

На заметку

# Погода так и шепчет

Пока не выпал снег, садовод ищет, что бы ещё сделать на своём участке



Погреб

## Ни холодно, ни жарко

**Картофель только на первый взгляд неприхотлив: на самом деле он требует особых условий хранения.**

Картофель хранят при температуре два-три градуса тепла и относительной влажности воздуха 80–85 процентов. Если в хранилище температура выше, помещение нужно охладить. Для этого до наступления морозов на ночь следует открыть отдушины или форточки, если они сделаны в погребе. Днём, когда воздух снаружи прогревается, отверстия нужно закрыть, чтобы сберечь прохладу.

Зимой за атмосферой в подвале необходимо следить. В морозы картофель в погребе можно прикрыть мешками или любым другим тряпьем. Бывает, что воздух слишком сухой, и клубни, обезвоживаясь, становятся дряблыми. Воздух легко увлажнить, достаточно

развесить влажные тряпки по стенам или поставить банку или таз с водой. Но бывает наоборот: воздух в хранилище слишком влажный, картофель отпотеет, снизится его лёжкость, а то и клубни вовсе загнивают. Понизить влажность можно проветриванием или с помощью негашёной извести, поставленной в какой-то ёмкости или просто рассыпанной на полу.

Время от времени картофель нуждается в осмотре и переборке. Рядом со здоровыми и крепкими клубнями могут оказаться несколько гнилых, а они способны испортить весь урожай. Особенно нужно следить за удалением корней, повреждённых фитотрофой. Вдавленные пятна на поверхности – это и есть признак коварной гнили. Если разрезать такой клубень, то окажется, что его мякоть по краям затемнена «язычками», исчезающими к середине.

Не хранится и подмороженный карто-

**Пока почва не промёрзла, можно продолжать перекапывать грядки, обогатив их органикой – навозом, помётом, перегноем, компостом, фосфорными и калийными удобрениями. Хотя это тоже спорный момент: один из моих соседей по даче утверждает, что вносить удобрения осенью – пустое занятие, поскольку весенний падонок вымоет все те «полезности», что внесены в почву. Лёгкие почвы лучше не перекапывать, а прорыхлить. Всё остальное делают дожди, снег, морозы.**

Стационарные теплицы на зиму желательно открыть, чтобы почва в них тоже напиталась атмосферными осадками, оздоровилась. Все растительные остатки желательно заложить в компостную кучу, переславив их землёй. Сверху накидать слой земли потолще – сантиметров 20–30, чтобы куча сильно не промерзала и в ней как можно дольше продолжались процессы переработки органики. Если приобрели по осени навоз, его лучше плотно уложить, чтобы он сильно не разогрелся и не терял азота. Навозную кучу полезно засыпать опилками или опавшей листвой. Покидая сад до весны, ещё раз стоит проверить, всё ли сделано. Слита ли жидкость из всех ёмкостей, поливной системы и шлангов. Впрочем, шланги стоит снять: их рекомендуют хранить в погребе, где стабильная температура, они не перемерзнут, а значит, дольше прослужат. Краны по возможности нужно открутить. Конструкции временных, или переносных, теплиц необходимо очистить от грязи и убрать на хранение. Привести в порядок рабочие инструменты.

Молодые неплодоносящие деревья с неокрепшей корой требуют защиты от грызунов и мороза. Их стволы снизу нужно обвязать крафт-бумагой, светлым спанбондом или старыми колготками без просветов. Снизу обвязку присыпать почвой у самого ствола и окучить.

Сейчас практически все оставшиеся на деревьях плоды опали, поэтому их нужно убрать. Плоды сливы могут оказаться не только гнилыми. В последние годы возросла численность сливовой толстоножки, которая вредит деревьям не меньше, чем плодожорка. Зимуют личинки толстоножки внутри косточек опавших плодов. Если их не собрать и не уничтожить, количество вредителей из года в год будет нарастать. Учитывая, что в этом году снег не торопится ложиться, возникает опасность вымерзания клубники. Поэтому её стоит замульчировать. При отсутствии снежного покрова подмерзание растений наступает при снижении температуры в позднелесенный период до минус десяти градусов, а в начале весны – до минус семи. Для мульчирования можно использовать перегной, компост, торф, опавшие листья деревьев. Если метеопрогноз обещает усиление морозов, нужно присыпать растения полностью, чтобы защитить сердечки и верхушечные почки.

Ольга Балабанова

Полезно

## Натуральный антибиотик

**Исконно русский овощ чёрная редька поможет справиться с массой недугов.**

Редька обладает противовоспалительными свойствами. Так же, как лук и чеснок, она содержит фитонциды, то есть натуральные антибиотики. В последнее время многие забыли, как в детстве родители лечили нам кашель соком чёрной редьки – прекрасным средством от бронхита, простудных заболеваний. Ещё один рецепт – редька с мёдом. В редьке срезается «крышечка» – с той стороны, где были листья. Выскребается ямка, и туда закладывается мёд. Уже через пару часов образуется полезный сок, который помогает справиться с кашлем.

Редька – хорошее средство от простудных заболеваний. Сто граммов редьки в день в течение одной недели вернёт жизненные силы и энергию, укрепит организм и повысит устойчивость к вирусам.

Горьковатый плод уменьшает количество «плохого» холестерина в крови. Содержит минералы, которые способствуют укреплению стенок сосудов, а значит, уменьшают риск возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Рекомендуется употреблять при повышенном давлении.

Редька улучшает пищеварение, поскольку содержит много клетчатки и хорошо стимулирует деятельность кишечника. Полезна при дисбактериозе, так как служит пищей для полезных бактерий, которые вырабатывают витамины и помогают всасыванию питательных веществ.

Если в последние годы вы перестали сажать чёрную редьку, может, эта информация заставит задуматься и за зиму прикупить семена этого полезного овоща. Специалисты рекомендуют сорта «Дивная» и «Зимняя круглая».

Гиганты

## Рокамболь и лук-рекордсмен

**На плодородных почвах масса рокамболя может достигать 400 граммов, а каждый зубок весить 50–80 граммов, поэтому его называют гигантским, или слоновьим.**

На самом деле рокамболь вовсе не крупный чеснок, а культурные формы лука причесочного. Конечно, различия не ограничиваются размером луковиц. Растения у рокамболя тоже более мощные, зубков в головке мало – два-шесть штук, вкус полустрогий, а запах не такой резкий и не очень чесночный. Кроме того, на донце луковиц у него образуются многочисленные луковички-детки, что совсем не свойственно чесноку. Рокамболь распространён в культуре и встречается в естественной флоре в некоторых регионах России: в Крыму и на Северном Кавказе. В пищу используют молодые листья и луковицы, в том числе в солёном, маринованном и сушёном виде.

Самая большая луковица весом 8,49 килограмма и обхватом в самом широком месте более 81 сантиметра моментально попала в Книгу рекордов Гиннесса в 2014 году, намного опередив предыдущего лукового рекордсмена весом 4,5 килограмма.

Автор рекорда – 49-летний Тони Гловер из графства Лестершир. Хотя Тони увлекается овощеводством с 16 лет, он не фермер, а владелец малого предприятия по производству бильярдных шаров ручной работы. А растения на приусадебном участке – его хобби. По словам господина Гловера, луковый рекорд достался ему нелегко. Погодные условия сложились настолько непростые, что потребовалось потратить немало сил. Меньше полугода лук рос в оранжерее, которая отапливалась зимой и охлаждалась летом. Кроме того, хозяин использовал подсветку. Для растений было разработано особое, богатое азотом меню.

Тони планировал пустить свою мега-луковицу на семена, чтобы в дальнейшем вырастить из них ещё более впечатляющий экземпляр.

фель. Он делается мягким, водянистым, при нажатии из него выделяется сладковатый сок. До весны, а то и до нового урожая, при соблюдении всех условий отлично сохраняются здоровые, сухие и по возможности чистые клубни. От сорта картофеля лёжкость не зависит.

Овощи с огорода чаще всего приходится хранить все вместе. Чтобы изолировать их друг от друга, надо предусмотреть в подвале зоны размещения. Например, свёклу, редьку, кольраби можно насыпать просто навалом на стеллаж или в ящики, а сверху укрыть плёнкой. Морковь, репу, пастернак лучше всего переложить в ящиках сухим песком, слоями по два сантиметра, или сложить небольшой, не выше 70 сантиметров, бурт, тоже переславив песком. Можно окунуть каждый плод в глиняную «болтушку» сметанной густоты, высушить и так хранить. Морковь можно опылить мелом или опрыскать суспензией мела с водой, высушить и переслоить в ящике с песком. Можно, наконец, накопить за сезон много луковой шелухи и пересыпать ею корнеплоды.



Из архива «ММ». Андрей Серебряков