

Азы и нюансы

Малиновый рай

Высаживая малину на даче, важно подобрать хороший сорт, правильно выбрать место для посадки и соблюдать правила ухода за культурой



С каждым годом селекционеры выводят новые, более устойчивые к болезням, вредителям и погодным условиям сорта. Отличаются они между собой сроками созревания, формой и цветом ягод, а также их величиной.

Сорта малины делятся на три категории по отличительным особенностям. Традиционные – приспособляются и растут практически в любых условиях, не требовательны к почве, переносят низкие температуры, быстро размножаются корневым порослью. Ягоды у этих сортов мелкие, а общий урожай не богат. Крупноплодные – дающие рекордные урожаи крупных ягод с куста. Вкусовые качества ягод крупноплодных сортов малины на высоте. Побеги хорошо ветвятся, что увеличивает урожай. Ремонтантные – сорта, плодоносящие до заморозков, дающие два урожая за сезон. Плодоносить ремонтантная

малина может на однолетних побегах и двухлетних, чем и отличается от остальных видов.

Участок для посадки малины нужно выбирать хорошо освещенный и защищенный от ветра. Наиболее удачна посадка саженцев вдоль забора или стены дома с южной стороны. В этом случае кусты будут получать достаточно света летом, ограждения будут защищать кусты от ветра, а зимой задерживать снег.

Нежелательны для малины такие предшественники, как томаты, картофель, клубника. Корневые выделения малины способствуют защите яблонь и груш от грибкового заболевания – парши, а яблоня сможет спасти малину от серой гнили. Ягодные кустарники при правильной подготовке почвы могут расти 10–15 лет на одном месте.

Почву под малинник стоит подготовить заранее, глубоко перекапывая и внося органические и минеральные удобрения. При осенней посадке – не

менее чем за месяц, при весенней – с осени. Из удобрений вносят навоз или перегной, добавляют мочевины или аммиачную селитру, суперфосфат и калийную соль.

Уход за малиной заключается в своевременном поливе, прополке, подкормке и обрезке кустов. Наибольшую потребность в поливе малина испытывает весной в начале вегетации и летом – в период развития и созревания плодов. Поливать желательно два раза в месяц, но обильно: частые, но скудные поливы пользы не принесут. Последний полив проводят в октябре – заливаются траншеи или лунки для предзимней влагозарядки кустов. И, конечно, почву нужно рыхлить и освобождать от сорняков.

Чтобы садовая малина хорошо росла и развивалась, её нужно подвязывать к опорам. Кусты её достаточно высокие и мощные, поэтому и опора должна быть надёжной.

Какого бы сорта ни росла малина, испортить урожай могут вредители. Основные паразиты малины: малинный жук, стеблевая муха, паутинный клещ. Как профилактику против вредителей используют глубокую перекопку почвы осенью, уничтожение растительных остатков, накрытие кустов весной агроволокном. Против грибковых заболеваний применяют профилактическое опрыскивание кустов весной растворами нитрофена и бордоской жидкости. При вирусных заболеваниях – корневой рак, мозаика, курчавость – поражённые кусты придётся выкорчевать и сжечь.

Характер роста малины – агрессивный. Разрастаясь, она может занимать большие площади, образуя отдалённую поросль. От неё избавляться нужно как можно быстрее, поскольку проростки забирают много сил и энергии у материнского куста, к тому же побеги способны за короткое время засорить большую площадь. Кроме механических ограждений, есть другие. Избежать разрастания малинника можно ограничив посадку шавелем. Два-три ряда обсадки по контуру повысят кислотность почвы, и корни не будут разрастаться в этом направлении.

делева, это такие важные нашему организму элементы, как магний, железо, фосфор, калий, кальций, цинк, хром, фолиевая кислота, а также бесчисленное множество витаминов – С, В1, В2, В5, В6, РР, Е, А. Горьковатый привкус салата вызывает полезное вещество – алкалоид лактуцин, положительно воздействующее на нервную и пищеварительную системы, нормализующее давление, сон и обмен веществ.

Если решили сесть на диету, то полезная грядка служит первым помощником в этом деле. Все салаты малокалорийны и считаются диетическим продуктом. В них большое количество клетчатки и пищевых волокон,

что способствует очищению организма подобно метле.

Урожай убирают в течение всей вегетации, так как при срезке листьев розетка снова отрастает. Лолло Росса – тоже раннеспелый сорт. Имеет красивые листья – курчавые, светло-зелёные с широким розовым краем. Робин – сорт среднеранний. Лист продолговато-эллиптический, тёмно-красноватый, волнистый. Айсберг – салат снежными, хрустящим листьями, нейтрального, очень свежего вкуса. Формирует небольшие неплотные кочанчики.

Если отойти от академического определения салата, то к этому семейству полезных растений вполне можно отнести ряд других культур. Руккола – легендарное растение, имеет пряный горчичный и слегка маслянистый вкус, хороша к мясу и морепродуктам или как дополнительная и пикантная нота в овощных и зелёных салатах. Кресс-салат – скороспелка, который готов отправиться на тарелку уже через 10–20 дней после всходов. Имеет приятный горьковато-пряный вкус.

В химический состав салата входит лучшая и большая часть таблицы Мен-



Выбор

Нежнее нежного

Зелёный салат служит хорошим дополнением к любому блюду.

Пожалуй, нет блюда проще, чем зелёный салат. Надо всего лишь промыть салатные листья, обсушить их, а затем художественно нарвать руками на кусочки и сбрызнуть заправкой. Ну и добавить что-нибудь ещё на свой вкус – яйцо, бекон, авокадо или просто свежий огурец. Тем не менее, и у зелёного салата есть некоторые правила. Поливать его заправкой надо непосредственно перед подачей к столу, чтобы зелень не завяла и не потеряла вкус. Не следует забывать о совместимости разных сортов салата в рамках одного блюда, максимум – три, а лучше два.

Салат выращивают почти все садоводы. Казалось бы, ничего сложного: посеял, периодически поливай – и результат не заставит себя ждать. Ан нет. Большинство сортов зеленных культур теплолюбивы, поэтому лучше растут в теплице. И многие огородники высаживают салат вдоль тепличных грядок с огурцами и томатами. Тем более что они друг другу вовсе не мешают, если, конечно, салату не давать вырасти больше полуметра в высоту. Впрочем, вполне комфортно чувствует себя салат и в открытом грунте. Каких только сортов салата не существует: Дубачек, Лолло Росса, Робин. Они разные по вкусу и цвету. Дубачек – сорт раннеспелый.

Это интересно

Красное снаружи, красное внутри

В Закарпатской области Украины работники фермерского хозяйства собрали первый урожай яблочек с красной мякотью.



Выращиваемый сорт называется Red Love и имеет швейцарское происхождение. Вкус у фруктов кисловатый, немного напоминающий клубнику. Если выдавить из яблочка сок, он тоже будет красным. Фермеры надеются, что новинка придётся потребителям по вкусу. Правда, есть мнение, что покупателей, прежде чем они приобретут товар, придётся убеждать в том, что красная мякоть не является результатом применения красителя или чрезмерного внесения химикатов, а лишь работа селекционеров.

Все цвета радуги

На дачных участках россиян всё чаще появляется кукурузная новинка – недавно выведенный в США сорт Glass Gem.



Его главная отличительная черта в том, что зёрнышки на одном початке представляют едва ли не все цвета радуги и при этом прозрачны. Новая кукуруза – близкая родственница хопи-кукурузы американских индейцев, которая бывает самых разных цветов: от красного до почти чёрного. Но при этом каждый початок лишь какого-либо одного цвета. Хопи отличается от привычной кукурузы как вкусом – имеет ореховый привкус, так и питательностью – содержит белка на тридцать процентов больше, чем обычная кукуруза. Glass Gem унаследовала многие признаки своей прародительницы.

Примечательно, что в варёном виде початок не утрачивает разноцветья. На российских полях во времена СССР кое-где выращивали цветную кукурузу. Но, несмотря на все свои плюсы, широкого распространения она тогда не получила. Сегодня её «дочка» вполне может стать если не царицей полей, то хотя бы дачных и приусадебных участков.

Рецепт

Цветавский пирог

Говорят, что именно таким лакомством угощали своих гостей на многочисленных литературных посиделках сёстры Марина и Анастасия Цветавы.



Ингредиенты. Для песочной основы: сметана – 0,5 стакана, сливочное масло – 150 граммов, разрыхлитель – 1 чайная ложка, сахар – 0,5 стакана, пшеничная мука – 2 стакана. Для сметанной заливки: мука – 2 столовые ложки, сахар – 1 стакан, 1 яйцо, сметана – 1 стакан. Для фруктовой начинки: малина – 350 граммов.

Готовим тесто. Для основы пирога соединяем сахар со сметаной. Сливочное масло растапливаем, помещая миску в микроволновую печь. Когда оно остынет, выливаем его к сметанной массе и хорошо перемешиваем. Добавляем муку и разрыхлитель. Тесто должно получиться эластичным.

Распределяем тесто по всей поверхности формы для выпекания с высокими бортиками. Готовим заливку, смешивая яйцо с сахаром, мукой и сметаной. Активно перемешивая массу венчиком, избавляемся от комочков. Осталось распределить малину по дну формы на уже выложенное тесто и залить её сметанной заливкой. Выпекать при температуре 180 градусов. Минут через 50–55 основа уже схватится, а серединка будет немножко «играть» – это свидетельствует о готовности десерта. Лучше пирог полностью остудить и только потом переключать из формы на блюдо и нарезать на порционные кусочки.