

Самое вкусное в мире...

> Планируем земляничную плантацию в благоприятные сроки

КАК ТОЛЬКО наступают темные зимние деньки, иногда хочется вернуться ненадолго в наше северное лето, ну хоть на полчаса!

Представишь – яркие краски дачного сада, прелый лесной грибной дух, волшебный запах цветочного разнотравья и спелых ягод – закружится голова... У запасливого дачника на этот тяжелый случай всегда есть спасительная баночка клубничного варенья – самого вкусного варенья в мире... Итак, ставим чайник.

Но это будет зимой. А чтобы это всегда было каждой зимой, сейчас берем в руки лопату и идем в клубничник. Для закладки земляничной поляны наступила самая благоприятная пора.

Конец августа для средней полосы – традиционно наиболее подходящее время для закладки новой плантации крупноплодной земляники (клубники). Урожай земляники собран, поспели также многие ранние культуры. Так что легко соблюсти севооборот и заложить новый клубничник на другой, оздоровленной почве. Однако еще тепло, растения продолжают расти, и до наступления холодов молодые посадки успеют хорошо укорениться.

Первый секрет стопроцентного успеха – правильная подготовка почвы. Хотя это правило верно для любых культур. Но вернемся к клубнике. Так как в средней полосе оптимальный срок выращивания

земляничного растения на одном месте составляет три-четыре года, то и питательных веществ нужно заложить столько, чтобы хватило на три сезона.

Выкопайте «корыто» под земляничник (на штык лопаты). Заполните плодородным грунтом – перепревший компост, песок, огородная почва, дерновая земля (2:1:3:1). Добавьте фосфорно-калийные удобрения и все хорошо перемешайте. И тогда можно будет в дальнейшем обойтись без подкормок и уж тем более без химических удобрений. Особенно это актуально в период плодоношения. Сохраним свое время и силы для отдыха.

Второй секрет – здоровый посадочный материал и правильный выбор сорта. Если вы приобретаете растения в специализированных питомниках, то запаса сил у здоровых растений хватит как раз на три года. А потом иммунитет начинает ослабевать, и болезни станут липнуть со всех сторон. Однако посещать соседей и присматриваться к сортам следует обязательно. Но сделайте над собой волевое усилие и откажитесь от клубничного соседского «троянского коня». Запишите название понравившегося сорта. И с этой бумажкой – в питомник! Желательно иметь в своем огороде как минимум четыре разных сорта – раннего, среднего и позднего сроков созревания. И ремонтантный. И размещать каждый сорт на отдельной деляночке.

Секрет третий – самый простой для выполнения, но очень действенный. Так как мы живем не в Калифорнии, где климатические условия для выращивания крупноплодной земляники считаются идеальными, то не поленитесь укрыть плантацию на зиму. Лапник вполне сойдет для этого. Урожай повысится значительно, убедитесь сами.

Ну и четвертый секрет – повышение иммунитета и профилактика заболеваний. При посадке обязательно обрабатывайте корешки стимуляторами корнеобразования. Тогда даже самый слабенький усик наверняка приживется.

В течение всего сезона регулярно помогайте средствами для увеличения образования завязей. Пропалывайте и мульчируйте почву – кусты будут проветриваться и не заболеют. Обрезайте усы – растения не будут напрасно расходовать силы и не ослабнут. Удаляйте сухие и старые листья – негде будет зимовать вредителям. Поливайте регулярно. И хорошего вам урожая в новом сезоне! ☺

Конец августа – наиболее подходящее время для закладки новой делянки клубники



КОМАНД > ОЛЬГА ГАВРИЛОВА

И усы не помешают

Обязательно посадите крупноплодную ремонтантную землянику. Ну хотя бы попробуйте с одним кустиком. Не пожалеете! Вся прелесть таких сортов – в непрерывном росте и постоянном плодоношении. Очень приятно в августе–сентябре поесть свежей клубнички. Но это еще не самое интересное. Выкопав в октябре такой куст (вместе с усами) и посадив в горшок, вы сможете всю зиму лакомиться клубничкой. Многие садоводы уже проэкспериментировали и очень довольны результатом. Однако просто на подоконнике урожай будет слабват. Обязательно раз в неделю подкармливайте жидким удобрением и досвечивайте до 12–14-часового дня. Оберегайте от сквозняков, температуру воздуха старайтесь не опускать ниже 20 градусов. Обладателям зимних садов просто грех не испытать эту технологию. Вперед, господа, за дело!

От семи недугов

> РЕЦЕПТЫ

ЛУК – один из самых популярных овощей на нашем столе. Острый запах и вкус ему придают эфирные масла, которых в задиристом малыше содержится от 12 до 16 мг. Да и при консервировании мы обычно используем его как острую приправу.

После того как полягут листья лука – перо, садоводы выбирают луковички – репку. Лук нужно выбирать в сухую, солнечную погоду, уложить его в один слой под навесом в проветриваемом месте. Время от времени луковички нужно переворачивать. Оставлять лук в кучке на ночь нельзя, так как перо лука замокнет от перегрева. После просушки нужно обрезать перо, а корни – под самое донце луковички. Просушенный и отсортированный лук укладывают в решетчатые ящики, устанавливают в прохладном и проветриваемом помещении, а с наступлением холодов переносят в хранилище с температурой +1 °С при относительной влажности воздуха 75–85 процентов.

Лук маринованный

Для маринования отобрать мелкий лук. Чтобы облегчить очистку от верхних покровных чешуек, рекомендуется лук опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, а затем быстро охладить. После этого лук очистить от наружных чешуек, шейки и корневой мочки. Очищенный лук до маринования следует хранить в холодной подсоленной воде (на 10 л – 200–300 г соли).

На 10 л заливки – 5 л 6-процентного уксуса,

4,5 л воды, 600 г соли, 7 г корицы, 5 г гвоздики, 4 г бадьяна, 5 г душистого перца, 4 г красного перца, 10 г лаврового листа.

Репчатый лук с перцем

Лук очистить, у перца вынуть семена, нарезать его вдоль полосками. Овощи поварить в соленой воде 5 минут, вынуть и охладить. Удалить сердцевину у лукович, начинить их полосками перца. В стакан отвара добавить уксус, вскипятить и кипящим отваром залить лук, накрыть и поставить на сутки.

Затем жидкость слить, вскипятить еще раз, охладить и снова залить ею лук, накрыть крышкой и дать настояться около 4 недель в холодном месте, после этого можно подавать в качестве закуски.

На 500 г мелкого репчатого лука – 2 стручка красного или зеленого перца, соль, стакан столового уксуса.



Запасы на зиму

> Как сохранить урожай картофеля?

«В этом году мы, как всегда, посадили на даче немного картофеля. Но у нас вырос замечательный урожай – по ведру с куста! И это уже сейчас, а картошка все еще растет. Что же будет в сентябре? Придется закладывать ее на хранение. Как это правильно сделать?»

Наталья ЧЕРНОВА»

В ЭТОМ ГОДУ действительно картофель растет хорошо. Теперь надо сохранить экологически чистый урожай.

Идеальные условия для хранения картофеля и корнеплодов – положительная температура, близкая к нулю, и 95-процентная влажность. А также – темнота. И никаких перепадов температуры. Где такие условия? Правильно, в самой земле. Лучше всего было бы оставить урожай в поле. Но у нас зимой картофель вымерзнет, осенью и весной – вымокнет, а мыши съедят оставшееся. Поэтому предки были абсолютно правы, сохраняя урожай овощей в подвалах и земляных погребах. Но перед этим корнеплоды и картофель надо было правильно подготовить к хранению.

Если клубни уже достаточно крупные – не ждите, пока ботва поляжет и фитофтора сделает свое черное дело. Смело выкапывайте. Затем очистите от земли. Можно даже аккуратно помыть, стараясь не травмировать тонкую шкурку. Затем просушите в тени и положите

(лучше в один слой) в прохладном темном месте на три недели. За это время молодые недозрелые клубни сформируют плотную кожицу, в корнеплодах пройдут соответствующие обменные процессы, которые способствуют хранению. Болезни (например, фитофтора), если они есть, проявятся. После такого «темного вылеживания» отберите больные клубни, а остальные будут хорошо храниться.

Часть урожая для первоочередного употребления довольно долго сохранится в прохладном темном месте при комнатной температуре. Какое-то количество клубней поместите в полиэтиленовый пакет – и в холодильник, в отделение для овощей.

Если урожай еще остался, а у вас есть какой-нибудь погреб, положите картофель туда. Сложите в ящики, перестелите их лапником (фитонцидная защита, и от мышей помогает). Если ваш подвал расположен под не отапливаемым зимой домом, то постарайтесь утеплить картофель сверху – любым утеплителем, сеном и пр. И еще способ – выкопайте на сухом высоком месте яму и поставьте в нее перестеленные лапником ящики с картофелем и корнеплодами. Сверху положите доски или лист фанеры, засыпьте 20-сантиметровым слоем почвы и прикройте копной сена либо травы. Весной будет свежая картошечка! ☺

НИКОЛАЙ ФУРСОВ,
агроном

> Ремонтантную землянику можно выращивать круглый год на подоконнике