



ПОСЕВ бахчевых, зеленых, капусты, плодовых	ПОСЕВ И ПОСАДКА бобовых, корнеплодов, луковых	РАСПИКИРОВКА и ВЫСАДКА овощной рассады	ПРОРЕЖИВАНИЕ всходов, уничтожение сорняков и вредителей	ОБРАБОТКА земли. Полив	ПОДКОРМКА
12 (18) - 13 (18) (20) 20-21 24-26 (12)	11 (9) - 13 (18) 21 25 (12) - 26 (12)	12 (18) - 13 (18) 20-21 24 (8) - 26 (12) 28 (20) - 30	13 (19) - 15 19 22-23	11 (9) - 13 (18) 20-21 24 (8) - 26 (12) 28 (20) - 30	органическая 11 (9) - 13 (18) минеральная 20-21 24 (8) - 26 (12) 28 (20) - 30

ПРИМЕЧАНИЕ: в скобках указано время.

Рекомендовано для Центральной нечерноземной полосы России. (Журнал «Приусадебное хозяйство»).

НАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ

ГЛАВНЫЙ ОВОЩ В ОГОРОДЕ

Смесь для рассады готовлю с осени. Беру две части компостной просеянной земли и хорошо перепревшего навоза, 1 часть дерновой или земли с «кротовин», добавляю немного песка и выветренного торфа. Все тщательно перемешиваю, раскладываю в небольшие полиэтиленовые мешки и оставляю на зиму в остекленной теплице. После Нового года перевожу мешки домой.

Смесь пропариваю и проливаю раствором марганцовки. После этого добавляю на ведро 1,5-2 стакана древесной золы, 2 спичечных коробка нитроаммофоски и один коробок суперфосфата, перемешиваю и раскладываю по стаканам — обрезанным пластиковым бутылкам с дренажными отверстиями.

Просматриваю семена и отбираю самые крупные. Протравливаю их в растворе марганцовки, промываю в проточной воде, сутки выдерживаю в каком-нибудь стимуляторе роста (обычно гумат натрия или калия). Затем в конце января семена по сортам раскладываю на увлажненные бумажные салфетки (лучше фильтровальная бумага. — Ред.) в маленькие баночки, ставлю их в полиэтиленовый пакет, закрываю и придвигаю ближе к батарее. Ежедневно пакеты открываю, чтобы семена «подышали» свежим воздухом.

Через 7-8 дней семена наклюнутся. Заточенной спичкой аккуратно беру каждое проросшее семечко и сею его на глубину 1-1,5 см. Стаканчик обязательно снабжаю этикеткой из фольги (чтобы не размокла) с указанием сорта и даты посева.

Стаканы накрываю пленкой. Как только покажутся ростки, выставляю их на подоконник. Поддерживаю благоприятный для перца температурный режим (21-23°/16-18°). Ночью приоткрываю форточку, но ставлю картонку, чтобы холодный воздух не попадал на растения. Стараюсь, чтобы разница дневной

и ночной температур была не больше 5°.

В стакане перцы растут до высадки в грунт. Как только потеплеет, сначала несколько часов, а потом и на полный день выношу рассаду в застекленную лоджию, а затем оставляю ее на ночь, чтобы растения окрепли и закалились. Слежу за влажностью почвы, по необходимости поливаю.

В начале мая застилаю грядку пленкой, чтобы прогрелась земля. Высаживаю перцы в грунт примерно 20 мая (по погоде), ставлю небольшие дуги и укрываю их лутрасилом, а сверху еще и пленкой. Днем ее снимаю, чтобы сгладить перепад между дневной и ночной температурами.

Ширина моей перечной грядки — 1,20 м. Делаю лунки, заполняю их компостом, добавляю золу, нитроаммофоску (половину чайной ложки), обильно поливаю светло-розовым раствором марганцовки. Рассаду сажаю в шахматном порядке в три ряда на расстоянии 35 см друг от друга. По краям — низкорослые, а в центре — высокие, такие, как Калифорнийское чудо или Тополин.

Почва должна быть легкой по механическому составу и слабощелочной, тогда перцы будут расти хорошо. Поливаю только подогретой водой раз в неделю, но не чистой, а обязательно вношу удобрения (аммофоску — 20-30 г на ведро) или настой крапивы, чередуя их. После полива рыхлю и мульчирую почву. В августе подкармливаю только суперфосфатом — 40 г на ведро, настаиваю сутки. Главное — не переусердствовать с поливами и подкормками, иначе перец сбросит и цветки, и завязи.

Обязательный прием — проветривание. Ежедневно открываю грядки с торцов, а если дует северный ветер — только с южной стороны. В теплую погоду снимаю укрытие на весь день.

И. НУЙКОВА.



НОВШЕСТВО

ШПИНАТ-МАЛИНА

Эту культуру можно назвать культурой XXI века, так как она появилась совсем недавно, но за короткое время уже завоевала за рубежом одно из первых мест в садах и огородах. Росийским же садоводам она почти неизвестна: о ней было очень мало публикаций.

Земляничная шпинат-малина — однолетнее травянистое растение необычайной красоты. Невысокие (около 50 см) раскидистые кустики как бы горят красным цветом — столько на них ярких, довольно крупных сочных и сладких ягод, похожих на землянику и малину одновременно. Ягоды очень прочно сидят на ветке, сами никогда не осыпаются, транспортабельны, долго хранятся в отличие от земляники и малины.

Из ягод готовят варенье, соки, компоты, их добавляют в варенье из ягод с повышенной кислотностью. Ягоды шпинат-малины совсем не содержат кислоты, поэтому в соки, компоты и варенье из них нужно добавлять немного лимона, яблок, лимонной кислоты, любого сока из ягод и фруктов, содержащих кислоту. Приготовленное из шпинат-малины вино обладает тонким приятным вкусом и ароматом.

Семена шпинат-малины очень мелкие, черные. Сеять их нужно в парнике или ящике за месяц до высадки в грунт, желательнее в горшочки, так как рассада очень плохо переносит пересадки. При пересадке нужно следить за тем, чтобы как можно меньше повредить корни растений. Высевают семена на глубину 0,3 см. Их можно и разбросать по поверхности почвы и обильно полить. Поливать посева нужно ежедневно, не давая верхнему слою почвы подсохнуть, через мелкое ситечко, чтобы при поливе семена не ушли в землю на большую глубину. Всходы растянутые, начинают появляться через 10-15 дней в течение 2-3-х недель. В двухнедельном возрасте их нужно высаживать в грунт на

расстоянии 60 см друг от друга. Рассада переносит заморозки до минус 5-8°С, поэтому высаживать ее можно и в ранние сроки.

У земляничной шпинат-малины съедобны не только ягоды, но и листья, которые используют в салатах и супах. Собирают их все лето, но много обрывать нельзя, так как ягоды появляются у основания каждого листа без цветения. Собирают листья лучше после сбора ягод. Первые ягоды начинают созревать через полтора месяца после всходов, и их сбор продолжается все лето до морозов.

Кусты шпинат-малины требуют подвязки, так как их горизонтально отходящие побеги сплошь усыпаны ягодами и лежат под их тяжестью. Урожайность шпинат-малины достигает 2-х литров с одного куста. Растение высокодекоративно, будет поражать каждого, кто увидит его в вашем саду.

Агротехника возделывания этой культуры очень проста и доступна любому садоводу и огороднику. Растет она на любых почвах с нейтральной реакцией, но предпочитает почвы легкие и плодородные. Любит свет, но плодоносит и при небольшом затенении. Очень нуждается в наличии в почве бора. При его недостатке начинают отмирать почки и увядать молодые листья. Подкармливают растения древесной золой и компостом. Компостом же и мульчируют почву около кустов.

Земляничная шпинат-малина — еще и лекарственное растение. В ее состав входят различные соли, большое место среди которых занимают соли калия, кальция, фосфора и железа. Шпинат-малина является источником многих витаминов — С, В1, В2, Р, К, Е, фолиевой кислоты, каротина и других.

Собирают семена с первых, самых крупных ягод. Для этого ягоду нужно раздавить на газете и высушить. Чтобы семена быстрее проросли при весенних посевах, их на сутки-двое замачивают в теплой (20-25°С) воде, при этом несколько раз меняют, а затем подсушивают до сыпучести и высевают.

Садоводам и огородникам, заинтересовавшимся этой культурой, могу выслать семена почтой. МОЙ АДРЕС: 393501, Тамбовская область, Сампурский район, с. Петровка. Кондаков Александр Александрович.

ВОПРОС-ОТВЕТ

Почему советуют так рано сеять ранние сорта капусты?

Это связано с тем, что растения этих посевов при высадке рассады в грунт 22-23 апреля при первом сроке вылета капустных вредителей имеют уже грубые листья и, следовательно, становятся не по зубам многим из вредителей. В старину на Руси раннюю капусту на рассаду высевали до 5 марта.

У меня вечная проблема с фитофторой на томатах и картофеле. Как спасти урожай от этой напасти?

При размещении этих культур я слежу за тем, чтоб они не оказались, во-первых, рядом друг с другом, во-вторых, никогда не сажаю помидоры открытого грунта в то место, где рос картофель, или картофель на место томатов. Теплица с томатами находится метрах в 20 от поля картофеля.

Кроме того, к томатам и картофелю обязательно подсаживаю календулу. Это растение кроме изумительной красоты обладает уникальными целебными свойствами.

В теплице с конца июля примерно один раз в 3-5 дней распыляю рано утром просеянную золу. Набираю горсть золы и от себя вверх бросаю ее. Зола оседает и на растения, и на стенки теплицы. Опрыскиваю золой и стволки томатов, и землю вокруг них.

В корневую подкормку томатов с середины июля обязательно добавляю два грамма медного купороса на ведро органического раствора. Купорос предварительно растворяю в горячей воде.

Поздний картофель в начале августа опрыскиваю (внекорневая подкормка): 1,5 грамма марганцовки, 5 граммов медного купороса, 2 грамма борной кислоты на 10 литров воды. Такого количества мне хватает для подкормки (опрыскиванием) 50 кв. м посадок картофеля. Ранний картофель я выкапываю с 1 по 15 августа. Внекорневую подкормку перед выкопкой производю уже поздно. Поэтому за неделю-полторы ботву раннего картофеля скашиваю, чтобы фитофтора не спустилась к корням.

Часто упоминают опрыскивание от болезней и вредителей «Азурином». Что это за средство и как им пользоваться?

«Азурин» — это не мое изобретение. Много лет назад кто-то из старых садоводов подарил мне этот рецент, и я по сей день испытываю огромную благодарность за это.

При приготовлении этого раствора важно выдерживать технологию: в двух-трех литрах теплой воды (примерно 30°) растворить последовательно 4 столовые ложки горчицы, 2 чайные ложки кальцинированной соды и 1 чайную ложку нашатырного спирта — по очереди.

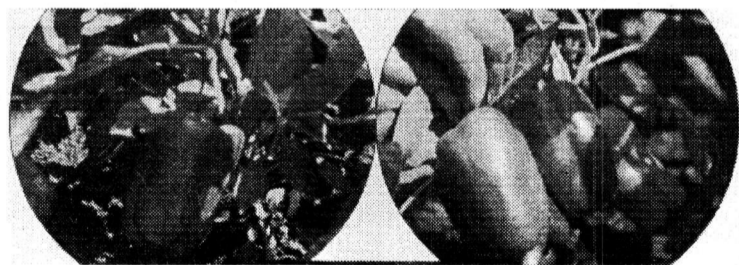
Во второй емкости в одном литре воды такой же температуры растворить 3/4 стакана медного купороса. Очень важно, чтобы после растворения всех компонентов температура обоих растворов была одинаковой. Я обычно замеряю термометром.

Оба раствора сливаю в одно ведро. Начинается бурная реакция. Когда она пройдет, доливаю воды до 10 литров, размешиваю, фильтрую и наливаю в опрыскиватель.

Дозировка такая: на 10 литров воды — 100 г сухой горчицы, 15 г кальцинированной соды, 8-10 г нашатыря, 100 г медного купороса.

Ранней весной до распускания почек, когда температура днем не опускается ниже 10-12°, я провожу опрыскивание всех перезимовавших растений, кроме земляники и взрослых деревьев, этим раствором.

Т. АСС.



Что можно приготовить из перца?

ПЕРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ

Маринад: на 1 л воды — стакан сахара, 2 ст. ложки соли, 3-4 ст. ложки растительного масла, в конце варки влить 3 ст. ложки 9%-ного уксуса.

Кастрию с маринадом поставить на огонь. Когда закипит, опустить в маринад подготовленный перец, варить 7 мин. На 6-й минуте кипения положить в кастрию петрушку. Вынуть перец шумовкой и плотно уложить в пропаренные банки, в которые предварительно бросить 3-4 зубчика чеснока. Залить перец кипящим маринадом, закатать и укутать банки до остывания.

САЛАТ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С МЕДОМ

Заливка: на 1 л воды — по 2 ст. ложки сахара, соли, меда, 0,5 стакана растительного масла и 0,5 ст. ложки уксусной эссенции. Нарезанный «соломкой» перец засыпать в кипящую заливку так, чтобы он полностью погрузился, кипятить 5 минут. Переложить перец в стерильные банки, добавить чеснок, петрушку и залить остатками заливки. Пастеризовать литровую банку 10 минут.