

**ОГУРЦЫ, КАБАЧКИ, ТЫКВА**
25.05.2017 г.**ЗЕМЛЕДЕЛИЕ БЕЗ ХИМИИ**
01.06.2017 г.**ИНЖЕНЕРНОЕ ОБУСТРОЙСТВО САДА**
08.06.2017 г.**ЗЕЛЕННЫЕ КУЛЬТУРЫ****УКРАШЕНИЕ САДА****ЛУКОВАЯ ГРЯДКА**

Сад без пустоты

Пенсионерка из села Мезенского не мыслит свой участок без зеленых культур

Рудольф ГРАШИН

Жительнице села Мезенское Валентине Пушкарёвой можно устраивать по своему участку экскурсии для садоводов: в оборудовании грядок, теплиц, системы полива, ямы для хранения овощей там много интересных решений, которые внедрил её сын Николай. Сама Валентина Николаевна любит работать на земле. Не зря ещё в начале лета на её грядках уже полно зелени. Сад без зеленых культур, по её мнению, выглядит пустым.

Пирожки из щавеля

Да как же без зелени на огороде? Ещё в мае, когда на грядках ничего нет, появляются салат, щавель, укроп – после долгой зимы особенно радуют их аромат и вкус. Идешь по участку и не можешь удержаться, чтобы не сорвать листик другой, – рассказывает Валентина Пушкарёва.

Вот и мы идем с хозяйкой вдоль грядок и понемногу тоже начинаем дегустировать выращенную зелень.

– Попробуйте щавель, мне нравится его кислинка. Он растёт многолетником, поэтому даёт самую первую зелень. Я его очень люблю, кладу в пирожки. Просто листья молодые рву, нарезаю, добавляю немного сахара – и начинка готова. Можно и суп из него варить, – говорит она.

И предупреждает: в молодых листьях щавеля содержится яблочная, лимонная и щавелевая кислота. Но зелень его срезать надо до того, как растение начнёт цвести. Как только щавель цвет набрал – в листьях его остаётся только ца-



Валентина Пушкарёва считает, что зелень на участке надо получать в самые ранние сроки. Поэтому уже сейчас она может собирать со своих грядок салат, лук, петрушку, горчицу, укроп

велевая кислота, которая в больших количествах вредна для организма.

Также ещё в начале мая появляется на её грядках лук. Садит она его осенью, благодаря этому лук на перо можно убирать очень рано. Для осенней посадки берёт мелкий лук-севок, причём специальных сортов для подзимнего сева. Едва сохнет снег, даёт зелень и лук, который Валентина Николаевна называет Ресторанским. Он многолетний и очень похож на шнитт-лук. Наша хозяйка осенью его выкапывает, разделяет и сажает вновь. Так лук ежегодно плодоносит, давая пучки красивых узких пе-

рьев. Весной они очень нежные, а к середине лета начинают грубеть.

Пышную зелень уже дала на грядках Валентина Пушкарёвой и кудрявая петрушка.

– Весной перекапывала грядку, попались корни петрушки с прошлого урожая, уже дающие зелень, оставила их. И вот вырос прекрасный куст, – говорит она.

Кладите зелень слоями

Петрушку, сельдерей на лист и корень сеет каждый год. Зелень использует в салатах и соленьях, из корня сель-

деря и яблок делает зимой салаты. В теплице у Валентины Пушкарёвой дожидается своего срока для высадки в открытый грунт теплолюбивый базилик. Она любит сорта базилика, дающие цветные листья. Кладёт их в соленья, в салаты.

– При солении помидоров всегда перекапываю их зеленью. Слои чередую, кроме петрушки кладу базилик, лавровый лист, сельдерей. Кстати, если по внешнему виду листья петрушки и сельдерей немного похожи, по вкусу их ни с чем не спутаешь. У сельдерей вкус особенный, он более выраженный. Листья сель-

деря содержат много витаминов и минеральных солей. Даже если сельдерей у вас выросло много, старайтесь его лист не выбрасывать – заготовьте впрок. Лично я раньше листья петрушки и сельдерей солила, сушила. Сейчас предпочитаю замораживать, так лучше сохраняется вкус и питательные вещества растений. А ещё люблю делать из зелени суповую заправку: собираю петрушку, укроп, сельдерей, базилик, добавляю немного мелко нарезанных помидоров и пастеризую. Такую заправку можно хоть в суп класть, хоть просто так есть, – говорит Валентина Пушкарёва.

Вкус – специфический

Особое внимание уделяет и укропу, без него не обходится ни одно блюдо. Поэтому грядки с укропом особенно обширные, выращивает укроп как на зелень, так и на «зонтик». Укропные зонтики с семенами позднее пригодятся для засолки овощей. А недавно открыла для себя и полюбила новую жгучую зелень – салатную горчицу.

– Смотрите, какая она красивая, а по вкусу – чуть острая, горьковатая, но хорошо сочетается с другими овощами в салатах, – рассказывает она.

Признаться, нам с неприязнью горчица показалась слишком жгучей. Пришлось срочно заехать её листиком салата. Салат здесь также растёт в изобилии, разных сортов и оттенков. Валентина Пушкарёва сеет его рано. Говорит, что в нынешние майские заморозки всходы салата даже не укрывала, культура выдержала низкие температуры и уже давно радуется хозяев зеленым. Посевы салата в течение лета она не возобновляет, считает, что салат хорош только весной и в начале лета, когда дефицит овощей. Потом, когда поспевают огурцы и помидоры, его уже и не хочется.

Кстати, зеленные культуры, по убеждению Валентины Пушкарёвой, хороши не только на столе, они могут служить и украшением сада. Так, разные сорта салата, петрушки она высевает по краям грядок, а в центре – любые цветы с высокими цветоносами. В середине лета, когда растения цветут, они смотрятся очень красиво на фоне зелёного обрамления из петрушки, сельдерей и салата.



Базилик и руккола – «короли» огорода

Алевтина ТРЫНОВА

Щавель, укроп, салат – эти зеленные культуры есть на огороде у каждого. Но ведь хочется же разнообразия, и многие уральцы стремятся к этому, выращивая довольно необычные травы. Тем более что большинство таких экзотических зеленных культур достаточно неприхотливы в уходе.

Интересно, что раньше уральцы вообще не ели петрушку, считая её ядовитой. Но постепенно население привыкает ко всё новым травам, поэтому сегодня мы можем наблюдать настоящие «ковры» из многолетних и однолетних зеленных культур. И это не случайно: именно листовые овощи являются наиболее питательными, так как содержат множество как витаминов и антиоксидантов, так и веществ, помогающих бороться с облучением.

Анна Васильевна Юрина, доктор сельскохозяйственных наук и профессор кафедры овощеводства и плодородства имени профессора Н.Ф. Коныева Уральского аграрного университета, уверена: любая зеленная культура по своему полезна, и выращивание уральцами таких экзотических трав, как базилик и руккола, отнюдь не лишнее.

● **РУККОЛА.** Отношение к этой зелени на Урале несколько скептическое, так как люди ещё не особо привыкли к ней. Иноземное название растения сразу рисует в воображении нечто дикое и недоступное – на деле же руккола долго росла в нашей стране как обычный сорняк. Однако поклонников этой скороспелой травы и её терпкого запаха, по мнению Анны Васильевны, становится всё больше, ведь она очень полезна для организма человека: разжижает кровь, повышает иммунитет, обладает тонизирующими свойствами.

● **СПАРЖА.** Многие даже не употребляют эту траву,

считая, что она идёт только для оформления букетов. На деле же в пищу активно используются её молодые побеги, причём как в сыром, так и в отварном виде. Спаржа неприхотлива в нашем регионе, но невероятно полезна: входящие в её состав элементы играют большую роль в работе сердечно-сосудистой и нервной систем, понижают уровень сахара в крови.

● **БАЗИЛИК.** Эта душистая трава красного или зелёного цвета сегодня, по словам Анны Васильевны, идёт просто нарархват у уральцев. Помимо того, что во многих странах базилик популярен как ароматная приправа, он обладает и лекарственными свойствами, применяясь как очищающее и бактерицидное средство.

● **ЭСТРАГОН.** Обычный человек и не догадается, что под этим замысловатым названием скрывается всем известный тархун – вкусная специя, используемая в кулинарных и медицинских целях. Салаты, соки, бутерброды – эстрагон можно употреблять в разном виде, тем самым принося пользу как пищеварению, так и нервной системе.

● **ТМИН.** Мы привыкли использовать его только как приправу. На самом деле его можно употреблять и в сыром виде в тех же салатах, а также применять в фитотерапии.

По словам Анны Васильевны Юриной, все эти экзотические новинки на огородах довольно неприхотливы: главное – правильно ухаживать за ними. Если семена сажать в открытый грунт, то их необходимо заранее замочить и неглубоко зарыть во влажную землю, накрыв её плёнкой. Если после этого под плёнкой образуется конденсат, то всё сделано правильно, и через 4–5 дней появятся всходы. Дальше любую зелень необходимо тщательно поливать, иначе она потеряет свои вкусовые качества.



Незатейливое растение, а выведено около тысячи сортов

Зелёный салат: от вершков до корешков

Елена АБРАМОВА

Зелёный салат обладает целебными свойствами и содержит большое количество витаминов. По содержанию витамина С он может соперничать даже с лимоном. Не случайно чуть ли не каждый дачник выращивает на своём участке такие неприхотливые и достаточно холодостойкие сорта, как «Батвия» и «Лолло росса». А между тем селекционерам удалось вывести порядка тысячи сортов зелёного салата, и многие из них прекрасно растут на Среднем Урале.

– Существует огромное количество сортов зелёного салата, они различаются формой листьев, вкусом, скоростью вызревания и другими особенностями. Все многочисленные сорта можно объединить в несколько видов, основные из них – это

листовой, полукочанный и кочанный салаты, – рассказала «ОГ» старший преподаватель Уральского государственного аграрного университета Ксения Чусовитина.

К листовым относятся «Бутерброд», «Балет», «Московский парниковый» и многие другие. Все названные сорта являются скороспелыми, их высевают прямо в грунт и через 35–40 дней после того, как проклюнется первый листочек, используют в пищу. Позднеспелые сорта, такие как «Ледяная гора», вызревают в течение 80–100 дней.

– Зелёный салат любит свет и влагу, но если лето выдалось дождливое, дополнительный полив ему противопоказан. В условиях высокой влажности листья будут превращаться в салатную гору, расположенную в низине и плохо продуваемую, – предупредила Ксения Чусовитина.

По её словам, на Среднем

Урале прекрасно растут также полукочанные и кочанные сорта салата, самые популярные из которых «Пекинская капуста» и «Айсберг».

– У этих сортов период вегетации более долгий, поэтому их лучше выращивать рассадным методом. Кроме того, они боятся низких температур, поэтому, если ожидаются заморозки, их необходимо укрывать, – пояснила наша собеседница.

Она рассказала, что существуют также двулетние виды салатов, в их числе цикорийные. Посеять такую культуру можно прямо сейчас. В первый год она образует только корнеплоды, а уже на второй год – листовую массу. Осенью корнеплоды нужно выкопать и, отрезав от ботвы, положить до весны на хранение в прохладное место, а на следующий год посадить в грядку, чтобы получить витаминную зелень. А можно из них зимой на

подоконнике выгонять зелёные листья.

– Очень интересен в качестве зелени для зимнего периода цикорийный салат «Витлуф», – рассказала «ОГ» профессор Уральского государственного аграрного университета Анна Юрина. – Это растение весьма необычно: использовать можно все его части, верхки и корешки. Верхки, полученные путём выгонки из корнеплодов в зимнее время, хороши для приготовления полезных салатов и разнообразных гарниров ко вторым блюдам. А корешки, то есть клубни, – для приготовления напитка, полезного и похожего по вкусу на кофе.

Цикорийный салат не случайно так называется, он родственник цикорию. Для приготовления кофейного напитка клубни нарезают тонкими кружочками, сушат в духовке, а потом заваривают так же, как цикорий.



Озеленяем сад без особых затрат

Цветочный декор, эффектное озеленение, ландшафтные композиции – варианты декорирования сада или огорода открывают настоящий простор для фантазии. Однако оригинально украсить свой участок можно и одними зелёными растениями, причём самостоятельно и с минимальными затратами.

В первую очередь, оформление садового участка зависит от целей его владельца. Если территория несёт прежде всего утилитарную и хозяйственную функцию, то, по словам Натальи Леонидовны Краснопёровой, заведующей лабораторией кафедры овощеводства и плодородства УрГАУ и флориста, садовод, вероятнее всего, выберет для украшения пряности (мята, Melissa) и травы, сочетающие декоративные и полезные свойства. Например, тот же лечебный чабрец можно посадить на передний план: красивое низко стелющееся растение будет особенно радовать во время цветения в июне-июле. Также для декорирования маленьких огородов легко вырастить любисток, кориандр, тимьян и даже всем известные кустики петрушки и укропа, которые будут отлично смотреться на нестандартных грядках круглой или треугольной формы.

Если садовый участок используется только для отдыха, то человек может отдать предпочтение в его оформлении декоративным травам: различные злаки, овсяницы, осоки, карликовые и миниатюрные хосты, живучка. При этом способов украшения сада, по словам флориста Натальи Леонидовны, очень много – всё зависит от его типа. Так, в каменистых садах обычно выращивают солнцелюбивые растения, не требующие много почвы, воды и питательной смеси. А стеновые сады можно сделать с помощью вьющегося винограда, доступного каждому. Газоны же чаще всего оформляют многолетними или однолетними злаковыми травами в виде бордюров.



Посмотрите, как украсило сад вроде бы нехитрое сооружение!

Профессиональное декорирование садового участка стоит значительно дороже. Но нанять ландшафтного дизайнера для составления проекта совсем не обязательно. Подобное оформление, как считает Наталья Краснопёрова, по силам и обычному садоводу, тем более что зелёные травы доступны каждому. Главное – желание и фантазия.

Наталья ДЮРЯГИНА