

**ЗЕМЛЕДЕЛИЕ БЕЗ ХИМИИ**
01.06.2017 г.**ИНЖЕНЕРНОЕ ОБУСТРОЙСТВО САДА**
08.06.2017 г.**ЗЕЛЕННЫЕ КУЛЬТУРЫ**
15.06.2017 г.**УКРАШЕНИЕ САДА**
29.06.2017 г.**ЛУКОВАЯ ГРЯДКА****ЗАЩИТА САДА ОТ ВРЕДИТЕЛЕЙ****ЛЕКАРИ ИЗ САДА**

Порей: окучивайте и поливайте

Елена АБРАМОВА

Порей, который также называют жемчужным луком, считается одним из наиболее ценных видов луковых овощных культур с точки зрения урожайности, биохимического состава, холодоустойчивости, устойчивости к вредителям и болезням, лёжкости и сохранности. В пищу используют все части этого растения. Молодые листья хороши для приготовления салатов, однако выращивают порей всё же ради отбеленного ложного стебля или «ножки».

Как добиться, чтобы «ножка» выросла крупной? Порей достаточно легко приспособляется к различным условиям, к примеру, его листья способны выдержать заморозки до минус пяти градусов. Но, в то же время, он не любит сильный зной: при жаркой погоде рост листьев задерживается. Оптимальная температура для жемчужного лука – 20–23 градуса. Порей любит солнечный свет: при затенении пасмурной погоде, а также при сильном загущении растений листья вырастают более узкими, а ложный стебель тонким. Очень чувствительна эта культура к недостатку влаги в почве. В засуху рост практически полностью приостанавливается, но очень быстро возобновляется при обильном поливе. Особенно важен регулярный полив в период с конца июня и до сентября, когда идёт процесс формирования «ножки». При этом лучше поливать по бороздкам, чтобы влага не падала между листьями, иначе ложный стебель загниёт. Для сохранения влаги целесообразно провести мульчи-

рование посадок измельчённой сухой соломой или ботвой растений.

Чтобы «ножка» выросла крупной, в течение лета порей необходимо несколько раз окучивать. Делать это следует очень осторожно, чтобы земля не попала внутрь ножики. Чем выше проведено окучивание, тем больше вырастет ложный стебель, и тем лучше будут его вкусовые качества.

Порею также требуется большое количество питательных веществ, особенно требовательна эта культура к высокому содержанию азота, поэтому в течение вегетации следует провести две-три подкормки азотными удобрениями, при этом лучше чередовать органические удобрения и минеральные. В качестве органических удобрений можно использовать раствор коровяка, разбавляя его водой в пропорции один к десяти, а также птичий помёт, разбавляя его водой в пропорции один к двадцати. Комплексные минеральные удобрения следует разводить из расчёта 15–20 граммов на десять литров воды.

Порею нужны рыхлые и высокоплодородные почвы. Следует также учитывать, что лучшими предшественниками жемчужного лука на грядке могут быть бобовые культуры, огурцы, капуста, ранний картофель и зелень. А сам он является прекрасным предшественником буквально для всех овощных культур. Он обогащает почву органическим веществом за счёт растительных остатков, прежде всего, длинных корней. Если почва тяжёлая, глинистая, корни во время роста разбивают комки лучше любой лопаты.



Кроме сорта Берёзовский аристократ, Роман Алыев запатентовал также семейный лук Любимец Урала

«Аристократ» на грядке

Берёзовский фермер выращивает свой запатентованный сорт семейного лука, которым торгует по всей стране

Рудольф ГРАШИН

Фермер из Берёзовского Роман Алыев – один из немногих в стране, кто в промышленных масштабах выращивает лук-шалот, но же – семейный лук. В соавторстве с уральскими учёными даже вывел новый сорт этого лука, на который получил патент. Назвал его – Берёзовский аристократ. Главные покупатели его семейного лука – садоводы и огородники.

Семейный лук столетиями выращивали на Руси. Крестьяне-старообрядцы, уходя от притеснения власти в леса, обязательно брали с собой этот лук, который продолжали возделывать на новом месте. Достоинств у него множество. Осенью в гнезде семейного лука вырастает несколько луковичек, часть из них откладывают на семена, а большую пускают

на потребление. Весной семенные луковички высаживают в грядку, и весь цикл его воспроизводства повторяется вновь. Хранится семейный лук очень хорошо, практически до двух лет. Он не слишком острый по вкусу, а его зелень сочная и негорькая. Казалось бы – идеальный лук. Но к промышленному механизированному выращиванию очень плохо приспособлен. Оттого и возделывают его сегодня по огородам да садам. А вот фермер Алыев, увидев его лет десять назад, решил выращивать гектарами. Полученный сорт здесь много лет разномыслил, и вот уже в прошлом году смогли расширить его посадки до четырёх гектаров и произвести 26 тонн лука. По меркам тех, кто занимается репчатым луком, – слёзы. Но вот стоит такой лук на порядок дороже репчатого – 200–300 рублей за килограмм. В рознице даже ещё дороже. В

масштабах страны, пожалуй, никто не выращивает столь большие партии этого лука. Не зря алыповский лук разошёлся по 56 регионам страны, покупатели чуть ли не в очередь за ним стояли. Отправляли лук также в Японию, Корею, Азербайджан. Местные садоводы обижались, почему мало здесь продаётся лука. Мы с ним не можем до ярмарки доехать, всё оптом заезжие покупатели берут, – оправдывается Роман Алыев. Считает, что Берёзовский аристократ побило по заслугам. У него один пучок даёт почти семьсот граммов товарного лука. По вкусу лучше его тоже трудно найти. А почему назвал Берёзовским аристократом, потому что считаю, что такой лук должен быть не только аристократы, но и простые люди. Для

них мы его и выращиваем, – говорит он. Действительно, главные покупатели такого лука в розницу – садоводы. И берут они его не на еду, а для размножения. А уже потом получают из последующих урожаев товарные луковички. По словам Романа Алыева, наш лук выгодно отличается от некоторых французских сортов шалота: его можно выращивать как на зелень, так и на репку. А с французских сортов такого количества зелени не получишь. В этом году фермер расширил посадки семейного лука и рассчитывает произвести уже 40 тонн продукции. Уральским луком заинтересовались в Азербайджане и Иране, где уже приступают к его районированию. В Подмосковье Алыеву предложили землю для его выращивания, чтобы производство было поближе к столице.

В пару с репчатым посадите многолетние луки

Рудольф ГРАШИН

Луком доктор сельскохозяйственных наук Владимир Сузан занимается всю жизнь. На его участке произрастает более десятка различных видов лука. И это – самые популярные у нас разновидности этой культуры.

Северные сорта острее

Род Аллиум – двулетних и многолетних луков – насчитывает более четырёхсот видов. Как минимум десять из них уже давно введены в культуру и используются для приготовления различных блюд. Тогда почему в магазинах мы видим практически только один из них – репчатый? Ответ прост: репчатый лук очень хорошо приспособлен для промышленного производства. Также он занимает и главенствующее место среди луков на садовых участках, где эту двулетнюю культуру выращивают как однолетнюю, приобретая севок в магазинах.

Репчатый лук подразделяется на три группы: сладкие сорта, полуострые и острые. Сладкие возделываются в южных регионах, у них очень длительный вегетационный период, полуострые сорта выращивают преимущественно в средней полосе европейской части страны, острые сорта – на Урале и в Сибири. У сладких сортов из-за большого количества сахаров и малого количества эфирных масел очень короткий период покоя, уже в конце января они начинают прорастать. В полуострых сортах количество сахаров и эфирных масел уравновешивается, в острых сортах перевес уже в пользу эфирных масел, поэтому они и острые, также по этой причине они дольше хранятся, – рассказывает Владимир Сузан.

Получается, что южные сорта репчатого у нас выращивать трудно: лето короткое, к тому же из состояния покоя посадочный материал выходит очень рано.

– Я считаю, что нам надо выращивать свои сорта лука. А

КСТАТИ

У лука немало вредителей, один из них – срытнотоботник. Его личинки выгрызают внутренности листьев, и резать салат зелень, поражённую таким червячком, приходится с опаской. Из-за того, что личинка находится внутри листа, уничтожить её химическими препаратами практически невозможно. Чтобы отпугнуть вредителя, рядом нужно посадить кинзу, а на грядке разложить стебли полыни, тысячелистника, пижмы. Эти травы также отпугнут и луковую муху.

они у нас есть – Стригуновский, Одицовец, очень хороший старый красный сорт Даниловский. Но сегодня их в продаже найти, в стране перестали заниматься семеноводством, всюду предлагают только импортные сорта. По этой причине садоводы часто остаются без урожая, потому что приобретают импортные сорта с длительным периодом вегетации, которые к концу августа не успевают вызреть. А раз он не вызрел и у него толстая шейка, он и не хранится, – рассказывает Владимир Сузан.

Есть несколько секретов того, как ускорить созревание лука. Во-первых, за месяц до уборки, а она у нас приходится на середину августа, надо прекратить поливы лука. Если растения продолжают расти, а в нынешнее холодное и сырое лето скорее всего так и будет, вегетация лука затянется, надо в середине августа на глубину 4–5 сантиметров подрубить у лука корни. Корневая система таким образом нарушится, и начнётся отток питательных

веществ из листьев. Можно убирать лук и с невысохшими листьями, но потом обязательно досушивать его на чердаках или в проветриваемых сараях. Но ни в коем случае нельзя у лука с невысохшим пером обрезать листья: споры шейковой гнили попадут внутрь луковички, и она быстро испортится.

Листья со сладким привкусом

А как же быть, если хочется зелёного лука?

– Если хочется получить хороший урожай лука, ни в коем случае нельзя рвать листья. Каждый из них отправляет питание в свою сочную шейку. Если мы сорвали один листик, то этой сочной жидкости в луке уже не будет. На зелень надо выращивать шалот и многолетние луки, – говорит Владимир Сузан.

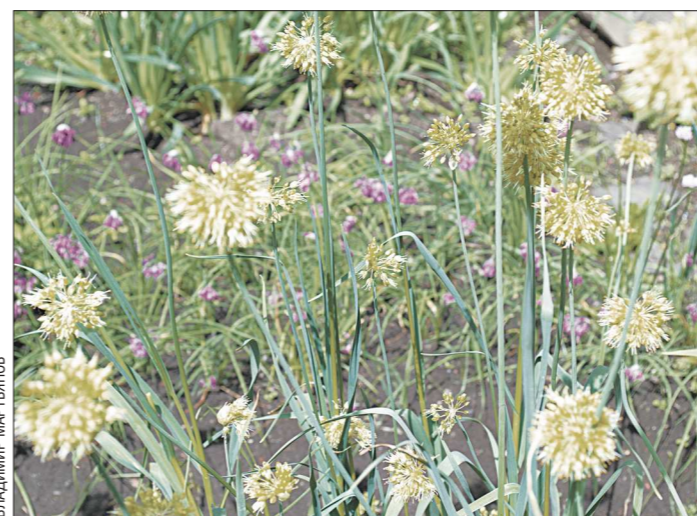
А вот как раз об этих луках мы знаем очень мало. Шалот, он же семейный, кушёрка, сорокозубка, выра-

щают на Руси давно. Шалот очень хорошо подходит и для выгонки зелени, и для получения луковички. В гнезде его из одной луковички получается несколько, на зелень можно выдёргивать из середины одну из луковичек: другим это не повредит, они только крупнее станут.

– А вот это лук многоярусный, – показывает мой соседник на грядку с причудливо растущими листьями. – Он мягкий на вкус, растёт как бы в несколько ярусов, на конце листьев вырастают бульбочки, которыми его можно размножить. Это один из луков, которые с успехом могут заменить нам зелень репчатого.

Рано весной зелень может дать лук-батун, у шнитт-лука зелень, пока она не огрубела, можно срезать и сушить. Душистый лук – тоже многолетник, и зелень его очень вкусная, со сладким привкусом, – предлагает попробовать Владимир Сузан.

На его огороде больше всего мне понравился вкус лука-слизуна – сочный и неострый. Его ещё называют железистым из-за большого содержания в нём железа. Есть ещё чесночный лук или косой, с чесночным ароматом. Так что многолетние луки могут дать вкусную зелень различных вкусовых оттенков, а репчатый лук лучше оставить на репку.



Лук косой или чесночный растёт и в садах, и в естественных природных условиях

И в салат, и в букет

Наталья ДЮРЯГИНА

Слово «лук» ассоциируется с горьким вкусом и слезами, но эти растения также могут и украшать наши участки. О декоративных видах луковых рассказывает главный агроном Ботанического сада УрО РАН Татьяна Воробьева.

– Чаще всего с этой целью уральцы сеют лук-батун или татарку, этот лук используется как декоративный, но может принести и практическую пользу. Садоводы любят этот вид за его морозостойкость, хорошую всхожесть и нежность вкуса, – рассказывает она.

Для создания обширной луковой клумбы или аллэрия можно использовать такие виды, как лук Моли, называемый «золотым луком» из-за жёлтых и блестящих цветов, ярко-розовый лук Островского, зонтичный лук Каратавский или горные луки. Если же наряду с декором для сада важна съедобность, то лучше выращивать шнитт-лук, лук-слизун, косой, голубой и многоярусный. Однако, по словам Татьяны Андреевны, употреблять в пищу можно практически все декоративные луки, но только до загущения лукового листа.

Большинство декоративных луков довольно неприхотливы, легки в разномыслии и универсальны, чем и обуславливается их популярность. Однако за кажущейся простотой скрывается и кро-

потливая работа. Некоторые сорта аллиума (род луковых) вырастают очень медленно, луковичные же виды довольно нетерпимы к обильной влаге, поэтому Татьяна Андреевна рекомендует выкапывать луковички на лето и вновь сажать на зиму в сентябре. В целом для декоративного лука будут нелишними внесение удобрений и прополки. Луки, которые мы возделываем для красоты, любят солнце и спокойно переносят непродолжительную засуху.

Оригинальная форма, разнообразие окрасок и длительность цветения аллиума позволяют создать экстравагантный сад только с его помощью. Здесь, по словам агронома, уже дело вкуса. Кто-то может сделать на своём участке луковые горки, для создания которых подойдут невысокие растения, или оформить ими бордюры вдоль клумб. Высокие луки можно высаживать и между другими растениями. Но беда в том, что декоративные луки довольно быстро отцветают, а их листья после этого почти сразу желтеют и опадают. Поэтому необходимо подобрать сорта так, чтобы луковый садик был постоянно цветущим или окружить его другими зелёными растениями, способными прикрыть оголившиеся стебли луков. Также декоративный лук широко применяется в оформлении букетов, причём как в живом, так и засушенном виде.

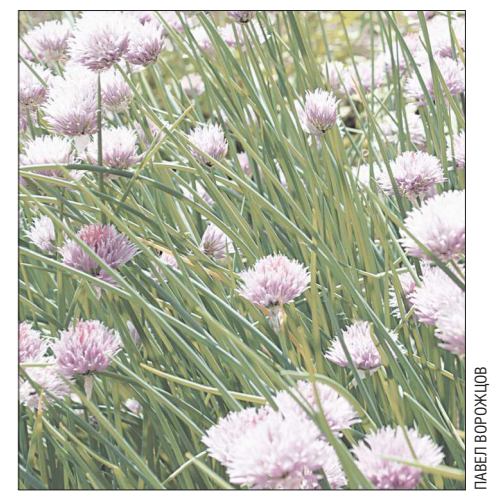
Шнитт будет расти и дома

Одни из самых ароматных луков – многолетние. Дачники выращивают разные их виды – батун, слизун, шнитт. Чем они отличаются и какая от них польза, мы узнали у доктора наук, профессора кафедры овощеводства и плодородия УрГАУ Анны Юриной.

Многолетний лук очень распространён на Урале. Лучше его сеять весной вместе с остальными культурами на очищенном участке. Чтобы создать благоприятные условия, землю удобряют торфом, перегноем и вскапывают на полную глубину лопаты, – рассказывает Анна Юрина.

Видов этого лука много, и каждый из них отличается по вкусу и внешнему облику. Например, Грибовский сорт лука-батун – ветвистое растение со светлым стеблем. Его побеги, достигая пика своего роста, становятся мощными и устойчивыми к ветру, а цветёт он шаровидными зонтиками, которые состоят из многочисленных цветков.

Лук-слизун выделяется среди других сортов многолетника своими плоскими листьями, они используются в качестве салата. Название у вида говорящее: стоит разломить стебель, как из него потечёт слизь. Сок этого лука не менее полезен, чем его перья, в ко-



У садоводов популярен шнитт-лук, цветущий сиреневыми цветками

торых содержится много железа. Алтайский многоярусный лук тоже имеет свою особенность, – добавляет моя соседница. – На нём вместо соцветия образуются воздушные луковички, «бульбочки», из которых произрастает следующий ярус лука. Но самым популярным остаётся шнитт со своими сиреневыми цветками. Его можно выкопать и посадить в горшок, если он до этого рос на грядке 2–3 года. А потом зимой рвать, по мере отрастания, его листья. Достаточно посадить его в ящики и накрыть соломой, плёнкой, пропускающей воздух. В холоде, на балконе, например, он будет расти медленнее, но в тепле уже через 17 дней после посадки даст зелень.

По словам Анны Юриной, хоть многолетний лук и считается неприхотливым, за ним тоже нужно ухаживать, иначе он вырастет горьким и невкусным. Весной ему необходима подкормка для восполнения азота в почве: полить водой с разведённой селитрой – 10 граммов на 10 литров.

Анна ШИЛЛЕР



Владимир Сузан: «Лук многоярусный вполне может заменить зелень репчатого»



У шалота на зелень можно осторожно выдёргивать целые пучки листьев