

ШКОЛА САДОВОДА

ГОТОВИМ ПОЧВУ ПОД БУДУЩИЙ УРОЖАЙ

Осенняя подготовка почвы огромное значение имеет для будущего урожая, так как крайне важно соблюдать севооборот, а также требования различных культур к кислотности и удобрению.

Подготавливая грядки, следует помнить, что переворачивать пласт земли, разбивать комья, образовавшиеся при перекопке, не стоит. Комковатая земля способствует промерзанию семян и корневищ сорняков, также зимующих в почве вредителей.

Произвесткуйте почву там, где требуется. Весной это сделать будет сложнее, так как не все растения хорошо переносят известь, а кислая почва угнетает их рост.

Кислотность почвы можно определить по преобладающим на огороде сорным растениям. На кислых почвах обычно растут хвощ, щавель, подорожник, мята, иван-да-марья, вереск, на слабнокислых и нейтральных — вьюнок полевой, ромашка непахучая, бодяг огородный, мать-и-мачеха, пырей ползучий, клевер.

При перекопке почвы вносят необходимые питательные вещества под те культуры, которые нужно удобрять с осени.

Навоз вносят осенью или ранней весной. Все зависит от того, какую культуру вы собираетесь выращивать. Под ранние овощи (капусту, картофель) навоз лучше вносить с осени, под поздние — во время ранней весенней перекопки. Если весной приходится использовать свежий разложившийся навоз, то на этих грядках можно выращивать тыквы, огурцы. А вот лук, морковь, зеленые культуры высаживают лишь на второй год после внесения навоза.

С осени во время перекопки почвы лучше внести фосфорные удобрения, так как требуется длительное время, чтобы они поступили к корням. Особенно в этом нуждается свекла.

До промерзания почвы проводят подзимний посев моркови, петрушки, лука-чернушки, щавеля и других холодостойких культур. В ноябре все работы в огороде практически заканчиваются.

После уборки овощей и картофеля обязательно нужно привести на участке порядок, сгрести опавшую листву и растительные остатки, иначе они станут источ-



ником распространения заболеваний и вредителей. Здоровые листья используют для укрытия на зиму многолетних растений и цветов. Опавшие листья и трава могут послужить ценным удобрением. Для этого их складывают в большие кучи, пересыпают землей (компостируют). Осенью и весной кучи перелопачивают. Как только растительная масса перепреет, компост готов к применению.

Осенью можно начать подготовку теплицы к новому сезону. С этой целью растительные остатки после сбора урожая овощей нужно вынести и сжечь. Тщательно осмотрите помещение, заде-

лите все щели и зазоры. В течение 2—3 суток проводите газационную теплицу (сжигаются серные шашки из расчета 50 г на 1 кв. м теплицы). Кровлю внутри теплицы, стеллажи, инвентарь обработайте раствором формалина с хлорофосом (500 г формалина и 50 г хлорофоса на 10 л воды). На 1 кв. м площади расходуют 400 г такой смеси. Вместо формалина можно использовать 400 г пасты хлорной извести на 10 л воды. После дезинфекции кровлю внутри теплицы, стеллажи и инвентарь промойте горячей водой.

Помните: частый и обильный полив в парниках и теплицах способствует вымыванию питатель-

ных веществ, а многократная подкормка — накоплению в грунте балластных образований.

Чтобы обеспечить благоприятные условия для роста растений, нужно подготовить свежий грунт, состоящий из торфа низинного (75%) и дерновой среднесуглинистой земли (25%) или 60% низинного торфа, 20% дерновой земли, 20% навоза (или 70% низинного торфа, 20% навозного перегноя, 10% песка). В качестве рыхлящего материала к грунтам до 30% можно добавить компост из отходов стружек, опилок, коры и мелких щепок. При их компостировании на ведро свежих отходов добавить 40—50 г мочевины и 15 г суперфосфата, все тщательно перемешать и уложить в штабель на 2—3 месяца.

Зимой не забывайте собирать древесную золу, куриный помет, которые нужно хранить в ящиках или бочках в сухом месте. Печная зола нейтрализует кислотную почву и заметно оживляет деятельность полезных микроорганизмов, в частности бактерий, обогащающих почву азотом. Вносят золу весной в борозды и лунки из расчета 100—200 г на 1 кв. м.

ШКОЛА ОГОРОДНИКА

ЧТОБЫ КАПУСТА ХРАНИЛАСЬ

Сохранить кочаны капусты совсем непросто, потому что на результаты и сам процесс их хранения влияют многие различные факторы: сроки уборки капусты, как ее хранили в первое время после уборки, перевозили к месту хранения и т. д. Исследования ученых показали, что кочаны, заложенные на хранение в более ранние сроки, сохраняются хуже, чем в поздние.



с грядки все остальные лишние листья. Бросать или перебрасывать кочаны во время уборки нельзя;

«под кочан» — на кочане оставляют те же листья, что и в первом способе. Кочерыжку оставляют длиной около 3 см. Так убирают капусту, предназначенную для хранения сроком до 3 месяцев, для консервирования и квашения.

Во время уборки надо сортировать кочаны по спелости и по товарному виду, осторожно и затем хранить их в разные кучи. Нестандартные кочаны (например, весом до 800 г) для длительного хранения не пригодны. Отдельно укладывают пораженные болезнями и слегка лопнувшие кочаны. Их используют незамедлительно.

Отобранные наиболее спелые кочаны используют в первую очередь для квашения и консервирования.

Лучше всего перевозить и затем хранить капусту в специально изготовленных ящиках: при перевозке кочаны не травмируются, и от этого повышается их лежкость. В тару желателен укладывать капусту одного сорта. Это крайне важно, так как разные сорта имеют разную лежкость.

Ящики можно изготовить таких размеров: длина — около 0,5 м, ширина и высота — 35—40 см. В них, кстати, хорошо хранится и картофель.

Условия выращивания капусты влияют на сохранность кочанов. Например, кочаны сорта Амагер, зеленые и салатного цвета, выращенные на минеральных почвах, могут сохраняться 5—6 месяцев, а выращенные на торфяниках — не более 3—4 месяцев.

Перед закладкой на хранение капусту выдерживают для охлаждения до 0 °С или хотя бы до 3—5 °С. За это

время кочаны и срезы кочерыг обсушиваются, выявляются заболевания. После охлаждения капусту еще раз осматривают и отделяют белые (созревшие), лопнувшие (перезревшие), слишком рыхлые кочаны, а также заболевшие с отставшими от кочерыги листьями, пораженные личинками капустной мухи и совки, имеющие механические повреждения.

На хранение до мая — июня отбирают здоровые, плотные, зеленого цвета кочаны весом 3 кг. Перед укладкой на хранение у них снимают по три защитных розеточных листа, которые обычно имеют механические повреждения и заселены микроорганизмами. Здоровые верхние кроющие листья не снимают, так как они наиболее устойчивы к серой гнили и защищают белые листья от увядания. Поэтому полезно оставлять на кочане 3—5 зеленых листьев. Розеточные листья со временем опадают и затрудняют вентиляцию кочанов, поэтому их обязательно обламывают.

Лучшая температура для хранения кочанов капусты от —1 °С до +1 °С. Ее нужно поддерживать с момента закладки кочанов на хранение до их использования, не допуская значительных колебаний. Даже одно-два резких «потепления» или «похолодания» в помещении, где хранится капуста, приводит к заболеванию кочанов. Например, при резком охлаждении и замораживании только самых верхних листьев доступ воздуха к внутренним частям кочана оказывается недостаточным, и они поражаются анаэробными микроорганизмами.

Если после «похолодания» температуру поднять до 7—10 °С, то капуста испортится за 1—2 дня, при температуре 3—4 °С — в течение недели, при 2 °С — в течение 3—4 недель.

Нужно организовать хорошую вентиляцию помещения, где хранится капуста. Воздух должен поступать снизу и обтекать все кочаны. Только при хорошей вентиляции кочаны сохраняются дольше.

СПРАШИВАЕТЕ?

ОТВЕЧАЕМ

Как

продать дачу

Хочу продать дачный участок с домиком. Какие мне нужно собрать документы?

Р. ТРОФИМОВ.
г. Орел.



Для продажи садового участка со строением продавец должен иметь свидетельство, подтверждающее право собственности на домик и земельный участок, технический паспорт на домик и кадастровый план земельного участка, а также справку о том, что отсутствует задолженность по плате за землю.

Прописаться

МОЖНО

Мои родители уже год живут на дачном участке. В доме есть все удобства и отопление. Могут ли они в нем прописаться?

И. КОШЕЛЕВ.
г. Орел.



По закону, если дом, построенный на даче, отвечает требованиям жилого — имеет водоснабжение, отопление, канализацию, его можно оформить как «жилой дом с усадьбой». После этого вас обязаны будут там зарегистрировать. Если местные власти откажутся это сделать, придется обращаться в суд. Единственное, могут возникнуть проблемы с адресом. Желательно, чтобы дача находилась в пределах населенного пункта.

Сарай по плану

Наш сосед по участку требует снести сарай, который, по его мнению, построен слишком близко к его участку. Но этот сарай строил еще мой отец 10 лет назад. Тогда сосед не возражал, и все эти годы сарай ему не мешал. Законны ли теперь его требования?

П. САЛЬНИКОВА.
Ливенский район.

По закону жилые строения не должны располагаться ближе 3 м к меже, а нежилые — 1,5 м, без обоюдного согласия соседей. Если ваш сарай находится ближе этого расстояния и у вас нет письменного соглашения, разрешающего такое строительство, требования соседа вполне законны. Как вариант выхода из ситуации — выкупить право собственности на спорный клочок земли.

Полосу подготовил Юрий СЕМЁНОВ.

Капусту поздних сортов для длительного хранения убирают обычно в середине — конце октября (в южных районах позже, а в северных раньше). Кочаны не должны иметь механические повреждения, которые снижают их способность к хранению. Они должны быть плотными, хорошо сформировавшимися, без трещин, однородные по форме (все шаровидные или же вытянутой формы), характерной для данного сорта. При уборке на кочанах должны быть сохранены все покровные листья и по три розеточных (нижних).

Для хранения до трех месяцев можно оставлять кочерыжки длиной 2—3 см, а у кочанов, предназначенных для более длительного хранения, кочерыжку не обрезают.

Урожай капусты еще на грядках нужно правильно готовить к предстоящему хранению. В период формирования кочанов и до самой уборки необходимо собирать и удалять больные кочаны, а также нижние желтеющие и опадающие листья. Если этого не делать, то кочаны могут загнить во время хранения через 2—3 месяца после их уборки.

Важно правильно определить срок уборки урожая, особенно позднеспелых и среднеспелых сортов, пред-

назначенных для длительного хранения и квашения. Убирать кочаны надо, когда они достигнут своей нормальной плотности и верхние листья будут зеленого или салатного цвета, а нижние розеточные начнут желтеть. Уборку и закладку на хранение нужно закончить до первых заморозков.

Если предполагается «пустить» кочаны на консервирование, то лучше их убрать, когда верхняя часть приобрела салатный цвет, а нижние пожелтевшие листья легко отрываются.

Для осеннего квашения капусту убирают, когда верхняя часть кочанов начала белеть или достигла светло-салатного цвета. После первого массового сброса желтых нижних листьев к этой поре обычно начинают желтеть следующий ярус. В этот период (биологическая зрелость) капуста имеет наиболее высокие вкусовые свойства. Укладывать на длительное хранение спелые кочаны не рекомендуется, так как срок их лежкости весьма ограничен.

Убирать капусту можно одним из следующих способов:

«под корень» — на кочане целой оставляют наружную кочерыжку, зеленые, плотно прилегающие и три розеточных листа (они предохранят кочан от механических повреждений). Перед уборкой обламывают и немедленно удаляют