ОГОРОДНАЯ ПАЛИТРА

РАЗНОЦВЕТНАЯ МОРКОВКА

Многие уверены в том, что морковь бывает только оранжевого цвета, однако на рисунках, сделанных в одном из египетских храмов еще две тысячи лет до н.э., изображена фиолетовая морковь. Есть сведения и о том, что еще в десятом веке в Афганистане, Пакистане и Северном Иране выращивалась фиолетовая морковь. А в XIV веке в южную Европу ввозились малиновая, белая и желтая разновидности этого овоща.

Выращивалась также в свое время морковь черная, красная и зеленая. И вот, наконец, в XVI веке голландские фермеры, использовав мутировавшие семена североафриканской желтой моркови, вывели морковь патриотического оранжевого цвета. Последний придает морковке бета-каротин в сочетании с небольшим количеством альфа-каротина, пигмента, который в организме трансформируется в витамин А, необходимый для здоровой кожи и хорошего зрения.

Недавно все те же голландские растениеводы изучили полезные свойства фиолетовой моркови. Они считают, что овощ фиолетового цвета обеспечивает организм дополнительной защитой от онкологических и сердечно-сосудистых заболеваний. Посетителям супермаркетов уже понравилась фиолетовая морковь. Английские потребители, попробовавшие розовый картофель и зеленый кетчуп, также готовы продолжать экспериментировать.

По популярности среди овощей, кстати, морковь занимает второе место, уступая лишь картофелю. Теперь темно-фиолетовая сверху и оранжевая внутри морковка продается в магазинах. Фиолетовое морковное пюре с зеленым горошком и морковный салат оживили новыми красками обеденные столы Великобритании.

Выращиваю сладкие сорта перца около десяти лет. В прошлом году, несмотря на неблагоприятную погоду, с 30 кустов собрала большой и качественный урожай. Думаю, что мой опыт может пригодиться и другим.

ЖГУЧИЙ СЛАДКОМУ НЕ СОСЕД

ИЗ ОПЫТА НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

При выборе сорта отдаю предпочтение урожайным, вкусным, имеющим толстую стенку перцам. Такие плоды хорошо есть свежими, делать из них салаты (Индало, Оранжевое чудо). А вот для заморозки и консервирования подходят гибриды Отелло F1, Максим F1. Плоды, оказавшиеся в избытке, я также сушу, перемалываю в порошок, который добавляю во все блюда.

Так поступаю с осенним урожаем и с зелеными недозревшими перчиками. И еще, я не выбрасываю семечки, а тоже сушу, перемалываю и использую как пряность. Ведь у семян больше целебных свойств, чем у самих плодов.

А вот перца острого на участке не держу, ведь, если посадить хоть один куст, он переопылит и испортит все остальные.

Сею перцы в начале-середине марта. И уже в начале июля начинаю сбор плодов. Семена замачиваю в пластиковом поддоне, в который вставляется другой, но уже с решеткой. На дно наливаю воду, на решетку кладу мокрую тряпочку и по радиусу (так удобнее) выкладываю семена, которые опрыскиваю водой. Все накрываю крышкой. Обязательно подписываю сорта, чтобы не спутать. Семена остаются в такой растильне 12 часов, затем на 6 часов опрыскиваю их цирконом, повышающим корнеобразование.

Подготовленные таким образом семена сею во влажную землю, каждое в самодельную коробочку размером 3х3х4 см. Ставлю коробочки в ящик. Чтобы семена прорастали, им нужна температура 24 — 25°С. С 7-го дня начинаю осматривать емкости два раза в день — утром и вечером. Как только вижу, что проклюнулось семя, беру коробочку и ставлю ее на подсветку под лампу. Закончив пикировку, подкармливаю всходы комплексным водорастворимым удобрением в концентрации: чайная ложка без верха на 5 л воды.

Пикировать сеянцы можно сразу в большую емкость, как только появился намек на первый настоящий листочек (примерно на 12-й день после всходов). Земляные брусочки из коробочек переваливаю в стаканы, которые делаю из 2-литровых пластиковых темных пивных бутылок. Бутылки обрезаю до формы стакана емкостью 0,75 — 1 л, прокалываю дырочки. В меньшем стакане рассаде по мере роста может быть тесно.

Перцы закладывают цветковые почки только во время короткого дня. Поэтому с возраста 16-х суток от всходов надо создавать для них 12-часовой «рабочий день», например, с 6 — 7 до 18 — 19 часов. Остальное время накрываю растения черным лутрасилом.

Закономерность для рассады такая: чем больше листочков на основном стебле до пересадки на постоянное место, тем больше будущий урожай с растения. Как минимум их должно быть 8 — 11 штук. Когда вырастает столько листьев, перец сам раздваивается. Чаще идут два побега, а в центре развилки — «коронный бутон». Его надо как можно раньше выщипнуть. Дальше побеги опять раздваиваются, бутон на второй развилке надо тоже без жалости удалить, ведь «коронные бутоны» очень долго растут, отбирая максимум полезных веществ.

Полив произвожу вместе с подкормкой. Любую рассаду поливаю в поддон, и никогда — сверху. Для этого ставлю стаканы с растениями в широкие плоские емкости высотой 4 — 5 см. Полив снизу — самый грамотный. Перцы возьмут жидкости ровно столько, сколько им надо, почва промокает полностью. А если лить воду сверху даже в центр стакана, то она в основном стечет по краям.

Вода должна быть теплой, отстоянной, и поливаю всегда с комплексным удобрением (кемира комби, ортон-рассада и др.), чередуя их. Регулярность полива, как правило, каждые 6, в крайнем случае 7 дней. Затем в стаканы дважды подсыпаю древесную золу, заранее заготовленную и привезенную с дачи. В ней много калия и микроэлементов.

Высаживаю рассаду в грунт после 5 июня. Она должна быть 45 — 60-дневной. Для борьбы с вредителями и болезнями растений использую жидкое зеленое мыло, продающееся в бутылочках. Оно отлично действует как фунгицид и инсектицид. Ранней весной им опрыскиваю все, что растет. Мочевиной, солями магния и калия (1 ст. ложка на ведро) по очереди раз в десять дней опрыскиваю перцы по листьям или лью под корень. И опять чистой водой не поливаю никогда.

Кроме удобрений пользуюсь настоями. У меня в баке всегда стоит настой трав, в который добавляю суперфосфат, иногда золу. Раз в три недели делаю поддерживающие поливы из настоя.

Убираю перцы, когда те начинают краснеть. На ветке должно быть 3 перчика — в биологической спелости, в технической и совсем незрелый. Один сняли, несколько дней подождите — снимите другой. Тогда оставшимся плодам вреда не будет.

Людмила АЛТАЕВА.
г. Ливны.

ЗДОРОВЬЕ — С ГРЯДКИ

МОЖЖЕВЕЛЬНИК ВОЗДУХ И ТЕЛО ОЧИЩАЕТ

Еще от родителей слышала о пользе для здоровья ягод можжевельника. Недавно посадила это растение у себя в саду, поэтому хотела бы узнать побольше о его лечебных свойствах.

З.НОВИКОВА.
Орловский район.

В последнее время все популярнее у садоводов становятся различные виды и сорта можжевельников и, конечно, в основном из-за своих высоких декоративных качеств. Кроме того, это долгоживущее вечнозеленое растение очень богато фитонцидами, уничтожающими болезнетворные микробы. Поэтому воздух на участках с можжевельниками самый чистый и здоровый. Один гектар можжевельника за сутки выделяет около 30 кг фитонцидов, а этого количества достаточно, чтобы очистить от микроорганизмов воздух большого города.

В России местный природный вид этого растения — можжевельник обыкновенный — с незапамятных времен используется и для лечения многих заболеваний. Народная медицина рекомендует применение ягод можжевельника в качестве средства, улучшающего пищеварение, а также как отхаркивающее, а еще дезинфицирующее мочегонное средство. Используются они и в гомеопатии при отеках, малярии, цистите, при желчекаменной и мочекаменной болезнях, заболеваниях печени, при подагре и ревматизме.

Эфирное масло хвои также обладает сильными дезинфицирующими свойствами. Корни используют при бронхите, туберкулезе, язвенной болезни желудка, кожных болезнях. Отвар веток применяется при аллергии.

В Америке индейцы издавна использовали отвар ягод можжевельника для лечения туберкулеза кожи. А еще они относили больных в заросли этого растения, и смолистый воздух, богатый фитонцидами, значительно улучшал состояние таких больных. В болгарской народной медицине ягоды используют для лечения хронических заболеваний кожи, в Германии — при болезнях желудка. Во Франции считают, что все части можжевельника полезны для здоровья, но особенно признают его мочегонные качества.

В Финляндии из ягод можжевельника обыкновенного выделено вещество подофиллотоксин, обладающее противоопухолевой активностью. В Польше плоды назначают как диуретическое средство при хронических воспалениях почек и мочевого пузыря, заболеваниях печени, при ревматизме.

Однако перед любым внутренним применением препаратов из можжевельника — настоев, настоек, экстрактов и т. д. необходимо предварительно обязательно проконсультироваться с вашим лечащим врачом.