

СЕНТЯБРЬ - ПЕРВЕНЕЦ ОСЕНИ

Погода этого месяца совмещает тепло ушедшего лета и прохладу осени, хотя и не в равной пропорции. Поначалу часто возвращаются теплые деньки, тогда забываешь о грядущем ненастье и холодных дождях, но последние все чаще напоминают о себе... Благодатные солнечные дни сентября с давних пор называют «бабьим летом» за короткий, ненадежный возврат летнего тепла. Всякий раз - на неопределенное время. То - на неделю, то на две, заранее - не угадаешь.

По многолетним данным, уже в середине месяца в основных регионах страны заметно холодает, температура воздуха устойчиво опускается ниже +10°, а в конце повторяются уже ощутимые заморозки, к чему садоводы должны подготовиться.

Убирайте овощи вовремя

Напомним: морковь убирают ближе к концу месяца (пока вес и размер ее ежедневно прирастает), а раньше принято выкапывать куда более уязвимую свеклу, поскольку последняя возвышается над поверхностью почвы и рискует подмерзнуть уже при первых заморозках. Чтобы корнеплоды лучше хранились, свекольную ботву сразу же удаляют, но не обрезают, а вручную скручивают.

Как не опоздать с уборкой моркови, выбрав оптимальный для этого момент? Следите за погодой: чередование солнечных и дождливых дней приводит к нежелательным для нее резким колебаниям влажности почвы, а они, в свою очередь - к растрескиванию корнеплодов. Поэтому уже при растрескивании единичных, накануне затяжных дождей с резким похолоданием, ее обязательно выкапывают.

Кроме того знайте: снижение температуры до +4°+5° провоцирует окончание прироста веса и размера этих корнеплодов, что приводит к изменению цвета их самых нижних листьев. Они желтеют и буреют, становятся своего рода сигналом к выкопке, для чего лучше выбрать более-менее погожий день, используя не лопату, а садовые вилы.

Выкапывайте осторожно, поскольку морковь легко травмируется даже при малейших царапинах и ударах, а поврежденная - быстро загнивает, плохо хранится. Ботву, как и у свеклы, сразу же удаляйте.

Выкопанную морковь на двое-трое суток в небольших кучах оставляют на улице, в прохладном затененном месте, прикрыв сухими листьями, сеном, соломой или скошенной газонной травой. Для длительного хранения используют лишь очищенные от земли, лучшие корнеплоды - отсортированные от поврежденных и мелких.

Хранят морковь в ящиках, переслаивая ряды чистым влажным песком. А когда ее не слишком много, хранят и без песка, предварительно окунув каждый корнеплод в ведро со сметанообразной глиняной болтушкой. Подсохнув, она становится надежной «капсулой», в которой морковь способна хорошо храниться до нового урожая. Ну, а в домашнем холодильнике на нижней полке ее неплохо сохраняют даже полиэтиленовые пакеты, только не завязанные, полуоткрытые.

Нынешний дождливый сезон оказался едва ли не самым благоприятным для тыквы и кабачка. Вплоть до нынешних дней на грядках еще дозревают их щедрые урожаи. Поспешите их собрать в сухую погоду, до заморозков.

Безошибочный признак полного созревания тыквы - усыхание и опробковение плодоножки и затвердевание коры. Тогда и срезают плоды, обязательно вместе с плодоножкой. Неделию их подсушивают на солнечной террасе, потом хранят прямо в жилой комнате.

Кусты кабачков еще за две недели до уборки прекращают поливать. При теплой погоде плоды собирают многократно, через 8-10 суток после цветения. Чем они мельче - тем мякоть вкуснее и нежнее. Но для длительного хранения - вплоть до ноября-декабря, подходят лишь полностью вызревшие, крупные, с затвердевшей корой.

В наше время едва ли не популярнее белоплодных кабачков стали их близкие родственники - цуккини, родом из Италии. Отличие от привычных кабачков, они вкусны даже в сыром виде, при использовании в салатах вместо огурцов. И это оправданно: цуккини еще и очень полезны! Содержат много легкоусвояемых углеводов, аскорбиновой кислоты, каротина (особенно плоды с желтой окраской кожицы) и специфические ферменты, положительно влияющие на функции пе-

чени.

Частое употребление цуккини в сыром, тушеном, отварном, запеченном и фаршированном виде улучшает пищеварение, обмен веществ, выводит из организма избыток жидкости и многие токсические вещества. Поэтому полезны и при заболевании почек, атеросклерозе, ожирении, сахарном диабете.

Причем, полностью вызревшие плоды этой овощной культуры отлично хранятся даже в комнате вплоть до конца зимы! Рекомендую их лучшие неприхотливые сорта: Фараон, Желтоплодный, Золотинка, Скворушка, Черный красавец.

Типичная проблема: как быть с помидорами, значительная часть которых не успела созреть нынче не только в открытом грунте, но и в теплице? Пока они не загнили от бурой гнили - фитофтороза, их надо немедленно собрать и буквально на пару минут (не больше!) погрузить в теплую воду, подогретую до 60°, что нередко помогает избавиться от возбудителей болезни. Затем их дозаривают в комнатных условиях. Быстрее это происходит при хорошем естественном освещении.

Как продлить плодоношение

В сентябре из-за распространения болезней довольно сложно продлить плодоношение теплолюбивых культур (томатов, перцев, огурцов), зато легко - холодостойких: редиса, репы, редьки и зеленных позднелетнего посева (укропа, петрушки, кинзы, рукколы),

если над грядкой установить каркас из дуг с натянутой пленкой или просто прикрыть ее нетканым материалом, прижатым по контуру досками.

До поздней осени всегда радует черешковый и листовый сельдерей Атлант, Танго, Юта, Бодерст, Нежность. Их ароматные нежные черешки и листочки легко выдерживают морозы до -6 градусов даже без какого-либо укрытия.

Для улучшения вкуса кусты черешкового сельдерея принято высоко окучивать почвой. Однако без окучивания, под прямыми лучами солнца, они накапливают больше витаминов и других целебных веществ. Кстати, польза сельдерея тоже значительна: он улучшает пищеварение, обладает ранозаживляющими, кроветворными и противовоспалительными свойствами. Благоприятно действует при отложении солей, бессоннице. Заметно успокаивает. Поэтому его все чаще сейчас выращивают и хранят при температуре около 0...1° в подвале и холодильнике.

Впрочем, предупреждаю: сельдерей отличается длительным периодом развития (до 5-6 месяцев), поэтому далеко не все растения в открытом грунте успевают полностью сформироваться. В таком случае знайте: сельдерей в любом возрасте легко переносит пересадку. Поэтому в сентябре маленькие кусты пересаживают в освободившиеся от томатов и огурцов теплицы. Кроме того, такой «недогон» (самые мелкие кустики) советую пересадить в горшки с влажной землей для последнего зимнего выращивания на домашнем окошке или застекленном утепленном балконе. Сельдерей неприхотлив и, как никакая другая овощная культура, для этого подходит. Впрочем, хорошим урожаем он порадует при регулярных подкормках таким комплексным удобрением, как «Сударушка».

Продезинфицируйте теплицы!

В конце сентября обратите внимание на санитарное состояние своих теплиц. Малоопытные огородники обычно упускают из виду одну важную деталь: внутри теплицы нередко остаются растительные остатки ботвы тех же томатов и огурцов, а на них - мельчайшие споры возбудителей вредоносных заболеваний - фитофтороза, настоящей и ложной мучнистой росы (пероноспороза).



за). Все это может стать причиной преждевременной гибели урожая и самих растений уже в следующем сезоне. Чтобы этого не случилось, как можно раньше соберите до последнего мелкого листочка все растительные остатки, включая загнившие плоды и завязи, затем сожгите. Гарантию уничтожения спор, а заодно личинок и яиц вредоносных насекомых на поверхности конструкций теплицы даст лишь окуливание густым дымом серной шашки «ФАС». Неоднократно проверено: он проникает в мельчайшие щели любой теплицы и даже в поверхностный слой почвы! Воспользуйтесь этим простым и нетрудоемким способом дезинфекции!

Доморощенные семена

Нужно ли обременять себя выращиванием еще и семенных растений в то время, как любые семена круглогодично продаются в магазинах? По моему мнению, это целесообразно хотя бы потому, что в пакетиках их бывает до обидного мало, иной раз по 5-8 штук. Поэтому хотя бы некоторые овощные растения, прежде всего самоопыляемые (томаты, перец, горох, фасоль, а еще и укроп с петрушкой) есть смысл специально выращивать на своем огороде ради полноценных качественных семян в достаточном количестве. Удачнее это получается при продолжительном теплом сезоне.

Затруднения и вопросы часто вызывает заготовка томатных семян. Поэтому поясню: их выделяют из плодов растений не просто урожайных, но и самых здоровых, темно-зеленых до поздней осени, без малейших признаков поражения заболеваниями. Причем, с кистей не первого, а второго и третьего яруса. И обязательно полностью вызревшие - годятся и в стадии биологической спелости (светло-зеленого или бурого цвета). Те и другие обязательно тщательно промывают, досуха протирают полотенцем и в домашних условиях при необходимости дозаривают неделю-другую, не доводя до перезревания (размягчения).

Затем плоды разрезают поперек и семена вместе с соком с помощью десертной ложки выкладывают в эмалированную миску или стеклянный стакан. Причем, без добавки воды, иначе могут тут же прорасти. После двух-трех суток брожения мутный сок посветлеет и немного запенится, а семена осядут на дно. Тогда содержимое стакана откидывают на мелкое ситечко, в котором семена промывают от сока и остатков мякоти под струей водопроводной воды.

Потом остается лишь хорошенько просушить семена на кухне, в тепле, аккуратно выложив на лист бумаги, для чего их периодически ворошат несколько раз в день. Когда семена окончательно подсыхнут, их высыпают в бумажный пакетик, на котором записывают название сорта и год заготовки. Всхожесть у таких выше, чем у покупных, и сохраняется не меньше 7-8 лет!

Процедура заготовки семян из перца проще - их сразу вытаскивают из созревших плодов и высушивают.

Кстати, если до конца сентября плоды не успели вызреть, их успешно дозаривают на кустах в домашних условиях - на окошке или на застекленном балконе. Для этого еще на огороде растения обильно поливают и предельно аккуратно, с большим комом земли, сохраняя все корни, пересаживают в старые ведра с дренажными отверстиями.

Венедикт Дадыкин,
ученый агроном, журналист.