



Ноябрь: финал осени

Этот завершающий осень месяц, прохладный и скупой на солнце, по праву называют воротами зимы и сумерками года. Однако у огородников и садоводов еще осталось немало хлопот на приусадебных и дачных участках.

По хронологии фенологов, уже в первые дни ноября глубокую осень сменяет хмурое предзимье: солнце обычно затягивают низкие, свинцового цвета тучи, а с середины месяца холодные, постоянно морозящие дожди все чаще сменяются липучим снегом. Впрочем, в иные дни непогода все же отступает, чем и надо воспользоваться рачительным хозяевам.

Подзимние посевы

Уже само название раскрывает суть этого приема: посев под зиму, накануне резкого понижения температуры.

Преимущество ноябрьского посева в том, что в следующем сезоне – уже в первые недели апреля – он обеспечит самые ранние всходы, что позволит вырастить ранний витаминный урожай многих пряно-зеленных культур и даже корнеплодов.

Вспомните, насколько долго мы дожидались первых всходов минувшей весной (у многих огородников они появились лишь в конце мая). А вот успешные подзимние посевы обеспечат их уже к 15-25 апреля, т.е. на несколько недель раньше сроков и без теплицы! Правда, для этого надо овладеть простейшей агротехникой.

Ключевой момент успеха – своевременная подготовка грядки (не позднее первой недели ноября) и выбор для нее наилучшего места, защищенного от холодных ветров, хорошо прогреваемого солнцем с ранней весны, не затененного высокими деревьями. И лучше – на пригорке, где не бывает застоя талой воды и рыхлая супесчаная почва, не образующая корки. В глинистую добавьте песок и обязательно компост или навозный перегной. Если кроме песка нет ни того, ни другого, приобретите хотя бы немного (буквально 50-100 г на кв.м) готовой органики. Самое экономное и эффективное – питательные гранулы из обеззараженного куриного помета «Флумб-куряк».

Еще не успевшую застыть землю удобно перекапывать садовыми вилами, что позволяет тщательно выбрать и удалить корни всех многолетних сорняков, особенно самые злостные – сныть, пырей и осот. Затем сразу же поверхность грядки выровняйте и поперек ее устройте удобные бороздки.

А вот непосредственно посев производят на одну, а то и две-три недели позже – исключительно в подмороженную (!) почву, при более-менее холодной погоде, когда температура опустится ниже нуля и не будет повышаться. Такое теперь бывает не раньше середины ноября.

Важная деталь: необходимые для присыпки бороздок с посевными семенами торф или просто рассыпчатую огородную землю (достаточно 20 кг) готовят заранее. Пока не заморозили,

превратившись в глыбы. Их помещают в ведра и вплоть до посева хранят в подвале, либо в теплом сарае, иначе замерзшими не воспользуешься.

Какие же овощные культуры целесообразно высевать под зиму? В первую очередь – зеленные, пряно-вкусовые (укроп, петрушку, салат, кинзу, шпинат, рукколу), а также самые востребованные корнеплоды (редис, раннюю морковь).

Замечу, что последнюю культуру, равно как и укроп с петрушкой, не зря называют туговсхожими. Опытные огородники знают, что при весеннем посеве их всходы появляются лишь через несколько недель, поэтому и урожай их собирают лишь в самом конце весны, а то и в июне. Преимущества же подзимних посевов перед весенними заключаются как раз в том, что семена незамедлительно прорастут в самые первые после зимы теплые деньки, используя запасы влаги в почве. Тогда и растения быстро вырастают, радуя витаминным вкусным урожаем уже в конце апреля!

Правда, помимо названных, подзимние посевы овощей имеют и две другие особенности. Во-первых, из-за неустойчивой осенней погоды, оттепелей часть семян может преждевременно – еще в ноябре – прорасти, а при последующем похолодании – погибнуть. Поэтому в позднее осеннее время практикуется загущение посевов на 25-30%. Соответственно, на столько же больше потребуется и семян.

Во-вторых, ранней весной, сразу после схода снега, эти посевы целесообразно накрыть пленкой или нетканым материалом. После такого утепления еще быстрее появятся всходы и, соответственно, еще раньше соберете урожай.

Не ограничивайтесь только овощными культурами. Под зиму не менее выгодно высевать семена цветов-однолетников: василька, календулы, космеи, маттиолы, резеды, эшшольции. Все перечисленное опять-таки проклевнется весной через считанные дни, быстро вырастет и уже в июне зацветет.

Впрочем, увлекшись подзимними посевами, не забудьте завершить уборку последних овощей – дайкона, корневого сельдерея, поздней белокочанной капусты. Кстати, такие ее сорта и гибриды федерального центра овощеводства, как Зимовка, Альбатрос и Лежкий, храните в добротном подвале или отдельном хранилище при прохладной температуре (не выше +1°). Тогда они отлично сохраняются в течение 7 месяцев, до нового урожая.

Подготовка сада к зиме

Будет ли предстоящая зима неблагоприятной для плодовых культур? Точного прогноза пока нет, а по предвари-

тельному, а он не всегда точен, – ожидается мягкая зима.

Однако опытные садоводы знают: значительный ущерб саду причиняют не только крепкие морозы (ниже -30°), но и многократно повторяющиеся оттепели, и резкие колебания температуры. Ито, и другое стало характерно для всех регионов страны, причем от поздней осени до весны. Отсюда вывод: в предстоящие месяцы вероятность неблагоприятной погоды вполне реальна. Выходит, надо заранее позаботиться о том, чтобы наш сад перенес это с наименьшими потерями.

Прежде всего, на случай резкого понижения температуры уже в ноябре, до снежного покрова, припасите какой-либо утепляющий материал: древесные опилки, солому, хворост, мох, а еще проще – толстый нетканый материал. Что-либо из перечисленного, в первую очередь, может потребоваться для утепления садовой земляники (клубники), саженцев груши, черешни, ежевики, а желательнее – и поверхности почвы под вишнями и сливами.

Кстати, во многих областях страны из-за неблагоприятных условий прошедшего сезона (дождливой, влажной погоды в мае-июне) вишневые деревья преждевременно, уже к началу августа, полностью потеряли листья, что стало следствием повсеместных грибных заболеваний – монилиоза и коккомикоза. В результате вишни сильно теперь ослаблены и могут погибнуть даже при умеренных морозах. Поэтому их желательно не только хорошенько утеплить, но и собрать под ними остатки опавшей листвы и загнивших плодов, поскольку они заражены вредоносным мицелием и спорами, которые могут стать источником тех же заболеваний уже в следующем сезоне. Такие растительные остатки нужно подсушить и сжечь. Равно как и под яблонями, тоже сильно пострадавшими от вспышки не менее опасного грибного заболевания – парши.

Благополучно пережить предстоящие в скором времени морозы кустарникам и деревьям помогут и другие агротехнические приемы: обильные поливы (в том случае, если почва в саду недостаточно пропитана влагой), а так же калийно-фосфорные подкормки древесной золой.

Но этого недостаточно. Как уже доказано учеными ВНИИ садоводства из наукограда Мичуринска: вопреки прежним рекомендациям, ослабленные деревья яблони, груши, вишни, а заодно и смородины с малиной желательнее прямо сейчас, поздней осенью, подкормить удобрениями, содержащими азот. По моему личному опыту, лучше использовать комплексные удобрения «Рязаночка» в оптимальной расфасовке по 60

г, которые содержат не только соли азота, но и другие, необходимые деревьям и кустарникам макро- и микроэлементы. Такие порошкообразные удобрения заделывают в неглубокие канавки, прорытые непосредственно под кроной яблони, груши, вишни.

Есть и прочие немаловажные детали садовой агротехники. Все трещины и отстающую кору на стволах взрослых плодовых деревьев успеете зачистить металлической щеткой, а лучше тыльной стороной тупого столового ножа, и продезинфицировать 5%-ным раствором железного купороса. Кроме того, постарайтесь еще до морозов их побелить влагостойкой побелкой, долго не смываемой ни дождем, ни снегом (наиболее стойкая, по моему мнению, «Побелка «ФАС»»), что впоследствии убережет стволы яблони не только от перепадов температуры, но и от солнечных ожогов.

Как сохранить урожай?

Чтобы собранные овощи (морковь, свекла, капуста, картофель) сохранились до весны, в подвалах и хранилищах важно поддерживать оптимальный

микроклимат: умеренно низкую температуру в 1-2 градуса и достаточно высокую влажность воздуха. Наиболее благоприятная температура для яблок чуть выше – плюс 2-4 градуса. Когда теплее – пошире открывайте форточки и вентиляцию своих хранилищ, а когда холоднее – прикрывайте.

Условие длительного хранения всего перечисленного – отсутствие плесени и грибка на стенах, потолке и полках помещения. Поэтому регулярно их внимательно осматривайте. И если обнаружите появление первых же признаков грибка и плесени, их важно сразу же уничтожить! Как минимум, с помощью тряпки, пропитанной дезинфицирующим раствором «Фиа-супер», а кроме этого – дополнительно окурить хранилище специальной серной пылью «ФАС», которая не только уничтожит всю пагубную микрофлору, включая плесень и грибок, но и проникших сюда насекомых-вредителей и грызунов, способных испортить все плоды, овощи, картофель. Причем, любые «нахлебники» надолго забудут сюда дорогу. Однако перед окуриванием шашкой помещение придется полностью освободить от продуктов. Поэтому для подобной обработки выбирайте погожий денек с положительной температурой.

Венедикт Дадыкин,
агроном, журналист

К вашему столу

Салат из тыквы с яблоком и морковью

Ингредиенты: тыква – 200 г; морковь, яблоко – по 1 шт.; масло оливковое – 30 мл; лимонный сок – 5 мл; сахар, соль, специи – по вкусу.

Способ приготовления: очистить тыкву от кожуры и семян, мякоть натереть на терке. Морковь и яблоко также. Заправка для салата: смешиваем лимонный сок и масло и добавляем к измельченному ингредиентам. Полученную массу перемешиваем и оставим минут на пятнадцать, чтобы салат хорошо пропитался. По желанию добавить сахар, соль, специи.

Тыква в сметанно-чесночном соусе

Ингредиенты: тыква – 0,5 кг; сметана (жирная) – 0,2 л; чеснок – 2-3 зубчика; зелень (петрушка, укроп), соль, перец – по вкусу; масло растительное.

Способ приготовления: нарезаем мякоть тыквы крупными кусочками и отправляем их жариться на разогретую с растительным маслом сковороду. Готовим на сильном огне. Ждем, когда тыква подрумянится, и параллельно занимаемся соусом. Мелко нарезаем чеснок и зелень, смешиваем со сметаной. Заливаем полученной смесью тыкву.

Блюдо солим, перчим, перемешиваем и закрываем сковороду крышкой. Оставляем тушиться на маленьком огне в течение 10 минут. В результате кусочки тыквы должны быть мягкими, но не превратиться в кашу.

Кекс с тыквой, морковью и орехами

Ингредиенты: тыква – 400 г; морковь – 100 г; мука – 200 г; масло сливочное – 200 г; сахар – 100 г; яйца – 4 шт.; орехи (миндаль или грецкие) – 100 г; сметана (нежирная) – 50 г; разрыхлитель теста – 10 г.

Способ приготовления: тыкву и морковь почистить и натереть на терке. В отдельной посуде взбить масло и сахар, туда же отправить сметану и снова взбить. Яйца вводим по одному, продолжая тщательно перемешивать массу и доводя её до однородного состояния. В полученную смесь складываем овощи и измельченные орехи.

Муку просеиваем, добавляем в неё разрыхлитель и постепенно вводим в общую смесь, вымешивая тесто. Дно формы для выпекания покрываем пергаментной бумагой, выкладываем тесто и ставим в предварительно разогретую до 180 градусов духовку. Кекс печём примерно час.

