

Брянская областная научная универсальная библиотека

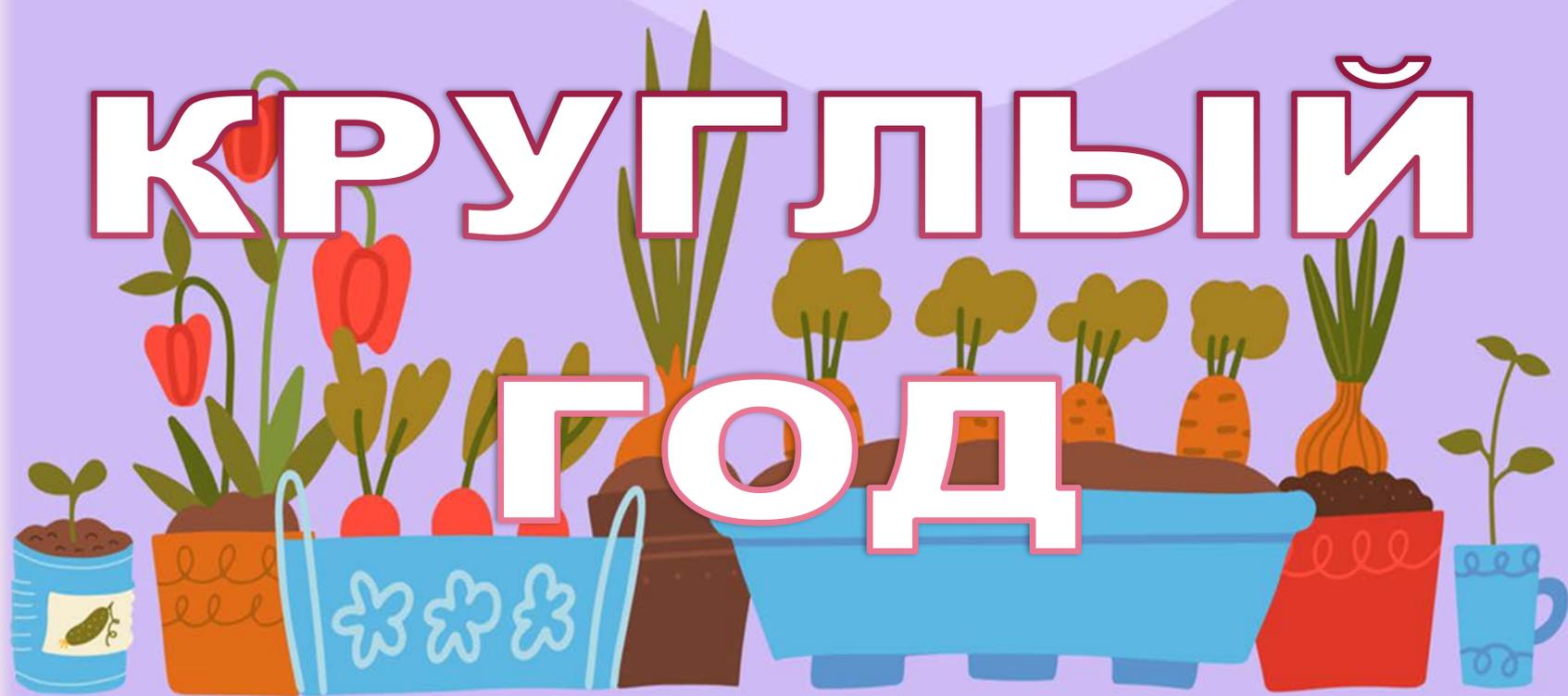
им. Ф. И. Тютчева

Отдел сельскохозяйственной литературы

ОГОРОД

КРУГЛЫЙ

ГОД



Мини-огород в квартире — это возможность наслаждаться свежими овощами, зеленью и травами круглый год, независимо от сезона.

А как это сделать правильно вы узнаете из виртуальной выставки «Огород круглый год». На выставке представлены статьи из периодических изданий отдела сельскохозяйственной литературы БОНУБ им. Ф. И. Тютчева, которые помогут вам создать свой небольшой огород прямо в квартире. На страницах журналов вы найдёте информацию о выборе подходящих сортов, подготовке почвы, посеве семян, уходе за растениями и создании оптимальных условий для их роста и развития, узнаете о секретах выращивания овощей, зелени и даже некоторых фруктов в домашних условиях.

Выставка будет интересна как начинающим, так и опытным любителям домашнего огородничества. Она поможет вам разнообразить свой рацион свежими и полезными продуктами, а также создать уютный уголок природы в своём доме.



ЖУРНАЛЫ

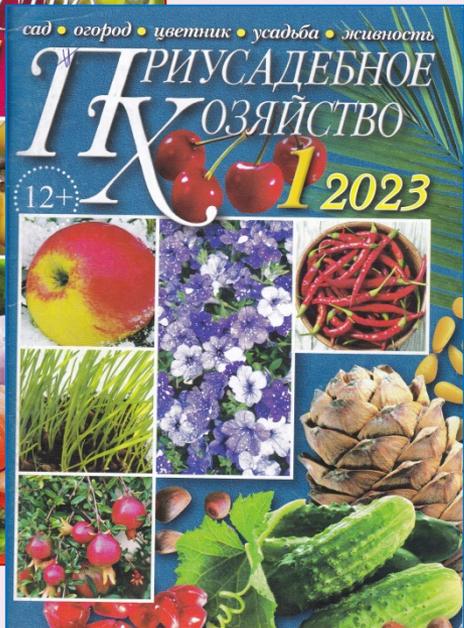
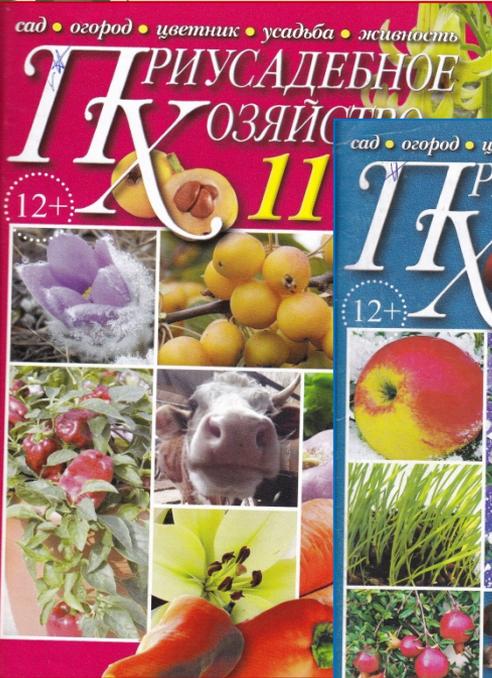
сад
и огоро



сад
и огоро



ЛУННЫЙ КАЛЕНДАРЬ НА ВЕСЬ 2025 ГОД!
сад
и огоро





ЗЕЛЕНЬ СРЕДИ ЗИМЫ

Погреб и закрома заполнены овощами, есть соленья и маринады, но уже хочется чего-нибудь свеженького... Значит, пора подумать о выгонке зеленных культур на подоконнике.

Для получения «зимней» зелени, то есть с октября по апрель, используют корневые сельдерей и петрушку, салатные цикории - витлуф и эндивий, спаржу, ревеня, мангольд, столовую свеклу, шалот, репчатый и многолетние луки.

Посадочный материал должен быть здоровым, выравненным и вызревшим - такой заготавливают до наступления устойчивых холодов. С выкопанных растений аккуратно, сохраняя почки, срезают стебли и листья (кроме многолетних луков, у которых их полностью сохраняют, у сельдерея и ревеня оставляют черешки длиной 3 см), корни укорачивают на треть. Если корневища спаржи и ревеня очень крупные, их следует разделить на несколько частей. До выгонки корнеплоды, корневища и луковички держат в ящиках с песком или опилками, по-

лиэтиленовых пакетах или сразу же высаживают в необходимые емкости. Хранят в погребе при температуре 1-3° и относительной влажности воздуха 65%. Луки высаживают в неглубокие деревянные ящички и горшочки, а остальные культуры - в горшки высотой 15-25 см или ведра так, чтобы деленки или корнеплоды были погружены полностью. Поскольку образование листьев происходит за счет запасных питательных веществ, то особо плодородной почвы не требуется. Для выгонки подходит любой субстрат, в том числе песок и пропаренные опилки. А теперь с помощью таблицы подсчитайте, сколько вам необходимо посадочного материала на 1 кв.м (на подоконнике или в обогреваемой теплице) и на какой урожай при этом можно рассчитывать.

Для выгонки предпочтительны сорта: петрушки - *Сахарная* и *Богатырь*, сель-

Культура	Посадочный материал /расход	Способ или схема посадки, см	Урожайность, кг /кв.м
Репчатый лук и шалот	луковицы 3-5 см в диаметре /8 кг	мостовой	0-15
Петрушка	корнеплоды диаметром 2-3 см /4-6 кг	8x20	до 6
Мангольд	корнеплоды диаметром 3-5 см /5-8 кг	мостовой	до 8
Салатный цикорий	корнеплоды /300-400 шт.	10x20	3-5
Сельдерей	корнеплоды /100-150 шт.	8-10x15-20	6-10
Ревень, спаржа*	деленки	0,5-1x12-15	3-5
Щавель, многолетние луки**	деленки	0,5x8-10	3-4

* Культуры требуют много места, поэтому их лучше высаживать не на подоконнике, а в теплице.
** Из многолетних луков для выгонки в комнате подходят шнитт-лук, слизун, косой, душистый.

деревя - *Юдинка*, *Диамант*, *Грибовский корневой*, из репчатых луков на перо лучше брать сорта с большим числом почек, например *Бессоновский местный*, *Арзамасский местный*, *Спасский местный* *улучшенный*.

Чтобы поскорее получить зелень, а также пробудить луковички от спячки, их обрезают по плечики и в течение 12 ч прогревают в теплой (35°) воде. Однако если лук



(корнеплод к корнеплоду). При до-свечивании их можно размещать реже.

После посадки поддерживают температуру 10-15°, а через неделю ее повышают до 20-22°. Поливают умеренно, влажность воздуха должна быть 65-75% (для мангольда - 80%).

Зелень убирают примерно через месяц: всю сразу или в 2-3 приема с интервалом две-три недели, срезают только наружные листья. После каждой срезки растения подкармливают аммиачной селитрой или серноокислым аммонием (15 г/кв.м) и комплексом микроэлементов.

М. МОРОЗОВА,
кандидат сельскохозяйственных наук

уже начал прорастать, этого делать нельзя: повредятся молодые листья.

Деленки ревеня, щавеля и спаржи в рядках сажают плотно друг к другу. Остальные овощи для выгонки, пока света мало, высаживают мостовым способом: очень плотно, луковка к луковке

Морозова, М. Зелень среди зимы / М. Морозова // Приусадебное хозяйство. - 2024. - № 11. - С.42-43.

5 актуальных вопросов про огород на подоконнике

Выращивание овощей и зелени на подоконнике давно стало обыденным делом для многих дачников. Однако климат в квартире не всегда подходит растениям для успешного роста и плодоношения. Что с этим делать, рассказывает кандидат сельскохозяйственных наук Николай ХРОМОВ.

1. Острый перец не плодоносит

? Сохнут и опадают цветки остро перца. В чем причина?

Н. Завгородний,
г. Брест

— Перец — теплолюбивая культура, боится холода и сквозняков, вполне возможно, что был какой-то перепад температуры.

Кроме того острый перец не любит ни переувлажнения, ни пересыхания почвы. Самая частая реакция на пробле-

мы с поливами — сброс цветков.

Кроме того, цветки перца могут банально не опылиться, в таком случае растение их просто сбросит. Чтобы такого не происходило, можно опылять перец вручную, используя для этого мягкую кисточку. В самом начале цветения поочередно аккуратно дотроньтесь до каждого цветка. Сформируются завязи, из которых затем вырастут перчики.



2. Почему не растет редис

? Почему всходит, но не развивается редис на подоконнике?

Анна Голубева, г. Брянск

— Редис — растение короткого дня, мало кто это понимает и зачастую именно в этом кроется причина. Если же с освещением порядок и редис получает света ровно столько, сколько соответствует короткому дню, то возмож-

но почва щелочная или очень кислая, наблюдается дефицит или избыток влаги или в помещении слишком жарко. Все эти факторы обязательно следует учитывать при выращивании редиса. Довольно часто играет роль и глубина

горшка. Многие наивно полагают, что раз корнеплод образуется почти у поверхности почвы, то и глубокий горшок растению не нужен. На деле же это не так, редис будет полноценно развиваться только если глубина горшка будет равна 20-25 см. Кстати, очень многие выращивают редис именно на зелень, её добавляют в салаты.

3. Дыня в квартире

? Можно ли в квартире вырастить, например, дыню?

И. Севостьянец,
г. Гомель

— Теоретически всё можно вырастить в квартире. Для дыни важно подобрать подходящую по объёму ёмкость, она должна быть не менее десяти литров, кроме того устроить что-то наподобие шпалеры, чтобы разместить на ней плети и затем регулировать количество плодов — оставить не более парочки на одном растении.

Кроме того придётся провести ручное опыление мягкой кисточкой. Предпочтение стоит отдать сортам с максимально ранним сроком созревания и максимально короткой плетью. Если будет пасмурно, то придётся ставить лампы досветки, чтобы обеспечить световой день не менее восьми часов. Нельзя допускать сквозняков и резких перепадов температуры, поддерживать почву в слегка влажном состоянии, не допуская её пересыхания и переувлажнения.

4. Фонарь за окном

? Не повредит ли моим комнатным растениям уличный фонарь, светящийся ночью в окна?

Ирина Лапина,
г. Смоленск

— Всё зависит от удалённости фонаря и яркости его освещения. Скорее всего, никакого вреда от него не будет, но все же можно подстраховаться и повесить на окно жалюзи, на ночь их закрывать.

5. Желтеют завязи огурца

? У комнатного огурца желтеют завязи, есть пятна на листьях. В чем причина?

Алена Головач, г. Витебск

— Огурец не любит перепадов температур, сквозняков и холодного воздуха в помещении.

Поливайте огурец умеренно, используйте для этого отстоянную воду комнатной температуры. Следите чтобы вода попадала под корень, а не на листья. Не помешает комнатному огурцу и подкормка — азотом, фосфором и калием. Если какого-то элемента будет мало, это может нарушить нормальный рост и развитие растений. Во избежание появления болезней раз в две недели опрыскивайте огурец безопасными биологическими препаратами — Фитовермом или Фитоспорином-М.

Фото Татьяны САНЧУК



Хромов, Н. 5 актуальных вопросов про огород на подоконнике / Н. Хромов // Садовод и огородник.- 2023. - № 24. - С.28-29.

Грядки по кадкам: как «забрать» огород в квартиру

Осень — не повод отказываться от свежих овощей и зелени. Причем покупать их совсем не обязательно. Многие растения можно забрать домой с огорода. И они будут до самой весны радовать вас урожаем.

ОПТИМАЛЬ- НЫЙ ОБЪЕМ ГРУНТА ДЛЯ ДОРАЩИВА- НИЯ

■ Томат, перец, физалис: низкорослые сорта — 3 л, среднерослые — 5-7 л

■ Корневая петрушка, сельдерей — 3-4 л на растение

■ Листовая петрушка, укроп, лук — 1 л на два-три растения

■ Базилик — 1-2 л на растение

Кому в квартире место

Пересадить с огорода в дом можно практически любые овощи. Однако удобнее всего выращивать в кадке низкорослые томаты и перцы, из зелени — петрушку, тимьян, базилик. Дорастить также можно капусту брокколи.

Перед пересадкой важно внимательно осмотреть

каждое растение. На них не должно быть признаков болезней и повреждений вредителями. В противном случае вместе с овощами вы можете занести в квартиру нежелательных «гостей» — тлю, трипсов, паутинного клеща, белокрылку, споры фитофторы и других болезней.

Правильная пересадка

Подкопайте кусты в 7-10 см от стебля и с комом земли перевалите в горшки. Не старайтесь запастись кадками большего размера, их будет сложно передвигать, а переселенцы уже не будут активно расти, поэтому лучше сделать ставку на питательный грунт, а не на его количество.

Учитывайте, что ёмкости должны быть хорошо дренированы: иметь дренаж-

ные отверстия или 3-4 см дренажа в виде мелких камушков, скорлупы грецких орехов, битого кирпича. Если не обеспечить отток лишней влаги, корни могут загнивать.

После пересадки удалите с пересаженных томатов все недоразвитые цветки и старые листья, иначе они помешают дозреть плодам. Цветки с перцев удалять не обязательно. →

Лещев, А. Грядки по кадкам: как "забрать" огород в квартиру

/ А. Лещев //

Садовод и огородник.-
2023. - № 17. - С.23-24.

Подарки на Новый год? Давайте вырастим!

РАСТЕНИЯ, КОТОРЫЕ МОЖНО ВЫРАЩИВАТЬ НА ПОДОКОННИКЕ

■ Овощи:

перец,
салат,
шпинат,
фасоль,
сельдерей,
морковь,
лук,
томат,
огурец,
редис

■ Травы и специи:

базилик,
укроп,
петрушка,
орегано,
розмарин,
шафран,
рукола,
мята,
черный перец

Близится встреча Нового года — самое волшебное время в году, когда в чужда начинают верить даже отъявленные скептики, а милые уютные вещицы и сувениры в изобилии появляются на прилавках магазинов. Порой настроение «одарить весь свет» захлестывает настолько, что никакого бюджета не хватит. Поэтому предлагаю немного сэкономить и вырастить необычные новогодние сюрпризы самостоятельно. Комнатные томаты, перцы и пряные травы в красивых горшочках — модная идея для подарка, которая в последние годы становится всё более популярной.

НАЧНИТЕ С ПОДГОТОВКИ

Для начала нужно подготовить всё, что потребуется для выращивания.

- Горшки выбирайте среднего размера (для старта хватит и литровых). Лучше покупать пластиковые емкости:

их проще перевозить, они легче, компактнее и дешевле. Потом их можно разрисовать, украсить декоративной лентой, гирляндой, бумагой — на ваше усмотрение.

- Грунт для растений можно купить. Подойдет любой универсальный для рассады. А можно использовать огородную землю, предварительно пролив ее розовым раствором марганцовки.

Смешайте грунт пополам с перегноем или компостом, добавьте по 1 ст.л. мела и золы на 1 л смеси. Разложите всё по горшкам с предварительно насыпанными в них 2-3 см дренажа (керамзит, галька, дробленая скорлупа грецких орехов). Пролейте содержимое горшков разведенным по инструкции ЭМ-препаратом (Сияние, Байкал-ЭМ). Дайте земле в горшках постоять в тепле 3-4 дня, чтобы полезные бактерии начали размножаться. →

**Абушкевич, А.
Подарки на Новый год?
Давайте вырастим!
/ А. Абушкевич //
Садовод и огородник.
- 2024. - № 22. - С.23-25.**

Огород на подоконнике:

самые опасные вредители и болезни, которые могут поселиться в квартире

Осенью так и хочется забрать в дом хотя бы что-нибудь из растений. Вот и переезжают с грядок в кадки красивые крепкие кустики перца, низкорослые томаты, зелень и пряные травы. Но вместе с ними в дома и квартиры могут перебраться и вредители, а также источники болезней. Как вовремя обнаружить их и защитить в том числе и комнатные цветы?

ВРЕДИТЕЛИ И БОЛЕЗНИ, СПОСОБНЫЕ ЗАРАЗИТЬ ОВОЩНЫЕ РАСТЕНИЯ В КВАРТИРЕ

■ Вредители: паутинный клещ, трипсы, грибные комарики, тля, белокрылка, мучнистые червецы

■ Болезни: альтернариоз, бактериальное увядание, кладоспориоз, мозаика, мучнистая роса, пероноспороз, склеротиниоз, фитофтороз

ПАУТИННЫЕ КЛЕЩИ

Эти паукообразные могут появиться на растениях даже через месяц после переезда. Дело в том, что при температуре +18 град. и ниже они впадают в спячку. А с включением отопления опять начинают вести активную жизнь. Вредители заселяют нижнюю сторону листьев и питаются соком растения. На листьях появляются крошечные желтые или коричневые пятна. Со временем листья желтеют, сохнут и опадают. Типичный признак повреждения клещиком — едва заметная паутинка на стебле и листьях. Поскольку эти вредители не являются насекомыми, использовать против них инсектици-

ды бесполезно. Здесь нужны акарициды. На первых порах можно попробовать справиться с клещами биопрепаратами. Например, разведенным по инструкции Фитовермом. В этом случае собирать урожай (с перца или томата) можно будет уже через два дня после обработки. При температуре воздуха в квартире до +20 град. опрыскивания необходимо проводить с интервалом в 10 дней. При температуре до +25 град. интервал придется сократить до пяти дней. Чаще всего требуется от двух до пяти обработок. Причем опрыскивать надо не только те кусты, на которых вы заметили вредителей, но и все растения в квартире. →

**Абушкевич, А.
Огород на
подоконнике: самые
опасные вредители и
болезни, которые
могут поселиться в
квартире
/ А. Абушкевич //
Садовод и огородник.-
2024. -
№ 23. - С.23-25.**

Как вырастить микрозелень: 5 простых способов

Чтобы почувствовать себя огородником, необязательно быть владельцем земельного участка. Всё более популярным становится выращивание микрозелени в домашних условиях. Одним нравится внешний вид горшочков с плотными посевами, другие рассказывают о невероятной пользе молодых растений для здоровья. Так или иначе, попробовать вырастить нежные росточки можно в любое время года практически без затрат. Как? Подобрали для вас самые простые и удачные методы.

1. В емкостях с землей

Это самый простой способ. Подготовьте широкую плоскую емкость. Дренажные отверстия делать не нужно. Замочите семена:

- кресс-салата — на 15-20 минут;
 - мангольда, подсолнечника, свеклы — на 8-12 часов;
 - гороха, маша — на 12-18 часов.
- Насыпьте 3-4 см земли, увлажните ее. Густо насыпьте семена, обильно смочите их из пульверизатора, немного присыпьте почвой и накрой-

те емкость с посевами пленкой. Поставьте на светлый подоконник. После появления ростков снимите укрытие. Два-три раза в день опрыскивайте всходы. В фазе одного-двух настоящих листочков можно срезать урожай. Готовую микрозелень можно хранить в холодильнике до недели.

2. На бумаге

На дно неглубокого пластикового лотка уложите сложенную в несколько слоев мягкую туалетную бумагу. Обильно опрыскайте ее подогретой

водой. Разложите подготовленные семена, укройте стеклом или пакетом и поставьте в тепло на свет. После появления всходов укрытие снимите. Дальнейший уход такой же, как и при посеве в землю.

Кстати, выращивать микрозелень в туалетной бумаге можно и в рулонах. Это позволяет ощутимо сэкономить место. На влажную полосу пленки положите сложенную в 2-3 слоя туалетную бумагу подходящей ширины. Смочите водой из шприца, разложите семена. Плотно закрутите в рулон. Закрепите тонкой резинкой и поставьте в пластиковый стакан. Кстати, поддерживать влажность в таких рулонах проще: достаточно долить немного воды в стаканчик.

3. На вате или марле

Основой для выращивания микрозелени может быть вата или марля. Оба материала отлично впитывают и удерживают воду. Уложите вату в подходящую тарелку или лоток, хорошенько смочите водой из пульверизатора и разложите поверх замоченные семена. Укройте пищевой пленкой до появления всходов.



4. В стеклянной банке

Вырастить микрозелень можно и в банке. В чистую емкость насыпьте семена, залейте их водой на сутки для набухания. Затяните горлышко марлей, закрепите резинкой. После набухания семян слейте воду. Два-три раза в день опрыскивайте прорастающие семена и ростки чистой водой. Следите, чтобы банка всегда была в горизонтальном положении.

5. В готовых блоках

В продаже есть специальные блоки, банки и контейнеры для выращивания микрозелени. У них удобные долговечные сетчатые крышки, иногда в комплекте бывает целый набор с ячеекми разных размеров для различных культур. Чаще всего эти емкости комплектуют кокосовым волокном, на которое и нужно раскладывать семена для проращивания. Это, пожалуй, самый удобный способ выращивания, но и самый дорогой.



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

● **Какие семена подходят для выращивания**
Многие задаются вопросом: какие семена можно использовать? Ведь для микрозелени их нужно много, и, затариваясь в садовом магазине, можно изрядно потратиться. На самом деле всё гораздо проще. Использовать для проращивания можно цельный горох, овес, пшеницу, продающиеся в продуктовом магазине в отделе с крупами. На рынке в местах продажи специй можно купить семена пажитника, кориандра, укропа. Не советую покупать для выращивания микрозелени семена сидератов в садовых магазинах: они могут быть протравлены от вредителей.

● Что может пойти не так

Чаще всего за свою короткую жизнь микрозелень не успевает заболеть. Однако иногда может появиться плесень. Чтобы этого не допустить, обеззараживайте семена, предварительно замочив их в розовом растворе марганцовки или содовой воде (1 г на 200 мл) на 15 минут. Следите, чтобы контейнеры для выращивания были чистыми. Почву и другой субстрат используйте только раз. Если плесень всё же появится — есть такие ростки нельзя.

Александр АБУШКЕВИЧ, агроном, г. Горки

Абушкевич, А. Как вырастить микрозелень: 5 простых способов / А. Абушкевич // Садовод и огородник.- 2023. - № 22. - С.28-29.

5 классных способов выращивания лука на подоконнике

Зимой особенно сильно хочется зелени. Что-то можно купить в магазине, а что-то проще вырастить дома на подоконнике. Лук — одна из тех культур, которой следует отвести место у вас на окошке.

Отберите луковички. Если хотите получить урожай быстрее, возьмите луковички весом 40–50 г. Более крупные экземпляры дают урожай позже, хотя и плодоносят дольше. Желательно, чтобы лук уже был проросшим. Если тако-го нет, можно пробудить луковички. Для этого обрежьте макушки до трети. Тогда перья появятся уже через одну-две недели. Еще одно обязательное правило при выгонке лука — наличие солнечного света или досвечивания. Лук — солнцелюбивое растение, и в тени перья лука растут плохо, получают бледно-зеленые или желтоватые, тонкие. Поэтому выделите луку место на солнечном подоконнике. В декабре и январе не мешаает досвечивание по 2–3 часа утром и вечером.

1. В воде



Один из самых простых и чистых способов выгонки лука — в воде. Однако важно учитывать, что луковичка не должна быть погружена в воду полностью. Это приведет к загниванию и порче овоща. Поэтому можно подобрать рюмки, баночки или стаканчики нужного диаметра, в которых луковички не будут доставать до дна.

А можно сделать иначе. Срежьте у поллитровых или литровых ПЭТ-бутылок горлышки, чтобы получились своего рода воронки. Вымойте их и емкости для выгонки с мылом или содой. Поставьте в воронки донцем к отверстию луковички и опустите в емкость с водой так, чтобы луковичка была погружена в воду на треть.

Меняйте воду каждый день, иначе появится неприятный запах, и корни начнут загнивать. Вместо воронок из ПЭТ-бутылок можно использовать картонные. В квадратных кусочках картона вырежьте отверстия нужного диаметра, такие, чтобы поставленные в них луковички доставали донцем до воды, но не погружались в воду полностью.



2. В яичных лотках

Это тоже одна из вариаций выращивания в воде. У пластиковых или пенопластовых лотков для яиц срежьте крышки. Они будут выполнять роль лотка. В части с углублениями сделайте отверстия. Поставьте в них луковички. Заполните крышки водой и установите в них лотки с луком так, чтобы донца были в жидкости. Чтобы лук не болел, в поддоны бросьте по 2 таблетки активированного угля.

3. В опилках

Это один из самых популярных способов выгонки лука. Насыпьте свежие опилки в сито, обильно пролейте кипятком. Дайте стечь воде и остыть опилкам. Распределите влажный субстрат в неглубоком лотке. Установите в нем луковички, разместив их плотно рядом друг с другом. Время от времени поливайте, чтобы опилки не пересыхали. Однако следите и за тем, чтобы лук не плавал в воде.



ФАКТ: ОПТИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ДЛЯ ВЫГОНКИ ЛУКА В ПОМЕЩЕНИИ — +22...+25 ГРАД.



4. В луковой шелухе

В качестве субстрата для выращивания можно использовать луковую и чесночную шелуху. Литровую банку шелухи измельчите ножницами, залейте водой так, чтобы полностью их покрывала, прокипятите 5–7 минут, чтобы уничтожить всех возможных вредителей и возбудителей болезней. Дайте стечь. Уложите в пластиковый контейнер. И разместите там луковички. Поливайте по мере подсыхания.

5. В земле

Когда речь идет о выгонке овощей, в том числе и лука, подкормки и жирный грунт не нужны. Перья растут за счет питательных веществ в самой луковичке. Всё, что необходимо для успешного роста, — вода и свет. Но тем не менее самый привычный многим способ — посадить луковички в лотки с землей. Чтобы ее обеззаразить, почву достаточно пролить розовым раствором марганцовки или пропарить кипятком. Луковички желательно размещать в лотке, плотно прижав друг к другу.

Александр АБУШКЕВИЧ,
агроном, г. Горки

Абушкевич, А. 5 классных способов выращивания лука на подоконнике / А. Абушкевич // Садовод и огородник.- 2023. - № 23. - С.26-27.



Как я вырастила редис на подоконнике

Зимой наши дачные грядки отдыхают. Но почему бы не побаловать себя овощами с подоконника? Редис для этого отлично подходит: он неприхотлив, мирится с плохим освещением и любит короткий день. Да еще и готов к уборке через 20-30 дней после появления всходов. Именно эту культуру я и выращиваю каждую зиму.

Один из самых важных моментов при выращивании редиса на подоконнике — правильный выбор сорта. *Ледяную сосульку* и *Красный великан* не сею: им надо много земли. А сорта с маленькими корнеплодами (*Жара*, *Селеста*, *Французский завтрак*, *18 дней*, *16 дней*) вполне годятся. Почву подбираю легкую и нейтральную, с pH 6,5-7. Кислая торфяная не го-

дится. Чаще всего смешиваю в равных частях песок, перегной и огородную землю. Готовую смесь перед посевом семян проливаю кипятком или розовым раствором марганцовки, чтобы обеззаразить. Раскладываю на пленке у батареи, чтобы слегка просохла. Необработанные семена замачиваю на 20 минут в розовом растворе марганцовки, затем сразу

сею. Обработанные производителем высеваю в грунт без предварительной подготовки.

Горшки для редиса выбираю глубокие (не менее 15 см в высоту). Заполняю землей, не досыпая до верха 3-4 см.

Семена сею по одному на глубину около 2 см на расстоянии 5 см друг от друга. Присыпаю почвой и увлажняю теплой водой из пульверизатора. Укрываю пленкой или стеклом и ставлю у батареи. Как только появятся всходы (обычно через 5-7 дней), сразу переносу на солнечный подоконник.

Для нормального развития редиса надо, чтобы световой день составлял 12 часов. Так что первое время приходится досвечивать. И еще: редис — влаголюбивое растение, поэтому не допускаю пересыхания грунта, иначе корнеплоды вырастают дряблыми и горькими. Время от времени землю в горшках рыхлю столовой вилкой. Слежу, чтобы температура в комнате не поднималась выше +20 град., иначе редис может начать стрелковаться. Хотя проблему можно решить, выбирая для выращивания сорта, устойчивые к стрелкованию.

Светлана ШУМИЛОВА,
г. Волгодонск

**Шумилова, С. Как я
вырастила редис
на подоконнике
/ С. Шумилова //**
**Садовод и огородник.-
2023.- № 3.- С. 32.**

В комнате и на балконе

ДОМАШНЯЯ МОРКОВЬ



Несколько лет назад мне пришлось расстаться с дачей. Тогда я занялась комнатным овощеводством. Теперь на подоконнике и на балконе выращиваю луки (порей, батун, шнитт, слизун) в литровых горшках, пряные травы (базилик, кориандр, мелисса, розмарин, шалфей мускатный, лафант) - в полторалитровых. Но главное - освоила агротехнику корнеплодов.

Редис (скороспелый сорт *18 дней*) сею в низкие (не выше 6 см) ящички. Землю беру легкую, но не очень жирную, иначе редис будет давать бурную зелень в ущерб корнеплодам. По этой же причине почву меняю не ранее чем после десятого урожая.

Сею с конца марта до июня, а затем с середины августа до ноября по такой же схеме, что и на обычной грядке, не загущая. Регулярно поливаю. Через 2-3 недели после появления всходов поспевают сочные, без горечи корнеплоды до 3 см в диаметре.

Морковь (сорты *Витаминная* и *Миникор*) выращиваю в пластиковых 0,25-литровых бутылках из-под воды. В дне делаю отверстие, чтобы не застаивалась вода, верхнюю часть отрезаю по плечики и заполняю бутылку легкой почвенной смесью (дерновая земля, песок, перегной - 1:5:0,5). На глубину 1-2 см сею по



три крупных семечка, поливаю. Когда отрастают всходы, оставляю самый сильный росток.

Полив и подкормки - обычные, как и на огороде. Через 2 месяца можно собирать первый урожай. Корнеплод вырастает до самого дна бутылки и почти во всю ее толщину. Такой сладкой и крупной моркови при всех моих стараниях я никогда не получала на огороде. Так что теперь собираю тару: на балконе и на подоконниках можно уместить 200 бутылок.

Огород в комнате не менее интересен, чем «дачный», а при умелом подходе - довольно-таки выгодное дело. Например, моя знакомая разводила на балконе ранний редис и горький перец и торговала ими с весны до поздней осени. Скопленной суммы хватило на швейную машинку, о которой давно мечтала.

Л. ПОПОВА
г. Курск

Попова, Л.
Домашняя морковь
/ Л. Попова //
Приусадебное
хозяйство.
- 2024. - № 12. - С.37.

КЛУБНИКА В КВАРТИРЕ: 5 ШАГОВ К УРОЖАЮ

Даже зимой удастся собрать ягодки свежей клубники (земляники садовой). А выращиваю ее дома на теплом подоконнике.

Шаг 1: сорт. Для выращивания в квартире подходят только те сорта, которым достаточно обычного освещения (Женева, Кокетка, Тристан, Искушение).

Шаг 2: емкость. Подбираю высокие горшки объемом не менее 3 л с дренажными отверстиями и поддоном, поскольку из-за застоя воды корни могут сгнить.

Шаг 3: посадка. Смешиваю лесную землю, перегной, песок и верховой торф (2:2:1:1). На дно емкости насыпаю слой мелкой гальки или керамзита, а сверху — немного почвосмеси. Аккуратно размещаю корневище, чтобы не было загибов и скручиваний. Досыпаю в горшок субстрат до сердечка, не заглубляя его, и слегка утрамбовываю грунт. Поливаю растения раствором Гетерауксина (1 таблетка на 5 л воды) — так они быстрее приживутся.

Шаг 4: уход. В осенне-зимний период обязательно обеспечиваю клубнике дополнитель-

ное освещение, чтобы продлить световой день хотя бы до 12 часов. Чем больше света получит растение — тем слаще будут ягоды. Также слежу, чтобы температура в помещении поддерживалась на уровне



+20...+23 град. Поливаю 2 раза в неделю отстоянной водой комнатной температуры. В отопительный сезон дополнительно опрыскиваю растения, чтобы повысить влажность воздуха. Каждые 2-3 недели подкармливаю клубнику специальным комплексным удобрением (по инструкции). Удаляю усы. Если клубника не самоопыляемая, то во время цветения кисточкой переношу пыльцу с одного цветка на другой.

Шаг 5: защита от вредителей. Главная опасность, которая подстерегает клубнику в домашних условиях, — это паутинный клещ. Для профилактики раз в месяц опрыскиваю свою маленькую плантацию настоем чеснока (4 измельченных зубчика заливаю 1 ст. воды, настаиваю 2 часа).

Валентина ТИТОВА,
г. Гомель



КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА

Если вы обеспечите тепло- и светолюбивой клубнике все необходимые условия у себя на подоконнике, то вполне можно получить урожай ароматных ягод дома. В воду для опрыскивания неплохо добавлять Эпин или Циркон для повышения иммунитета. А также подкармливать по листьям водорастворимыми удобрениями во время завязывания плодов и после плодоношения (по инструкции).

Анна МАРТЫНЕНКО, биолог

Титова, В. Клубника в квартире: 5 шагов к урожаю

/ В. Титова //

Садовод и огородник.

- 2024. - № 24. - С.12.



ЯРКИЙ ПЕРЧИК КАК ДОМАШНИЙ ФЕЙЕРВЕРК

Острый перец - идеальное живописное растение для подоконника, которое живет в горшке несколько лет, украшая комнату не хуже многих домашних цветов и давая полезные плоды - пикантную приправу и действенное лекарство.

КОГДА ВКУСНЫЙ НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО СЛАДКИЙ

Острый перец отличается от сладкого (овощного) высоким содержанием жгучего вещества - алкалоида капсаицина, его аж в 100 раз больше! А вот с черным перцем он не имеет ничего общего, сходство только во вкусовых ощущениях.

Красный перец - одна из лучших приправ: повышает аппетит и улучшает пищеварение. Его используют для консервирования и приготовления молотого порошка, а из слабоострых сортов - всемирно любимой паприки. Еще это неотъемлемый компонент аджики и соуса чили.

ОПЫЛЯЕТСЯ ФАКУЛЬТАТИВНО

Ботаническое название растения - перец кустарниковый (*Capsicum frutescens*). Это и есть многолетний кустарничек с одревесневающими снизу побегами высотой 15-100 см. Корневая система у него стержневая, но у пикированных растений приближается к мочковатой, поэтому он вполне обходится без глубокой емкости.

Перец цветет и плодоносит с весны до поздней осени. Говоря по-научному, он факультативный самоопылитель - спо-

44

КАРМЕН И ЖГУЧИЙ БУКЕТ

Отечественные сорта острого перца по большей части умеренно жгучие, отнюдь не чемпионы по количеству сквоиллей. Это специальная единица шкалы, разработанной американским фармацевтом У. Сквоиллем для определения остроты перца. До очень острых сортов с пугающе экзотическими названиями *Ред Демон*, *Тай Хот*, *Тринидад Скорпион* им далеко.

Характерный аромат, присущий плодам перца независимо от их остроты, обусловлен наличием эфирных масел.

По характеру роста сорта острого перца делят на штамбовые - не ветвящиеся снизу, полуштамбовые - дающие в нижней части 2-3 коротких побега, и кустовые - более высокие и сильно ветвящиеся.

Ф. Суперчили. Скороспелый (65-70 дней от всходов до начала плодоношения) гибрид, один из самых острых и декоративных.

Кустик компактный, высотой 40-60 см. Плоды конусовидные, с острым концом, длиной около 6 см, ярко-красные, с блестящей кожцей.

Астраханский 147. Среднеспелый сорт (95-110 дней). Кустик штамбовый, мощный, высотой до 60 см. Плоды-конусы длиной до 8 см, ярко-красные, блестящие.

Слоновый хобот-304. Среднеспелый сорт (125-130 дней) с обильным продолжительным плодоношением.



Жгучий букет



Ф. Суперчили

собен опыляться как своей, так и чужой пыльцой. Но тут стоит ему немного помочь: периодически потряхивать ветки. Кроме того, у некоторых сортов пестик длиннее тычинок и своя пыльца на него просто не попадает, такие цветки надо опылять искусственно - мягкой кисточкой.

Из сухих плодов острого перца готовят настои для борьбы с вредителями (50 г измельченных стручков на 10 л воды с последующим 10-кратным разбавлением). Они убивают тлю, листогрызущих гусениц и даже слизней. Известно также, что порошком красного перца можно травить клопов.

Плодов множество: мелких шариков и конусов, зеленых, белых, желтых, красных, сиреневых и фиолетовых. У разных сортов они могут расти вверх и вниз. На растении одновременно может быть несколько десятков изящных перчиков разной степени зрелости, а значит и цвета. Просто фейерверк, залп хорошего

45

Васильева, И. Яркий перчик как домашний фейерверк / И. Васильева // Приусадебное хозяйство.- 2022.

- № 1. - С.44-48.

Арахис в квартире? Это возможно!

Арахис можно выращивать не только в саду, но и в обычном цветочном горшке у вас дома. Чтобы получить урожай орешков, понадобится всего 6 месяцев.

Орешки сажаю весной в смесь дерновой и перегнойной земли (1:1) с добавлением песка. К слову, на собственном опыте убедилась, что удобнее использовать квадратный контейнер. Глубина посадки — 2-3 см. После этого обильно поливаю, накрываю полиэтиленовой пленкой и ставлю в теплое место (+21...+26 град.). Всходы появляются на 7-10-й день. После появления первых листочков, если позволяет температура, пленочное укрытие снимаю

хотя бы на день. Строго слежу, чтобы не было сквозняков: для этой южной культуры они губительны.

 Растение подкармливаю несколько раз. При появлении первой пары листочков опудриваю древесной золой. Далее раз в неделю поливаю разведенным в воде по инструкции удобрением Растворин овощной. Особенно арахис нуждается в подкормке в период цветения, когда с каждым цветком закладыва-



ется плод в подземной части растения (отсюда и название — земляной орех). Поливаю арахис по мере подсыхания земляного кома под корень. Когда надземная часть полностью увянет (высота взрослого арахиса — примерно 30 см) — орехи созрели, и пора их выкапывать. С одного растения в домашних условиях можно собрать до 14 стручков, в каждом из которых под бело-серой оболочкой по 3-4 орешка.

Ольга ВОРОНОВА,
г. Иваново



ДОПОЛНЯЕТ СПЕЦИАЛИСТ

Чтобы арахис нормально рос и развивался, нужны высокая температура и средняя влажность (при низкой цветки могут опадать, а при высокой возникает риск поражения грибковыми болезнями). Век цветка арахиса недолог — всего один день. Для оплодотворения цветков нужно, чтобы совпали все условия, поэтому завязи образуется не так много. Интересно, что после оплодотворения завязь падает на землю и как бы закапывается в нее — так нужно для развития плодов. Завязи, оставшиеся на поверхности, не развиваются. Поэтому очень важно, чтобы почва под растением была легкой и рыхлой.

Если положить урожай арахиса на хранение сразу после сбора — створки заплесневеют, а орешки внутри прорастут. Поэтому важно хорошенько просушить их (это можно сделать на батарее, печи, обогревателе). Готовность определяйте по характерным признакам: створки бобов твердые, ломаются с треском, а если потрясли боб — слышно, как внутри перекатываются орешки. Если решите выращивать арахис в своем саду, делайте это через рассаду и обязательно позаботьтесь о надежном укрытии, поскольку не во всех наших регионах растению хватит естественного тепла.

Анна МАРТЫНЕНКО, биолог

**Воронова, О.
Арахис в квартире?
Это возможно!
/ О. Воронова //
Садовод и
огородник.- 2025. -
№ 1. - С.12.**

Грибочки не на пенечке: как вырастить их в квартире

В наше время грибы стало возможно выращивать прямо у себя дома. Это не только увлекательное хобби, но и возможность получить свежую и вкусную продукцию в любое время года.



Что для этого нужно

Отмечу, что нежелательно выращивать грибы в жилых комнатах. Лучше отвести для этого нежилое помещение, где вы будете находиться лишь время от времени для сбора урожая или ухода за грибами. Подойдет кладовка или застекленный балкон с окнами, выходящими на северную либо западную сторону. Желательно в помещении оборудовать стеллажи с полками. Прекрасно, если комната с грибами будет изолирована плотной дверью. С ее помощью можно будет поддерживать необходимые условия — так вы защитите себя от специфического грибного запаха и спор грибов.

Готовим основу

В качестве питательного субстрата, на котором будут расти грибы, можно использовать гречневую или подсолнечную шелуху, измельченные веточки, сухие кукурузные стебли, соломенную сечку, щепу либо, в самом крайнем случае, вату. Перед высадкой мицелия простерилизуйте субстрат, дайте ему напитаться влагой и сделайте воздухопроницаемым. Для этого залейте его кипятком и подержите на малом огне 30 минут. Затем процедите и дайте слегка подсохнуть. Правильный субстрат при сжатии в ладони будет пружинить, но вода выступать наружу не будет.

Чтобы грибы лучше росли, добавьте к готовой основе зерно и отруби злаковых культур (пшеница, ячмень, рис, просо), а также кофейный жмых или смолотые в муку горох, бобы, фасоль. Объем добавки должен составлять 10-30% от общей массы субстрата.

Выбираем тару

Если вы планируете выращивать шампиньоны или опята, то в качестве тары можно использовать застеленные полиэтиленом деревянные ящички высотой от 20 до 30 см, ведра либо просто плотные полиэтиленовые пакеты. Для вешенок или шиитаке понадобятся плотные полиэтиленовые пакеты вместимостью от 5 до 15 л, в стенках которых предварительно нужно сделать разрезы длиной 3-4 см.

Посадка

Помните, что до использования мицелий (его продают в магазинах садово-огородной тематики) необходимо хранить в холодильнике, но не в морозилке. Он сохраняет жизнеспособность до 120 суток. Поэтому при покупке и хранении обращайтесь внимание на срок изготовления материала.

К подготовке субстрата приступайте непосредственно перед посадкой грибочков. Пропаренный и смешанный с добавками субстрат раскладывайте по мешкам или ящичкам, когда его температура снизится до +22 град. Мицелий аккуратно разомните руками, разделите на кусочки по 1 см. Мицелий опята и шампиньонов равномерно разложите одним слоем на влажный субстрат в ящичке, присыпьте сверху 5 см субстрата. Мицелий вешенок и шиитаке закладывайте в мешки слоями, чередуя с субстратом.

Николай ХРОМОВ, канд. с-х наук

Уход

■ На протяжении месяца после посадки мицелий будет разрастаться. В этот период свет грибочкам не нужен, а вот температура должна быть в пределах от +15 до +26 град.

■ Если используете не пакет, а ящик или ведро, время от времени увлажняйте грибочки водой комнатной температуры. В этот период не проветривайте помещение с грибами (чтобы повысить влажность и концентрацию углекислого газа).

■ Когда мицелий разрастется — наступит фаза культивации. Обеспечьте комнату с грибами хорошей вентиляцией или достаточно часто проветривайте. А также постарайтесь поддерживать влажность на уровне около 90%. Используйте для этого увлажнитель воздуха или опрыскивайте несколько раз в день субстрат и само помещение водой комнатной температуры.

■ Включайте над грибочками свет на 8-10 часов в сутки. Можно использовать лампы дневного света мощностью не менее 5 Вт на 1 кв.м.

■ При выращивании шампиньонов дополнительно присыпайте прорастающие грибные нити влажной смесью торфа, известняка и почвы (5:1:4) или торфа с мелом (9:1).

■ Первый урожай вешенок и шиитаке можно собрать уже через полтора месяца, а урожая шампиньонов и опята придется ждать два месяца. Грибы аккуратно срезайте чистым ножом.

■ Обычно самые урожайные первые две волны плодоношения идут с интервалом в две недели. Если заметите снижение плодоношения — переберите содержимое мешков с субстратом, удалите остатки ножек и заплесневелые участки, при необходимости увлажните субстрат.

**Хромов, Н. Грибочки не на пенечке: как
вырастить их в квартире / Н. Хромов //
Садовод и огородник.- 2024. - № 22. - С.36-37.**

Вырастить вешенки на кухне? Легко!



Как-то в интернете посмотрела видео о том, как мужчина на своей кухне выращивает вешенки. Я тоже загорелась этой идеей! Купила в магазине грибы вешенки. Обращала внимание на ножки — взяла те, на которых был заметен мицелий (тонкий белый налет, похожий на вату). Грибы использовала по назначению (приготовила суп), а мицелий срезала для дальнейшего выращивания.

Подготовительный этап

Засыпала в кастрюлю пшеницу. Залила водой так, чтобы зерна были покрыты жидкостью, оставила на ночь разбухать. Утром пшеницу промыла. Снова залила водой (1:1), варила около 20 минут. Процедила, дала отстояться в дуршлаге ночь (чтобы зерно снаружи было почти сухим, а внутри — влажным и мягким).

Как вырастить мицелий

Пересыпала пшеницу в литровую банку так, чтобы до края оставалось 3-5 см. В центре жестяной крышки пробила отверстие диаметром 8-10 мм. Вставила в него свернутый трубочкой ватный диск и закрыла банку с зерном. Накрыла сверху фольгой. Поставила в духовку стакан с водой и банку с пшеницей. Стерилизовала при 120 град. 30-35 минут. Затем духовку выключила и, не доставая банки, остудила ее до комнатной температуры. После заложила в банку с пшеницей мицелий с ножек, встряхнула. Закрыла крышкой и поставила банку в теплое (+20...+25 град.) и светлое место, но подальше от батареи. Через три недели мицелий полностью покрыв зерно.

Как заложить грибницу

Засыпала в плотный полиэтиленовый пакет шелуху подсолнечника (несоленую!). Смочила ее кипятком и, дождавшись, когда остынет до комнатной температуры, добавила туда горсть покрытой мицелием пшеницы. Тщательно перемешала. Пакет плотно завязала, вверху сделала надрез длиной 7 см. Поставила пакет прямо на кухне. Через три недели из разреза появились шляпки грибов. С этого дня стала их опрыскивать пару раз в день водой из пульверизатора. И спустя неделю собрала первый урожай. Шелуху в пакете слегка полила. И со временем дождалась еще две волны плодоношения. Отработанную шелуху отправила на грядки в огород.

Светлана БЕРЕЗНЕВА,
редактор сайта «Хозяйство». Фото автора

**Березнева, С.
Вырастить вешенки
на кухне?
Легко! / С. Березнева //
Садовод и огородник.-
2024. - № 3. - С.32.**

Спасибо За Внимание!!!

Ждём вас по адресу:
г. Брянск, ул. К. Маркса, 5.
Контактный телефон: 8 (4832) 66-36-66,
E-mail: sh@libryansk.ru.
Сайт: libryansk.ru.

Отдел сельскохозяйственной литературы:
Муратова Алеся Васильевна