



Николай Михайлович Звонарев
Бахчевые культуры. Сажаем,
выращиваем, заготавливаем, лечимся
Серия «Советы от Михалыча»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=645725

Звонарев Н.М. Бахчевые культуры. Сажаем, выращиваем, заготавливаем, лечимся:
Издательство Центрполиграф; Москва; 2011
ISBN 978-5-227-02710-8

Аннотация

Тыквы, крукнеки, лагенария, патиссоны, кабачки, люффа – все это великолепие прекрасно плодоносит в средней полосе, обладает прекрасными кулинарными свойствами, целительной силой и находит прикладное применение в трудолюбивых руках. Николай Михалыч откроет секреты получения стабильных, высоких урожаев вышеперечисленных культур. Он научит вас готовить семенной материал, подскажет, как вырастить сильную рассаду, даст советы, как уберечь растения от паразитов и сохранить выращенный урожай. Расскажет, как сделать декоративные поделки и оригинальную посуду из лагенарии, откроет секрет, как делать мочалки из люффы. Ну и конечно же поделится лучшими рецептами блюд: цукаты из тыквы, икра из крукнеков, салат из кабачков и много другой вкуснятины.

Содержание

Предисловие	4
Тыква	6
Полезные свойства	7
Применение в кулинарии	8
Применение в медицине	10
Выращивание тыквы	11
Подготовка почвы	11
Выращивание безрассадным способом	11
Уход за растением	12
Подкормки	13
Формирование растений	13
Получение плодов	13
Выращивание в теплице	14
Сбор урожая и хранение	14
Сорта тыквы	16
Сорта твердокорой тыквы	16
Сорта крупноплодной тыквы	16
Сорта твердокаменной тыквы	17
Мускатные сорта тыквы	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Николай Михайлович Звонарев

Бахчевые культуры

Сажаем, выращиваем, заготавливаем, лечимся

Предисловие

Бахчевые культуры – растения семейства тыквенных (арбуз, дыня, тыква, кабачок) – имеют важное пищевое и кормовое значение в нашей жизни.

Бахчевые культуры – выходцы из тропических и субтропических стран Азии, Африки и Америки. Их плоды употребляют в пищу в свежем виде и используют как кормовые культуры, а также в медицине.

Стебли бахчевых культур стелющиеся, сильно облиственные, ветвящиеся. Листья длинночерешковые очередные. Боковые побеги образуются в пазухах листьев главного стебля. Длина главного стебля у тыквы достигает 10 м. Имеются кустовые и короткоплетистые формы.

Корневая система мощная, сильно разветвленная. Цветки раздельнополые, одно- или двудомные, одиночные, реже в пучках, расположены на узлах стеблей. Растения однодольные, перекрестноопыляющиеся. Плод – тыква; форма плода разнообразная – шаровидная, овальная, уплощенная, цилиндрическая. Окраска от белой до темно-зеленой часто с рисунком в виде сетки, полос, пятен.

Наибольшее распространение бахчевые культуры имеют в Средней Азии, Закавказье, на Северном Кавказе, Нижнем и Среднем Поволжье, Украине, в Молдавии, Зауралье, Сибири и Дальнем Востоке.

Бахчевые культуры очень засухоустойчивы, теплолюбивы и светолюбивы, не переносят заморозков.

Тыква из-за яркой окраски и, видимо, из-за весьма внушительных размеров считают в некоторых странах королевской овощей. У многих народов этот овощ является символом изобилия и процветания. И «виноваты» в этом не только размеры тыквы, но и обилие семян в ее плодах. У тыквенных семечек немало поклонников.

В небезызвестной сказке Шарля Перро добрая фея, собирая Золушку на бал, превратила тыкву в карету. И это не случайно, ведь тыква – самый крупный из всех существующих овощей на Земле. Встречаются индивидуумы весом 200 и больше килограммов, а не так давно в США выращена тыква-рекордсмен – 302 килограмма.

Но бывают декоративные тыквочки-малюточки. Их формы необыкновенно красивые и изящные, причудливые и разнообразных окрасок. Из таких тыквочек часто делают посуду. Выдалбливают сердцевину, шлифуют, полируют и получаются миски, черпаки, половники, своеобразные ложки.

Тыква считается одним из древнейших пищевых растений. Самое первое упоминание о тыкве, вернее о сосуде из нее – калабасе, датировано 8 тысячами лет тому назад. Жители Мексики разводят тыкву уже 5 тысяч лет, она была известна и древним египтянам, а древние греки и римляне делали из тыквы (скорее всего из лагенарии) бутылки для воды и вина. Древние индейцы делали из тыквы корытца для купания детей, различную посуду и музыкальные инструменты.

Так что видов тыкв видимо-невидимо. А уж как полезна тыква и говорить не приходится, прямо-таки кладезь необходимых для здоровья человека веществ!

Кабачок происходит из Америки, где первоначально в пищу употреблялись только его семена. В Европу кабачок попал в XVI веке вместе с другими «диковинами» из Америки. Вначале кабачки, как большинство дикуинок, выращивались в ботанических садах. Сегодня трудно вообразить без этого овоща не только средиземноморскую кухню, но и европейскую. Считается, что именно итальянцы в XVIII веке начали использовать недозревшие кабачки, как мы делаем это сегодня. Кабачки – холодостойкая культура, – прекрасно прижились в России. Сегодня этот популярный овощ возделывается повсеместно на наших огородах.

Редко в каком огороде встретишь сейчас патиссон. Все увлеклись кабачками и тыквами, потому что известно, какие они полезные и урожайные. А их ближайший родственник патиссон незаслуженно забыт.

Молодые (непременно молодые!) плоды патиссона обладают высокой питательной ценностью. По вкусу они напоминают артишок и спаржу. Для нас это что-то неведомое, а гурманы французы даже называют патиссон иерусалимским артишоком. Зато в консервированном виде у нас явно ценят патиссоны, потому что из банок, где они плавают в душистом маринаде вместе с огурцами, их вылавливают в первую очередь. Мякоть у них упругая, хрустящая и в то же время нежная. Патиссоны вкусны и жареные, тушеные.

Как видим, растения семейства тыквенных хорошо прижились у нас и используются в питании наравне с картофелем, капустой, томатами, огурцами.

Тыква

Тыква – древняя культура, происходящая из районов Центральной Америки, Персии, Малой Азии. В Россию она была завезена в XIX веке. В настоящее время тыква распространена почти во всех районах нашей страны, за исключением Крайнего Севера. Для возделывания используют три вида тыквы – крупноплодную, твердокорую и мускатную. При этом на юге выращивают в основном сорта крупноплодной и мускатной тыквы, в центральных областях – сорта твердокорой.

Тыква – это однолетнее, однодомное, раздельнополое травянистое растение. Корневая система у нее очень мощная, состоящая из главного стрежневого корня, проникающего на глубину до 1–1,7 метра, боковых, придаточных и мелких всасывающих корней. Основная их часть располагается на глубине 40–50 см, а отдельные корни проникают на глубину 4–5 метров. Горизонтальные боковые разветвления корней распространяются от стебля в радиусе 4–5 метров и более. Общая длина корней одного растения достигает 25 километров.

Стебель ползучий, длинный, достигающий 4–5 метров. От главного стебля отходят побеги первого порядка, от них – побеги второго порядка и так далее.

Листья крупные (достигают 25 сантиметров в поперечнике), с длинными черешками. В пазухах каждого листа образуются усики и цветки.

Более устойчивые к жаре и засухе сорта имеют сильно рассеченную листовую пластинку. У некоторых форм под эпидермисом может образовываться воздухоносная ткань – аэренхима, предохраняющая листья от перегревов (иногда участки аэренхимы на поверхности листа огородники ошибочно принимают за следы распространения заболеваний).

Цветки крупные, одиночные, желтые или оранжевые. Женские цветки бывают самой разнообразной формы, величины и окраски, в зависимости от вида и сорта.

Чаще всего цветки однополые, одиночные, встречаются гермафродитные. Общее число мужских цветков на растении в 20–25 раз превышает количество женских. Мужские цветки у тыквы расположены на главном стебле, а женские – чаще на боковых отплетках 1-го порядка.

Плод – многосемянная ложная ягода (тыквина), достигающая огромных размеров. Форма (от круглой до змеевидной) и окраски плодов тыквы очень разнообразны. Семенная полость тыквы частично или полностью заполнена плацентами с семенами. Окраска мякоти от чисто-белой и кремовой до оранжевой и красновато-желтой.

Плоды у большинства сортов достигают 4–10 килограммов, у крупноплодной тыквы – до 100 килограммов. Семена эллипсоидные, покрытые кожурой или голые, различной величины и окраски в зависимости от вида и сорта. Сохраняют всхожесть 4–5 лет.

Тыква – теплолюбивое и влаголюбивое растение: семена начинают прорастать при +13...14°C, но наиболее благоприятная температура для прорастания +20...25°C. Особенно чувствительна тыква к температуре в раннем возрасте: при температуре –1°C она погибает. Для роста стеблей и плетей температура должна быть не ниже +12...15°C, оптимальная температура для развития плода +25...27°C.

Полезные свойства

Плоды тыквы – ценнейший продукт питания.

Они содержат калий, кальций, натрий, магний, железо, фосфор, серу. В бахчевых культурах также имеется витамин С, каротин, тиамин, рибофлавин.

Они содержат много пектина, а желтые и оранжевые формы содержат много каротина. Из минеральных элементов тыква больше всего накапливает калий, железо, кальций, фосфор.

По содержанию целебных веществ тыква превосходит многие другие овощи. В ней имеются сахара, каротин, витамины С, В₁, В₂, В₅, В₆, Е, РР и такой редкий витамин Т, способствующий ускорению обменных процессов в организме, витамин К, необходимый для свертывания крови, жиры, белки, углеводы, целлюлоза, пектиновые вещества, минералы, в том числе калий, кальций, железо.

Каротин в тыкве в пять раз больше, чем в моркови и в три раза больше, чем в говяжьей печени. По этой причине офтальмологи рекомендуют людям с нарушениями зрения употреблять тыкву и тыквенный сок.

По содержанию железа оранжевая тыква заслуживает звания чемпиона среди всех существующих овощей, по этой причине ее хорошо употреблять тем, кто страдает анемией.

Пектиновые вещества, обнаруженные в тыкве в большом количестве, способствуют выведению из организма токсических веществ и холестерина.

Применение в кулинарии

Тыквенные блюда – это залог сохранения здоровья, лёгкого самочувствия после еды. Тыква очень хорошо усваивается организмом человека и исключает проблемы с желудком или кишечником. В ней много воды и мало растительной клетчатки. Большинство блюд из тыквы, готовится очень быстро, во всяком случае они не требуют длительной обработки. Американцы на День Благодарения готовят традиционный тыквенный пирог. В Южной Азии тыква используется в основном для десертов. В Индии в блюда с тыквой добавляют перец и другие острые пряности.

В Китае употребляют в пищу даже тыквенные листья. В Японии маленькие тыквы используются для приготовления темпуры. В Таиланде небольшие тыквы начиняют горчицей и готовят на пару. В Италии тыква с сыром – популярная начинка для равиоли.

Самый простой рецепт – приготовить из мякоти тыквы пюре. Тыкву можно протереть на тёрке или, что значительно проще, нарезать тыкву кубиками и потушить под крышкой до мягкого состояния. Затем раздавить ложкой или давилкой для картофеля. Пюре может быть подсоленным, острым или сладким – на ваш вкус. Можно добавлять пряные травы и специи, зелень, в общем, всё то, что разнообразит нейтральный вкус тыквы.

Тыквенную массу можно заготавливать впрок и хранить какое-то время в холодильнике. Она сочетается с морковью, помидорами, кабачками, картофелем и другими овощами. Прекрасно сочетается с мясом или мясным фаршем. Из тыквы можно приготовить оладьи, пирог или использовать тыквенную массу для начинки пирожков.

Салат из тыквы

500 г тыквы, яблоки по желанию, 2 ст. л. меда, полстакана грецких орехов, полстакана изюма, сметана, немного лимонного сока.

Тыкву натереть на крупной терке, немного посолить, добавить мед или сахар. Яблоки нарезать кубиками, смешать с тыквой и полить соком лимона. Добавить измельченные грецкие орехи, изюм, заправить сметаной.

Салат из тыквы с медом

300 г тыквы, 2 яблока, 1 репа или брюква, 4 ст. л. меда.

Очищенную сырую тыкву нарезать кубиками, смешать с медом и дать настояться минут 40. Очищенные яблоки, репу или брюкву также нарезать кубиками. Соединить все ингредиенты и хорошо перемешать.

Оладьи из тыквы

1,5 кг тыквы, 0,5 стакана муки и 0,5 стакана манной крупы, 2 ст. л. сахара и соль по вкусу.

Очищенную от семян и кожицы тыкву натереть на крупной терке. В массу добавить муку и манную крупу, сахар, немного соли. Все хорошо перемешать и жарить на хорошо разогретом жире. К оладьям подать сметану.

Прекрасные заготовки можно приготовить с апельсиновой красавицей на зиму.

Начинки для пирогов

Столовую тыкву мелко режут и тушат с таким же количеством мякоти плодов калины. Смесь хорошо перемешивают. При желании можно добавить сахар. Польза от такой заготовки двойная – и вкусная начинка, и целый «букет» витаминов.

Пюре из тыквы

1,5 кг тыквы, 4 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты, 0,5 кг яблок.

Тыкву очистить от кожицы и семян. У яблок удалить сердцевину. Пропустить через мясорубку тыкву и яблоки и варить полученную массу 2 часа. В горячем виде разложить по банкам и закатать.

Можно закрыть и полиэтиленовыми крышками, предварительно остудив пюре. В этом случае хранить в холодильнике или погребе.

Яблочно-тыквенное пюре

1 кг яблок, 1 кг тыквы, 1 ч. л. тертой лимонной или апельсиновой цедры, сахар по вкусу.

Тыкву нарезать мелкими кусочками. Затем взять кислые яблоки и порезать их дольками. Потом тыкву и яблоки варить вместе на пару в кастрюле-пароварке или скороварке – 10–15 минут до мягкости. В горячем виде протереть через дуршлаг или сито, добавить цедру и сахар по вкусу.

Пюре прогреть при помешивании до температуры 90°C и в горячем виде разложить в поллитровые банки. Пастеризовать 10–12 минут при температуре 90 градусов.

Цукаты из тыквы

Тыкву вымыть, очистить от кожицы и удалить семена. Мякоть нарезать кубиками. Сварить сахарный сироп: на 200 г воды или сока без мякоти взять 1200 г сахара, 1 лимон или 3 г лимонной кислоты и ванилин (на 1 кг тыквы).

Нарезанную тыкву залить сиропом и варить 5 минут. После этого 6–8 часов выдерживать тыкву в сахарном сиропе. Затем снова довести до кипения, 3–5 минут кипятить и дать выстояться 10–12 часов.

Затем откинуть тыкву на сито, дать стечь сахарному сиропу. Тыкву просушить, посыпать мелким сахарным песком или пудрой. Хранить в стеклянных банках.

Применение в медицине

Благодаря гармоничному сочетанию в тыкве белков, витаминов, ферментов она легко усваивается и быстро переваривается, поэтому служит диетической пищей для детей и больных. Употребляют тыкву при нарушениях пищеварения, функции желчного пузыря. Тыквенная мякоть в сыром виде действует как слабительное средство, ее рекомендуется прикладывать к коже при воспалительных процессах, ожогах, сыпи, прыщах, экземах.

Благодаря солям калия, тыква обладает мочегонным действием.

Сок тыквы с медом применяют на ночь как успокаивающее средство. Семена тыквы также очень питательны. Они содержат до 55 % ценнейшего для организма растительного масла и обладают целебными свойствами.

Блюда из тыквы рекомендуют включать в рацион для профилактики острых и хронических нефритов и пиелонефритов.

Также этот овощ очень полезен людям, страдающим заболеваниями сердечно-сосудистой системы и гипертонией.

Свежий сок тыквы хорошо пить при хронических запорах, воспалениях мочевыделительной системы, почечной недостаточности, геморрое и нервных расстройствах. Тыква прекрасно выводит из организма соли и воды и при этом не раздражает почечную ткань.

Кроме того, знахари считали, что тыквенный сок очень помогает мужчине поддерживать свой сексуальный тонус.

Тыква также прекрасно подходит тем, кто страдает заболеваниями ЖКТ с повышенной кислотностью.

При токсикозе беременных тыкву можно использовать в качестве хорошего средства от тошноты.

Тыквенная каша подойдет тем, кто желает похудеть: она нормализует обмен веществ и выводит из организма шлаки. Если вас беспокоит бессонница, то на ночь полезно выпить тыквенный сок или отвар тыквы с медом.

Отваром мякоти утоляют жажду и снижают жар у больных.

Растертые с медом семена тыквы – одно из старинных глистогонных средств. Сушеные тыквенные семечки очень полезны мужчинам, ими лечат простатит, для этого в самом начале заболевания ежедневно натошак и вечером следует съедать по 20–30 семечек.

Благодаря наличию цинка, тыквенные семечки полезно есть горстями при проблемах, связанных с его недостатком, а именно при угрях, жирной перхоти, себорее.

Семена не только вкусны, но и питательны, так как содержат до 28 % белка, а также обладают лекарственными свойствами. На основе семян тыквы создан препарат «Тыквеол» для лечения заболеваний печени.

Тыквенные семечки просто кладезь высококачественного пищевого масла (от 32 до 52 %). Во многих странах Европы, например, в Австрии, Германии и Румынии, масло употребляют в пищу для приготовления различных овощных салатов.

Выращивание тыквы

Подготовка почвы

Лучшими предшественниками для бахчи являются многолетние и однолетние травы, озимые зерновые, кукуруза и овощные культуры. По бахче сеять бахчу не следует во избежание развития грибных заболеваний. Возвращаться на участки бахчи можно вновь не менее как через четыре – пять лет.

Хорошими предшественниками являются капуста, лук, картофель, корнеплодные культуры.

Почву осенью глубоко перекапывают (25–30 см) и вносят на 1 м² 4–6 кг навоза или компоста, 25–30 г суперфосфата и 10 г хлористого калия. Весной почву выравнивают граблями, удаляют сорняки и в конце апреля – начале мая проводят предпосевную перекопку на глубину 12–14 см, под которую вносят 20 г/м² аммиачной селитры.

Высевают тыкву в хорошо обработанную и удобренную навозом почву пророщенными семенами или высаживают рассадой, у которой появились уже два – три настоящих листа. Используют при севе и сухие семена, если почва достаточно прогрета и увлажнена.

При поделке лунок мотыгой снимают сухой верхний слой почвы, не допуская перемешивания его с сырой почвой. На обычных неутепленных грядах вносят в каждую лунку перегной (0,5 ведра), золу (стакан), тщательно перемешивают с почвой. Если почва сухая, в лунки предварительно вливают по 1–2 л теплой воды. Затем высевают в каждую лунку по 3 семени тыквы крупноплодной, 3–4 твердокорой и 4–5 – мускатной. Семена в гнезде должны находиться на расстоянии 3–4 см одно от другого. Сверху их заделывают почвой, слегка уплотняют и мульчируют торфом или перегноем. После появления всходов оставляют по одному растению в лунке.

Выращивание безрассадным способом

Большинство сортов тыквы сеют, когда почва на глубине заделки семян прогреется до 12–13°C, так как семена начинают прорастать при этой температуре. В холодной почве они быстро могут загнить.

Глубина заделки семян для среднесуглинистых почв 5–6 см, для легких почв – 8–10 см. Чтобы уменьшить риск повреждения всходов ночными заморозками, многие садоводы сеют семена загущенно на разную глубину. Если от мелко заделанных семян ранние всходы попадут под заморозок, то позднее появившиеся всходы уцелеют и время не будет потеряно. Если заморозков не будет, то поздние всходы просто удаляют.

К моменту посева семян в грунт часто влаги в почве бывает недостаточно. Это может привести к задержке появления всходов и медленному их росту. Поэтому в каждую лунку надо вылить по 1,5–2 л теплой воды с температурой не ниже 50°C. После того как она впитается, в землю кладут семена и лунки засыпают питательной смесью. После посева лунки надо замульчировать перегноем или торфяной крошкой. Благодаря этому полевая всхожесть семян тыквы резко повышается.

Чтобы семена быстрее проросли, садоводы часто прикрывают лунки пленкой, присыпая ее края землей. Когда появятся всходы, в пленке над растениями прорезают отверстия или натягивают ее по проволочному каркасу, установленному над лунками. Многие садоводы при появлении всходов пленку вообще убирают, но делать это надо в теплую погоду.

Всходы тыквы при нормальных условиях появляются через 6–7 дней после посева. После образования одного – двух настоящих листьев всходы прореживают, оставляя по одному сильному растению у крупноплодной тыквы и по два растения у твердокорой и мускатной. После появления 4–5 листьев и у этих сортов более слабые растения сощипывают. Выкапывать их не следует, так как корневая система оставшихся растений будет сильно повреждена.

Уход за растением

В течение вегетационного периода до разрастания и смыкания растений почву при выращивании тыквы постоянно поддерживают в рыхлом и чистом от сорняков состоянии 3–4 рыхлениями междурядий и 2–3 ручными прополками в рядах. В первые дни после сева в случае выпадения осадков для предотвращения образования почвенной корки проводят боронование, а на небольших участках рыхлят поверхность гряд граблями.

Первую обработку почвы в гнездах и междурядьях проводят в фазе семядолей (при обозначении рядов).

При запаздывании всходов целесообразна довсходовая культивация. Рыхления вокруг растений полезны после обильных дождей или полива, так как они препятствуют образованию почвенной корки и высушиванию почвы. Междурядья, наоборот, рыхлят перед поливом, благодаря чему вода быстрее проникает к корням. Сырые почвы также рыхлят перед поливом. Около растений глубина должна составлять 5–6 см, в междурядьях при первом рыхлении – 12–15 см. В этом случае создаются более благоприятные условия для развития корневой системы растений.

Вторую обработку почвы в междурядьях проводят при образовании 4–5 настоящих листьев на глубину 8–10 см. Последующие рыхления осуществляют по мере появления сорняков и уплотнения почвы (через каждые 10–15 суток). В гнездах почву рыхлят 2–3 раза, в междурядьях – 3–4.

До полного смыкания растений в междурядьях кустовых форм делают не менее трех рыхлений. У длинностебельных сортов тыквы перед третьей междурядной обработкой стебли сдвигают в ряд по ходу культиватора. После обработки их вновь раскладывают и присыпают почвой. При третьем и последующих рыхлениях почву обрабатывают на глубину 6–8 см, а в засушливые годы (во избежание иссушения почвы) – на меньшую глубину.

Обычно посевы 2–3 раза пропалывают, но иногда бывает достаточно и одной высококачественной обработки почвы в рядах, особенно в засушливое лето. После смыкания растений в междурядьях проводят выборочную прополку. Для большей устойчивости и образования дополнительных корней растения слегка окучивают влажной почвой.

Тыква – растение влаголюбивое. Она имеет большую корневую систему и «выкачивает» из почвы много воды, которую испаряет в атмосферу через листья. Она потребляет много воды во все периоды роста, но особенно нуждается в ней в период массового цветения и образования плодов. Поэтому при длительной засушливой и жаркой погоде перед началом распускания женских цветков и во время налива плодов растения надо обильно поливать водой с температурой не ниже 20°C. Брать воду для полива из колодца или из артезианской скважины нельзя – вы погубите растения.

В то же время благодаря сильной корневой системе тыквы легче, чем огурцы, переносят короткие сухие периоды.

К поливам обычно приурочивают удаление сорняков и рыхление почвы. Вначале почву рыхлят на 8–10 см, а затем 5–6 см, чтобы не повредить корни растения.

Подкормки

Чтобы получить крупные плоды, растения надо подкормить. Первый раз это делают при образовании трех – пяти листьев, второй – в начале образования плетей. Лучше всего для этого использовать нитрофоску – в первый раз по 10 г, второй – по 15 г на растение. Во влажную погоду удобрения можно вносить в сухом виде, в сухую – растворенными в воде. Очень эффективны подкормки золой (по 1 стакану на растение) и раствором коровяка (1: 8, по 1 ведру на 5 растений в начале роста и на 3 растения в период плодоношения).

Формирование растений

Чтобы получить хороший урожай тыквы, растения надо сформировать – обычно в один или два стебля.

При формировании в один стебель все боковые побеги и лишние завязи удаляют сразу после их появления. На плети оставляют две – три завязи. После последней завязи оставляют 3–4 листа и сразу прищипывают точку роста (верхушку). Если вы оставите завязей больше или не прищипнете верхушку, то крупных плодов не получите. После этого надо беспощадно срезать все появившиеся цветки – и мужские, и женские.

При формировании в два стебля на главной плети надо оставить два плода, на боковой – один. На каждой плети после последнего плода надо оставить по 3–4 листа и верхушки прищипнуть.

Обязательным агроприемом при выращивании тыквы является присыпка плетей. Когда они достигают длины более метра, их распутывают, укладывают в нужном направлении и присыпают в нескольких местах землей. Если этого не сделать, то ветер легко переверачивает и скручивает плети, при этом листья обламываются, а это отрицательно влияет на развитие растения. Но самое главное не в этом. На всех междоузлиях плети, особенно в местах присыпки, образуются сильные корни, которые дополнительно питают растение. Об этом не надо забывать при поливах растений.

Получение плодов

При выращивании тыквы часто можно увидеть загнивающие завязи. Это происходит из-за того, что женские цветки не опылились. Причины могут быть самые разные, особенно так часто бывает в ненастную погоду, когда насекомые летают меньше. Это очень обидно, особенно при выращивании крупноплодной позднеспелой тыквы.

Чтобы этого не произошло, надо делать искусственное опыление цветков. Для этого рано утром на юге и в первой половине дня для средних и северных районов при распускании женских цветков собирают мужские цветки, удаляют с них лепестки и поочередно прижимают два – три пыльника к рыльцу пестика открытого женского цветка.

Если у вас плети тыквы покрыли забор или беседку, для того чтобы они не порвались под тяжестью урожая, к забору подвешивают обычные сетки и в них помещают растущий плод.

Тыквы-гиганты надо защищать от почвенной сырости, иначе они могут загнить. Для этого надо положить на землю четыре камня, сверху – широкую доску или плиту, а на нее – тыкву. Но сделать это надо, пока она маленькая, так как, переваливая гигантский плод, можно сломать стебель.

Выращивание в теплице

Некоторые огородники используют оригинальную схему выращивания тыквы, при которой растения растут в огуречной теплице, а урожай собирают на улице. При таком способе выращивания тыквы можно культивировать в беспересадочной культуре, а семена высевать на 7–10 дней раньше, чем в открытый грунт. Именно так и получают высокие урожаи тыквы.

В углах огуречной теплицы делают лунки под тыкву глубиной 50 и диаметром 40 см. Лунку заполняют питательной почвенной смесью, для которой берут по 1 ведру торфа, перегноя, дерновой земли, по полведра древесных опилок и речного песка. В почвенную смесь добавляют 2 стакана древесной золы и 2 ст. ложки нитрофоски, нитроаммофоски или другого полного удобрения. Смесью готовится в лунке, все компоненты перемешивают и поливают теплой водой (40°C) из расчета 5 л в лунку. В каждую лунку высаживают по 2 растения или сеют по 2 семени. Перед посевом семена тыквы готовят так же, как и семена кабачков. Семена сеют в центре лунки и на глубину 5–6 см, на расстоянии 10–12 см друг от друга. После всходов оставляют одно или оба растения.

Посадку рассады или посев семенами в теплице проводят в те же сроки, что и огурцы, с 1 по 20 мая.

Уход за тыквой – внесение удобрений, полив – проводится одновременно с уходом за огурцами. Когда растения достигнут в высоту 50–60 см, пленку приподнимают или прорезают и направляют плети на участок открытого грунта. Корни тыквы (а они расположены в грунте значительно ниже корней огурцов) остаются в теплице, развиваются и подают питательные вещества растению.

Для получения на каждом растении до 3 крупных плодов и ускорения их роста растения формируют в 1, 2 или 3 стебля. Способы формирования описаны выше.

Уход за тыквой такой же, как и за огурцами, с той лишь разницей, что норма полива и подкормки увеличиваются в 2 раза.

Во время цветения требуется дополнительное опыление для оплодотворения завязей. В теплую солнечную погоду срывают мужской цветок, обрывают желтый венчик так, чтобы оголились тычинки, и прикасаются ими к рыльцу женского полураскрытого цветка. Всю процедуру следует проводить с особой осторожностью.

При выращивании тыквы в условиях Нечерноземья покрытие почвы пленкой дает большой эффект. После появления всходов на каждом растении в пленке делают надрезы длиной до 10 см для улучшения вентиляции. По окончании опасности весенних заморозков надрезы увеличивают до 15 см в диаметре, через них растения высвобождают из-под пленки, и затем они стелются по пленке. При этом создаются исключительно благоприятные условия для развития растений, так как температура почвы на 4–5°C выше обычной, а испарение влаги из почвы резко снижается.

Сбор урожая и хранение

Убирают тыкву в сентябре, в сухую погоду. К этому времени листья на растениях теряют зеленую окраску, начинают желтеть. У некоторых сортов зрелость плодов определяют по засохшей и твердой плодоножке, а также по изменению цвета и рисунка плода. У спелых экземпляров – плотная мякоть и хорошо вызревшие семена с твердой кожурой. Однако сейчас появились сорта с другими признаками: если кожура не продавливается от нажатия ногтем, плод готов к уборке. Тыквы снимают аккуратно, обязательно вместе с плодоножкой. На хранение отбирают неповрежденные плоды без царапин. Их оставляют на

солнце, чтобы кожа подсохла и уплотнилась (это создает барьер, уменьшающий потерю влаги).

Хранят урожай в помещениях при температуре +10...20°C или в сухом, хорошо проветриваемом подвале, где не холоднее +4°C.

Крупноплодная тыква хорошо дозревает и лежит почти до мая, причем вкусовые и питательные качества ее только улучшаются. Сразу после уборки в лежких сортах такой тыквы много крахмала, который при длительном хранении (до 3–4 месяцев) превращается в сахар.

Сорта тыквы

Твердокорая – самая холодностойкая и скороспелая, но ее плоды хранятся не очень долго. Увесистую крупноплодную тыкву в сухом прохладном месте можно держать всю зиму. Мякоть у нее толстая и более вкусная, чем у твердокорой. А самая вкусная из тыкв – мускатная, но она южанка, требует много тепла. В открытом грунте в наших климатических условиях ее можно вырастить, используя временные укрытия.

Сортов, допущенных к выращиванию в нечерноземной зоне, много – урожайные, сладкие, с толстой мякотью и маленькой семенной камерой.

Сорта твердокорой тыквы

Грибовская кустовая. Раннеспелая. Плод 2,3–4,8 кг, светло-оранжевый, с черно-зелеными полосами. Мякоть темно-желтая, плотная, сладкая.

Мозолевская 49. Отличается от Бирючукской наличием на желтой поверхности плода фестончатых зеленых или светло-желтых полос. Входит в группу среднеранних и, тем не менее, отличается высокой лежкостью и урожайностью. Мякоть плотная, оранжевая, с высокими вкусовыми показателями. Растение короткоплетистое, форма плода яйцевидная.

Сорта крупноплодной тыквы

Столовая зимняя А-5. Позднеспелый (вегетационный период около 135 суток); плоды плоско-округлые, сегментированные, светло-серые; мякоть плотная, оранжевая, сладкая; семена крупные, глянцевые, желтые. Дозревает в лежке; транспортабельный.

Маммос золотая. Плетистый; плоды очень крупные, массой более 10 кг, округлые, бледно-золотистого цвета.

Волжская серая 92. Раннеспелый; плоды слабосегментированные, светло-серые; мякоть яично-желтая с оранжевым оттенком, плотная, сладкая, хорошего вкуса. Цвет кожуры светло-серый с легким зеленоватым оттенком, форма плода немного приплюснутая. Мякоть имеет отличный вкус, плотная, сочная, цвет ее оранжевый или яично-желтый.

Выделяется высокой урожайностью и устойчивостью к грибковым заболеваниям. Сохранность плодов отличная.

Грибовская зимняя. Внешне отличается от скороспелых сортов шаровидной или слегка приплюснутой формой. Относится к группе позднеспелых.

Земляную смесь под рассаду рекомендуется составить из 2 частей дерновой земли и 2 частей торфа. К ней нужно добавить 1 часть хорошо перепревшего перегноя и 1 часть речного песка.

В условиях Нечерноземья дает высокие регулярные урожаи хорошо хранящейся зимой продукции с нежной, сочной и одновременно плотной мякотью оранжевого или яично-желтого цвета. Снаружи кожура серая, с гладкой однотонной поверхностью. Плоды выделяются прекрасными вкусовыми качествами.

Грибовские сорта в последнее время получили особую популярность.

Крошка. Среднепоздний сорт. Растение средне-плетистое, формирует 2–3 небольших плода по 2,5–3 кг. Окраска светло-серая с бледно-розовыми пятнами. Мякоть толстая, ярко-оранжевая, плотная, сладкая, но не очень сочная.

Лечебная. Раннеспелый высокоурожайный сорт. Растение средней мощности. Плод светло-серый, с рисунком в виде сетки. Мякоть оранжевая, сладкая, сочная.

Распространены также сорта: Стофунтовая, Рекорд, Херсонская, Донская сладкая, Зорька, Троянда.

Сорта твердокаменной тыквы

Этамп ярко-красная. Позднеспелый, урожайный; плоды крупные, в диаметре более 35 см, утолщенной формы, ярко-красные; мякоть желто-оранжевая.

Кустовая оранжевая. Раннеспелый, кустовой; плоды массой 5–6,5 кг, обратно-яйцевидные, оранжевые; мякоть желтая, средней толщины, хрустящая, сочная. Слабо поражается мучнистой росой.

Лечебная. Раннеспелый; кустовой. Плоды массой 4–7 кг; мякоть оранжевая, толстая, хрустящая, сладкая, содержит повышенное количество витаминов и сухих веществ. Слабо поражается мучнистой росой. Хранится до мая.

Миндальная 35. Среднеспелый, плетистый (плети длинные, до 8–10 м). Плоды массой до 5 кг, сплюснутые, гладкие или слабосегментированные, у плодоножки ребристые, буро-оранжевые с широкими темно-зелеными или светло-коричневыми полосами; мякоть оранжевая, плотная, сладкая.

Выделяется прекрасными вкусовыми качествами, нарядной окраской плодов оранжево-красного цвета. Средняя масса одной созревшей тыквы – 5–6 кг. Через 4 месяца после появления всходов плоды созревают, и их можно убирать. Вовремя убранные тыквы имеют высокую сохранность в зимнее время.

Зимняя сладкая. Плоды массой 7–12 кг, сплюснутые; мякоть с повышенным содержанием Сахаров. Сорт обладает хорошей лежкостью и высокой транспортабельностью.

Распространены также сорта Бирючукская 27, Грибовская кустовая 189, Алтайская 47, Хуторянка, Мозолеевская.

Мускатные сорта тыквы

Сорта тыквы мускатной (наиболее приспособленные для нечерноземной зоны).

Мраморная. Позднеспелый (около 135 суток); плоды средние, массой 5–6 кг, уплощенные, поверхность морщинисто-сегментированная, бугорчатая, кора серая и темно-серая, с крапинками по типу мрамора; мякоть интенсивно-оранжевая, толстая, твердая, хрустящая, очень сладкая, вкусная; семена крупные, желто-оранжевые. Срок хранения 8–9 месяцев.

Золотая груша. Не только обожатели тыквы, но и те, кто до последнего времени относился к этому овощу с прохладцей, по достоинству оценят этот новый оригинальный сорт тыквы.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.