

Елена Власенко



ЗЕЛЕНЬ И САЛАТЫ

Секреты чудо-урожая



• Ассортимент культур •

Елена Алексеевна Власенко
Зелень и салаты. Секреты чудо-урожая
Серия «Урожайкины. Всегда с урожаем»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6726803
Зелень и салаты. Секреты чудо-урожая / Власенко Е.А.: Эксмо; Москва; 2014
ISBN 978-5-699-68467-0

Аннотация

Зелень и салаты – важная и незаменимая часть нашего рациона. Эти культуры являются богатейшим источником витаминов и минеральных элементов. Они придают особый вкус и аромат различным блюдам. А выращенные собственными руками зеленные культуры полезнее и вкуснее вдвойне!

Из этой книги вы узнаете все о выращивании пряных овощей и трав как в открытом грунте, так и в теплицах или на подоконнике – от базовых правил агротехники до секретов увеличения урожайности. Кроме традиционных для наших огородов лука, чеснока, салата, мяты, хрена и петрушки в книге представлены такие культуры, как эстрагон, шпинат, спаржа, розмарин, кервель и другие. Все приведенные рекомендации актуальны для средней полосы России.

Содержание

Введение	4
Значение зеленных культур	6
История применения зеленных культур	6
Полезные свойства зелени	8
Использование зелени в пище	10
Выращивание ранней продукции	12
Выращивание зелени в теплицах	13
Выращивание зелени на подоконнике	19
Ранний урожай зелени на открытом грунте	22
Конец ознакомительного фрагмента.	23

Елена Алексеевна Власенко

Зелень и салаты. Секреты чудо-урожая

Введение



Выращивание зелени представляет интерес для многих дачников, что не удивительно, ведь зеленные культуры широко используются в питании, для лечения различных заболеваний и даже в качестве декоративных растений. Кроме того, выращивание пряных трав и овощей может быть не только приятным хобби, но и стать основой небольшого бизнеса. Выращивание зелени на продажу приносит неплохой доход.

Итак, чтобы усилия по выращиванию зеленных культур оправдались, необходимо соблюдать некоторые правила. Во-первых, зелень можно выращивать круглый год: в холодное время года в теплицах, в теплое – в открытом грунте. В любом случае растениям необходимо обеспечить оптимальные для роста и развития условия.

Если вы всерьез решили заняться выращиванием зелени, то выбирайте те ее виды и сорта, которые подходят для вашей климатической зоны. Определите особенности почвы на участке, которым вы располагаете. Подберите удобрения в зависимости от ее состава и предпочтения зеленных культур.

Для получения хорошего урожая большое значение имеет и качество семян. В настоящее время можно приобрести самый разнообразный посевной материал (отечественный, импортный) чистых сортов и гибридов. Его подбирают в зависимости от условий выращивания с учетом открытого или закрытого грунта, времени года, химического состава почвы. Чтобы сделанный вами выбор не разочаровал, внимательно изучайте аннотации к семенам и приобретайте их только у надежных поставщиков.

Выращивать зелень на продажу в крупных масштабах лучше всего в теплицах, так как в закрытом грунте посадку и сбор урожая можно осуществлять вне зависимости от времени года, а значит, не иссякнет и источник прибыли. Кроме того, в теплице больше возможностей создать и поддерживать необходимые растениям условия. Например, в закрытом грунте они защищены от дождя, а потому их листва будет расти без повреждений, в том числе без появления ржавых пятен. При этом меньше вероятность возникновения и развития болезней.

Для получения хорошего урожая зелени необходимо наладить адекватный полив. Даже при выращивании культур, которые могут обойтись без большого количества влаги, полив все равно должен быть достаточным. В таком случае образуется обильная, сочная, ароматная зелень, которая отличается хорошими вкусовыми качествами и имеет товарный вид. Лучший способ полива зелени – капельный, оптимальное время – утром или после захода солнца.

В тепличных условиях необходимо защищать зеленные культуры от перегрева и сгорания. Для этого требуется обеспечить хорошую вентиляцию (проветривание и др.). Не менее важно позаботиться о хорошем освещении. При выращивании зелени дома или в теп-

лице в зимнее время растения нуждаются в дополнительном освещении, так как солнечного света в этот период им недостаточно.

Сажать растения в открытом или закрытом грунте лучше с разницей во времени. При таком подходе у вас всегда будет достаточно свежей молодой зелени. Некоторые зеленные культуры могут расти все лето, а есть и такие, что быстро израстаются. Например, при посадке лука на зелень урожай нужно собрать в течение недели, после того, как он достиг уровня технической зрелости. Далее лук выбросит стрелки и урожай пропадет.

При выращивании зелени в осенний период учитывайте ее морозостойкость. Так, лук и укроп более прихотливы к условиям выращивания, чем, например, петрушка и щавель, которые выдерживают небольшие заморозки. Поэтому от выбора вида зеленных культур во многом зависят качество урожая и уровень дохода.



Значение зеленных культур

История применения зеленных культур

Нас окружает богатейший мир природы, и люди с древних времен пытались найти помощь в борьбе с недугами, а также новые источники пропитания. Опытным путем наши предки установили, что многие из окружающих их растений можно употреблять в пищу и что они залечивают раны, способствуют восстановлению сил, улучшают самочувствие.

Благодаря археологическим раскопкам и изучению памятников древней письменности, ученые находят новые подтверждения того, что наши предки по всему миру использовали разные растения и травы для избавления от болезней.

Например, в 1875 г. египтологом Георгом Эберсом был найден древний папирус, содержащий древнеегипетский трактат «Книга приготовления лекарств для всех частей тела». В нем были записаны рецепты растительных мазей и снадобий для избавления от многих недугов.

Растительное сырье можно заготовить впрок. Для этого следует промыть листья растений холодной водой, высушить до полного избавления от влаги, очень мелко нарезать и смешать с солью (200 г соли на 1 кг травы). Затем растительную смесь выкладывают в стеклянные банки, уплотняют, присыпают солью и плотно закрывают.

Сырье растительного происхождения египтяне использовали для приготовления различных примочек, бальзамов, мазей, душистых масел, микстур и притираний. Многие из этих рецептов отличаются очень сложным составом, что говорит о том, что уже в те давние времена люди хорошо знали о целебных свойствах многих трав, пряных растений и зелени, например таких, как укроп, базилик и подорожник.

Наиболее полные письменные источники, содержащие сведения о применении пряных трав, относятся к 700 г. до н. э. В Древнем Вавилоне широко использовали шафран, укроп, кориандр, тмин, лук, фенхель, чеснок, тимьян и кунжут. Вавилонские купцы перевозили их на судах по Тигру и Евфрату.

Родиной ароматических трав и пряностей считается Древняя Индия. В древнеиндийской медицине использовалось примерно 1000 основных лекарственных средств, большую часть которых составляли растения. «Лекарства растут вокруг нас, надо только суметь их увидеть», – гласит буддийская пословица.

В Древней Греции многие тысячелетия назад выращивали такие широко известные растения, как тмин, мяту перечную, тимьян, анис, чеснок, кориандр, шалфей, петрушку и майоран. Также упоминания пряных трав и лекарственных растений, выращиваемых в специально отведенных для этого местах, можно найти в текстах Ветхого Завета.

Началом научной медицины считается период, когда жил древнегреческий врач Гиппократ (460–377 гг. до н. э.). В своей медицинской практике он использовал множество растительных препаратов, рецепты некоторых он позаимствовал из медицинских трактатов Древнего Египта.

В трудах Гиппократа описано более 200 видов растений, применяемых в древнегреческой медицине для получения лекарственных препаратов.

Очень много для развития лечения травами сделал врач и фармацевт Клавдий Гален (131–210 гг.), написавший множество трудов по медицине, а также два травника, в которых содержится масса сведений о разнообразных лекарственных растениях и их свойствах.

В травниках Галена представлены стандартные технологии приготовления лекарственных средств из растительного сырья: экстрактов, настоек и др. Многие из этих лекарственных препаратов и по сей день используются в медицине.

В Средние века люди также использовали травы в лечебных целях. Например, монахи ордена св. Бенедикта выращивали и распространяли культуры, которые до этого были известны преимущественно в странах Средиземноморья и Малой Азии, например, анис, мальву, шалфей и любисток. Монахи разбивали сады при монастырях, где и выращивали травы, а затем изготавливали из них медицинские препараты.

В Древней Руси врачи также использовали в своей практике лекарственные растения, что нашло отражение в памятниках древнерусской культуры, например в «Изборнике великого князя Святослава Ярославовича» (1073 г.). В нем встречаются описания растений и способы их использования целителями.

В литературных памятниках XIII–XV вв. можно обнаружить систематические описания растений, применяемых на Руси в лечебных целях. В «Лечебнике Строгановых лекарств», относящемся к концу XV в., содержится подробное описание лекарственных препаратов, изготовленных из растений. В XVI в. появились первые «зелейные лавки» – своего рода аптеки, в которых фармацевты продавали препараты из растительного сырья и лекарственные травы. В начале XVII в. зелейные лавки начали снабжать лекарствами и армию.

При Петре I выращивание лекарственных трав получило широкий размах. Он издал указ, согласно которому в крупных городах, где есть военные госпитали, разбивались аптекарские огороды, представлявшие собой настоящие плантации лекарственных растений. Выращенное на них растительное сырье поступало в созданные Петром I государственные аптеки.

В конце XIX – начале XX в. ученые добились значительных успехов в создании химических и синтетических лекарственных препаратов. В результате этого использование целебных трав резко сократилось. Тем не менее, своего значения лекарственные растения все же не утратили, и медики осознают ценность растительного сырья и неоспоримую пользу трав при лечении различных заболеваний.

Полезные свойства зелени

Свежая зелень с давних пор входит в рацион людей. Даже после продолжительной зимы, когда новый урожай еще не посажен, а прошлогодние запасы практически на исходе, предприимчивые хозяйки умудрялись разнообразить ежедневный рацион свежей зеленью, готовя блюда из ранних дикорастущих трав, например сныти или одуванчика. И в этом нет ничего диковинного. Вкусовые и питательные качества дикорастущих и культурных растений схожи. Более того, дикорастущая зелень порой бывает богаче полезными веществами и витаминами, нежели выращенные в гидропонной теплице овощи и зелень.

Зелень и овощи обеспечивают человека полезной и вкусной едой. Можно отказаться от пищи животного происхождения, заменив ее соей или другими равноценными по составу белка растениями, но вот заменить растительную пищу невозможно. Именно в овощах и зелени содержатся необходимые человеку микроэлементы и витамины, которые помогают нормализовать деятельность пищеварительной системы и вывести шлаки из организма, оказывают мощный антиоксидантный эффект.

Именно в свежей зелени в доступной форме находятся натуральные витамины. Особенно полезна для человека зелень, выращенная весной и начале лета, ведь именно в этот период наш организм ощущает нехватку питательных элементов после зимы. Свежих овощей и фруктов еще нет, а те, что остались с прошлого года, практически не содержат необходимых нам витаминов.

Безусловно, сегодня можно покупать салаты и прочую зелень круглый год, но вся она в основном выращивается в теплице, для чего широко используют удобрения, а значит, растения накапливают нитраты. Чтобы нейтрализовать вредное воздействие применяемых удобрений, зелень рекомендуется выдержать в воде примерно час. Хранить блюда, приготовленные из тепличных овощей и зелени, нельзя, их нужно съедать сразу же.

С наступлением весенне-летнего периода лучше отказаться от магазинной зелени и покупать ее у проверенных продавцов на рынках. При этом важно помнить, что при хранении в холодильнике дольше трех дней она теряет более 50 % полезных веществ. Если есть необходимость в заготовке зелени впрок, лучше подвергнуть ее заморозке, так как в этом случае она сохраняет практически все свои полезные свойства.

Польза свежей зелени бесспорна. Благодаря ей происходит очищение организма, снижается вес, улучшается состояние волос, кожи и ногтей. Исследования показали, что свежая зелень помогает предотвратить онкологические заболевания. В зеленых овощах и травах содержится большое количество клетчатки. При этом не стоит употреблять в пищу только одни салаты, так как это приводит к нарушению микрофлоры кишечника. Зелень рекомендуется сочетать с жирной пищей, поэтому диетологи советуют заправлять салаты растительными маслами.

Содержащиеся в зеленых овощах и травах витамины необходимы всем людям, особенно беременным женщинам и кормящим матерям. Недостаток полезных веществ негативно отразится не только на здоровье матери, но также и на организме ее малыша.

Однако не только витамины, содержащиеся в зелени, оказывают положительное влияние на организм человека. В ее состав входит также клетчатка, или пищевое волокно, являющаяся важным элементом здорового питания. Из-за недостатка клетчатки человек может страдать от таких заболеваний, как сахарный диабет, рак толстой кишки или ишемическая болезнь сердца. К положительным свойствам клетчатки относят абсорбцию желчных кислот, органических веществ, жира и воды, ускорение эвакуаторной функции кишечника и снижение уровня холестерина.

Зеленные растения, помимо прочего, богаты углеводами, которые также необходимы для полноценного функционирования организма. При этом содержащиеся в зелени углеводы почти полностью лишены нежелательных побочных эффектов, которыми отличаются очищенные сахара.

Кроме полезных пищевых качеств, зеленные овощи и травы обладают специфическими защитными свойствами. Зеленные овощи и травы предохраняют не только от внешнего радиоактивного воздействия, но также от тяжелых металлов, ускоряя их выход из организма.

Пекинская капуста содержит в два раза больше витамина С, чем листовой салат, и в два раза больше белков, чем белокочанная капуста. Салат из пекинской капусты особенно полезен при малокровии, расстройствах нервной системы и головных болях.

В течение последних десятилетий ученые проводили исследования, в результате которых удалось доказать огромную роль зелени и овощей в профилактике многих заболеваний, а также их благотворное влияние на организм человека в целом.

В результате экспериментов, проведенных профессором О. П. Молчановой, удалось установить, что белок намного лучше усваивается, если его употреблять в пищу с овощами. Так, если рацион состоит только из мяса, макаронных изделий, круп и хлеба, то белок усвоится на 72–75 %. Если же вместо части макаронных изделий или круп есть капусту, морковь и свежую зелень, то белок усвоится на 80–85 %. Дальнейшие исследования показали, что благодаря овощам и зелени лучше усваивается не только белок, но и минеральные соли и жиры.

Использование зелени в пище

Приготовление пищи можно назвать своего рода искусством, у которого есть свои законы и секреты. Кулинария развивается, постоянно находят новые средства, позволяющие придать обычным блюдам новый вкус и неповторимый аромат. Значительная роль в этом отводится ароматическим и пряным травам, применение которых в кулинарии имеет уже тысячелетнюю историю. Ароматические травы придают изысканность и выразительность, помогают разнообразить пищу, не говоря уже о том, что благодаря употреблению зелени происходит обогащение организма минеральными веществами и витаминами.

Пальму первенства среди пряных трав держат укроп, сельдерей и петрушка. Их употребляют в пищу как в свежем, так и сушеном виде, причем используют при приготовлении блюд чаще, чем другие пряные травы. Они отлично подходят практически ко всем блюдам из мяса, рыбы и овощей. Зеленые части растений используют в основном в качестве приправы, а вот корнеплоды петрушки и сельдерея употребляют также и как самостоятельное блюдо.

Пряные растения добавляют в салаты, первые и вторые блюда, в напитки, и даже в сладкие десерты. Для приготовления напитков и сладких десертов используют свежие и сухие соцветия и листья тимьяна, мяты, мелиссы и базилика.

Большинство соусов и подливок также готовят с добавлением ароматических растений. Кроме общеизвестных укропа и петрушки, часто выбирают тимьян, эстрагон, розмарин, кервель и другие растения. Самый постой из таких соусов – майонез с мелко нарезанной кинзой и зеленым чесноком. Также пряные травы используют для украшения блюд.

Зелень широко применяется и для приготовления бутербродов и канапе. Достаточно поверх мяса, рыбы или простого сливочного масла положить мелко нарезанные или целые веточки пряных трав, и простой бутерброд заиграет совершенно иными оттенками вкуса и аромата.

При приготовлении блюда следует учитывать, что каждая пряная трава обладает своим вкусом и запахом, поэтому при комбинировании разной зелени нужно помнить об их сочетаемости.

Если укроп и петрушка являются традиционной зеленью на нашем столе, то такие травы, как розмарин, орегано, фенхель или руккола по-прежнему воспринимаются как нечто экзотическое. И хотя существует множество кулинарных телешоу, в которых опытные повара добавляют эти травы в свои блюда, простые хозяйки все еще относятся к ним настороженно. А ведь существует масса пряных трав, способных обогатить и разнообразить вкусовые качества блюд. Например, на наших столах нечасто встретишь рукколу, используемую повсеместно профессиональными поварами. Скорее всего, это из-за ее резковатого вкуса и специфического запаха. Но если научиться правильно ее использовать, можно будет по достоинству оценить эту полезную траву.

Кроме питательных свойств пищи, одним из важнейших условий полноценного питания являются вкусовые и ароматические качества. Используя пряные травы при приготовлении пищи, можно разнообразить каждодневное меню, создавая на базе одних и тех же продуктов совершенно разные блюда. Трудно представить супы и второе из овощей или мяса, не приправленные различными пряными травами.

Чтобы блюдо с использованием ароматической зелени получилось действительно вкусным, нужно знать, в каком количестве ее использовать и для каких продуктов лучше всего подходят те или иные травы.

Исследования ученых показали, что в рационе долгожителей содержится примерно сто трав, среди которых встречаются не только культурные, но и дикорастущие растения, пригодные в пищу.

Большая часть пряных растений оказывает благотворное влияние на обменные и ферментативные процессы в организме, помогает стимуляции пищеварительного процесса, выводит шлаки и очищает от биологических засорений. Заправленное ароматными травами блюдо приобретает иной вкус и становится полезнее.

Пряная зелень богата эфирными маслами, минеральными солями, витаминами и микроэлементами. Добавляя ее в блюда, можно повысить вкусовую и биологическую ценность пищи, удовлетворить потребность организма в микроэлементах и витаминах. Блюда с зеленью лучше усваиваются и отлаживают функционирование организма.

Во время тепловой обработки разрушаются практически все витамины, содержащиеся в зелени, но при этом она становится мягче и лучше усваивается организмом, поэтому здесь важно соблюдать определенный баланс.

В зеленых овощных культурах содержатся ароматические и вкусовые вещества, которые способствуют выделению желудочного сока, повышают аппетит, улучшают обмен веществ и нормализуют пищеварение. Они богаты витамином С и такими минеральными веществами, как натрий, калий, кальций и др. Ароматические травы, используемые в качестве приправы, оказывают ярко выраженный бактерицидный эффект. Если их регулярно употреблять в пищу, то заметно повысится сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям.

Большинство зеленых овощных культур, например щавель, шпинат, ревень, спаржа, салат, относятся к скороспелым культурам, а потому получить первый урожай можно весной или в самом начале лета.

Ученые доказали, что зеленые овощные культуры и ароматные травы оказывают благоприятное влияние на работу сердца и помогают людям с нервно-мышечными расстройствами.

Зеленый цвет и его оттенки помогают снизить кровяное давление, устраняют головную боль и головокружение.

В зеленых растениях содержится хлорофилл, поэтому врачи рекомендуют обязательно употреблять в пищу салаты с петрушкой, зеленым луком, шпинатом и щавелем. В первую очередь хлорофилл необходим жителям крупных городов с различными производствами, а также людям, которые принимают много лекарственных препаратов, с хроническими заболеваниями, активным и пассивным курильщикам, беременным женщинам и кормящим матерям. Хлорофилл позволяет повысить иммунитет, участвует в формировании соединительной ткани, устраняет неприятный запах изо рта, укрепляет мембраны клеток и позволяет заживлять раны.



Выращивание ранней продукции

Зелень необходимо включать в свой рацион в любое время года, а особенно тогда, когда свежих овощей и фруктов поступает в пищу недостаточно. Как известно, при длительном хранении содержание полезных веществ в овощах и фруктах уменьшается, а в гибридных привозных продуктах их содержание изначально меньше. Свежую зелень можно выращивать круглый год, обогащая свой рацион витаминами и минеральными элементами.

Для получения ранней продукции зеленные культуры можно выращивать дома на подоконнике или в теплицах, все зависит от ваших возможностей и масштабов посадок. Можно получить урожай сочной зелени в короткие сроки и в открытом грунте еще весной.

Выращивание зелени в теплицах

Выращивание зеленных культур в теплице отличается от выращивания в открытом грунте или на подоконнике. В первую очередь масштабами посадок и урожая, условиями содержания растений и многозадачностью процесса. Итак, чтобы теплица давала стабильный урожай, необходимо правильно организовать работу в ней. Все должно быть отлажено, поэтому посев происходит регулярно и один урожай сменяет другой. Чтобы его можно было реализовать (продать), зелень должна быть отменного качества – с хорошим внешним видом, обильной, не скоропортящейся. Для поддержания высокого оборота работы проводят по графику, который ориентируют на потребительский спрос. Последний, в свою очередь, зависит от времени года и наличия в месяце праздничных дат.

Важно определить цель выращивания зелени. Если вы сажаете для своей семьи, то лучше посадить разнообразную зелень в небольших количествах. При выращивании на продажу начинать нужно с самых быстрорастущих и неприхотливых видов растений. По мере накопления опыта и развития тепличного дела можно расширить ассортимент выращиваемых культур и включить в него более редкие виды (шалфей, эстрагон, тимьян, розмарин).

Семена многих зеленных культур сохраняют всхожесть в течение 1–3 лет. Однако для получения гарантированного урожая лучше использовать каждый раз свежие семена – у них более высокая всхожесть, и посевы обязательно дадут всходы.

Быстрорастущими культурами являются листовая горчица (2 недели), листовой салат (30–40 дней), шпинат (30–45 дней). Эти виды зелени также пользуются хорошим спросом, но наиболее популярны у покупателей традиционные укроп, петрушка, лук, сельдерей и базилик.

Грунт для выращивания зелени в теплице не имеет большого значения – неплохой урожай можно вырастить даже на опилках. Однако чтобы гарантировать высокий результат, желательно воспользоваться удобрениями.

Если при выращивании зелени используется грунт невысокого качества, то растения будут более подвержены болезням. Слишком бедную почву необходимо опрыскать раствором мочевины. При появлении плесени потребуется обработка раствором перманганата калия.

Для выращивания в теплице подбирают сорта зелени, которые отличаются быстрым ростом, выносливостью, высокой урожайностью и неприхотливостью к условиям. Теплицу зонируют на участки по 25 м² и на каждом сажают определенный вид зелени. Такое распределение культур облегчает уход за ними.

Для удобства работы выделяют 4 сектора. В первом сажают культуры, которые нуждаются в большом количестве питательных веществ. Им необходим хороший грунт, удобрения и поддержание почвы во влажном состоянии. Здесь, например, можно посадить лук. Во втором секторе сажают растения, которые нуждаются в меньшем количестве питательных веществ. Для их выращивания можно использовать компост и небольшое количество органических удобрений. Здесь сажают салат, шпинат и некоторые сорта лука. В третьем секторе размещают зелень, которая нетребовательна к грунту, а потому здесь не нужно будет проводить подкормки и часто поливать. В этом секторе можно посадить зеленные однолетние культуры (укроп). В четвертом секторе целесообразно посадить многолетние растения, например спаржу, ревень. При правильном размещении уход за зелеными культурами в теплице будет значительно проще. Также легко будет соблюдать принципы севооборота.

В неотапливаемой теплице рекомендуется в первую очередь сажать холодостойкие культуры (петрушку, укроп, шалфей) и позднее остальные (базилик, розмарин, мелиссу).

Для выращивания зелени в теплице можно воспользоваться гидропоникой, суть которой заключается в помещении растений в питательный раствор, т. е. без использования грунта. Корни при этом все время находятся в увлажненном состоянии и получают не только все необходимые питательные вещества, но и насыщаются кислородом. В целом процесс выглядит следующим образом: с помощью гидропонной установки растения периодически погружаются в питательный раствор, а затем извлекаются и находятся в подвешенном состоянии. В это время их корни активно дышат. Через заданное время цикл автоматически повторяется.

Это экономически выгодный способ получения хорошего урожая. При таком подходе зелень выращивают не в ящиках с грунтом, а в пластиковых стаканчиках или трубах из ПВХ с отверстиями. В эти емкости насыпают небольшое количество грунта, поэтому при подкормке полезные вещества не уходят в стороны, а сосредотачиваются у корней, максимально усваиваясь ими.

Растения, находящиеся в небольших емкостях, хорошо согреваются и не нуждаются в дополнительном обогреве. Кроме того, небольшие стаканчики и узкие по диаметру трубы можно размещать в теплице разными способами – горизонтально, вертикально, в подвешенном под крышей состоянии. При этом их можно распределить так, чтобы все они хорошо освещались. Места, света и воздуха при таком подходе хватит для большого числа растений и, соответственно, урожай также увеличится.

Гидропоника позволяет обеспечить растения всеми необходимыми веществами без участия грунта. Здесь есть еще ряд преимуществ перед грунтовым способом выращивания зелени, связанных не только с экономичностью способа. Во-первых, в условиях гидроponики растения развиваются значительно быстрее, поскольку их корни постоянно находятся во влажной среде и не подвержены пересыханию или избыточному намоканию, а значит, здоровы. Во-вторых, растения не поражают насекомые-вредители, а потому и ядохимикаты для борьбы с ними не нужны. В-третьих, при таком способе выращивания дозировать удобрения намного удобнее. Это позволяет экономно их расходовать и обеспечивать растения именно тем, в чем они нуждаются, при этом в зеленой массе не накапливаются вредные для человека вещества (нитраты, соли тяжелых металлов, радионуклиды и др.), которые нередко можно обнаружить в почве.

В большую теплицу проще приобрести установку для гидроponики промышленного изготовления, для теплицы более скромных размеров ее можно сконструировать самостоятельно. Основными элементами такой установки являются электронасос и таймер, с помощью которых питательный раствор подается из одной емкости в другую.

В неотапливаемых теплицах для выращивания зелени можно приготовить плодородный грунт из смеси земли с навозом и песком. На 1 м² поверхности насыпают равномерно по 10 кг каждого компонента и перекапывают вместе с землей.

Наиболее распространенной зеленой тепличной культурой является лук, чьи сочные перья востребованы в любое время года. Для выращивания в закрытых условиях подходят, например, сорта Спасский и Троицкий.

Лук предпочитает плодородный грунт, для приготовления которого можно смешать землю с навозом или компостом и добавить на каждый м² по 30 г суперфосфата и 15 г калия хлорида. Осенью сажать лук в неотапливаемых теплицах лучше до 15 октября. Тогда до наступления сильных холодов он уже отрастит корешки.

Для посадки используют луковицы диаметром 3–5 см, которые высаживают рядами на расстоянии 1,5–2,5 см друг от друга. Между рядами оставляют интервал в 5–7 см. Сверху луковицы присыпают грунтом слоем 3–4 см, а со значительным понижением температуры окружающей среды дополнительно присыпают навозом или соломой.

Ранней весной (в начале апреля) с грядок, на которых посажен лук, убирают утепление, а каркас теплицы покрывают полиэтиленовой пленкой. После этого растения поливают и подкармливают дважды в течение весны азотным удобрением, например раствором мочевины из расчета 10–15 г мочевины на 1 м² грунта. В начале мая уже можно будет получить первый урожай зелени, которую убирают вместе с луковицами. Если посадить лук весной, то урожай задержится на 2 недели.

Выращивание зеленого лука в отапливаемых теплицах происходит иначе. В этом случае лучше использовать многозачатковые сорта. Для повышения урожайности севок предварительно выдерживают в течение суток в теплом месте (у батареи центрального отопления), а затем срезают верхушки. Ящики для посадки наполняют плодородной почвой или торфом.

Уход за луком заключается в поливе и подкормке азотсодержащими удобрениями. Оптимальная температура для выращивания этой культуры – 18–20 °С в дневное время и 12–15 °С – в ночное. При соблюдении этих условий через 25–30 дней можно получить хороший урожай зелени.

При посадке рассадой урожай можно получить раньше, чем при посадке семенами. Для выгонки зеленого лука подходят такие сорта, как Батун, Изумрудный остров, Параде. При этом последний сорт позволяет получать качественную зелень круглогодично, отличается высокими вкусовыми качествами, хорошо переносит засуху или заморозки и устойчив к насекомым-вредителям. При необходимости перечисленные выше сорта подкармливают фосфорными, азотными и калиевыми удобрениями.

Выращивать лук можно и рассадным способом. В феврале или начале марта семена высаживают в кассеты (разборные ящики с отсеками) и растят в тепличных условиях с помощью дополнительного освещения. Посадку производят по схеме 2,5 × 2,5 см. В мае рассаду пересаживают в открытый грунт. Слабая рассада быстро набирает силу и вскоре лук уже можно срезать.

К осени у выращенного рассадным образом лука образуется утолщение в нижней части (ложнолуковица). Его выкапывают, сушат и хранят в погребе. Зимой его высаживают в обогреваемой теплице и быстро получают зелень. Ложнолуковицы дают обильный урожай. В качестве грунта можно использовать субстрат нейтральной реакции, а при поливе проводить подкормку. Особенно хорошо в таких условиях растет шнитт-лук.

Лук-порей развивается только на высокоплодородном грунте, поэтому в землю под него обязательно вносят перегной или компост. После появления всходов требуется провести подкормку раствором минеральных удобрений.

Чтобы ножка лука-порея была мясистой, белой, нежной на вкус, растение необходимо периодически окучивать.

Второй по популярности вид тепличной зелени – петрушка. Ее добавляют в кулинарные блюда и используют для их украшения, поэтому она всегда пользуется спросом. Для выращивания петрушки подходят дерново-подзолистые и легкосуглинистые почвы. Если почва тяжелая, то корнеплоды растут неправильной формы. Петрушка относится к морозостойким культурам и подходит для выращивания в зимнее время. В период, когда другие виды зеленных культур растут плохо или только посажены, она будет давать хороший урожай.

В отапливаемой теплице весной петрушку можно сажать в марте, а в неотапливаемой – в апреле. Для более быстрого прорастания семена на 5–6 дней помещают в смоченную в воде двухслойную марлю. За это время они прорастают, после чего их на 10 дней помещают

в среду с температурой от -1 до $+2$ °С. Благодаря такой подготовке, уже через 5–7 дней после посадки в грунт появятся дружные всходы. Уход за петрушкой несложен, достаточно только обильно ее поливать. Сажать растения необходимо редко, тогда листочки будут крупными, сочными и многочисленными.

В тепличных условиях можно выращивать чеснок на зелень. Небольшие головки замачивают перед посадкой, а затем наполовину вдавливают в грунт близко друг к другу. Чеснок не занимает много места, а острая молодая зелень появляется быстро.

При выращивании корневой петрушки в тепличный грунт в октябре сажают отобранные корнеплоды, которые должны быть здоровыми и ровными, до 3 см в диаметре. Сорта Урожайная сахарная и Корневая сахарная в меньшей степени подвержены болезням. При посадке головки и шейки корнеплодов землей не засыпают.

Неприхотливым растением является укроп кустовой. Чтобы это долго прорастающее растение быстрее дало урожай, его семена также подготавливают к посеву, для чего в течение 2 мин промывают горячей водой, а затем на 2 суток заливают теплой водой. После этого их 5–6 раз промывают теплой водой и немного подсушивают.

Посадку укропа в теплице проводят и ранней весной, и осенью. Для регулярного сбора урожая растение высевают партиями ежемесячно, начиная с марта. Семена этой культуры заделывают в почву на 1,5–2 см сплошными рядами, оставляя между ними по 30–40 см. Посадку производят во влажный грунт, для полива которого используют теплую воду. Посадив семена с подготовкой, можно получить хорошие всходы уже на 2–3-й день.

Эта культура любит теплый климат и влажность, поэтому в теплице необходимо поддерживать температуру не ниже 15 °С и чаще поливать всходы теплой водой. Перед посевом в грунт лучше внести удобрения.

Первый посев укропа в теплице можно назначить на начало апреля. Затем его проводят через каждые 2–3 недели, но обязательно на новом месте. Таким образом соблюдается севооборот и обеспечивается постоянный урожай свежей зелени. Каждые 3–4 недели пряность выдергивают вместе с корешком и отправляют на реализацию.

Укроп в теплице можно сажать как в качестве самостоятельной культуры, так и уплотнителя. В первом случае первый урожай можно собрать через 60 дней, а во втором – на 10 дней раньше. С 1 м² грунта возможно собрать до 1,5 кг зелени.

Базилик – пряное растение с приятным ароматом, которое всегда пользуется спросом, но требовательно к условиям выращивания. Поскольку базилик предпочитает жаркий климат, его выращивают только в обогреваемых теплицах при температуре не менее 15 °С. Если лето выдалось холодным и дождливым, то предпочтительнее вовсе не пересаживать зелень в открытый грунт. При наличии возможности поддерживать определенную температуру можно сажать базилик в теплице в течение всего года. Эту культуру нет необходимости пересаживать и прореживать после появления всходов. Она нуждается в частом, но обильном поливе.

Кинза (кориандр) быстрее всходит при посадке в ящики, которые устанавливают в теплице. Можно посадить ее и в тепличный открытый грунт, но тогда всходы появятся позднее. На начальном этапе растение поливают немного, но по мере развития полив увеличивают. Всходы кинзы прореживают, но делают это осторожно, чтобы не повредить молодые стебельки.

В тепличных хозяйствах все чаще выращивают имбирь, корневища которого сажают в горшочки. При температуре окружающей среды от 18 °С и постоянной влажности корневища имбиря хорошо разрастаются. Посадку обычно производят в марте, а собирают урожай осенью.

В последнее время все более популярными становятся экзотические для России растения, например, в теплице можно вырастить лимон-грас. Для выращивания этого теплолюбивого растения, которое часто используется в азиатской кухне, необходимо поддерживать в теплице температуру не менее 30 °С. Посадку проводят весной, а урожай собирают в течение всего года.

Самыми скороспелыми являются листовые сорта салата. У них образуется крупная розетка из 5–10 листьев уже через 3–4 недели после появления всходов. Семена дают всходы при температуре среды 4–5 °С, а при температуре 15–20 °С растения хорошо развиваются. Для выращивания в теплице подходят сорта Ларисс, Имка и Омега.

Эта культура нуждается в плодородном рыхлом грунте, для приготовления которого рыхлую землю смешивают с компостом и удобрениями. Минеральные удобрения можно вносить в грунт перед посадкой.

Салат относится к светолюбивым растениям, поэтому если света недостаточно, то он вытягивается. На первых порах обрывают наиболее крупные листочки, затем срезают всю розетку листьев.

К наиболее холодостойким видам салатов относится кресс-салат. Через 2 недели после посадки уже можно срезать первые листочки. Через 3,5–4 недели после появления всходов растение убирают полностью, так как оно вскоре начинает цвести. Сажают кресс-салат в течение всего лета и до поздней осени, можно посадить его и в зиму.

В теплицах можно вырастить листовой сорт пекинской капусты (салатную пекинскую капусту). Это холодостойкое растение хорошо растет в тени, дает хороший урожай за короткие сроки и даже в период цветения сохраняет хорошие вкусовые качества, в отличие от салата.

Листовая капуста достигает технической спелости за 45–50 дней. Если посадку провести рассадой, то урожай будет готов еще раньше. Семена листовой пекинской капусты прорастают при температуре 3–4 °С и переносят заморозки (до –4 °С), оптимальная температура для развития растений – 15–20 °С. Эту культуру предпочтительнее выращивать в затенении, тогда она не так быстро переходит к цветению. Уборку урожая производят выборочно, одновременно прореживая растения.

Листовую салатную горчицу в теплице можно выращивать в качестве сидерата или уплотнителя. Она отлично переносит короткие заморозки, а на ее месте хорошо растут другие зеленные и овощные культуры. Кроме того, культура не требовательна к грунту. Первый сбор урожая возможен уже через 25–35 дней после посева.

Листовую горчицу сеют в теплице ранней весной, заделывая семена в грунт на глубину 1–1,5 см и оставляя между рядами по 25 см. Всходы обязательно прореживают, постепенно увеличивая расстояние между ними с 5 до 10 см. Между молодыми растениями обеспечивают расстояние 18–20 см. Можно сажать эту культуру и вразброс, без рядков, но и в этом случае ее придется прореживать.

При температуре окружающей среды 18–20 °С ростки горчицы появляются на 3–4-й день. Кроме того, растению необходим обильный полив, иначе его листья будут мелкими и грубыми и оно быстро перейдет к цветению.

Шпинат относится к растениям, которые сажают в начале весны. Его можно высевать каждые 2 недели и через 40 дней собирать урожай – плотные сочные листочки, которые широко используют в кулинарии.

Сельдерей бывает трех видов: корневой, листовой и черешковый. Для выращивания в теплицах используют корневой сельдерей. Для посадки отбирают самые качественные корнеплоды небольшого размера, которые высаживают в грунт. Предварительно в нем делают борозду и поливают водой. Затем в ней размещают корнеплоды на расстоянии 6–8 см друг от друга. Между рядами оставляют промежутки 8–10 см. Затем корнеплоды с боков подсыпают

грунтом. При этом нельзя допускать его попадания на ростовые почки, иначе сельдерей начнет гнить. После грунт посыпают золой или известью-пушонкой из расчета 200 г на 1 м².

Климатические условия для выращивания сельдерея аналогичны таковым для петрушки, поэтому эти культуры можно выращивать в одном секторе. Для более быстрого нарастания зелени сельдерей 1–2 раза удобряют азотсодержащими веществами. По мере отрастания листьев растение целиком убирают в ящики и отправляют на реализацию.

Для получения зелени семена сельдерея сажают в конце июля, а рассаду – в конце августа. Также хорошо растет зелень при выгонке из корнеплодов, посаженных в ноябре – феврале. Обычно к уборке зелени приступают через 35–40 дней после посадки. Хорошо растут в тепличных условиях листовая сельдерей Яблочный и корневая сельдерей Парижский.

Мангольд выращивают как столовую свеклу, высевая семена рядами, между которыми оставляют по 45 см. Между растениями листовых сортов в рядах делают промежутки по 25 см, а между черешковых сортов – по 40 см.

Зимой в теплице хорошо растет щавель (можно собрать 5–6 урожаев), который это время года пользуется большим спросом. Выгонку производят из корневищ трех- и четырех-летнего возраста, заготовку которых проводят осенью, когда запахивают посевы щавеля. Для выгонки щавель размещают в теплицах в ящиках или на стеллажах. Поскольку эта культура надолго занимает место, ее лучше размещать в переносных контейнерах. В качестве грунта используют смеси торфа, перегноя и компоста, в которые добавляют минеральные удобрения. Готовый грунт раскладывают в посадочные ящики слоем 10–12 см.

Непосредственно перед посадкой корни подрезают. В грунте в ящиках делают борозды на расстоянии 8–10 см друг от друга. Одинаковые корешки длиной по 10 см сажают в борозды рядами с наклоном, между растениями оставляют по 3–4 см. Далее их присыпают землей, оставляя открытой почку на верхушке.

Щавель растет при температуре окружающей среды 16–18 °С и умеренной влажности. После появления зеленых росточков ящики переносят на хорошо освещенное место и через 20–25 дней срезают первую партию зелени. Чтобы не повредить почки на верхушке, срез производят острым ножом. После каждого сбора урожая растения подкармливают минеральными удобрениями. Для этого на 10 л воды добавляют 30–40 г аммиачной селитры и 15–20 г калиевой соли. Повторный сбор урожая возможен уже через 2 недели, правда, не такой обильный.

Для зимнего выращивания в теплицах подходит и такая культура, как портулак. Вкус листьев этого растения напоминает шпинат. Посадку производят семенами с августа по октябрь и весной (с марта по апрель). Семена заделывают в почву рядками, расстояние между которыми составляет 10–15 см. Это растение также можно сажать и рассадой. Урожай портулака снимают через 2–3 месяца после посадки, до того как он начнет цвести.

Корневища ревеня для получения зелени осенью выкапывают с грядок и оставляют отлежаться на 1–2 недели. Затем их пересаживают в ящики с грунтом, поливают и накрывают черной пленкой. Без доступа света, при температуре окружающей среды 10–13 °С, но при регулярном поливе их выдерживают в течение 4–5 недель. Отросшие за месяц черешки срезают и используют в пищу, а корневища затем удаляют.

Выращивание зелени на подоконнике

Заниматься выращиванием зелени на подоконнике можно круглый год, при этом вы не только получите необходимый для питания продукт, но и украсите окно растениями с листьями разных форм и цвета.

Часто зелень выращивают на кухонном подоконнике, но для получения большего количества зелени лучше перенести емкости с растениями в другие помещения, где воздух не нагревается в процессе приготовления пищи, а потому не бывает больших температурных перепадов.

Выращивать зелень на подоконнике можно в рассадных ящиках или цветочных горшках. Если зелень была приобретена в цветочных горшках в магазине, то ее необходимо освободить от полиэтиленовой упаковки, чтобы растения не пострадали от избыточной влаги.

Для выращивания зеленных культур подойдут цветочные горшки из пластмассы, глины, керамики, а также стеклянная тара. В любом случае они должны обладать хорошим дренажом.

Грунт для домашнего огорода лучше выбирать в зависимости от выбранных для выращивания культур. Однако, как правило, его смешивают с песком для улучшения дренажной функции. Для обогащения почвы питательными веществами используют органические и минеральные удобрения, которые добавляют при заполнении тары для посадки в сухом виде или растворяют в воде и используют для полива. При повторной посадке семян зеленных культур грунт необходимо сменить или дополнить удобрениями.

Растения в домашних условиях нуждаются в хорошем поливе, но и избытка влаги допускать нельзя, иначе корни растений чрезмерно разрастутся и загниют. Поливать их следует из лейки с дождевой насадкой.

При выращивании зелени на подоконнике необходимо ухаживать за ней не менее тщательно, чем при выращивании в теплице или на грядке. Например, зеленый лук и базилик требуется своевременно срезать, иначе они могут зацвести. С зеленых растений нужно удалять подвявшие и пожелтевшие листья.

В помещении, где стоят ящики с зелеными культурами, должно быть длительное естественное освещение, которое желательно дополнить искусственным светом, обязательно нужно обеспечить хорошую вентиляцию воздуха. Все это – необходимый минимум для получения хорошего урожая. Не следует лишний раз открывать окна. Если же это необходимо, важно следить за тем, чтобы холодный воздух с улицы не устремлялся сразу к ящикам с зеленью.

Самая распространенная культура для домашнего огорода – зеленый лук. В теплом сухом помещении он растет очень быстро. Для посадки используют лук-севок. Предварительно у каждой луковки срезают верхнюю часть и подсушивают срез в течение 3-х дней. На это время их можно замочить нижней частью в воде на 1–3 дня или просто подсушить срезы и сразу посадить луковки во влажный грунт. Если лук уже немного пророс, то срезать верхушки не нужно, можно сразу сажать его в увлажненный грунт.

Для выращивания лука на зелень подойдет грунт, состоящий из 2 частей перегноя, 1 части дерновой земли и 1 части песка или 2 частей компоста, перепревшего навоза или опилок с 1 частью крупного песка и древесной золой. Для посадки удобно использовать рассадные ящики высотой 12–15 см.

В зимнее время всем культурным растениям, выращиваемым ради зелени, необходима дополнительная подсветка. Для этого используют

люминесцентные лампы, которые устанавливают на расстоянии 50–60 см от растений.

Луковки сажают на расстоянии 1 см друг от друга, втыкая в грунт нижним полюсом, и поливают теплой водой. По мере отрастания зелени, ее срезают. Грунт периодически рыхлят и поливают.

Емкость с луком сразу после посадки лучше поставить в теплое и темное место. Как только появится первая зелень, ее переносят на хорошо освещенный подоконник. Когда с луковицы будет получено несколько урожаев и зелень перестанет расти дружно, необходимо заменить грунт в емкости и посадить новый лук.

Вырастить лук в домашних условиях можно с помощью гидропоники. В этом случае емкость с питательной жидкостью накрывают крышкой с отверстиями и помещают в них луковки, нижняя часть которых погружается в воду и наращивает корни. Питательная жидкость должна иметь определенную кислотность (рН 5–7), ее необходимо заменять через каждые 10 дней. Смеси для приготовления питательного раствора можно приобрести в специализированном магазине.

В последние годы в России набирает популярность шпинат, содержащий много витаминов и минеральных веществ. Он растет только при хорошем освещении и нуждается в обильном поливе. Нельзя допускать пересыхания грунта, так как при недостатке влаги листья шпината становятся более грубыми, быстро начинает расти цветочная стрелка. Зато при соблюдении условий выращивания листья уже через 20–25 дней можно употреблять в пищу.

Еще одним популярным растением для выращивания дома является кресс-салат.

Грунт для кресс-салата должен быть умеренно увлажнен, как и воздух. При повышении температуры воздуха листья этого растения становятся грубыми, начинается период цветения. Чтобы кресс-салат был нежным и вкусным, необходимо регулярно опрыскивать его водой. Емкости с растущей культурой рекомендуется устанавливать так, чтобы на нее не падал прямой солнечный свет. При оптимальных климатических условиях уже через 10–12 дней после появления всходов можно отведать первые листочки этой зеленой культуры.

Листовая горчица – настоящий кладезь витаминов – хорошо растет на подоконнике, и всего через 2 недели после появления всходов уже можно сорвать первые листочки. Культура не потребует много света, поэтому даже при густой посадке или в тени ее листья быстро растут и остаются нежными. Однако листовая горчица любит влагу и прохладу, поэтому ее нужно обильно поливать и держать в помещении с нормальной или повышенной влажностью воздуха.

Вполне возможно в домашних условиях и выращивание салата, нужно только правильно подобрать сорт и обеспечить растению хорошее освещение. Если посадить в помещении холодостойкие сорта, то они будут плохо развиваться в тепле, так что на выходе получатся хилые кустики. Летние сорта салата могут расти на подоконнике, если окно выходит на южную сторону. В зимнее время растение необходимо дополнительно подсвечивать специальными лампами.

Оптимальный способ вырастить салат на подоконнике – посадить его в индивидуальные горшочки. Тогда корневая система растений не будет повреждаться при прореживании и пересадке.

При посадке в ящики очень важно соблюдать определенное расстояние между растениями. Семена раскладывают на поверхности грунта на расстоянии 5–10 см друг от друга, присыпают тонким слоем грунта и поливают теплой водой из лейки.

Как только появятся дружные всходы, необходимо установить дополнительное освещение. Температура воздуха в помещении должна постоянно находиться в пределах 15–20 °С. При таких условиях культура хорошо растет, развиваются сочные листья, а период

цветения отсрочивается. При более высокой температуре воздуха салат плохо развивается и быстро переходит к цветению, а листья отличаются низкими вкусовыми качествами.

После появления у растений двух листочков необходимо провести подкормку. Для этого грунт поливают раствором аммиачного удобрения. Также можно использовать эту жидкость и для орошения листьев молодых растений из пульверизатора.

Растет на подоконнике и руккола, которую сажают в ящики небольшого размера в конце зимы или ранней весной. Культура быстро всходит и хорошо растет, так что первый урожай можно получить через неделю после посадки. Кроме того, руккола отличается неприхотливостью к грунту и не требует особого ухода, но нуждается в хорошем освещении. На свету ее листья накапливают витамины и растут крепкими.

Для выращивания в домашних условиях мяты необходимо заготовить черенок растения. Его ставят в емкость с водой и ждут отрастания корней, а затем пересаживают в цветочный горшок. Листочки можно срывать в любое время, но желательно, чтобы две трети растения всегда оставалось облиственным. При этом важно помнить, что растению нужны хорошая вентиляция и умеренная влажность.

Выращивать зелень на подоконнике можно с помощью гидропоники. Самое простое приспособление для этого можно смастерить из пластиковой бутылки коричневого цвета объемом 2 л. Ее разрезают поперек пополам и в части с горлышком проделывают несколько рядов отверстий. Затем эту часть пробкой вниз вставляют в нижнюю часть бутылки и наполняют субстратом. В нижнюю емкость наливают небольшое количество питательного раствора (для его приготовления подойдут практически любые удобрения), который будет поступать в субстрат через нижние ряды отверстий. Через верхние ряды отверстий субстрат и корни растений будут вентилироваться. По мере впитывания корнями, питательную жидкость подливают.

Для выращивания дома можно использовать растения с огорода. Например, в конце августа или в сентябре выкопать с грядки орегано, тимьян, майоран, шнитт-лук и посадить в цветочные горшки или ящики. После периода адаптации они продолжают расти.

Таким образом, даже на небольшой площади в домашних условиях можно выращивать разнообразную полезную зелень. Немного подготовительных мероприятий, несложный уход за посевами – и вы обеспечите себя пряными травами и витаминами на всю зиму и раннюю весну.

Ранний урожай зелени на открытом грунте

Раннюю продукцию можно получить на открытом грунте, если выбрать для посадки самое теплое место. Для разбивки грядок под зелень подойдут участки земли, расположенные на южных и юго-западных склонах, которые прогреваются солнечными лучами весной в первую очередь. Снег на них быстро тает, а излишняя влага уходит и испаряется. Уже в начале апреля на таких участках можно посадить листовую горчицу, салат, кресс-салат и укроп.

Для получения ранних всходов можно организовать высокие грядки, в основе которых заложена органика. Температура почвы в них будет значительно выше, чем на других участках, что объясняется протекающими в органической массе биохимическими процессами, при которых выделяется тепло. Такие грядки необходимо подготовить еще осенью, и снег весной на них растает значительно быстрее, чем в другом месте.

Грядки после посадки можно также накрыть укрывными материалами или соорудить над ними парник. Укрытие защитит первые всходы от весенних заморозков, которые особенно часто в середине весны отмечаются в ночное время. Как только появятся дружные всходы, а температура атмосферного воздуха станет более высокой, укрытия с грядок убирают, иначе растения могут перегреться, а листья сгореть.

Чтобы всходы зеленных культур не замерзли, грядки необходимо обильно поливать, так как влажная земля лучше сохраняет тепло, чем сухая. При испарении воды увлажняется воздух, что тоже убережет молодые растения.

Получить раннюю продукцию в открытом грунте можно, выращивая многолетние культуры. К ним относятся черемша, лук-слизун, шнитт-лук, щавель, ревень и др. Эти растения сами взойдут на грядках, как только растает снег и прогреется верхний слой почвы.

Быстро всходит и дает хороший урожай сочной зелени с острым вкусом, которая подходит для салатов, листовая горчица. При обильном поливе ее листья быстро набирают силу. Стоит отметить, что эта культура является прекрасным сидератом, и после нее на этом месте будут хорошо расти многие овощные культуры, например томаты. Кроме того, листовая горчица устойчива к непродолжительным заморозкам и не требовательна к почве, но нуждается в солнечном свете.

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.