

ТЕХНОЛОГИЯ ВЫРАЩИВАНИЯ ЗЕЛЕННЫХ КУЛЬТУР ДЛЯ ЛИЧНЫХ ПОДСОБНЫХ ХОЗЯЙСТВ



Государственное бюджетное учреждение Краснодарского края
Кубанский сельскохозяйственный информационно-консультационный центр

**Технология выращивания зеленных культур
для личных подсобных хозяйств**

СОДЕРЖАНИЕ

Технология выращивания укропа.....	4
Выращивание укропа в защищённом грунте	9
Технология выращивания петрушки	11
Технология выращивания салата	15

Технология выращивания укропа

Ценные пищевые свойства укропа обусловлены высоким содержанием в его листьях солей кальция и железа, эфирных масел со стойким ароматом почти всех витаминов, в том числе В1, С, Р, РР, провитамина А и т. д. В зелени укропа присутствуют сахара и белки, в семенах — растительное масло (до 20 %), азотистые и безазотистые вещества, целлюлоза.

Основное пищевое назначение укропа — добавка и ароматизация различных продуктов питания. Молодую зелень употребляют и как самостоятельное блюдо в виде салата с маслом и лимоном. Из укропа также готовят соусы, его солят и сушат впрок. Цветущие растения добавляют в качестве специй в соленья и маринады.

Укроп обладает способностью стимулировать деятельность желудочно-кишечного тракта и работу молочных желез. Это хорошее мочегонное, слабительное и отхаркивающее средство. Рекомендуют его при бессоннице и головных болях.

Укроп — холодостойкое растение, переносит заморозки до -6°C. Семена начинают прорастать при температуре 3°C. Может расти при прохладной (8-10°C) погоде, но оптимальная температура для роста и развития находится в пределах 16-17°C. Для цветения и созревания семян требуется более высокая температура (18-20°C). Если во время цветения погода постоянно холодная и сырая, то семена завязываются плохо.

Укроп — светолюбивое растение длинного дня. При продолжительности светового дня 10-12ч происходит только нарастание листьев. Посевы размещают на высокоплодородной рыхлой и достаточно обеспеченной влагой почве с реакцией, близкой к нейтральной. При недостатке влаги в почве листья становятся мелкими и грубыми.

Укроп, как и все зеленные культуры, отличается высоким уровнем накопления нитратного азота, количество которого в значительной степени зависит от содержания азота в почве и условий выращивания, например, недостаток света способствует накоплению нитратов.

Для открытого грунта районированы сорта: раннеспелые — *Дальний, Зонтик, Грибовский, Гренадер*; среднеспелые — *Каскеленский, Амбrella, Лесногородский, Борей, Узоры*; позднеспелые — *Аллигатор, Буян, Салют, Амазон*.

В защищенном грунте выращивают сорта *Грибовский, Кибрай*,

Харьковский 85.

Аллигатор. Среднеспелый (40-45 дней от всходов до получения урожая) сорт, кустового типа. Предназначен для выращивания на зелень. Долго не выбрасывает зонтик, возможна многократная срезка зелени. Посев в грунт конец апреля – начале мая. Розетка листьев крупная, приподнятая, что облегчает уход при выращивании и меньше загрязняет листву после дождей. Листья зеленые с сизым оттенком, ароматные, высокого качества. Зеленая масса одного растения составляет в среднем 30-60 г, при хорошей агротехнике – более 100-150 г. Высота 14-25 см. Урожайность 1,5-2,5 кг/м².

Амазон. Среднеспелый (40-45 дней от всходов до уборки урожая) сорт. Предназначен для выращивания на зелень и специи. Посев в грунт производится в конце апреля – начале мая. Розетка листьев приподнятая. Лист крупный, зеленый с сизым оттенком, сочный, очень ароматный. Сорт характеризуется неприхотливостью. Урожайность на зелень 1,4-4,1 кг/м², на специи 2,9-6,7 кг/м². Ценится за дружное формирование сочной и нежной зелени, продолжительный период хозяйственной годности. Рекомендуются для сушки, замораживания, приготовления разнообразных приправ, засолки и маринования.

Гренадер. Раннеспелый (30-35 дней от всходов до уборки зелени, 70-90 дней от всходов до уборки на специи) сорт. Предназначен для выращивания на зелень и специи. Посев в грунт производится в конце апреля – начале мая. Розетка крупная, приподнятая, высотой 26-29 см. Листья зеленые с крупными сегментами. Зелень нежная, сочная, обладает высокой ароматичностью. Сорт характеризуется стабильной урожайностью, неприхотливостью. Урожайность на зелень 1,4-3,1 кг/м², на специи 2,9-5,7 кг/м².

Иней. Среднепоздний сорт. Розетка листьев приподнятая. Лист длинный, сизо-зеленый, сильноорассеченный с восковым налетом. Растение раскидистое, сильнооблиственное, в фазе цветения высотой до 150-170 см, с крупным зонтиком. Масса одного растения при уборке на зелень 30-40 г, на специи – 60 г. Ароматичность сильная. Товарная урожайность на зелень 1,7 кг/кв.м, на специи -2,7 кг/кв.м. Рекомендуются для использования в свежем виде, замораживания, консервирования. При замораживании сохраняет все лучшие качества и ароматичность. Для регулярного получения молодой зелени производят посевы с апреля по август через каждые 10-14 дней.

Кутузовский. Среднепоздний сорт, начало товарной годности наступает через 41-44 дней от появления полных всходов. Предназначен для получения зелени и специй. Розетка листьев

полуприподнятая, развившееся растение сильнооблиственное, на растении около 12 листьев. Листья крупные, до 20 см, нежные, светло-зеленые, рассеченные на нитевидные сегменты. Обладают высокой ароматичностью и отличными вкусовыми качествами. Масса зелени с одного растения 20-30 г. Средняя урожайность – 160 ц/га. Сорт ценится за дружное формирование сочной и нежной зелени, продолжительный период хозяйственной годности. Рекомендуется для сушки, замораживания, приготовления разнообразных приправ, засолки и маринования.

Макс. Среднеспелый (41 - 44 дня от всходов до уборки урожая) сорт. Предназначен для выращивания на зелень и специи. Посев в грунт производится в конце апреля — начале мая. Розетка листьев полуприподнятая. Листья средние, зеленой окраски, сочные, ароматные. Масса зелени с одного растения 20-44 грамм. Средняя урожайность на зелень – 1,39 -1,40 кг/м², на специи – 2,50 - 4,00 кг/м². Сорт характеризуется стабильной урожайностью, неприхотливостью.

Озорник. Укроп — кладезь витаминов и минеральных солей. Он легко выращивается в домашних условиях на окне или балконе, в контейнерных грядках или среди цветов. Главное правило — не загущать посевы. Тогда растения будут прочными и крепкими, хорошо облиственными, а сбор зелени высоким. Сорт среднепоздний, долго не образует зонтик. Розетка листьев приподнятая. Растение полураскидистое, сильнооблиственное. Лист сизо-зеленый, сильнорассеченный с восковым налетом. Масса одного растения при уборке на зелень 25-35 г. Ароматичность сильная. Товарная урожайность на зелень 1,6 кг/кв.м. Рекомендуется для ежедневного использования в свежем виде, в качестве пряной добавки в традиционные блюда. При уборке целых растений производят подсевы с апреля по август через 5-7 см.

Редут. Раннеспелый (39-41 дней от всходов до уборки урожая) сорт. Предназначен для выращивания на зелень и специи. Посев в грунт производится в конце апреля - начале мая. Розетка листьев полуприподнятая. Листья средние, зеленой окраски, очень ароматные. Масса зелени с одного растения 20-40 грамм. Средняя урожайность на зелень – 1,22-1,23 кг/м², на специи – 1,4 - 2,0 кг/м². Рекомендуется для потребления в свежем виде, замораживания и консервирования.

Ришелье. Среднеспелый (40-42 дня от всходов до сбора зелени, а через 1-2 недели зацветает) сорт. Предназначен для получения зелени и специй. Посев в грунт производится в конце апреля – начале

мая. Розетка крупная. Лист кружевной, с тонкими длинными долями, синевато-зеленый. В фазе цветения растения имеют большое количество листьев на стебле и сильный аромат. Семена созревают в середине августа. Устойчив к болезням и вредителям. Сорт характеризуется декоративностью, ароматичностью. Урожайность на зелень 3,7-4,1 кг/м², на специи 2,9-5,9 кг/м². Для регулярного получения зелени посев производят с апреля по август через каждые 10-14 дней.

Лучшими предшественниками укропа являются огурцы, капуста, свекла, бобовые культуры. Его не размещают после представителей семейства сельдерейных (морковь). Выращивают укроп как самостоятельную культуру и как уплотнитель. Очень хорошая совместимость — огурцы. Хорошее соседство с капустой, а нежелательное с морковью.

Подготовка почвы. Осенью почву перекапывают на глубину штыка лопаты. Укроп плохо растет на почвах бедных гумусом, поэтому на таких почвах заделывают перегной или компост (3-6 кг на 1 м) и минеральные удобрения (г на 1 м): суперфосфат — 25-30 г, калийная соль — 15-20 г.

На низких сырых местах, участках с близким уровнем грунтовых вод устраивают грядки, которые целесообразно делать осенью. Если удобрения не вносили осенью, их вносят весной при перекопке — комплексные минеральные удобрения или нитроаммофоску (60-70 г на 1 м). При внесении навоза непосредственно под укроп на растениях могут появиться ожоги.

Вот интересная рекомендация: многие огородники-любители жалуются, что укроп у них плохо растет, желтеет или краснеет и рано стрелается. Чтобы этого избежать, никогда не известкуйте почву под укроп, не вносите в нее золу, а удобряйте ее перегноем и следите, чтобы она была влажной.

Подготовка семян. Семена укропа прорастают медленно из-за того, что в них содержится много эфирных масел: это затрудняет набухание. За 2-3 суток до посева семена намачивают в воде, заменяя ее каждые 6-8 ч.

Затем их высушивают до сыпучести или проращивают во влажном песке. При намачивании массовые всходы появляются через 5-7 суток, без него — через 13-18 суток.

На зелень укроп высевают вразброс или поперек грядок, располагая ряды через 10-15 см друг от друга. Глубина

заделки семян — 1-3 см. Норма посева (г на 1 кв.м): весной — 1,5-2,0, осенью — 2,5-3,0.

Для выращивания укропа на засолку или на семена, укроп высевают ленточным двух-пятистрочным способом (расстояние между лентами 50 см, между строчками 30 см). Можно высевать рядовым способом, расстояние между рядами 30-45 см. В этом случае норму посева уменьшают до 1-2 г на 1 кв.м.

Для обеспечения конвейера зелени посев проводят с ранней весны и затем через каждые 10-15 суток вплоть до осени. К семенам укропа иногда добавляют семена салата (1 %) как маячной культуры. Это позволяет приступить к прополке и рыхлению еще до появления всходов. Всходы укропа без предварительной подготовки семян появляются через 13-18 суток после посева, затем растения развиваются очень быстро.

При подзимнем посеве после подготовки почвы семена высевают без заделки, но с обязательным мульчированием торфом слоем 2-3 см.

После появления всходов (как только позволит почва), эффективное рыхление на глубину 5-6 см. Второе и последующие рыхления проводят после дождя или полива на глубину 10-12 см. На участках с плодородной почвой под укроп удобрения не вносят, а на бедных — подкармливают в фазе двух-трех настоящих листьев мочевиной (6-15 г на 1 кв. м) или раствором коровяка (1:10 либо 1:15), либо аммонием (12-15 г на 1 м).

В фазе трех-четырех настоящих листьев растения прореживают. При выращивании на зелень расстояние между растениями в ряду после прореживания должно составлять 3-5 см, при выращивании на семена и для засолки — 8-10 см. При загущенных посевах укроп прореживают несколько раз по мере подрастания. Удаляемые растения используют в пищу.

Растения, которые выращивают для засолки или на семена подкармливают второй раз в фазе массовой закладки центральных зонтиков при высоте растений 30-35 см. При этом используют раствор суперфосфата и хлористого калия (соответственно 10-15 и 10 г на 10 л воды).

Для получения сортовой чистоты при высоте растений 10-15 см удаляют экземпляры, отличающиеся по морфологическим признакам от основного сорта, а также слабые и больные. В дальнейшем сортовые прочистки проводят в течение всей вегетации, но особенно тщательно — перед цветением, удаляя все слабые, больные и нетипичные. Перед уборкой выпалывают такие сорняки, как куриное

просо, щетинник и другие, семена которых трудно отделяются от семян укропа.

Уборка на зелень. К уборке на зелень приступают, когда высота растений достигает 10-20 см и не имеет соцветий (обычно это наступает через 35-40 суток после посева). Если растения оставить дольше, стебель начнет вытягиваться и грубеть. Перед уборкой растения опрыскивают чистой водой, затем срезают ножницами на уровне 2 см от земли.

Корни при этом оставляют в земле, и после полива они образуют новую зелень. Часть растений можно оставить для уборки в фазе молочно-технической спелости и использовать для засолки. Для засолки (огурцов) укроп убирают в период цветения и завязывания семян либо используют зонтики с зелеными семенами.

Уборка на семена. Зрелые семена укропа легко осыпаются, поэтому уборку проводят при массовом их побурении в центральном зонтике. Срезают только зонтики, которые досушивают в тени на мешковине. Все растения убирают по мере созревания других ярусов. Стебли связывают в небольшие снопы и для дозревания развешивают их под навесом или на чердаке.

После дозревания зонтики обмолачивают и окончательно досушивают семена. Выход семян с одного растения 5-10 г. Они сохраняют всхожесть три-четыре года.

Выращивание укропа в защищённом грунте

В защищенном грунте укроп выращивают как основную культуру и как уплотнитель огурцов и томатов.

В первом случае проросшие семена вразброс высевают в ящики (3-4 г на ящик). Затем их поливают и сверху присыпают перегноем либо торфом (0,5 см). На 3-5 суток (до появления всходов) ящики устанавливают в штабеля и держат при температуре 20-25С. После появления всходов ящики ставят в один ряд на свет. Через 40-55 суток можно собирать зелень (до 400 г с ящика). Начиная с декабря, укроп выращивают с досвечиванием.

Во втором случае проросшие семена укропа высевают за 7-10 суток до высадки основной культуры. При этом применяют шестистрочную схему посева. Норма посева 10-15 г на 1 м.

Выращивание по методу Митлайдера. Укроп высевают 2-4 раза за сезон. Ранней весной и в середине лета высевают позднеспелые сорта, например, *Лесногородский*, *Супердукат* или *Кибрай*. Растения

этих сортов долго не переходят к цветению, наращивают большую листовую массу, которая длительное время остается в состоянии хозяйственной годности. В июле и августе для заготовок понадобится цветущий укроп, поэтому в конце мая — начале июня имеет смысл высевать укроп *Грибовский*, который даже в прохладное лето быстро переходит к цветению. При посеве сухими семенами всходы укропа появляются медленно. Семена прорастают примерно две недели, а при холодной погоде — до трех недель. Поэтому семена перед посевом подвергают 20-минутной обработке горячей водой (50-52°C), а затем замачиванию при комнатной температуре в течение 48-72 часов со сменой воды 3-4 раза в сутки. Ранневесенние посевы для ускорения прорастания укрывают пленкой, которую после появления всходов надо снять, так как укроп может расти при 5-8°C. Позднеспелые сорта укропа подкармливают 3-4 раза, а раннеспелые не более 2-х раз.

Технология выращивания петрушки

Корнеплоды, листья и семена петрушки богаты ценными для организма человека минеральными веществами и эфирными маслами, возбуждающими аппетит и способствующими пищеварению. В зелени петрушки кроме провитамина А и витамина С, содержится витамин В, регулирующий процесс кроветворения. Из корнеплодов и листьев петрушки делают разнообразные приправы и гарниры. В культуре распространены две ее разновидности: корневая и листовая.

Корневая петрушка. У этой распространенной в нашей стране культуры в пищу используют и корнеплод, и листья. Корнеплод массой 100-150 г, утолщенный, слабоветвистый, поверхность бело-желтая, мякоть белая, с сильным пряным ароматом. В розетке формируется до 10-40 листьев.

Листовая петрушка. Корни тонкие, сильноветвистые и не имеют пищевого значения. Листья в зависимости от сорта гладкие или гофрированные (курчавые). В розетке формируется 15-100 листьев.

Цветоносные побеги длиной 75-150 см, сильно ветвящиеся, формируются на второй год. Каждая ветвь заканчивается соцветием — сложным зонтиком. Семена мелкие/ребристые, серовато-зеленые, со специфическим запахом. Масса 1000 семян 1-1,8 г. Они сохраняют всхожесть три-четыре года.

Петрушка — холодостойкое растение. Семена начинают прорастать при температуре 3-4°C. Всходы выдерживают заморозки до -9°C. Взрослые растения прекрасно зимуют, за исключением слишком суровых бесснежных зим. Оптимальная влажность почвы должна составлять 60-70%.

Как и морковь, петрушка хорошо растет на глубоко разделанных, рыхлых, плодородных легкосуглинистых или супесчаных, хорошо увлажненных почвах с высоким содержанием гумуса и водопроницаемой подпочвой.

Петрушка более холодостойкая культура, чем морковь, и при некотором укрытии она может перезимовать на грядке и рано весной дать зелень. Выгонять зелень из корнеплодов петрушки можно даже зимой в домашних условиях.

У корневой петрушки широко распространены следующие сорта:

Скороспелый — *Сахарная*;

Среднеспелый — *Урожайная*;

Среднепоздний — *Бордовинская, Берлинская*.

Сахарная. Спустя 95-100 дней с того времени, как взойдут первые растения, сорт готов к употреблению. В раскидистой розетке насчитывается от 20 до 40 листиков, корнеплод вырастает в длину до 30 см, имеет коническую, остроконечную форму и серовато-белую окраску. Внутри корнеплоды Сахарной петрушки белые, со светло-желтой сердцевинкой. Широко распространена благодаря замечательным вкусовым качествам.

Урожайная. Среднеспелый корневой сорт со сроками спелости до 130 дней с того момента, как выглянула первая зелень. У растения массой около 100 г образуется полураскидистая розетка с 11-20 листиками и остроконечный корнеплод от 20 см в длину с хорошими вкусовыми качествами.

Бордовикская. Техническая спелость наступает приблизительно через 135 дней, как вы увидели первые всходы. Сильноразвитая розетка состоит из 28-30 листьев, корнеплод удлинённый (около 35 см), цилиндрической формы, массой 170 г.

Берлинская. Позднеспелый сорт корневой петрушки со сроками спелости от 150 дней и до 180. У растения образуется раскидистая розетка и конусовидный корнеплод с заостренным кончиком. Диаметр корня Берлинской петрушки достигает 4 см, длина – до 20 см.

У листовой петрушки:

Астра, Обыкновенная листовая, Бриз, Эсмеральда.

Астра. Раннеспелый курчаволистный сорт – через 65 дней после всходов зелень пригодна для употребления в пищу. Розетка вырастает плотной, полуприподнятой, с крупными сильноофрированными листьями. Листовая масса активно отрастает после срезки.

Обыкновенная листовая. Сорт ценится за пышную ароматную зелень и высокую урожайность. Технической спелости петрушка достигает через 70 дней, как выглянут всходы. Сильно развитая розетка состоит из большого количества гладких темно-зеленых листьев с сильным рассечением. В одной розетке может насчитываться от 30 до 100 листиков. Корни в пищу не употребляются.

Эсмеральда. Курчавая петрушка средней спелости. Масса растения достигает 50 г, в розетке образуется примерно 25-30 листиков с короткими черешками. После срезания урожая хорошо отрастает.

Бриз. Листовой сорт со сроками спелости около 80 дней. У одного растения масса от 60 г. Розетка вырастает до 75 см в высоту, зелень получается нежная, после срезки в течение длительного времени сохраняет свою свежесть.

Районированы следующие сорта листовой петрушки: *Богатырь, Бриз, Астра, Глория, Волшебница, Триплекс, Бутербродная, Титан, Обыкновенная листовая, Бородинская*. У курчавой петрушки районированы сорта: *Кучерявец, Браво, Мазина, Петра, Листовая кудрявая*.

Как и морковь, петрушку не рекомендуется выращивать в год внесения навозного удобрения, поэтому ее чаще всего размещают после огурцов, ранней капусты и картофеля.

На прежнее место культуру возвращают не ранее чем через три — четыре года.

Произрастание петрушки совместимо со следующими культурами: огурцы, томаты, перец, редис, сельдерей, лук-порей, горох.

Подготовка почвы. Сходство биологических особенностей петрушки и моркови позволяет применять при их возделывании аналогичную агротехнику.

Осенью участок глубоко перепахивают. На тяжелых почвах вносят перегной и торф. Минеральные удобрения заделывают в зависимости от содержания в почве питательных элементов (г на 1 м): суперфосфат — 30, калийную соль — 20. Весной под перекопку или после появления всходов дополнительно вносят (г на 1 м): аммиачную селитру — 10 и суперфосфат — 5. Однако без необходимости не следует завышать дозы азотных удобрений, так как это сказывается на качестве корнеплодов.

Петрушка отличается невысокой потребностью в азоте и очень отзывчива на применение калийных удобрений и чувствительна к недостатку фосфора в почве в период прорастания семян. Эта культура не выдерживает повышенной концентрации почвенного раствора, поэтому лучше растет при невысоких дозах удобрений и хорошо использует последствие удобрений, внесенных под предшественника.

Применяются следующие дозы минеральных удобрений:

на дерново-подзолистых почвах — азота 6-9 г, фосфора 6-9 г, калия 15- 18 г; на пойменных луговых — азота 3-6 г, фосфора 6-9 г, калия 18-21 г, на выщелоченных и обыкновенных черноземах — азота 3-6 г, фосфора 6-8 г, калия 9-12 г, на торфяно-болотных — азота 0-3 г, фосфора 9-12 г, калия 18-25 г.

Подкормки петрушки проводят только в случае неблагоприятных условий (холодное лето, бедные почвы). Дозы азота в подкормку (начало июля) не должны превышать 3-5 г/м², калия (первая декада

августа) — 6-9г. Под петрушку можно применять калийную соль или хлористый калий.

Посев. Высевают петрушку очень ранней весной. При посеве сухими семенами всходы появляются спустя 15-25 суток. Предварительное намачивание семян сокращает этот срок на 7-14 суток. Намачивают их так же, как и семена моркови. Схема посева трехстрочная (30+30+60 см), глубина заделки 2-2,5 см. Норма посева 3-5 г на 10 м. Уход за петрушкой аналогичен уходу за морковью. Прореживание проводят дважды. Первый раз при появлении одного — двух настоящих листьев, второй — пяти-шести листьев. Для получения корнеплодов после второго прореживания в ряду на 1 м должно оставаться 20 растений, для срезки листьев — 30. В дальнейшем уход сводится к подкормкам, рыхлениям, прополкам, поливам.

При возделывании петрушки для получения корнеплодов листья на растениях не срезают. Подкормку проводят после второго прореживания (г на 1 м): аммиачная селитра — 15, суперфосфат и калийная соль — по 10. Урожайность корнеплодов достигает 1,5-2 кг с 1 м.

Если петрушку выращивают на зелень, то подкормки проводят после каждой срезки листьев (г на 1 м): аммиачная селитра и суперфосфат — по 5-8, хлористый калий — 8-10. Урожайность листьев за три срезки составляет 2-2,5 кг с 1 м.

Чтобы получить сверхраннюю зелень, петрушку оставляют под зиму, а ранней весной накрывают пленкой. Выход продукции при первой срезке 0,5 кг с 1 м. Мелкие корнеплоды так же, как и у сельдерея, можно высаживать в горшки или небольшие ящики и зимой выгонять свежую зелень в домашних условиях.

Технология выращивания салата

Салат — однолетнее растение семейства астровых (сложноцветных). Название культуры произошло от латинского слова "латук" (молоко). Растение содержит млечный сок (алкалоид лактуцин), который придает ему горьковатый вкус.

Пищевая ценность и лечебные свойства. Салат благодаря своему биохимическому составу занимает особое место среди овощей. В его листьях имеются почти все известные витамины, а также органические кислоты, соли калия, кальция, железа, марганца, кобальт, медь, йод, цинк, марганец, молибден, бор, каротин, витамины С, В1, В2, Е, К, РР, фолиевая кислота. По содержанию солей кальция салат занимает первое место среди овощей, по содержанию железа—третье место после шпината и шнит-лука, а по содержанию магния уступает лишь гороху и кольраби. В свежих листьях салата 0,6-6,0 мг бета- каротина, 65 мг яблочной, 48 мг лимонной, 11 мг щавелевой кислот.

В наружных зеленых листьях салата больше витамина С и каротина, чем во внутренних. Употребляют салат в свежем виде. В XVIIв. приготовление блюд из салата считалось вершиной кулинарного искусства.

В Германии готовили его в белых перчатках, и снимали их только для перемешивания салата руками. Пользоваться ложкой или вилок для этого запрещалось, чтобы не испортить вкус блюда. Особым искусством приготовления салата славились французские кулинары. Во французской кухне целые листья салата смачивали особым соусом, сохраняя при этом целостность листа.

Готовят блюда лишь из помытых, обсохших листьев салата. Присутствие воды ухудшает вкус. К листьям салата часто добавляют и другие овощи.

У спаржевого салата в пищу употребляют не только листья, но и стебли, которые предварительно подвяливают. Они отличаются сладковатым, нежным и освежающим вкусом.

Целебные свойства салата трудно переоценить. Благодаря сбалансированному сочетанию солей калия и натрия он снижает отложение солей, способствует регулированию водного обмена веществ.

Наличие органических кислот (лимонной и др.) оказывает ободряющее действие на организм, успокаивает нервную систему, улучшает сон. В народной медицине настой из измельченных листьев салата применяют при повышенной возбудимости, бессоннице.

Благодаря наличию витамина Р салат способствует укреплению стенок кровеносных сосудов.

Это растение стимулирует выведение холестерина из организма человека, помогает при ожирении, вялости кишечника, диабете, улучшает состав крови.

Свежий сок салата принимают при хроническом гастрите, язвенной болезни, а в смеси с соком моркови, свеклы и репы—при полиомиелите, атеросклерозе.

Существует несколько разновидностей салата, которые произошли от дикого латука, поэтому разделение довольно условное:

Плотнокочанный или хрустящий салат. Плотнокочанный салат-латук, или американский салат образует очень плотную головку, его хрустящие листья как бы наполнены водой, они изгибаются целиком, завиваясь в плотный кочан. Очень хорошо хранится в холодильнике.

Сорта:

Кучерявец одесский (может не образовывать кочана), *Олимпо*, *Олимпус*, *Тарзан*, *Келтик*, *Роксете*, *Саладин*, *Квик*, *Сирена*.

Клавир — полукочанный, очень плотный для открытого грунта. Вес растения до 500г.

Крупнокочанный — для открытого грунта, можно выращивать весной и летом. Округлый кочан до 400г.

Салат батавия — французский салат — образует более рыхлые головки, а листья кучерявые и более нежные, чем у плотнокочанного салата.

Рыхлокочанный (маслянистый) салат. Рыхлокочанный салат в отличие от американского салата имеет тонкие, гладкие, нежные листочки. Они изгибаются только снизу и формируют менее плотный кочан. С внутренней стороны листья на ощупь как бы маслянистые, поэтому эти салаты называют еще маслянистыми или маслянолистными. Рекомендуется употреблять с грядки, при хранении резко возрастает количество нитратов. Толстые черешки и крайние листья рекомендуется удалять. Часто выращивается в теплицах.

Сорта:

Берлинский желтый, *Фестивальный*, *Норан* (для защищенного грунта), *Кадо* (полукочанный), *Подмосковье*, *Сезам* (полукочанный, универсального применения), *Атракцион*, *Упрямец* (окрашенный),

Вклад, Либуза.

Салат-ромен (римский). Салат-ромен является близким родственником кочанного салата и предъявляет те же требования по уходу. Ромены имеют удлинённые мясистые хрустящие листья, направленные вертикально вверх, которые образуют прямостоячие головки. Кочан формируется хорошо, но для лучшего выполнения его верхушку иногда перевязывают. Этот салат очень холодостоек и пригоден для выгонки в зимний период. Созревает несколько дольше кочанных сортов. Выращивают его в основном осенью. Вкус свежих листьев более грубый, но этот вид салата можно отваривать. На импортных пакетиках обычно стоит пометка "Cos".

Сорта:

Верадарц, Парижский, Совский, Балон.

Листовой салат, шнит-салат, срывной салат (латуньино, лолло, струвельпетер). Они образуют рыхлые розетки и бывают с красными и зелеными листьями. Тонкие нежные листья могут быть яйцевидной или обратнойцевидной формы, с зубчатыми, волнистыми, фестонобразными или рассечёнными на доли краями. Можно срывать отдельные листья, не выдергивая все растение. Кочан у этих салатов не завязывается.

Сорта:

Балет — универсальный сорт для защищенного и открытого грунта. Устойчив к стрелкованию. Лист зеленый, хрустящий, край фестончатый. Вес растения 300-600г.

Дубочек МС — для открытого грунта. Листья дуболистные. Устойчив к стрелкованию. Вес растения до 250г.

Робин — такой же как и *Дубочек МС*, но фиолетово-вишневого цвета.

Изумрудный — для зимне-весеннего оборота. Среднеспелый. Листья обратнойцевидные. Отличного вкуса. Устойчив к стрелкованию. Вес растения 60г.

Крикет — для защищенного и открытого грунта. Раннеспелый, созревает за 40-45 дней. Листья тонкие. Устойчив к стрелкованию и жаре. Вес растения 250г. Другие сорта: *Римский, Красный огонь, Камарнянский, Московский парниковый, Новогодний.*

Спаржевый (стеблевой) салат. Спаржевый или стеблевой салат (уйсун) образует обильно покрытый листьями утолщенный длинный стебель, который используют в пищу. Этот вид распространен в

основном на Дальнем Востоке, Китае, Корее. Различают овальноудлиненнолистные, узкоудлиненнолистные и рассеченнолистные сорта спаржевого салата. Стебли этого салата вырастают до метра длиной и толщиной с руку. В сыром виде их режут в салат, а в отварном виде готовят как спаржу.

Салат — перекрестноопыляющееся и часто самоопыляющееся растение. В хорошую погоду при обилии насекомых происходит перекрестное опыление. По срокам потребительской спелости салаты подразделяют на весенние, летние и осенние. Весенние или ранние салаты быстро стреляются в условиях длинного дня. Летние сорта растут медленнее, но не стрелкуются. В осенней культуре в основном выращивают салат — ромен. Выбирая сорта будьте внимательны к срокам посадки, многие сорта предназначены только для выращивания в определенный период.

Салат — растение холодостойкое. Семена при температуре 5°C прорастают через 5-7 дней. Молодые растения переносят, заморозки до —6..-1°C. У ранних сортов при температуре воздуха выше 20°C преждевременно образуются цветоносы. Кроме того, при высокой температуре и низкой влажности воздуха и почвы усиливается горечь листьев. Для кочанного салата предпочтительно, чтобы ночная температура воздуха была ниже дневной на 4-8°C: это ускоряет формирование плотных кочанов.

Салат светолюбивое растение. При недостатке света растения вытягиваются, а у кочанного салата формируются рыхлые кочаны, он преждевременно накапливает нитраты и стрелкуется. Раннеспелые сорта салата — растения длинного дня, т.е. в условиях длинного дня стреляются, позднеспелым — свойственна нейтральная реакция.

Салат — влаголюбивое растение. При большой массе листьев у салата поверхностная, слабая корневая система, поэтому у салата повышенная требовательность к влаге.

Почвы для этой культуры предпочтительны рыхлые или средней тяжести, перегнойные, с нейтральной реакцией (рН 7).

Салат имеет среднюю потребность в питательных веществах. Однако, кочанный салат очень требователен к условиям минерального питания.

Наибольшее количество питательных элементов (90 % общей массы) он потребляет за две недели до образования кочана. Салат занимает третье место по выносу питательных веществ после редиса и спаржи.

Парники и теплицы

В парниках и теплицах при избытке тепла и влаги, отсутствии вентиляции сильно развивается серая и белая гниль, краевой ожог, ложная мучнистая роса. Главной причиной распространения заболеваний является непроветриваемый влажный воздух.

Кочанный салат относится к растениям нитратонакопителям, поэтому подкормки азотосодержащими удобрениями, следует ограничить, его нельзя сажать в первый год на компостной (высокой) грядке и удобрять свежим навозом.

Недостаток прямого солнечного света (ультрафиолетового), частичное затенение способствуют накоплению нитратов кочанными салатами. Листовые салаты можно выращивать при частичном затенении.

Лучшими предшественниками являются — капуста, томат, перец, картофель, под которые вносили органические удобрения. Недопустимые предшественники — кабачки, салат. Возврат на прежнее место не ранее, чем через два-три года.

Агротехника

Салат кочанный и листовой (шнитт-салат) хорошо сочетается с большинством огородных культур. Он хороший спутник для томатов, огурцов, фасоли, шнитт-лука, шпината, земляники, гороха. Соседство его особенно благоприятно для овощей из семейства капустных (крестоцветных) — всех видов капусты, редиса, редьки, так как он отпугивает земляную блошку. А для него самого полезно соседство лука, отпугивающего тлей. Салат не любит перегрева и нуждается в частичном затенении, но только в частичном, поэтому близкое соседство растений с густой листвой, таких, как морковь, свекла, неблагоприятно для салата. Кустики салата можно размещать в разных местах сада, где он будет расти под покровом более высокорослых растений.

Подготовка почвы. Поскольку семена салата очень мелкие и их заделывают на небольшую глубину, то почву подготавливают самым тщательным образом: наличие крупных комков и глыб недопустимо. Осенью под перекопку вносят перегной (3-4 кг на 1 кв.м). Минеральные удобрения заделывают осенью или весной (г на 1 кв.м): сернокислый аммоний — 20-30, суперфосфат — 35-40, калийную соль — 10-15. Почву с повышенной кислотностью известкуют (300-600 г на 1 кв.м).

Салат высевают ступенчатым способом: раннеспелые сорта — с

апреля до мая, средне- и позднеспелые — с апреля до середины июня. Салат-ромен для осенней культуры высевают в первой половине июля. Можно высевать салат и под зиму — в конце октября — начале ноября.

Листовой салат высевают поперек грядок рядовым способом (расстояние между рядами 18 см, между семенами 1,5 см). Глубина посева 0,5-1 см. Норма посева 1-3 г на 1 кв.м.

Кочанный салат на грядках целесообразно сеять однострочными рядами, расположенными через 45 см друг от друга. На ровной поверхности его высевают многострочными лентами или сплошным способом, вразброс. Расстояние между строчками 8-10 см, между растениями — 2-3 см, между лентами — 80-90 см.

Кроме того, салат часто высаживают как уплотнитель между медленно развивающимися культурами и по бокам грядок.

Чтобы ускорить получение урожая в открытом фунте, посеvy укрывают пленкой, натянув ее на дуги или каркасы. Под пленочными каркасами вместе с салатом можно выращивать и пекинскую капусту, агротехника которой ничем не отличается от агротехники салата.

Весной всходы *листового салата* появляются через 12-15 дней, летом — на 5-6 дней раньше. Спустя неделю после этого почву рыхлят, удаляют сорняки, а еще через неделю растения прореживают, оставляя между ними расстояние 5-7 см. Салат любит высокую влажность почвы и воздуха. Первоначально салат поливают довольно часто (через 1-2 дней) из лейки с ситечком. В период усиленного роста листьев количество поливов сокращают до одного-двух раз в неделю и по возможности проводят их по междурядьям. Поливная норма составляет 20-30 л на 1 кв.м.

Кочанный салат в открытом грунте выращивают не только посевом семян, но и рассадой. В первом случае его агротехника такая же, как у листового салата, только прореживание проводят дважды: сначала в фазе одного настоящего листа, оставляя расстояние между растениями 5-7 см, затем — через 1,5 месяца после посева в фазе 4-5 листьев. Прореживание в фазе 6-7 листьев сильно нарушает корневую систему растений. Окончательное расстояние между растениями 20-25 см. Растения, удаленные в первый раз, можно использовать как уплотнитель, рассаживая их по откосам грядок и на освободившихся местах. Растения, проредные во второй раз, употребляют в пищу. Следует учитывать, что в затенении кочан образуется плохо, и могут накапливаться нитраты.

Агротехника салата-ромен в открытом грунте такая же, как у

кочанного салата. Для получения нежного отбеленного кочана и уменьшения горечи в конце августа или начале сентября листья поднимают кверху и связывают. Этот салат наиболее холодостоек, может переносить кратковременные понижения температуры до 5°C. Урожай убирают в октябре.

Спаржевый салат целесообразно выращивать рассадой. Семена высевают во второй половине апреля. Рассаду в конце мая высаживают на грядку по схеме 50х30 см и в течение первой недели поливают ежедневно, пока она не приживется. Дальнейший уход такой же, как и за другими разновидностями салата.

Листовой салат убирают через 30-40 дней после появления всходов. Частично его можно собирать раньше, прореживая растения или срезая отдельные листья. Окончательную уборку (вместе с корнями) проводят до начала стрелкования при образовании в розетке семи — девяти листьев.

Кочанный салат подразделяют на три группы сортов: раннеспелые, среднеспелые и позднеспелые. Раннеспелые сорта имеют вегетационный период 40-50 дней, 6-8 листьев в розетке диаметром 17-20 см и маленький кочан 5-8 см. Среднеспелые сорта имеют вегетационный период 50-60 дней, 8-10 листьев в розетке диаметром 21-30 см и средний кочан 10-13 см. Позднеспелые сорта имеют вегетационный период 70-80 дней, 9-12 листьев в розетке диаметром 30-35 см и кочан размером 14-16 см.

К выборочной уборке приступают, когда кочаны достигнут размера характерного для сорта (приблизительно кулака). Не полностью развившиеся растения оставляют на доращивание. Обильными поливами можно надолго задержать образование цветоносов, но передерживать салат не рекомендуется: у перезревших кочанов листья становятся горькими. Листовой и кочанный салат, уложенный в полиэтиленовые пакеты, в течение двух недель сохраняется в холодильнике при температуре -1 ...+2°C.

Спаржевый салат. Чтобы листья спаржевого салата не подавляли рост и развитие стебля, их убирают, как только они достигнут длины 15-20 см. Через два месяца после посадки, в фазе бутонизации, спаржевый салат убирают, удаляя остатки корней. Уборку проводят в утренние или вечерние часы. В холодильнике при температуре 0°C спаржевый салат сохраняется 25 дней (и до 50 дней — в герметических пакетах). Вырванный с корнем, этот вид салата длительно хранится в погребах или парниках без света.

Рассадный способ выращивания. Рассадный способ заключается в

выращивании рассады (с пикировкой или без нее) в парниках, теплицах, теплых рассадниках. Рассаду без пикировки лучше выращивать в горшочках размером 5х5 см. Семена на рассаду высевают за 22-35 дней до высадки ее на постоянное место. Пикировку сеянцев проводят в фазе двух настоящих листьев.

За неделю до высадки в грунт растения закаливают, усиливают проветривание, снижая температуру воздуха и почвы, уменьшают полив. На постоянное место закаленную рассаду кочанного салата высаживают во второй половине мая, когда минует опасность сильных заморозков. Однако удобнее использовать пленочные укрытия, под которые высаживают закаленную рассаду 10-15 апреля. Растения выращивают до 10-15 мая, а затем укрытия переносят на другую культуру.

В дальнейшем салат, выращенный рассадой, не требует почти никакого ухода. Лишь в случае засухи его поливают. Если лето очень засушливое, то междурядья для лучшего сохранения почвенной влаги полезно прикрыть перепревшим навозом, в результате растения быстро завязывают кочаны.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

**ГБУ КК "Кубанский сельскохозяйственный информационно-
консультационный центр"**
г. Краснодар, ул. Кореновская, 3
Тел.: (861) 258-33-00
www.kaicc.ru