

# ОГОРОД НА ПОДОКОННИКЕ

МАСТЕР-КЛАСС

*Особенности  
выращивания растений  
в домашних условиях*

*Выращиваем ягоды  
и овощные культуры*

*Зеленые  
и пряные культуры*

*Экзотические  
растения*

**Леонид Онищенко**  
**Огород на подоконнике**

# Предисловие

Растения в нашем доме имеют неоценимое значение. И неважно, занимаетесь ли вы профессионально комнатным цветоводством, выращиваете лечебные травы или же зеленый лук, чтобы подавать его к столу. В любом случае, ваш дом, наполненный красивыми цветами, пышной зеленой листвой или даже колючими кактусами, хранит частичку природы, солнца и лета независимо от погоды за окном. Выращивание растений в доме – это удовольствие, красота и несомненная польза, а кроме того – благотворное влияние на здоровье и настроение.

Люди начали возделывать пшеницу и виноград 7000 лет назад, рис и кукурузу – 5000 лет, морковь и апельсин – 4000 лет назад. В Древней Греции выращивали несколько сортов лука, считая его не только вкусным, но и целебным. Этот опыт накапливался, передавался из поколения в поколение, пока не ослабла связь человека с природой, вызванная городским образом жизни.

Потребность горожан в общении с природой стала проявляться в массовом увлечении садоводством и огородничеством. Но не все имеют собственные участки или силы и возможность их обрабатывать, поэтому очень многие городские жители устраивают в квартирах, на балконах, в зимних садах и тепличках прекрасные уголки природы, выращивая не только красивоцветущие декоративные растения, но и овощные и плодовые растения.

Растения в доме выполняют гигиенические функции, обогащая воздух кислородом и аэрофонами, снижая концентрацию углекислого газа, пыли, влаги и токсических веществ и микроорганизмов. Декоративные и душистые растения положительно влияют на настроение человека. Поэтому к числу растений-целителей можно смело отнести любое растение, которое способно доставить радость своим хозяевам.

Все чаще в квартиры на смену традиционным фикусам, бегониям, герани и аспарагусу приходят лимоны, чай, благородный лавр, мушмула, айва. Ведь, право же, приятно выпить стакан чая или кофе с лимоном, выращенным в комнате или зимнем саду, сорвать для приправы лавровый лист, растущий на подоконнике, а на десерт к обеду съесть плоды инжира, земляники или мандарина, полученные у себя дома.

Поздней осенью, зимой или ранней весной в комнате, на застекленном

балконе или лоджии можно успешно выращивать и различные овощи: укроп, петрушку, сельдерей, редис, кресс-салат, лук, помидоры, огурцы, перец и даже землянику. Они могут стать дополнительным источником ценной овощной продукции в несезонный период. Грустные мысли о том, что зимой, вдали от любимой дачи нам придется покупать овощи и фрукты, лишаясь радости вырастить их собственными руками, следует решительно отбросить. Кроме того, эти растения – настоящее украшение вашего дома.

Селекционерами сегодня выведено множество сортов фруктовых деревьев, достигавших в природе огромных размеров; эти сорта имеют компактную форму и могут выращиваться в домашних условиях и полноценно плодоносить. Овощные грядки также вполне могут разместиться у вас на подоконниках, доставляя хозяевам радость сбора урожая и восхищая гостей своей пышной зеленью.

Напомним о том, что овощи и фрукты – важнейший источник витамина С, бета-каротина, фолиевой кислоты, биофлавоноидов (витамина Р), пищевых волокон, калия, магния и других минеральных веществ. Большинство овощей и фруктов содержат органические кислоты в количестве, благоприятно влияющем на пищеварение, а также являются источником фитонцидов – веществ, уничтожающих бактерии. Особенно богаты фитонцидами пряные овощи. Фолиевая кислота сосредоточена главным образом в зеленых листовых овощах, бета-каротин – в овощах, окрашенных в красный, оранжевый и темно-зеленый цвет. Темно-зеленые листовые овощи – хороший источник кальция. Синие, лиловые и желтые пигменты растений (антоцианы) обладают антиоксидантным и радиозащитным действием (этим же свойством обладают бета-каротин, витамины С и Е). В ряде овощей и плодов содержатся противораковые вещества типа лимонена.

И еще несколько слов об одном распространенном заблуждении, которое зачастую перевешивает в нашем сознании желание заняться разведением фруктов и овощей в квартире. Почему-то принято считать, что если дома нет отдельной оранжереи, зимнего сада или огромной утепленной лоджии, то разведение растений может быть ограничено только миниатюрными кактусами у компьютера. Поверьте, если даже вы живете в квартире небольших размеров – для кофейного дерева, лавровишни или японского мандарина вполне достаточно стандартного горшка на подоконнике. А великолепный результат можно достичь при грамотном уходе за растением даже с использованием минимума места.

Безусловно, лучше начинать выращивание растений с неприхотливых

видов, постепенно набираясь опыта комнатного садоводства. А научившись понимать и чувствовать растения, вашу зеленую коллекцию со временем вы обогатите и капризной экзотикой.

# Особенности выращивания растений в домашних условиях

Многие овощи, фрукты и ягоды можно успешно выращивать в помещении так же, как цветочные или декоративные культуры. Они не только поставят дополнительные витамины к вашему столу, но и станут украшением интерьера. Ярко-красные плоды помидоров, разноцветные листья салатов, ярко-зеленые или светлые листья луковичных и пряно-вкусовых растений создают в доме неповторимый колорит. Их великолепием вы будете наслаждаться в течение всего года.

Для выращивания овощей в квартире можно использовать не только окна. В зависимости от требований к свету ряд растений можно определенное время держать и выгонять в полутемных комнатах, в подвальных помещениях, в коридорах или темных кладовках. В течение весны, особенно во второй ее половине, и осенью для получения овощей рекомендуем использовать застекленные балконы, лоджии, веранды, а также применять дополнительные укрытия из пленки и при необходимости искусственно подсвечивать.

В комнатах возможно выращивание различных видов овощей. Собрать хороший урожай с подоконника можно только в том случае, если огородник знает, какие культуры лучше всего выращивать дома, а также требования этих растений к условиям среды, оптимальные сроки посевов, посадок и ухода за ними, грамотно проводит выбор и покупку растений.

Все комнатные растения, в том числе и овощные, следует приобретать ранней весной или в начале лета. В это время в магазины чаще всего поступают здоровые, хорошо укоренившиеся экземпляры. Прежде чем покупать растения, следует продумать, где они будут размещаться в квартире. При этом надо учитывать их размеры и скорость их роста.

При выращивании любых растений в квартирах существует правило: чем больше, выше и светлее комнаты, тем легче растения переносят все невзгоды закрытых помещений, особенно в зимний период. Например, в светлых прохладных комнатах, в коридоре, слегка отапливаемой лоджии или в зимнем саду, где температура не поднимается выше 10–15 °С, лучше всего растут растения субтропиков – все виды цитрусовых, чай, маслина, мушмула японская и другие. Здесь же могут расти и некоторые овощные,

особенно зеленные, культуры. Если ваше помещение имеет северные окна и зимой температура в нем не превышает 10–12 °С, то для него наиболее подходящими будут лавр благородный, гранат, который на зиму сбрасывает листья, из овощных культур лучше всего будут себя чувствовать щавель, сельдерей, петрушка и лук на зелень. Очень мало требуется света для выгонки салатного цикория и доращивания цветной капусты.

Все растения следует приобретать только в специализированных магазинах, а также в хозяйствах, производящих посадочный материал, или в теплицах. Только здесь вам помогут выбрать необходимые растения и дадут квалифицированные советы по способам их выращивания, а часто и памятку по уходу за ними. В специализированных магазинах и хозяйствах в продажу, как правило, поступают совершенно здоровые растения с вымытыми листьями.

Не советуем покупать растения в тех случаях, когда корни пробиваются через дренажные отверстия, на горшках заметны зеленый налет или плесень, растение плохо сформировано, на нем мало побегов и листьев или если размер горшков не соответствует размеру растений. Кроме того, не рекомендуем покупать только что посаженные растения. Их можно определить по поникшим листьям. В этом случае придется создавать им особые переходные условия, чтобы они адаптировались в квартире.

Еще один совет: при приобретении растений старайтесь выбирать молодые экземпляры, так как они лучше и быстрее приспособляются к комнатным условиям. При покупке желательно проверить и степень укоренения. Для этого необходимо растение вынуть с комом земли из горшка. Если корни начали оплетать ком, такое растение можно покупать.

Внимание! При покупке следует внимательно осматривать растения, чтобы не допустить заноса в квартиру вредителей и болезней. На верхушках побегов многих растений часто поселяется тля, а на нижней стороне листьев – щитовки и их личинки. Иногда на растениях видны не сами вредители, а повреждения, нанесенные ими (липкие и с черноватым налетом листья – признак наличия щитовки и сажистого грибка, крапчатые или с пятнами листья – вирусная пятнистость).

Однолетние овощные культуры можно покупать на рынке. Здесь бывают в продаже хорошие сорта томатов, пригодных для выращивания на окнах, огурцов, перца (сладкого и горького), многозачаточный лук для выгонки на перо, цветная капуста. При покупке овощных культур на рынке также следует придерживаться правил, изложенных выше, – внимательно осматривать растения и выбраковывать больные и недоразвитые. Покупать

растения рекомендуется только в торфоперегнойных или пластмассовых горшочках, лучше всего в утренние часы.

Большая часть овощей и некоторые субтропические плодовые культуры (чай, лавр, кофе, лавровишня) размножаются семенами. Покупаемые семена должны быть чистыми, без примеси мусора и растительных остатков. Приобретать семена следует лучше всего осенью (в сентябре-октябре). Если имеется возможность, нужно проверить их на всхожесть.

Приобретенные растения рекомендуем тщательно упаковать. Особенно это важно в зимний и ранневесенний периоды, так как при плохой упаковке растения могут подмерзнуть или подсохнуть. В течение 2–3 недель они должны пройти адаптационный период в квартире. В это время их следует оберегать от сквозняков, низких температур и от прямых солнечных лучей. Вновь приобретенные растения советуем первое время держать при умеренной температуре, обильно не поливать и только через 1–2 недели их можно поставить на постоянное место.

## **Декоративное применение овощей**

В комнатном цветоводстве известно много красивоцветущих растений, отличающихся яркостью цветков, их величиной, продолжительностью цветения. Однако декоративными свойствами обладают не только цветочные, но и многие овощные, и плодовые растения. Выращивая овощные растения в квартире в осеннее и зимнее время, можно сделать их прекрасным украшением интерьера, особенно в сочетании с цветочными растениями.

Многие овощные культуры имеют красивые формы, яркие плоды. К таким культурам можно отнести декоративную или листовую капусту, мелкоплодные томаты, яркие декоративные и съедобные перцы и многие другие. На балконах, террасах, в лоджиях в специальных ящиках или в больших горшках горожане часто выращивают декоративные тыквы, отличающиеся яркой окраской, разнообразием форм и длительным периодом плодоношения.

На балконах прекрасно смотрятся баклажаны, окрашенные в синий, фиолетовый и белый цвета, декоративные помидоры, зеленные культуры, цветущие растения из семейства крестоцветных и ряд других овощных культур.

Цветки овощных растений, кроме своей декоративности, имеют приятный нежный аромат, способствующий повышению настроения.



Яркие, красивые листья различных салатов, листовой капусты, кудрявой петрушки используют для оформления различных кулинарных изделий. Овощи, рекомендуемые для декоративного садоводства, размещают в комнатах или на балконах в специальных ящиках, на трельяжах, приставных столиках, этажерках. Особенно хорошо они смотрятся в сочетании с цветочными или субтропическими плодовыми культурами.

Расстановка в квартире плодовых, овощных и цветочных культур – дело вкуса каждого человека и каждой семьи. Они должны гармонировать не только между собой, но и с окружающей обстановкой в помещении – мебелью, обоями и картинами. Красиво сгруппированные в комнатах растения могут создавать яркие и неожиданные эффекты. Для этого наиболее пригодны лимоны, апельсины, кинканы, лавровишня, чай. Прекрасное дополнение к этим растениям дают ползучие или свисающие плющи, традесканция, клематисы и другие.

Мы советуем вам при составлении тех или иных композиций самим группировать растения по окраске, габитусу, размерам. При этом следует специально подбирать растения для больших и малых помещений. Крупные растения в большинстве своем подавляют пространство малых комнат, и те кажутся еще меньше. Для малых комнат хороши стандартные композиции, состоящие из небольших растений, находящихся в вертикальном положении на угловой подставке. На ней лучше всего располагать три – четыре растения.

В больших комнатах или офисах хорошо смотрятся крупные, одиночно стоящие растения: лимоны, инжир, лавр благородный, апельсин, мандарин, чай и другие. В таких помещениях интересен тип композиции, где на заднем плане стоят крупные растения: гранаты, пальмы, цитрусовые, а впереди на подиумах, в кашпо – цветочные или огородные культуры: зеленные, томаты, настурция.

## **Особенности ухода за комнатными растениями**

Комнатным растениям нужен особый уход. Прежде всего надо позаботиться о посуде для растений. В комнатном растениеводстве традиционно применяют горшки, кадки, ящики. Горшки бывают глиняные простые, глиняные глазурованные, а также фарфоровые или окрашенные масляной краской. Иногда вместо горшков используют вазы – фарфоровые или стеклянные.

Долгое время считали, что наилучшей посудой для выращивания

растений являются горшки из обожженной глины: их пористые стенки хорошо пропускают воздух к корням растений. В то время как горшки фарфоровые, глазурированные или окрашенные масляной краской, а тем более стеклянная посуда такой способностью не обладают. Однако если для растения правильно подобран состав почвы, то характер стенок посуды большого значения не имеет. Количества воздуха, проникающего через поверхность почвы, вполне достаточно для нормального развития растения.

Для выращивания сильно разросшихся экземпляров древесных растений, а также для буйно растущих овощей применяют особо крупную посуду – кадки. Чаще всего кадки изготавливают из дубовых досок толщиной не менее 2 см (в зависимости от размеров растения). Форма кадок может быть разной, но чаще их делают квадратной формы или круглыми, книзу сужают немного – так легче потом осуществлять пересадку растений. Стенки деревянных емкостей обладают пониженной теплопроводностью, поэтому корневая система растений в кадках не страдает от резких колебаний температуры, чувствует себя ближе к естественным условиям.

Если вы выращиваете растения не по отдельности, а растительными группами, то для таких «грядок» необходимо подготовить ящики соответствующих размеров. В дне деревянных кадок и ящичков обязательно должны быть отверстия для стока излишней воды. Отверстия прикройте мхом или черепками, а сверху насыпьте слой речного песка в 1,5–2 см.

О вреде перегрева корней растений известно давно. Тем не менее, часто стоят на подоконниках горшки с растениями, ничем не защищенные от прямых лучей полуденного солнца. Температура в таких горшках летом поднимается выше +50 °С, корни растений перегреваются. Даже кактусы и другие засухоустойчивые виды не выдерживают такой пытки, гибнут, а в лучшем случае имеют угнетенный, болезненный вид. Необходимо прикрывать горшки с растениями от лучей солнца белой бумагой или фольгой, а поверхность почвы – мхом (сфагнумом), торфяной крошкой.

Корни растений способны осуществлять свою важнейшую функцию – всасывание минеральных веществ – лишь при наличии в почве кислорода. В природе кислород проникает к корням сверху, через поверхность почвы. Поэтому необходимо регулярно рыхлить поверхность земли в горшках, кадках, ящиках с растениями.

Рост и развитие растений могут нарушиться из-за того, что не были учтены многие другие их биологические способности. Неумело проведена пересадка, неправильно подобраны минеральные смеси для подкормок, опоздали или поторопились с поливом – вот растение и расстроилось.

Поблекли листья, прекратился рост. Тем, кто решил заняться выращиванием растений, нужно усвоить общие требования по уходу за ними.

## **Уход за растениями в летний период**

В летний период растения требуют особого внимания. Самая большая проблема в комнатном цветоводстве – это ваш летний отпуск и отъезд за пределы города. Комнатные растения требуют систематического ухода и регулярного полива, особенно в летний период. В тканях большинства растений содержится более 80 % воды. В жаркое летнее время вода из растений быстро испаряется, и они начинают вянуть.

Потребность отдельных растений в воде, в зависимости от их вида, весьма различна. Степень пересыхания почвы в горшке зависит от окружающей температуры, света, времени года, фазы роста и развития растений.

Легче всего ваше отсутствие будут переносить чай, лавр благородный, инжир, лавровишня, некоторые цитрусовые и декоративные культуры. Существует несколько способов, которые помогут сохранить растения даже в самую жаркую погоду при вашем отъезде из дома на одну или даже две недели.

Прежде всего, за 5–7 дней до отъезда проверьте, не поражены ли растения вредителями и болезнями. Заболевшие растения обработайте соответствующими препаратами.

Удалите с растения все засохшие и поврежденные болезнями побеги и листья, а также крупные бутоны и цветки.

Закройте и частично занавесьте двери и окна с таким расчетом, чтобы в комнате, где будут оставаться растения, не было сквозняков и солнца, которые будут ускорять высыхание почвы.

Все крупные растения поставьте вдали от окон на пол в металлическую или пластмассовую посуду или какую-либо другую емкость. Насыпьте туда гравий, перлит, вермикулит или керамзит и налейте воды.

За 2–3 недели до отъезда прекратите все виды подкормок.

Для полива мелких и крупных растений следует использовать метод капиллярного всасывания (метод шнура). Для этого один конец отрезка ткани или шерстяного шнура опускается в емкость с водой, а другой – в субстрат горшка. Лучше всего сделать так, чтобы емкость с водой находилась выше растений.

При наличии дачного участка растение можно вывезти туда и прикопать там в почву вместе с горшком. Поверхность почвы следует густо засыпать торфом, опилками или другой органической массой.

Кроме описанных выше домашних способов сохранения растений, в продаже имеются специальные установки и приспособления, помогающие растениям длительное время находиться без полива.

Если многие плодовые и декоративные растения, особенно с жесткими листьями, в какой-то степени можно при соответствующих условиях и приспособлениях оставлять на 1,5–2 недели, то большинство овощных растений – томаты, перцы, баклажаны, огурцы, зелень – нельзя без внимания оставлять ни на один день. Поэтому если у вас дома есть огород, то, даже уезжая на несколько дней, позаботьтесь о том, чтобы кто-нибудь ежедневно ухаживал за вашими растениями.

## **Освещение комнатных растений**

Свет дает растению ту энергию, с помощью которой оно усваивает, образно говоря – переваривает минеральные соли. Без достаточного освещения удобрительные поливы и опрыскивания не только не принесут пользы, но даже могут пойти во вред растению.

Круглосуточному освещению в подавляющем большинстве случаев будут рады комнатные пищевые растения. Помидоры в таких условиях в 1,5–2 раза увеличивают урожайность, дней на двадцать раньше начинают плодоносить. Положительно реагируют на круглосуточное освещение, например, лук и морковь. С удовольствием отнесутся к такой затее практически и все древесные плодовые.

Но нет правил без исключения. Существуют растения, которые нельзя выращивать при круглосуточном освещении. Например, укроп в таком случае вместо пышной витаминной зелени будет давать лишь полуголые, невзрачно цветущие побеги. Да и огуречные плети принесут намного меньший урожай, чем могли бы.

Искусственно регулируя продолжительность дня, можно получать от растений больше плодов или зелени. Причем во многих случаях для того, чтобы укоротить или удлинить световой день растения, нет необходимости круглосуточно освещать его в течение всей жизни. Достаточно организовать для него нужный световой режим только в стадии прорастания семян, в крайнем случае – продлить его на первые 1,5–2 недели роста.

К растениям длинного дня принадлежат, например, редис, большинство сортов овощного гороха. Они именно в условиях продолжительной освещенности быстрее проходят все стадии развития, торопятся поскорее вступить в фазу цветения и плодоношения. Но ведь отнюдь не это требуется растениеводу, скажем, от капусты. Так что ее выращивать в этом режиме не стоит. Среди короткодневных растений – огурец, перец, баклажан, ранние сорта арбуза, дыня.

Конечно, для получения максимального результата надо уметь правильно подобрать продолжительность дня, при которой выращивается та или иная культура. Когда же этот вопрос решен – дело за самими источниками освещения. Для дополнительного освещения можно использовать лампы дневного света. К сожалению, если вы живете на Крайнем Севере и решили заняться выращиванием овощей в то время, когда там стоит полярная ночь, лампы дневного света вам не очень помогут. Для выращивания полностью при искусственном освещении укропа и лука они еще сгодятся. А вот огурцам, томатам, целому ряду других овощных растений надо бы источник света поярче, помощнее. Для них больше подойдут специальные лампы с зеркальными отражателями.

Одна такая лампа может заменить несколько люминесцентных ламп мощностью по 40 Вт каждая. Ее света достаточно для нормального развития растений на домашнем огороде площадью до 1,5 м<sup>2</sup>. Лампа невелика по размеру. Она легко подключается к электропроводке, был бы лишь специальный патрон. Эти лампы подвешиваются на расстоянии около 50 см над растениями.

В домашних условиях хороши для освещения растений галогенные лампы с длительным сроком службы. Они очень мощные, спектр излучаемого ими света сходен с дневным освещением. Недостатки: довольно дороги, излучают много тепла.

В зимнее время для подсветки овощных культур лучше всего применять люминесцентные лампы. При этом оптимальной мощностью является 400 Вт на 1 м<sup>2</sup> площади. Лампы накаливания мощностью 100–200 Вт можно применять при выгонке петрушки, сельдерея, кресс-салата, укропа, зеленого лука и других овощных растений, малотребовательных к свету. Лампы подвешивают над растениями на высоте 50–60 см. Электродосвечивание овощных растений ускоряет сроки их созревания и на 20–25 % повышает их урожайность.

## **Температура и влажность для комнатных**

## растений

Температура окружающей среды, а также влажность играют важную роль в жизни комнатных растений. Решающее значение для нормальной жизнедеятельности комнатных растений имеет тепло. Большинству из них комфортно при температуре 15–25 °С. С теплом связаны все основные процессы жизнедеятельности растений, прежде всего ассимиляция, транспирация листьев, дыхание; от температуры зависят химические превращения и обмен веществ внутри растительных организмов.

Все овощные растения по требовательности к теплу относятся к трем группам.

1. В первую группу выделены теплолюбивые растения, оптимальная температура для которых должна находиться в пределах 23–25 °С. К ним относятся все выгоночные овощные культуры и растения, выращиваемые из семян.

2. Во вторую группу отнесены культуры, требующие умеренной температуры (12–16 °С). Это зеленные и крестоцветные растения.

3. В третью группу входят растения, требующие пониженных температур (2–6 °С). К ним прежде всего относятся овощные культуры на стадии доращивания.

Субтропические плодовые растения в течение осени и зимы лучше всего содержать при пониженных температурах (4—15 °С). Не следует допускать слишком резких перепадов между дневной и ночной температурами – при этом происходит подсыхание и опадание листьев. Нельзя размещать комнатные растения около отопительных систем, поскольку там может резко повышаться температура и снижаться влажность воздуха. Для растений нежелательны сквозняки, поэтому не рекомендуется ставить их вблизи входных дверей, вентиляционных отверстий, газовых или электрических плит.

Вода является главной составной частью растения, с ее участием происходят основные процессы жизнедеятельности. Потребность различных растений в воде зависит от температуры воздуха и почвы, от величины корневой системы и вида растений. При недостатке воды листья сворачиваются, края у них буреют и они опадают. У томатов при дефиците воды опадают цветки, редис выбрасывает цветочную стрелку, капуста не образует кочанов.

При избытке влаги происходит закисание почвы, признаком чего является появление на ней зеленоватого налета с неприятным запахом, черешки растений покрываются плесенью. Листья и соцветия загнивают.

Закисание почвы может наблюдаться при чрезмерно большой емкости для выращивания, плохом дренаже или при избыточном поливе.

У овощных культур потребность в воде меняется в зависимости от роста и развития растений. Наиболее высока она в период образования цветков, завязей и развития плодов, а также при прорастании семян.

Не меньшее значение для нормальной жизни комнатных растений имеет и относительная влажность воздуха, которая при оптимальном уходе должна находиться в пределах 60–70 %. Недостаточная влажность воздуха приводит к угнетению растений, опаданию бутонов и цветков и сбрасыванию завязи. Особенно большие проблемы с поддержанием влажности воздуха возникают зимой в отапливаемых помещениях, в первую очередь возле окон, под которыми находятся отопительные батареи. Поэтому мы всегда рекомендуем находить возможность изолировать растения от батарей отопления.

При снижении относительной влажности до 40–50 % ее необходимо повышать немедленно. Делается это с помощью различного типа увлажнителей. Для повышения влажности воздуха можно также использовать емкости, заполненные гравием, куда следует налить воду и поставить горшки с комнатными растениями.

Для повышения влажности воздуха рекомендуется несколько раз в сутки опрыскивать растения теплой водой. Если на растении начинают засыхать бутоны, цветки и сморщиваются кончики листьев, значит, увлажнение не помогло и растение необходимо поместить в более благоприятные условия обитания.

## **Кислород для комнатных растений**

Трудно переоценить роль кислорода для комнатных растений, так же как и для всего живого на нашей планете. При нормальных условиях кислород – это бесцветный газ без запаха и вкуса. Первые сведения о кислороде стали известны в Европе из китайских рукописей VIII века. В начале XVI века Леонардо да Винчи опубликовал данные о химических свойствах кислорода, не зная еще, что кислород – химический элемент. Реакции присоединения кислорода описаны в научных трудах С. Гейлса и П. Байена. К. Шееле в 1771–1773 годах провел исследования взаимодействия металлов и фосфора с кислородом. Дж. Пристли известил мир об открытии кислорода как химического элемента в 1774-м, спустя несколько месяцев после сообщения Байена о реакциях с воздухом.

Название oxygenium («кислород») было дано этому элементу вскоре после его открытия Пристли; оно происходит от греческих слов, обозначающих «рождающий кислоту» – это связано с ошибочным представлением о том, что кислород присутствует во всех кислотах. Объяснение роли кислорода в процессах дыхания и горения принадлежит Антуану Лавуазье (1777).

Комнатные растения, в отличие от растений открытого грунта, значительно меньше обеспечены кислородом и углекислотой, так необходимыми им для нормальной жизнедеятельности.

Углекислый газ является единственным источником углеродного питания. Под воздействием солнечного света углекислый газ в листьях растений превращается в органические соединения (в результате процесса фотосинтеза). Источником углекислого газа в помещениях являются воздух, почвенный субстрат и минеральные удобрения, применяемые при подкормках.

Кислород необходим для дыхания корневой системы растений. Уплотнение почвы способствует значительному сокращению поступления воздуха к корням и, соответственно, доступа кислорода. Комнаты, где находятся растения, необходимо часто проветривать, способствуя поступлению в квартиру свежего воздуха, особенно в зимний период. Следует, однако, помнить, что во время морозов растения, стоящие на подоконниках, при открывании форточек могут подмерзнуть. Поэтому при проветривании квартиры их следует либо переставить, либо на это время накрыть бумагой или двухслойной марлей. На воздушный режим комнатных растений весьма отрицательно влияет загрязнение воздуха пылью и сигаретным дымом.

Летом многие растения рекомендуется выносить на открытые террасы, веранды, балкон или в сад. Однако надо помнить, что не все растения переносят дождь, туман, и в сильный дождь их необходимо чем-либо прикрывать.

## **Оборудование для ухода за комнатными растениями**

В комплект оборудования, приспособлений и инвентаря для выращивания комнатных растений в комнате входят: небольшой совок или саперная лопаточка, сита для просеивания почвы и удобрений, детские грабли с короткой ручкой, вилка для рыхления почвы, маленькая мотыжка и лейка с ситечком вместимостью не более 5 л.



Неприменно среди оборудования для вашего комнатного огорода должен быть ручной опрыскиватель или пульверизатор, с помощью которых можно увлажнять воздух и осуществлять защиту растений от вредителей и болезней.

Для составления смесей из удобрений рекомендуется приобрести небольшие весы и разновесы к ним и стеклянную посуду, в которой будут находиться приготовленные удобрения. Кроме того, при выращивании комнатных растений вы должны обязательно иметь секатор, садовый нож и пластилин для замазывания ранок на растении при подрезках.

Имеющийся у вас инвентарь по уходу за цветочными растениями вполне пригоден и для ухода за овощными и плодовыми культурами. Для выращивания овощной и цветочной рассады необходимо приобрести или изготовить самим различные виды ящиков, контейнеров, керамических или торфоперегнойных горшков. Они должны быть воздухопроницаемыми, иметь хороший дренаж.

Для приготовления растворов для опрыскивания используйте стеклянную или эмалированную посуду. Для полива посевов следует иметь детскую лейку с мелким ситечком объемом 0,75—1 л. При сохранении сортового посадочного или посевного материала можно использовать этикетки, изготовленные из пластиковых стаканчиков, — сделанные на них простым карандашом надписи сохраняются в течение целого года.

Издавна считалось, что подоконник — наилучшее место для размещения комнатных растений. И действительно, растения на нем получают больше всего света, воздуха, а часто и тепла. Во многих квартирах комнатные растения расставляют именно на подоконниках — в гостиной, спальне, столовой и даже на кухне. Для того чтобы растения не стояли скученно и не мешали друг другу, рекомендуется расширить подоконник в сторону комнаты и слегка утеплить его, положив на него полистироловую крышку или доску по его размеру.

При расстановке комнатных растений главная задача — умело разместить их таким образом, чтобы светолюбивые растения находились ближе к стеклу и на южном окне, а более неприхотливые — на восточных, западных и даже северных окнах. Рекомендуется приобрести или изготовить самим красивые подставки, которые можно не только расставить на подоконнике, но и укрепить на стенах вблизи окон. Для выращивания посадочного материала в комнатных условиях можно изготовить своими руками простенькие парнички с подпочвенным обогревом. Световой и тепловой режимы можно наиболее полно создать в оконных мини-теплицах, которые продаются в специализированных

магазинах.

Одним из самых простых приемов увеличения влажности воздуха является установка по ширине и длине подоконника ящика (лучше всего оцинкованного или пластикового), в который насыпают мелкий гравий или крупнозернистый песок, наливают незначительное количество воды и ставят горшки с растениями. Увлажнять воздух можно, разбрызгивая воду из пульверизатора.

Идеальным местом для выращивания растений, в том числе и овощных культур (особенно в осенний и ранневесенний периоды), являются слегка отапливаемые застекленные веранды, лоджии, террасы, зимний сад или легкая тепличка. Тепличку можно изготовить и самим в соответствии с конфигурацией ваших помещений, а лучше всего, чтобы специальные работы выполнил мастер. Остекленные помещения рекомендуется оборудовать системой вентиляции и полива, а при необходимости сохранения тепла применять дополнительные пленочные укрытия. Для предохранения растений от кратковременных ночных заморозков или от перегрева в дневное время, особенно весной, необходимо соорудить поднимающиеся шторы или циновки.

Для обеспечения растениям максимального светового режима на окнах, остекленных верандах рекомендуется изготовить разборные полки и разноуровневые стеллажи, на которых будут установлены горшки или ящики с рассадой. На нижнем их ярусе можно разместить посаженные огурцы, томаты, баклажаны.

Для выращивания и выгонки растений, не требующих большого количества света, или для выгонки лука, сельдерея и подобных культур оборудуют полки или стеллажи в темных местах квартиры, удаленных от источников отопления.

## **Выбор почвы для комнатных растений**

Почва – культивированная часть земли, содержащая различные минеральные компоненты. Это может быть известняк, глина, песок, органические элементы (гумус). Выбор почвы крайне важен для комнатных растений. В горшке почва не подвергается никаким внешним воздействиям, ее состав не меняется. Поэтому надо тщательно подобрать подходящие для комфортной жизни растения элементы. Почва должна быть достаточно плотной, чтобы растение хорошо укоренялось. Вода в ней должна хорошо удерживаться для полноценного питания корней. Но в то

же время в ней необходимо присутствие воздуха.

В комнатном цветоводстве часто используются субстраты на основе торфа. Они продаются в готовом виде. Садовую землю лучше использовать в смесях для крупногабаритных растений (цитрусовых, листопадных), но не в чистом виде, поскольку она излишне плотная. В смесях ее доля обычно составляет от 20 до 50 %.

*Хвойная земля.* Это нижний слой подстилки хвойных лесов (предпочтительнее сосновых). Рыхлая бедная кислая земля (рН 4–5).

*Перегной.* Плотная однородная, богатая органикой масса, представляет собой перегнивший навоз (рН «8).

*Торф.* Обычно используют бурый верховой или темный переходный торф (рН 3,5–5,5). Низинный торф (рН >6) для комнатных растений применять не следует, так как он имеет тонкую структуру, быстро разрушается и уплотняется. Торф входит почти во все земляные смеси для комнатных растений. Он обеспечивает рыхлость субстрата, его влагоемкость и повышает его начальную кислотность. На торфяных смесях или на чистом торфе легко обеспечить сбалансированное минеральное питание растений, используя комплексные минеральные удобрения. При выращивании растений на чистом торфе рекомендуется для лучшей водопроницаемости добавлять разрыхлитель (мелкий керамзит или синтетические заполнители – полистирол, кусочки пенопласта).

*Сфагновый мох.* Его заготавливают на верховых или переходных болотах в начале осени. Обладая уникальными влагоемкостью, асептическими свойствами и способностью нарастать в процессе использования, сфагнум является одним из основных компонентов в субстратах для выращивания эпифитных растений (рН «4).

*Корни папоротников.* Их состригают с корневищ осмунды, кочедыжника, орляка. В нарезанном или измельченном виде корни папоротников применяют как компонент в смесях для эпифитных и полуэпифитных растений.

*Кора.* Измельченная на разные фракции кора хвойных пород (сосны, лиственницы, ели) используется как один из основных субстратов для выращивания эпифитных растений, а также как разрыхлитель в легких земляных смесях (рН 4,0–4,5).

*Песок.* Рекомендуется использовать хорошо отмытый речной песок. Его добавляют почти во все субстраты для водопроницаемости, а также применяют как дренаж и как субстрат для размножения растений и гидропонной культуры.

*Навоз.* Смесь фекалий животных и органических веществ (в основном

соломы и торфа). Можно использовать только после длительного компостирования (минимум 6, лучше 8—12 месяцев). После завершения компостирования образуется так называемый навозный грунт, тяжелый, жирный и черный. Навоз лошадей или крупного рогатого скота считается лучшим по текстуре и питательным свойствам, чем навоз овец и кроликов. Очень важна техника компостирования.

Необходимо регулярно примешивать навозную жижу, богатую азотом, которая усиливает работу микробов, и не забывать переворачивать компост. Навоз можно добавлять в бытовой компост в количестве 30–50 %. Для комнатных растений 10–20 %-ный навоз можно использовать для обогащения субстратов для быстрорастущих и высокорослых растений.

*Готовые субстраты.* Готовые к употреблению субстраты продаются в пакетах и известны каждому домашнему садоводу. Поскольку их подбирают под множество отдельных растений, пользоваться ими очень удобно. Субстрат для комнатных растений – базовая смесь. Продается в специализированных магазинах. Иногда она состоит из тяжелой комковатой почвы, и тогда в нее нужно перед высадкой растения добавить песок. Если она, наоборот, слишком легкая, туда подмешивают садовую землю.

## **Посадка и пересадка. Правила выращивания комнатных растений**

Для выращивания здоровых, хорошо развитых растений огромное значение имеет правильное размещение дренажа в емкостях. Перед посадкой комнатных растений в обычные горшки на донные отверстия горшка следует положить кусочки черепков и насыпать 2–3 см мелкой гальки или керамзита. Этим будет обеспечен свободный сток излишней поливной воды.

В горшках большой емкости при засыпке дренажа донное отверстие закрывают черепком и сверху насыпают несколько сантиметров гравия, поверх него укладывается измельченный верховой торф, который не позволит частичкам субстрата закрыть дренажные отверстия. Так же делается дренаж и в ящиках, где будут выращиваться овощные растения.

Корни растений перед посадкой расправляют и концы их подрезают. Это ускоряет образование и рост новых корней. При посадке субтропических и плодовых культур нужно сократить площадь испарения растений, для чего делается легкая подрезка, при которой удаляется не

более 1/3 прироста.

При посадке или пересадке растений субстрат по мере насыпания в горшок уминают пальцами, особенно возле стенок. У большинства растений корневая шейка должна находиться посередине горшка, на уровне почвы. Посаженные растения обильно поливают и для лучшей приживаемости устанавливают на 2–2,5 недели в теплое, немного затененное место.

Томаты, перцы, баклажаны через 20–25 дней после появления всходов пересаживают в цветочные горшки объемом 8–10 л. При пересадке овощных растений в ящики высота последних должна быть не менее 12–16 см.

Луковичные растения, выращиваемые на зелень в комнатных условиях, лучше всего размещать в деревянных или пластмассовых ящиках. Посадку луковок проводят сплошным способом или размещают на расстоянии 1–2 см друг от друга. Луковки вдавливают в субстрат и присыпают почвой.

С возрастом корневая система, особенно у многолетних растений, настолько разрастается и заполняет горшок, что сплошь и рядом корешки начинают пробиваться через донные отверстия. Из-за недостатка питательных веществ растения могут болеть и сбрасывать листья. Такие растения требуют немедленной пересадки. Рекомендуется ее делать один раз в 2–3 года, а иногда и чаще. Лучше всего пересаживать растения ранней весной, перед началом роста.

Для пересадки берут горшки диаметром на 2–3 см больше предыдущего размера. За несколько часов до пересадки растение сильно увлажняют. Затем горшок опрокидывают, при этом земляной ком придерживают рукой. Если растение не вынимается, то горшок слегка постукивают о край стола или подоконника.

Существует способ освобождения растений из горшков путем подсушивания. Особенно хорош этот способ для цитрусовых и земляники. В таком случае ком, высыхая, сам отходит от стенок горшка и после перевертывания легко вынимается. Вынутый ком с растением тщательно осматривают, палочкой удаляют верхний слой земли и острым ножом обрезают высохшие или подгнившие корни. В случае сильного разрастания корней треть их должна быть обязательно срезана и выброшена. Полученные порезы необходимо присыпать толченым углем.

Никогда нельзя пересаживать растения из мелких горшков в слишком крупные, так как в этом случае корневая система медленно оплетает почвенный ком, и почва быстро закисает. Если это случилось, следует провести повторную пересадку.

Если растение еще не полностью освоило объем горшка, но по каким-либо причинам не совсем хорошо себя чувствует, можно провести замену верхнего слоя субстрата. Для этого маленьким совком или вилкой удаляют верхний слой субстрата и на его место засыпают новый. После проведенной операции растение тщательно поливают и на 10–15 дней устанавливают в прохладном месте. Каждый любитель должен беречь землю, поэтому оставшуюся от пересадки землю следует закомпостировать.

## **Формирование овощных растений**

От того, как сформированы комнатные растения, в значительной степени зависят их урожайность, привлекательность и длительность плодоношения. Формирование должно обеспечивать равномерное распределение в кроне ветвей разных порядков, позволяющих растению полнее использовать отведенный ему объем воздушного питания. Формирование способствует также обильному образованию и наиболее равномерному распределению ярких зеленых листьев, бутонов, цветков и плодов у таких растений, как томаты, баклажаны, перцы и огурцы.

Формирование овощных растений имеет свои особенности. Так, в комнатных условиях для формирования огурцов необходимо стимулировать или ограничивать рост их боковых побегов. У некоторых сортов, таких как Феникс, Тополек, Фотон и других с появлением 3-го настоящего листа его необходимо отщипнуть вместе с почкой продолжения побега. В этом случае появляются новые боковые плети, на которых и образуется большое количество женских цветков. После появления 5—6-го листа верхушка плети прищипывается.

Несколько по-иному происходит формирование партенокарпических гибридов. Рекомендуется полностью удалять с главного стебля в нижних 4–6 узлах все боковые побеги и цветки. Выше этого 4–5 следующих боковых побегов прищипывают на 1 лист. Последующие побеги – на 2 листа. Еще выше – на 3–4 листа.

Томаты обычно формируют в один стебель. Для этого по мере роста растений появляющиеся боковые побеги (пасынки) удаляют, как только они достигнут длины 3–4 см. При слишком интенсивном росте томатов можно также удалять и верхушки побегов.

Формировку субтропических и плодовых культур в комнатных условиях (чай, благородный лавр, лавровишня, фейхоа, кофе, все

цитрусовые и плодовые культуры) следует проводить следующим образом: если растение в год посадки не было обрезано, то весной 2-го года (лучше всего в конце марта – начале апреля), верхнюю часть основного побега следует обрезать на высоте 10–12 см над почкой. Из нижних почек вырастут 2–3 основных побега, которые и послужат скелетом растения. Как только побеги достигнут 15–20 см, их следует прищипнуть.

Прищипка делается в период активного роста растений (май – июнь) и способствует появлению новых побегов. Ежегодно высота растения увеличивается на 5–7 см по сравнению с предыдущим годом. При формировании не следует бояться сильной прищипки и обрезки, так как чем больше будет подрезано растение, тем лучше разовьются боковые побеги, и оно быстрее примет желаемую форму.

## **Подрезка комнатных растений**

Почти все субтропические и плодовые растения требуют периодической подрезки. Она предусматривает удаление побегов, загущающих крону, вырезку поломанных, слабых и больных веточек, укорачивание слишком сильно растущих веток, стимулирование появления новых побегов, омолаживание больных и старых растений.

При обрезке следует помнить, что многие субтропические и плодовые растения формируют цветки и плоды лишь на приросте текущего года, поэтому крайне важно ежегодно проводить удаление старых, отцветших побегов. При обрезке или прищипке срез всегда делают над почкой, направленной наружу от кроны. Подрезку лучше всего делать весной перед началом роста растений острым секатором или садовым ножом или осенью после окончания вегетации.

Прищипку проводят пальцами. Места среза лучше всего дезинфицировать толченым углем, а у «плачущих» растений, выделяющих в местах среза млечный сок (инжир, виноград), смочить ранки водой.

## **Подвязка комнатных растений**

Важным элементом ухода за комнатными растениями является подвязка растущих побегов, особенно это относится к огурцам и томатам. У огурцов цветки образуются на длинных плетях, которые следует направлять на каркасы, сделанные из тонкой проволоки, из побегов лещины или бамбука. Подвязывать побеги нужно не плотно, следить,

чтобы они в процессе подвязки при сгибе не ломались. Достигнувшие верха опоры свисающие побеги можно оставить в таком положении, они хорошо смотрятся и в то же время дают урожай плодов. Сильно разрастающимся плетям следует ставить небольшие решетки, на которые они будут свободно опираться. Для разросшихся растений опору можно делать вне горшка, прикрепляя ее к полу или стене.

Подвязка особенно необходима при выращивании томатов. Растущий побег подвязывается к опоре с таким расчетом, чтобы он имел вертикальное направление.

Обязательным приемом при уходе за растениями в комнате является очистка листьев от пыли. Грязные комнатные растения не только некрасивы, но они и плохо растут. Горшки или ящики, в которых вы выращиваете растения, также должны быть чистыми. Заплесневевшие или покрытые мхом, они препятствуют проникновению в почву воздуха. Поэтому не реже 2 раз в год следует их обмывать горячей водой и очищать жесткой, лучше металлической щеткой.



## Правила полива

Своевременный и правильный полив растений – еще одно условие нормального развития. Никогда не следует доводить растение до увядания. Сигналом о необходимости полива может служить просыхание верхнего (1,5–2 см) слоя почвы. При некотором навыке о необходимости полива можно узнать и по звуку, который издает сосуд с пересыхающей землей при постукивании. Он звучит, словно пустой.

Из общих правил полива следует запомнить:

- в пасмурные, прохладные дни следует поливать реже, чем в ясные, солнечные;
- при сухом и теплом воздухе в помещении поливать нужно обильнее, чем при влажном и более холодном;
- растения, выращиваемые в рыхлой, легкой почве, поливают чаще, чем растущие в плотной, тяжелой;
- вновь пересаженные растения, корни которых еще не пронизали весь земляной ком, содержат посуше, иначе земля у стенок емкостей может загнить и растения заболеют;
- по тому, как быстро просыхает ком земли, судят и о состоянии здоровья растения: если оно здорово, то всасывает воду энергично, требует частых и обильных поливов.

Большим испытанием для растений, выращиваемых в помещении, являются периоды, когда они на день, два, а то и на больший период времени остаются без полива. Такое бывает, например, летом, когда хозяева квартир уезжают на дачу. Выходят из положения по-разному. Некоторые, не долго думая, ставят на время своего отсутствия горшок с растением в таз с водой. Но если так делается на долгий срок, то это может привести к загниванию корней и гибели растения.

Гораздо эффективнее сифонное (капельное) орошение. Берут тонкие пластиковые или резиновые трубочки и один их конец опускают в емкость с водой, при этом конец трубочки должен находиться почти у самого дна. Другой конец трубочки опускают вниз так, чтобы он свисал ниже дна емкости с водой – из него начнет вытекать вода. Далее – самый ответственный этап настройки самодельной поливочной аппаратуры: подбирая толщину трубочек или регулируя любым другим способом скорость вытекания воды (например, поднимая или опуская трубочки с водой), необходимо добиться того, чтобы за сутки из трубочки вытекало

примерно то количество воды, которое должно быть впитано растением. Летом это ориентировочно стакан или полтора стакана. При слишком большом напоре воды горшок с растением быстро превратится в нечто вроде аквариума с жидкой грязью.

Отрегулировав скорость подачи воды, воткните конец трубочки, подводящей живительную влагу к горшку, в землю на глубину 2–3 см. И теперь можете спокойно уезжать из дома хоть на неделю – описанный метод полива не подведет.

Какой водой поливать?

Кислород имеет большое значение для нормальной деятельности корней растений. Он частично содержится в поливочной воде. Многие избегают поливать растения кипяченой водой, в ней якобы кислород отсутствует. Это неверно. Но растворенного как в некипяченой, так и в кипяченой воде кислорода так мало, что за счет его количества корни вообще не могут существовать. Кислород воды составляет лишь незначительную долю от необходимого растениям объема этого живительного газа.

Вода часто содержит избыток минеральных солей. Такую воду называют жесткой. Особой жесткостью отличается вода из колодцев. Она малопригодна для полива комнатных растений.

При кипячении жесткой воды большая часть растворенных в ней вредных солей выпадает в осадок, образуя всем известную накипь. Вода становится мягкой, вполне пригодной для полива растений. Разумеется, нельзя поливать кипятком, надо дать кипяченой воде остыть до комнатной температуры или выше на 4–5 °С, полив слегка теплой водой (25–30 °С или чуть выше) благоприятно сказывается на росте и развитии растений, особенно быстрорастущих овощных.

Если растения находятся в периоде покоя (например, листопадные плодовые зимой), то в это время их ни в коем случае нельзя поливать теплой водой. От такого полива они преждевременно трогаются в рост, истощаются и гибнут. Прекратившие на период зимнего покоя свой рост растения следует поливать водой более холодной, чем температура воздуха в помещении, даже водой со снегом.

В то же время полив холодной водой цветущих, развивающихся растений может вызвать заболевание корней, опадение цветков и завязей.

Полив зависит и от размера емкости, в которой выращивается растение. Те растения, которые растут в горшках малого или среднего размера, поливать следует чаще, чем растущие в крупных кадках или группами в общих ящиках.

Несколько полезных советов:

– если после полива в поддоне появилась вода, ее там оставляют не больше чем на 1–2 часа, затем сливают. Оставлять воду в поддоне до полного всасывания можно лишь в период энергичного роста и развития (цветения, плодоношения) растений;

– если достаточно разового полива, то его лучше производить под вечер. Очень полезно опрыскивать растения водой, тоже под вечер (хотя бы через день-два), будто дождиком обмывая листву и стебли. Не забывайте во время этой процедуры закрывать землю.

## **Как правильно мыть растения?**

Необходимо постоянно заботиться о чистоте ваших зеленых питомцев. Не соблюдая этого требования, нельзя вырастить здоровые растения и предупредить их заболевания. В природе растения умываются во время дождя – вспомните, как оживает все после ливня. Ветер не дает пыли оседать на листьях, сдувает ее. В помещениях же, где тоже есть пыль, естественные процессы очистки растений исключены.

Пыль забивает вентиляционные поры в растениях, затрудняет газообмен и испарение. Нарушается усвоение растениями углекислого газа и выработка органических веществ. При прочих равных условиях грязное, покрытое серым налетом пыли растение всегда даст меньший урожай зеленой массы и плодов, чем растение ухоженное, окруженное заботой. Поэтому растения надо регулярно обтирать влажной мягкой тряпочкой или поролоновой губкой.

Протирать листья следует осторожно, положив их на ладонь и придерживая. Удаляются и замеченные паразиты. Наряду с листьями необходимо очищать стебли, веточки и стволы. На них подчас поселяются вредители, а к тому же здесь тоже имеются поры, через которые происходит газообмен и усвоение влаги из воздуха. Лучше всего растения очищаются под душем. При этом следует прикрыть почву в горшках, чтобы ее не размыло, – можно, например, использовать для этого полиэтиленовую пленку.

## **Размножение комнатных растений**

Решающим условием успешного выращивания в комнатных условиях плодовых и овощных культур, отличающихся урожайностью, ранним

вступлением в плодоношение, устойчивостью к вредителям и болезням, является получение здорового посадочного материала. Достигается это комплексом агротехнических мероприятий, в частности соблюдением оптимальных сроков посева и глубины заделки семян. Поэтому к правилам размножения растений следует отнестись с особой серьезностью.

#### *Вегетативное размножение*

Многие плодовые и овощные растения размножаются вегетативным способом – усами (земляника), воздушными отводками (инжир), делением кустов (многолетние луки). Большинство субтропических и плодовых растений также размножаются вегетативным способом – черенками, окулировкой и прививкой. Главное преимущество вегетативного способа размножения – это точное сохранение всех имеющихся признаков и особенностей сорта.

#### *Черенкование – вид вегетативного размножения*

Наиболее распространенным способом вегетативного размножения в комнатном садоводстве является черенкование стеблевыми черенками. В значительной степени успех этого способа зависит от вида растений. Лучшее время для черенкования – весна (март, апрель, май). Для получения черенков используют однолетние травянистые здоровые побеги длиной 6–8 см с 2–3 междоузлиями и 3–4 листьями. Крупные листья для уменьшения испарения следует наполовину укоротить: нижний срез делают непосредственно под листом (на 1–1,5 см ниже почки).

Черенки для укоренения высаживают в ящики, пластмассовые или глиняные горшки, высокие плоские. На дне этих сосудов обязательно должно быть сделано выходное отверстие для удаления избытка влаги и уложен дренаж из гальки толщиной в 2–3 см.

В качестве субстрата рекомендуется использовать готовый почвогрунт с высоким содержанием гумуса или смесь листовой и торфяной земли с песком в соотношении (1:1:1). На этот слой насыпают стерильный крупнозернистый песок слоем 3–5 см, в который и будут вставляться черенки. Сразу после срезки их помещают в песок на глубину 1,5–2 см. Трудно укореняемые черенки следует на несколько часов (8–12) поместить в раствор ростовых веществ (фитогормонов).

Черенковать растения лучше всего в пасмурную погоду или в конце дня, когда жара несколько спадает. После посадки черенков и их полива рекомендуется на 5–7 дней для увеличения влажности воздуха накрыть ящик или горшок с черенками полиэтиленовым пакетом.

#### *Размножение комнатных растений семенами*

Размножение семенами имеет ряд преимуществ по сравнению с

другими видами. Он самый легкий и дешевый, требует малой площади, семена, как правило, отличаются высокой всхожестью. При сохранении семян в благоприятных условиях большинство их не теряет жизнедеятельности многие годы.

Семена для комнатных растений следует сеять в горшки, плошки или небольшие ящички. Для ускорения их прорастания целесообразно сначала семена намочить в теплой воде не менее чем на 12–24 часа, при этом 2–3 раза поменять воду.

Для большинства посевов лучшим субстратом является «Роза». Можно приготовить субстрат и самим, используя для этого дерновую, листовую землю, перегной и песок в соотношении 1:1:1:1.

Для обеззараживания субстрата рекомендуется добавить в него немного толченого угля. Заполнив ящики или плошку субстратом, его необходимо уплотнить путем постукивания о подоконник или край стола. Для удобства работы субстрат в ящике должен находиться на 1,5–2 см ниже его краев.

Крупные семена, такие как фасоль, горох, редис, раскладывают в бороздки и засыпают их на 0,4–0,5 см грунтом. Посеянные семена слегка прижимают дощечкой. Семена среднего размера также сеют в бороздки, как и крупные, глубина засыпки – 0,2–0,3 см. После посева почву необходимо полить, лучше всего для этого использовать пульверизатор.

Очень мелкие семена следует сеять вразброс, засыпать мелким субстратом на 0,1–0,2 см. Поливать лучше также из пульверизатора. Чтобы посевы не пересыхали, их на некоторое время можно закрыть газетой или стеклом. Для удобства посева мелких семян и лучшего их размещения на поверхности почвы рекомендуется семена смешать с сухим песком.

Ящики до появления всходов следует держать в теплом, можно в темном, месте, субстрат в них должен быть всегда во влажном состоянии. С появлением всходов их слегка присыпают очень легкой почвой (не более 0,1–0,2 см) и ставят на светлые окна, преимущественно южной экспозиции (в крайнем случае, восточной или западной).

При ярком солнце неокрепшие сеянцы рекомендуется прикрывать в первые дни газетой или марлей. Очень важно следить, чтобы почва в посевных ящиках всегда была чуть влажной, однако следует помнить золотое правило огородника – лучше не долить, чем перелить.

При очень густых всходах необходимо провести прореживание. Делают это обычно после поливки, удаляют более слабые растения. При появлении у сеянцев двух настоящих листьев проводится пикировка. Растения пересаживают в небольшие торфоперегнойные горшочки, одноразовые стаканчики или любые пакеты (от ряженки, кефира, молока). В пакетах

необходимо прорезать донные отверстия для стока излишней воды. Пикировку можно проводить непосредственно в емкости, где растения будут находиться в течение всего периода выращивания. Сразу после пикировки сеянцы следует полить слегка теплой водой.

В комнатных условиях можно размножать семенами и такие многолетние растения, как чай, лавр, лавровишня, маслина, кофе. Также хорошо размножаются семенами мушмула японская, гранат, фейхоа. При семенном размножении эти растения лучше приспособляются к произрастанию в квартирах. Однако семена лавра и чая благодаря большому содержанию в них жирных масел быстро теряют всхожесть, поэтому их надо сеять осенью сразу после сбора (октябрь-ноябрь). Перед посевом у семян лавра счищают мягкий околоплодник. Для посева готовят легкую почву. Посев проводится на глубину 3–4 см.

Для получения хорошо развитых и здоровых саженцев чая семена высевают зимой или ранней весной в ящик, горшок или кадку на глубину 4–5 см. Всходы обычно появляются через 30–45 дней после посева. Когда сеянец достигнет 20–25 см, для увеличения кущения его подрезают на высоте 10 см от поверхности почвы.

#### *Размножение делением куста*

Размножение делением кустов и усами является одним из самых простых способов получения посадочного материала. Таким способом размножаются прежде всего многолетние луки, щавель, хеномелес (айва японская) и другие культуры. При разделении кустов на каждой отделенной части обязательно должны быть ростовые почки. Если их не будет, отделенное корневище погибнет.

Деление необходимо проводить осторожно, учитывая специфику того или иного растения. Земляника размножается усами. Это длинный побег с междоузлиями. Укореняется он с помощью придаточных корней. Стебель, связанный с материнским растением, со временем отмирает, и получается самостоятельное растение. Землянику следует размножать только этим способом. Как только у усов образуются самостоятельные корни, их отделяют от материнского растения.

#### *Размножение воздушными отводками*

Одним из методов получения посадочного материала ряда культур является размножение растений воздушными отводками. Этим методом очень хорошо размножается инжир. Лучшее время для размножения воздушными отводками – весна и начало лета.

Суть этого метода заключается в следующем: на выбранном побеге в 20–30 см от его верхушки удаляют все листья и делают острым ножом

кольцевой надрез.

Место поранения для улучшения корнеобразования обрабатывают стимуляторами роста (гетероауксин или любой другой его аналог), на это место накладывают сфагновый мох или субстрат, прижимают его и уплотняют руками. Под местом надреза укрепляют прочную черную полиэтиленовую пленку, придавая ей форму целлофанового мешочка, и оба конца (выше и ниже надреза) закрепляют прочной изоляционной лентой с таким расчетом, чтобы вода при поливе не просачивалась снизу, а сверху не попадали атмосферные осадки, которые могут переувлажнить торф. Черная пленка препятствует проникновению света и повышает температуру субстрата вокруг надреза. Когда через торф начнут пробиваться корни, секатором ниже изоляционной ленты срезают укоренившийся побег и сажают его в горшок.

### *Прививки*

Целый ряд комнатных растений, особенно все виды цитрусовых, гранат, унаби, маслины, лавровишня, хеномелес, мушмула, а также некоторые виды овощей, могут размножаться прививкой. Суть этого метода заключается в следующем: небольшой черенок или почка переносятся с культурного растения (привой) на сеянец (подвой). Получающееся при этом растение принимает все положительные свойства того растения, с которого была срезана почка или черенок. Самыми распространенными методами прививки являются окулировка, копулировка, прививка за кору, прививка в расщеп и другие.

При прививках овощных растений можно добиться в комнатных условиях высокой урожайности и скороспелости, сочетающихся с устойчивостью к болезням и колебаниям температур в квартирах в течение суток.

## **Болезни комнатных растений. Симптомы болезней растений**

Комнатные растения, как люди и животные, иногда болеют. Болезни комнатных растений имеют свои особенности. Распознать их можно по определенным признакам, симптомам. К сожалению, лечение болезней комнатных растений не всегда приводит к положительному результату, и в отдельных случаях с растением приходится расставаться. Надеемся, наши советы помогут своевременно и правильно определить тип заболевания и не дать ему распространиться. Итак, запоминайте и учитесь узнавать

врагов ваших растений.

*Антракиоз.* На листьях пальм, фикусов и других подверженных заболеванию растений появляются темные пятна. На концах листьев могут появляться темно-коричневые потеки. Болезнь развивается в теплых влажных условиях, поэтому чаще всего поражает растения в теплицах, а не в комнатах. Удалите и сожгите пораженные листья, обработайте растение системным фунгицидом, на несколько недель прекратите опрыскивать листья и уменьшите полив.

*Полегание сеянцев.* Грибки, вызывающие полегание, поражают корни и основания стеблей сеянцев. Стебли на уровне почвы сморщиваются и загнивают, и растения падают. При посадке высевайте семена негусто и только в стерилизованную почву, никогда не переувлажняйте почву. При первых проявлениях болезни удалите пораженные сеянцы, усиленно проветрите помещение и перенесите сеянцы в более прохладное место.

*Водянка.* На нижней стороне листьев иногда образуются плотные пробковые наросты. Это заболевание вызывают не грибок или бактерии – это реакция растения на переувлажнение почвы в условиях недостаточного освещения. Сильно пораженные листья уже не выздоровеют, их следует удалить. Если растение перенести в более светлое место и уменьшить полив, то через некоторое время отрастут здоровые листья.

*Гниль корней.* Серьезное заболевание, которому особенно подвержены суккуленты, бегонии, пальмы и сенполия. Листья желтеют и увядают, затем быстро темнеют, и растение погибает. Причина – грибковое заболевание корней из-за переувлажненной<sup>TM</sup> почвы. Спасти растение можно только при ранней диагностике заболевания.

*Черный грибок.* Появляется на сладковатых выделениях, которые оставляют на листьях тля, белокрылка и мучнистый червец. Некрасивый на вид налет сам по себе не опасен для растения, но он закупоривает устьица и закрывает поверхность листа от света, в результате чего замедляется рост и растение ослабевает. Сажистый налет смывают мокрой тряпочкой, затем растение омывают чистой теплой водой. Меры борьбы: своевременное опрыскивание против вредителей, образующих сладкие выделения.

*Серая гниль.* Выглядит как серая пушистая плесень, которая в прохладных и влажных условиях при застойном воздухе может покрывать любую часть растения – листья, стебли, бутоны и цветки. Грибок поражает растения с сочными листьями, особенно подвержены серой гнили бегонии, цикламены, глоксинии и сенполии. Обрежьте и сожгите все пораженные части. Удалите заплесневевшую почву. Обработайте системным фунгицидом. Уменьшите полив, реже опрыскивайте; проветривайте



помещение.

*Черная ножка.* Болезнь стеблевых черенков, особенно у пеларгонии. Основание черенка чернеет из-за поражения грибом *Botrytis*. Заболевший черенок как можно скорее удалите. Развитию заболевания способствует переувлажнение или уплотнение почвы, которое препятствует дренажу. Постарайтесь, чтобы в следующий раз, когда вы будете сажать черенки, почва в горшке не была переувлажнена; не накрывайте черенки стеклом или полиэтиленом.

*Гниль стеблей.* Часть стебля или кроны делается мягкой и загнивает. Может быть поражено и основание стебля. Вызывающий заболевание грибок обычно быстро распространяется и убивает растение. Растение выбрасывают вместе с горшком и почвой. В начальной стадии заболевания растение можно попытаться спасти, если удалить все пораженные ткани. В будущем старайтесь не переувлажнять почву, хорошо проветривайте помещение и не держите растение при пониженной температуре.

*Пятнистость листьев.* На листьях растений появляются мокнущие коричневые пятна. При сильном поражении мелкие пятна увеличиваются в размерах и сливаются, поражая лист целиком. Заболевание может иметь как бактериальную, так и грибковую природу. Меры борьбы: удаление пораженных листьев, которые рекомендуется сжигать, опрыскивание системным фунгицидом, уменьшение на несколько недель полива и прекращение опрыскивания.

*Мучнистая роса.* Грибковое заболевание, проявляется в виде белого мучнистого налета на листьях. В отличие от серой гнили заболевание редкое и не очень сильно поражает растение, но снижает его декоративность и способно распространиться на стебли и цветки. Пораженные листья удаляют, растение опрыскивают системным фунгицидом или динокапом. Другой способ: опыление листьев серой. Обеспечьте доступ к растению свежего воздуха.

*Ржавчина.* Редкое для комнатных растений заболевание, которому может быть подвержена, пожалуй, только пеларгония. На нижней стороне листа появляются коричневые концентрические окружности. Бороться с заболеванием трудно, пораженные листья удаляют и сжигают, обеспечивают приток к растению свежего воздуха и опрыскивают манкозобом. Не размножайте пораженное растение.

*Вирусы.* Какого-либо одного симптома вирусного заболевания не существует. Как правило, рост растения замедляется, стебли искривляются. На листьях обычно появляются бледно-зеленые или желтые точки или пятна. На окрашенных цветках могут появляться белые полосы. Инфекция

заносится насекомыми, или растение заражается еще в теплице, до того как поступает в продажу. Мер борьбы не существует; если вы уверены в диагнозе, растение следует выбросить.

## **Вредители комнатных растений**

Как и в открытом грунте, в домашних условиях также встречаются вредители комнатных растений. Появление их может быть обусловлено некачественным грунтом, приобретением уже зараженного растения, открытое размещение растений (в летний период). Представляем вашему вниманию наиболее популярные виды вредителей комнатных растений и способы борьбы с ними.

*Гусеницы* разных видов насекомых могут поражать оранжерейные растения, но на комнатные нападают редко. Признак появления гусениц – дырки на листьях. Некоторые виды гусениц скручивают листья шелковистыми нитями. Отдельных насекомых нужно собрать и уничтожить.

*Паутинный клещ*. Очень мелкое сосущее насекомое, поселяется на нижней стороне листа почти всех комнатных растений, растущих в теплом сухом воздухе. Верхняя сторона пораженного листа покрывается желтоватыми пятнами, листья преждевременно опадают, между листьями и стеблем образуется белая паутина. Предупредить появление паутинного клеща можно, ежедневно опрыскивая листья; при первых признаках заражения растение опрыскивают деррисом или системным инсектицидом. При необходимости обработку повторяют.

*Тля*. Мелкое насекомое, высасывает сок из мягких тканей. Тело зеленое, может быть оранжевым, черным или серым. Нападает на все растения с мягкими тканями, предпочитает кончики побегов и бутоны. Особенно любит цветочные растения. Необходимо опрыскивание специальными препаратами. При необходимости опрыскивание периодически повторяют.

*Мучнистый червец*. Мелкие насекомые, покрытые белым пушком. Собираются крупными колониями на стеблях и листьях многих комнатных растений. При сильном поражении листья увядают, желтеют и опадают. Пораженные места протирают влажной тряпочкой или ваткой. При сильном поражении применяют еженедельное опрыскивание.

*Уховертка*. Садовый и домашний вредитель с темно-коричневым телом и двумя клещевидными придатками. Днем насекомое прячется, а по ночам поедает листья и лепестки, так что появляются дырочки вплоть до полного

исчезновения листа. Соберите насекомых вручную, заглядывая под листья, отряхните цветки.

*Виноградный слоник.* Жуки нападают на листья. Личинки живут в почве и поедают корни, луковицы и клубни. Бороться трудно. Корневая система поражается необратимо. Полейте почву системным инсектицидом. То же самое можно посоветовать в качестве профилактики, если на листьях цикламена или примулы появляются жуки.

*Белокрылка.* Крошечное белое насекомое. Взрослые насекомые невзрачны; зеленоватые личинки покрывают нижнюю сторону листьев, высасывают сок и оставляют сахаристые выделения. Сильно пораженные листья желтеют и опадают. Белокрылка быстро размножается. Бороться с ней трудно. Каждые три дня растения опрыскивают специальными препаратами.

*Щитовка.* Выглядят как небольшие коричневые бляшки, прикрепленные к нижней стороне листа вдоль жилок. Взрослые насекомые покрыты восковым щитком, предохраняющим от инсектицидов. Их легко удалить влажной тряпочкой или ваткой. На поздней стадии заражения листья желтеют и источают сладковатые выделения. В этом случае бороться невозможно.

*Трипе.* Трипсы летают или переползают с листа на лист, оставляя за собой серебристые потеки. Основной вред трипсы наносят цветкам, которые покрываются пятнами и деформируются. Рост всего растения замедляется. Растение следует опрыскивать инсектицидами. Начинайте опрыскивать при первых признаках заражения.

## **Защита и профилактика заболеваний комнатных растений**

В жилых помещениях намного легче предупредить заболевание комнатных растений или появление вредителей, чем потом бороться с ними. Проведение мероприятий по защите и профилактике заболеваний ваших растений обеспечит им долгую здоровую жизнь.

Большое значение имеет выращивание растений, имеющих устойчивость к различным заболеваниям.

Условия квартир, особенно в зимний период (сухость воздуха, высокая температура, низкая влажность воздуха), часто способствуют значительному развитию вредителей и болезней. В квартирах борьба с ними имеет свои трудности и особенности. В комнатных условиях, в

оранжереях и теплицах повышается вредоносность насекомых, поскольку многие виды, обычно имеющие всего несколько поколений в году, могут в теплых помещениях размножаться и зимой. Важно помнить, что здоровые, сильные растения, как правило, более устойчивы к заболеваниям, чем изнеженные. Поэтому при выращивании растений в комнатах основное внимание необходимо уделять профилактическим мероприятиям. К ним прежде всего относятся: прокаливание субстрата (30–40 минут при 100–120 °С), уничтожение появляющихся иногда сорных растений, тщательный осмотр вновь покупаемых растений.

К профилактическим мероприятиям относятся также протравливание семян при их посеве и дезинфекция помещений или мест, где стоят комнатные растения. Все большее распространение получает биологический метод защиты растений: использование хищных насекомых, бактерий и вирусов, уничтожающих тлей, белокрылок, клещей и в то же время не опасных для человека и растений. Применение химических методов в комнатных условиях должно быть весьма ограниченным – их следует использовать только в крайних случаях. При этом все зараженные растения выносятся на улицу, открытый балкон или террасу, где подвергаются химической обработке. Поскольку химические препараты ядовиты, использовать следует только те, на которые имеется соответствующее разрешение, строго соблюдая при этом концентрации растворов и нормы их применения. Обработка растений химическими препаратами должна быть прекращена минимум за 20–25 дней до съема продукции.

Основные правила обращения с ядохимикатами:

- препараты, применяемые для борьбы с вредителями и болезнями, храните в специальных, закрываемых на замок шкафах;
- лучше их хранить вне дома в сухих, достаточно теплых помещениях (на даче, в подвале, на чердаке);
- при приготовлении различных смесей руководствуйтесь только инструкцией, приложенной к химикату;
- для работы с ядохимикатами у вас всегда должна быть отдельная посуда, ведра, кружки, которые должны использоваться только для этих целей;
- при использовании препарата проверяйте срок его годности. Если срок годности прошел, химикат уничтожайте;
- для работы с химикатами приобретите резиновые перчатки и специальные очки. Во время работы с любыми химикатами категорически запрещается курить и употреблять пищу;

- многие предлагаемые нами химикаты сохраняют свое действие в течение нескольких дней. Поэтому не допускайте к обработанным растениям маленьких детей и домашних животных;
- неизрасходованные остатки химикатов необходимо немедленно плотно завернуть и убрать на место хранения;
- лучше всего комнатные растения обрабатывать химикатами утром и вечером, поскольку при высокой дневной температуре растения могут получить ожог.

## **Удобрения для комнатных растений, виды удобрений**

Удобрения для комнатных растений практически совпадают по видам с теми удобрениями, которые используются для выращивания растений в открытом грунте. Но, безусловно, комнатное растениеводство имеет свои особенности. Предлагаем вашему вниманию виды и способы применения удобрений для комнатных растений.

### *Жидкие удобрения*

Этот вид удобрений чаще всего предлагают для комнатных растений. Питательные вещества представлены в виде однородного раствора, но их концентрация слишком высока, чтобы использовать это удобрение в чистом виде. Следовательно, его необходимо разводить водой. Жидкие удобрения делятся на две группы: минеральные и органические.

*Органические удобрения* изготовлены из природных исходных материалов (свекла, отходы винокурения, кожа, гуано и т. д.). Их преимущество в том, что они действуют очень мягко и не могут обжечь корни. Это хорошо сбалансированные растворы, действующие медленно и непрерывно. Недостаток: слишком сильный неприятный запах и пятна, которые удобрения могут оставить на мебели и обивке.

*Минеральные удобрения* обычно называют химическими. Они изготовлены искусственно, но отличаются очень точной дозировкой. Растения сразу же усваивают их, удобрения действуют быстро, и результаты заметны уже через несколько дней. Часто это растворы без запаха и цвета, они не оставляют пятен. Только в случае передозировки на поверхности субстрата и на листьях могут появиться белесые отложения минеральных солей.

Недостатком этих удобрений является то, что они не содержат гормоны и ауксины (ростовое вещество), которые чрезвычайно важны для

сбалансированной подкормки. При неправильном использовании минеральные удобрения могут вызвать ожоги.

В продаже бывают готовые к употреблению жидкие удобрения с автоматической дозировкой. Достаточно вскрыть емкость, и удобрение начнет по капле поступать в субстрат, обеспечивая эффективную подкормку в течение нескольких недель. Удобрения для комнатных растений почти всегда бывают сложными и содержат азот, фосфор и калий. По правилам, на этикетке должно быть обозначено процентное содержание этих элементов; если какой-то из них не указан, значит, в смеси его нет. В удобрения могут входить и другие компоненты, например экстракты перегноя, микроэлементы и др.

#### *Нерастворимые порошки и гранулы*

Порошковые и гранулированные удобрения широко используют для открытого грунта, но в комнатном цветоводстве их применяют редко. Подкормку рассыпают по поверхности почвы, откуда она не сразу попадает к корням, где, собственно, и нужна. Кроме того, ее нельзя удалить с наступлением периода покоя.

#### *Таблетки и палочки*

Погрузить в почву таблетку или питательную палочку, безусловно, особого труда не составляет, но у такого способа подкормки есть существенные недостатки. Питательные вещества сосредоточены в одном месте, а извлечь подкормку из почвы с наступлением периода покоя довольно трудно.

#### *Растворимые удобрения*

Это порошки с высокой концентрацией питательных веществ. Перед употреблением их необходимо развести водой. Полученный раствор используют как жидкое удобрение. Преимущество в том, что вы покупаете только удобрение, а не воду с растворенными в ней питательными веществами. Но их концентрация всегда слишком высока, и со временем удобрение слеживается.

Некоторые растворимые удобрения продаются вместе с диффузором, который крепится на поливочном шланге. Это удобно, если вам требуется подкормить много растений. Многие растворимые удобрения действуют через листья. Можно отметить только то, что довольно сложно соблюдать необходимую дозировку порошка. Но многие подобные удобрения продаются в пакетиках, рассчитанных на 1 л воды.

#### *Лиственные удобрения*

Речь идет о жидких или растворимых удобрениях с большой проникающей способностью, которые можно использовать, опрыскивая

листья. Устьица на листьях впитывают питательные вещества, которые быстрее перерабатываются с помощью фотосинтеза. Этот вид удобрений особенно подходит для орхидей и растений с мясистыми, хрупкими корнями.

Лиственные удобрения могут подстегнуть ослабленные растения, которым не хватает сил, или те, у которых слабо развита корневая система (бромелиевые). Лиственные удобрения не подходят растениям, листья которых подвержены гнили. Их непросто использовать в доме, так как это может повредить поверхность мебели. Растениеводы не рекомендуют использовать лиственные удобрения в домашних условиях, советуют применять их в теплицах или на верандах.

#### *Подкормка комнатных растений*

Почва должна содержать все необходимые для растения элементы. При недостатке какого-либо элемента растение не сможет нормально расти, цвести, плодоносить, и в таких случаях применяют минеральные и органические удобрения, проводят подкормку микроэлементами.

Особенно важно своевременно подкармливать интенсивно растущие плодоовощные культуры. В комнатных условиях у них резко ограничена площадь питания. В период цветения и плодоношения некоторые из них можно удобрять и по два раза в неделю. Плодовые растения в кадках удобряют один раз в неделю.

Нельзя удобрять листопадные древесные растения в период покоя. Минеральные вещества поливочного раствора ими в это время не усваиваются, накапливаются в земле, обжигают и губят корни. Вечнозеленые растения в этот период если и подкармливают, то лишь удобрительной смесью в 3–4 раза более жидкого, чем обычно, состава.

Больше всего растениям нужны три химических элемента: азот, фосфор, калий. Растениям вреден как недостаток минеральных элементов, так и их избыток.

Азот, например, способствует усиленному росту стеблей и листьев. А если азота с удобрениями поступит большое количество, то растение развивает много зеленой массы в ущерб цветению, вырастает изнеженным, легко поддается грибковым заболеваниям.

Фосфорные удобрения особенно нужны взрослым растениям. Они способствуют зацветанию, обильному цветению и плодоношению.

Калий обеспечивает пропорциональное, здоровое развитие всех органов растений, повышает их механическую прочность, усиливает действие фосфорных удобрений.

Помимо названных элементов, растениям нужны и другие: марганец,

бор, железо, сера, кальций, медь. Разумеется, в виде растворов. Хотя, например, при недостатке в почве железа иногда рекомендуют закопать в землю 2–3 чистых железных гвоздя. Корни растения, выделяя кислоты, превращают металл в соль и усваивают ее. Но обычно, если надо подкормить растения, можно купить специальный набор удобрений и микроэлементов в цветочном магазине.

Старайтесь применять минеральные растворы в сочетании с подкормкой микроэлементами, а кроме этого, используйте и органические удобрения. Из органических удобрений для комнатных растений часто применяют птичий помет (от любой птицы), он не издает неприятного запаха, является наиболее питательным. Приготовление удобрения: 10 г помета заливают стаканом воды, выдерживают, периодически помешивая, 1–1,5 недели, затем в три раза разбавляют водой и используют для полива.

Хорошего эффекта можно также достичь, внося в землю перед посадкой растений молотые кости. Проверена такая пропорция: на 1 кг земли 10 г сухих рыбьих костей и 5 г животных костей (говяжьих, свиных и проч.).

Хорошее органическое удобрение – сушеная кровь. Берут ее из расчета 10–15 г на 1 л воды, дают побродить и поливают один раз в 10 дней. Можно применять и другие вещества органического происхождения, придерживаясь необходимых пропорций, но существенный недостаток большинства из них – сильный неприятный запах.

Признаки недостатка минеральных веществ:

- замедленный рост растения; низкая сопротивляемость болезням и вредителям;
- бледные листья, могут появиться желтые пятна;
- не образуются цветки, либо они маленькие и бледноокрашенные;
- слабые стебли, преждевременное опадание нижних листьев.

Признаки избытка минеральных веществ:

- поникающие листья;
- летом: приостановка роста;
- зимой: слабые вытянутые стебли;
- белая корочка на поверхности почвы и наружной стороне керамического горшка в районах с мягкой водой;
- сухие коричневые пятна; сухие края листьев.

*Советы по применению минеральных удобрений*

В зависимости от вида используемых удобрений необходимо принимать следующие меры предосторожности. Жидкие удобрения всегда



вносят во влажный субстрат, чтобы корни не начали интенсивно впитывать минеральные соли. Если вы используете емкость с резервуаром для воды, то удобрение вносится непосредственно в резервуар, но в половинной концентрации, чтобы избежать передозировки. Гранулированные удобрения следует равномерно распределить по поверхности субстрата, помня о том, что указанная на упаковке доза является максимальной.

Лучше всего, вне зависимости от вида удобрения, развести один его колпачок в большой лейке (минимум

5 л) и использовать этот питательный раствор – при каждом поливе, если интервал между поливами больше либо равен трем дням, и при каждом втором поливе в очень жаркую погоду. В таком случае растения будут подпитываться мягко, не рискуя получить ожоги. Они будут равномерно развиваться, что даст, в конечном счете, лучший результат.

Если растение было обработано средством против вредителей, его надо подкормить удобрением через 3 дня, причем в очень слабой концентрации. Затем регулярно подкармливайте растение в соответствии с его потребностями. Оно быстрее выздоровеет.

# Выращиваем ягоды и овощные культуры

## Баклажан

Первыми из европейцев с баклажанами познакомились воины Александра Македонского во время персидского и индийского походов в 331–325 годах до н. э. Дикий баклажан, от которого произошли современные культурные формы, растет в Индии и Бирме, а его мелкоплодный родственник найден и в Китае. Культура баклажана возникла в этих странах в глубокой древности и уже отсюда распространилась по всему миру.

Но только во времена арабской экспансии в Европу баклажаны стали открытием для европейской кухни. Придя в 711 году в Испанию и в 827 году на Сицилию, воины ислама собирались остаться там навсегда и охотно делились с местным населением достижениями своей культуры, в том числе кулинарными пристрастиями.

Сами арабы уже давно успели оценить вкус и пользу этого растения. Но прошло еще много лет, прежде чем баклажан покориł желудки европейцев.

Неумение европейцев на первых порах обращаться с этим экзотическим растением для них приводило к тому, что оно при определенных условиях выращивания накапливало в плодах ядовитые вещества, которые вызывали отравление, сопровождающееся буйным поведением или галлюцинациями.

Это дало повод одним европейским естествоиспытателям XVI века назвать баклажан «безумным яблоком» и утверждать, что блюда, приготовленные из этих странных на вид плодов, делают человека безумным, а другим – считать его «яблоком любви», предполагая в нем афродизиатические свойства. В равной степени ошибались и те и другие, но предрассудки оказались живучими, и вплоть до начала XIX века европейцы опасались этого вкусного и полезного плода.

В Украину баклажаны попали примерно в XVII веке из Турции, где они были к тому времени чрезвычайно популярны. Возможно, их привозили казаки, совершавшие туда регулярные набеги. Так или иначе, но теплолюбивые баклажаны прижились у нас, люди быстро оценили их замечательный вкус, присвоили им название «синенькие», стали разводить в больших количествах и готовить вкусные блюда.

Баклажан относится к семейству пасленовых. Это многолетнее (в

культуре – однолетнее) самоопыляющееся травянистое растение. Высота куста – от 25 до 100 см. Растение устойчивое и не нуждается в опоре. Листья очередные, цельнокрайние. Цветки крупные, одиночные, светло-фиолетового цвета, иногда собраны в кисть.

Плоды баклажана – различной величины и формы (округлой, грушевидной, цилиндрической). Масса плода – в среднем от 50 до 1400–1500 г. Плоды очень красивые, окрашены в цвета от традиционно-фиолетового до белого, оранжевого или почти красного. Созревают на 30–40 день, в пищу употребляются в вареном, жареном, фаршированном виде. Кроме того, они весьма подходят для консервирования.

Калорийность баклажана невелика, сравнительно немного в нем и витаминов (он содержит витамины группы В, С, РР, каротин, превращающийся в организме в витамин А). Однако в баклажанах много так называемых балластных веществ (или, как их еще называют, «пищевых волокон», «грубых волокон») – клетчатки, входящей в состав оболочек растительных клеток, пектина, образующего межклеточные прослойки, и др.). Эти вещества практически не перевариваются и не всасываются, однако они стимулируют двигательную функцию кишечника, улучшают желчеотделение, создают чувство насыщения. Кроме того, они способствуют выведению вредных продуктов обмена, нормализации микрофлоры кишечника, улучшают обменные процессы.

Следует отметить также, что баклажаны содержат немало калия (226 мг на 100 г овощей), а этот микроэлемент чрезвычайно важен для нормального функционирования клетки. Калий в особенности необходим людям с нарушениями деятельности сердечно-сосудистой системы – он улучшает работу сердечной мышцы, способствует нормализации водного обмена. Полезны баклажаны и больным подагрой.

#### *Выращивание баклажанов в домашних условиях*

Для комнатного и балконного выращивания наиболее подходят карликовые и полукарликовые сорта. К ним относятся: Донецкий урожайный, Лолита, Солярис, Карликовый ранний-921, Универсал и другие.

Выращивают баклажаны в комнатных условиях только рассадным методом. К моменту размещения возле окон отапливаемых комнат (10–20 февраля) баклажаны должны иметь толстый стебель с 5–6 листьями и хорошо развитую корневую систему. Следует использовать окна южной и юго-западной ориентации. На неотапливаемых верандах и в лоджиях ящики или горшки с баклажанами устанавливают не позже первой декады

мая. Оптимальной для их роста и развития является температура 23–28 °С. При снижении температуры до 13–15 °С рост и развитие растений прекращаются.

Рассаживают баклажаны с 5–6 листьями обычно в возрасте 45–55 дней в большие гончарные или пластмассовые горшки диаметром 18–20 см или в соответствующие ящики. Лучшим субстратом для комнатного выращивания является «Биогрунт» или богатая перегноем огородная или цветочная смесь. Субстрат перед посадкой баклажанов необходимо смочить водой, так как в этом случае заметно увеличивается приживаемость растений.

Полив регулярный и обильный, лучше всего в вечерние часы. При недостатке влаги баклажаны сбрасывают цветки. Подкормку проводят каждые 10–15 дней универсальным гранулированным удобрением или жидким концентрированным удобрением «Радуга».

Формирование растений не проводят, так как ствол у них крепкий и они прекрасно растут в горшке. При чрезмерном росте следует верхушки боковых побегов прищипывать. Иногда в комнатных условиях баклажаны плохо завязывают плоды. Рекомендуются проводить кисточкой дополнительное искусственное опыление.

Вредители баклажанов – это, в основном, белокрылка, оранжерейная тля. Наиболее распространенные болезни баклажанов – фитофтороз, фузариозное увядание и бурая пятнистость листьев.

## **Земляника**

В европейских садах земляника появилась довольно давно, но до XVII века не пользовалась особой популярностью из-за мелкого размера ягод. В то время в садах выращивали мелкоплодную лесную землянику. Лишь в 1624 году в Европу из Америки привезли землянику с крупными ароматными ягодами. Ее назвали земляникой виргинской, поскольку именно в штате Вирджиния она росла в большом изобилии.

Другого родителя культурной земляники привез из Чили некий французский офицер. Путешествуя по этой стране в начале XVIII века, он посчитал своим долгом доставить на родину крупноплодную землянику, которую выращивали местные жители. С величайшим трудом ему удалось сохранить пять кустиков этой земляники во время шестимесячного плавания из Америки в Европу. Затем эти растения попали в руки французского ботаника Дюшеза, который высадил их в Версальском саду

по соседству с земляникой из Вирджинии.

Вскоре выяснилось, что привезенные растения принадлежат к двудомному виду, а в Европу попали только женские особи. Все попытки опылить их пыльцой европейских видов земляники не увенчались успехом, а вот пыльца с земляники виргинской, растущей на соседней грядке, самопроизвольно произвела опыление. В результате получился замечательный гибрид, от которого и пошли современные сорта садовой земляники. В естественном состоянии земляника распространена в Европе, Азии, Южной и Северной Америке, известно более 30 ее видов. Культурные крупноплодные сорта выведены путем гибридизации тех самых двух американских диких видов – чилийской и виргинской. Первые сорта крупноплодной земляники появились в Нидерландах в 1712 году.

Как лекарственное растение земляника впервые упоминается в литературе XVIII века. Растение обладает противовоспалительным, ранозаживляющим, потогонным, мочегонным, кровоостанавливающим и вяжущим действием. Регулирует обмен веществ, оказывает противосклеротическое действие, улучшает состав крови. Кроме того, биологически активные вещества земляники замедляют ритм и усиливают амплитуду сердечных сокращений, расширяют кровеносные сосуды, повышают тонус и усиливают сокращение матки.

Сорта с крупными ягодами объединены в один вид – садовой крупноплодной, или ананасной земляники. Это небольшое многолетнее травянистое растение, достигающее в высоту не более 25–30 см и в ширину 35–40 см. Весной с началом роста появляются крупные тройчатые листья, а затем – соцветия. Взрослый куст в зависимости от сорта может иметь от 20 до 40 цветоносов. Цветение обычно растягивается на 20–30 дней. Цветки крупные, белые или кремовые, ягоды крупные, до 35–50 г. Плод земляники – ложная ягода, собственно плоды – это семечки, находящиеся на ягоде. После цветения, которое обычно начинается в мае, у растения образуются усы (нитевидные побеги), служащие для вегетативного размножения.

### *Выращивание земляники в домашних условиях*

Для садоводов представляет особый интерес ремонтантная, или непрерывно плодоносящая, земляника. Если вы не имеете садового участка или там не оказалось свободного места, то вы можете с успехом выращивать ремонтантную землянику в горшках или ящиках на окне в комнате, на закрытых балконах, террасах, лоджиях. При правильном уходе некоторые сорта мелкоплодной ремонтантной земляники могут дать 100–250 ягод, а выгоночные крупноплодные сорта – более 700 ягод с одного

куста. В то же время земляника является прекрасным украшением окон как во время цветения, так и во время созревания плодов.

Цвести и плодоносить в комнате при хорошем уходе ремонтантная земляника может круглый год. Для выращивания в помещениях решающее значение имеют сорта. Наибольшей урожайностью отличаются Рощинская, Южная, Ясная, а также французский сорт Гора Эверест, немецкий Махераух, американский Ред Ричи, дающие в среднем более 700 ягод с куста. Из мелкоплодных ремонтантных сортов – Рюген, Альпийская, Александрия, Вьющаяся, Месячная и другие. Первые ягоды ремонтантная земляника дает уже через 1,5–2 месяца после посадки ее в горшок.

Размножают землянику усами. Это наиболее широко распространенный способ, основанный на свойстве земляники в течение всего вегетационного периода образовывать многочисленные усы. На усах появляются узлы, а затем розетки листьев и корни. Мелкоплодная ремонтантная безусая земляника легко размножается делением кустов. Ее так же, как и садовую, можно размножать семенами. Обычно землянику таким способом размножают только селекционеры при выведении новых сортов. Посев семян лучше всего проводить летом сразу после сбора ягод.

Для получения семян крупные спелые ягоды протирают сквозь сито, промывают в стакане с водой, дают отстояться и сливают воду с мякотью, а семена просушивают на бумаге. В деревянный ящик на дно насыпают дренажный слой (мелкий щебень, черепки, древесный уголь), на него – слоем 6–10 см почву следующего состава: листовая земля – 3 части, перегной – 5 частей, песок – 2 части, поливают и сеют семена, не заделывая в почву. Затем накрывают темной тканью и ставят в темное место. Периодически осторожно, чтобы не смыть семена, поливают теплой водой.

Недели через две появляются всходы. Ящик накрывают стеклом и ставят на окно. По достижении растениями высоты до 10 мм их пикируют и пересаживают в другой ящик, соблюдая расстояние между растениями 5х5 см. После появления у растений 5–6 листочков их пересаживают в горшки по 2–3 штуки, систематически поливают и подкармливают таблетками микроудобрений. Для повышения урожая первые цветки обрывают, а при появлении 4–5 цветоносов на каждом оставляют по 4–5 ягод.

Содержать растения земляники следует на окнах, выходящих на солнечную сторону. Там она чувствует себя почти так же хорошо, как и в саду. Растение необходимо регулярно поливать отстоянной водой комнатной температуры, но не допускать избыточного полива.

Подкармливать 2–3 раза в месяц жидкими концентрированными удобрениями «Радуга» или «Пальма».

После появления 5-го листа на растении появляются цветочные стрелки с бутонами и цветками. Для лучшего опыления рекомендуется растение встряхивать или кисточкой для рисования переносить пыльцу с одного цветка на другой.

Все ремонтантные сорта дают хорошие урожаи в первые два года, затем следует растения заменить на новые. В качестве субстрата для посадки ремонтантной земляники рекомендуется дерновая и перегнойная почвы в смеси с песком в соотношении 4:2:1. Хорошо для посадки земляники использовать готовые субстраты, имеющиеся в наших цветочных магазинах, – «Пальма», «Роза». Оптимальными для выращивания земляники являются горшки диаметром 15–17 и 12–15 см. Неплохие результаты также получаются при использовании горшков диаметром 20–22 см.

Пожалуй, не найти человека, который был бы равнодушен к вкусу земляники в зимний период. В комнатных условиях путем специальной выгонки можно получать крупноплодную землянику с начала января и до конца апреля. Для ранней выгонки рекомендуются следующие сорта: Ада, Гора Эверест, Дар Катуни, Оранжевая, Витаминная и другие.

Успех выгонки во многом зависит от применяемых сортов, соответствующей подготовки растений и температурных режимов. Сам процесс подготовки земляники к выгонке заключается в следующем: в июне молодые, укоренившиеся растения (усы) сажают в маленькие горшочки и дают им максимальный уход (регулярные поливы и подкормки). К концу июля – началу августа окрепшие кусты земляники пересаживают в горшки диаметром 15–17 см уже непосредственно для выгонки. Выгонку начинают с середины ноября (а для получения урожая в апреле к выгонке приступают в феврале). Во всех случаях горшки с земляникой вначале переносят в светлые помещения с температурой воздуха в пределах 4–5 °С. Как только растения тронутся в рост, температуру повышают до 10–12 °С. В период цветения она должна находиться в пределах 15–17 °С.

Для земляники рекомендуется умеренный полив водой комнатной температуры. После завязывания ягод температура должна быть повышена до 18–20 °С.

Наибольший вред землянике в комнатных условиях наносят земляничный клещ и земляничный пилильщик. Из болезней чаще всего ягоды поражает серая гниль и при переувлажнении субстрата – мучнистая

роса.

## Огурец посевной

Родина огурцов (семейство тыквенные) – северная Индия, где они возделывались за 3 тысячи лет до н. э. В настоящее время эта культура широко распространена по всему земному шару.

Но начать рассказ об огурце следует с того, что это вовсе не овощ, как думает большинство людей, а ягода (как, например, и тыква). Причем единственная, плоды которой мы едим в зеленом, недозревшем виде. Это так называемые зеленцы. Поскольку родина огурца – северо-западная Индия, ботаники иногда называют его индийской лианой. В Индии дикие огурцы растут в лесу, обвивая деревья, как лианы. Огурцами в этой стране оплетены заборы в деревнях. Изображения огурцов можно встретить на фресках Древнего Египта. В Турции в те времена огурцы были редкостью, и известна история о жестоком и жадном турецком султани Магомте Втором, который однажды приказал вспороть животы семерым своим придворным, чтобы узнать, кто из них съел один из присланных ему в подарок огурцов.

В Китае и Японии земледельцы снимают урожай огурцов три раза в год. Они сначала выращивают огурцы в ящиках на крышах, а затем высаживают их в хорошо удобренную землю и подвязывают к кольям. И со шпалер свисают громадные плоды огурцов в полтора метра длиной. Правда, в Книгу рекордов Гиннеса занесены огурцы еще крупнее. Самый длинный огурец был длиной 1,83 м, и выращен он в Венгрии. Самый большой огурец, выращенный в помещении, весит 6,2 кг, а огурец-рекордсмен, выращенный в открытом грунте, весит 3,74 кг.

Считается, что в Европу огурец проник благодаря завоеваниям древними греками Юго-Восточной Азии. Изображение огурца можно встретить в древнегреческих храмах. Греки назвали огурец «аорос». Переводится это слово как «неспелый», поскольку плоды употреблялись в пищу недозрелыми. Слово «аорос» постепенно перешло в «аугурос», а на Руси оно было перефразировано в «огурец». Во Франции огурец начали выращивать около VIII века, в Германии и Испании – чуть позже.

На Русь огурцы пришли, скорее всего, из Восточной Азии. И хотя первые печатные упоминания об огурцах на Руси относятся только к XVI веку, по мнению историков, огурец был известен еще до IX века.

Огурец – однолетнее травянистое растение, большинство сортов –



однодомные. Стебель – ползучий или лазающий, опушенный мелкими бесцветными волосками, в длину он достигает 1–2 м. Листья очередные, цельные, с зазубренными краями. Цветки 3–4 см, желтого цвета, однополые. У большинства сортов женские и мужские цветки расположены на одном растении. Начиная с 3–4-го листа в пазухах листьев образуются усики, с помощью которых растение укрепляется на опорах. Плод – ложная ягода.

У огурца имеются партенокарпические сорта, имеющие только женские цветки. Плоды получаются без опыления, однако в этом случае не образуются семена. В настоящее время выведены полукустовые и кустовые огурцы.

Огурцы – влаголюбивые и исключительно светолюбивые растения. Весьма требовательны к теплу и почвенному плодородию. Оптимальная влажность почвы при выращивании огурцов – 75–85 %, а воздуха – 85–90 %.

Плоды огурцов обладают высокими вкусовыми и диетическими качествами, богаты минеральными солями и ферментами, небольшим количеством витаминов (С, В, А).

#### *Выращивание огурцов в домашних условиях*

В квартирах выращивать огурцы легко удастся, особенно после выведения сортов, пригодных для выращивания в комнатных условиях. Лучшим среди них считается Рытовский. Растение компактное, красивое, легко поднимается по опорам вверх.

Огурец НК-мини – ультраскороспелый сорт. Размеры куста – не более 25–40 см. В пазухах каждого листа находится по 2–3 женских бутона, образующих небольшие плоды до 10 см. Урожайность – 30–40 плодов с одного растения. Поскольку этот сорт пчелоопыляемый, в комнатах он требует ручного опыления. Если семена посеять в начале апреля, в июне уже можно собирать плоды.

Огурец Регата – раннеспелый, партенокарпический, самоопыляемый сорт с массой плода 150 г. Плоды характеризуются высокими вкусовыми качествами. Прекрасно удаются на подоконниках, в закрытых лоджиях, на верандах. Урожайность – до 30–40 плодов с одного растения. Отличается устойчивостью к болезням.

Для домашних условий рекомендуется и сорт Фотон раннеспелый, который начинает плодоносить через 40–50 дней после появления всходов. Плоды – длиной 8–10 см. Отличается повышенной устойчивостью к мучнистой и ложномучнистой росе. С одного растения при хорошем уходе

можно собрать 40–45 плодов. Хорошо удаются в комнатах следующие партенокарпические сорта: Апрельский, Стелла, Зозуля, Дебют, Кукарача, Грибовчанка и другие.

В комнатных условиях огурцы лучше всего выращивать на подоконниках окон, выходящих на южную, юго-восточную или восточную стороны. Здесь много света и урожайность может быть наиболее высокой. При поздних сроках посева (май – конец июня) горшки или ящики с огурцами рекомендуется ставить на западные и даже северные окна, балконы и лоджии.

Следует помнить, что огурцы не переносят сквозняков и частых перепадов температур. Поэтому при проветривании помещений молодые, только что посаженные растения, а также рассаду укрывают газетой или плотной бумагой.

Выращивать в комнатных условиях огурцы следует в больших глиняных горшках, кадках, ведрах емкостью 8—10 л. Лучшим субстратом для выращивания огурцов является смесь, состоящая из перегноя, низинного торфа, обычной огородной земли и крупнозернистого песка в соотношении 4:4:2:1. Высокие урожаи огурцов можно получать и при использовании готового почвогрунта с высоким содержанием гумуса и нейтральной средой.

Размножают огурцы семенами. Всхожесть семян сохраняется 5 лет, но лучше всего плоды получаются из семян 1—2-летнего возраста.

Для выращивания огурцов лучше всего использовать рассадный метод. При посадке растений на постоянное место они должны иметь 4–5 хорошо развитых листов и сильную корневую систему. Обычно это наступает через 25–30 дней после появления всходов. При недостатке тепла и света рассада может быть готова только через 32–45 дней. Семена сеют в торфоперегнойные горшочки или небольшие контейнеры. После появления всходов их осторожно пересаживают. Перед посадкой в контейнер на несколько сантиметров насыпается дренаж из мелкой гальки. Растение сажают по центру с таким расчетом, чтобы оно было на 2–3 см выше почвы.

Сразу после посадки огурцы поливают отстоянной теплой водой (22–24 °С). Горшки устанавливают на постоянное место (этажерки, столики, подоконник) и натягивают шпалеру из тонкого шпагата, на которую направляются вьющиеся плети.

С появлением 3-го настоящего листа верхушку побега вместе с почкой прищипывают. Делается это для ускорения появления боковых побегов, являющихся основными носителями женских цветков, завязей и плодов. С

появлением 5—6-го листа удаляют верхушки каждой плети. Таким образом, образуется настоящая шпалера. Партенокарпические короткоплодные растения формируются так же, как и обычные огурцы.

Поливают огурцы обязательно отстоянной водой комнатной температуры. В солнечные дни поливают не менее 2 раз в день, а в пасмурную погоду – 2–3 раза в неделю. Полив рекомендуется проводить только утром или вечером. В жаркие дни обязательным приемом является увлажнение воздуха с помощью комнатного пульверизатора.

Очень важно следить за температурным режимом, не допуская сильных перепадов температур и сквозняков.

Подкармливают огурцы минеральными удобрениями. Очень высокие результаты получаются при подкормке растений органическими удобрениями. Если возможно, лучше всего использовать настой коровяка, разбавленного водой в 10 раз, или птичьего помета, разбавленного в 15 раз. Хорошо подкармливать жидкими концентрированными удобрениями для комнатных цветов «Радуга» или гранулированным удобрением «Цветочек». Подкармливать огурцы первый раз следует через 12–15 дней после посадки. Последующие подкормки лучше всего проводить один раз в 10–12 дней. Интервал между подкормками зависит от времени года и фазы развития огурцов.

Для получения высокого урожая огурцов необходимо в период цветения растений проводить ручное опыление. Обычно это делается так: срывают мужской цветок, с него удаляют венчик и вставляют в раструб женского цветка. Опыление лучше всего проводить в хорошую погоду, в утренние часы (в 6—10 часов утра).

Вредители домашних огурцов – паутинный клещ, бахчевая тля, ростковая муха. Из болезней наибольший вред огурцам наносят антракноз, мучнистая роса, ложномучнистая роса, корневые гнили и фузариозное увядание.

## **Перец**

Красный перец (он же стручковый, острый, жгучий, чили и т. д.) прочно вошел в кулинарную культуру многих народов. Без него трудно представить себе, например, современную кухню. Хотя сегодня выведено немало сортов сладкого, нежгучего перца, изначально перец привлек людей именно своим бодрящим, согревающим кровь жгучим вкусом. Жгучесть придает перцу алкалоид капсаицин, эволюционное

предназначение которого, вероятно, заключалось в отпугивании многочисленных любителей полакомиться яркими аппетитными плодами. Однако древним обитателям тропической Америки токсичный алкалоид пришелся по вкусу.

Люди одомашнили пять видов рода *Capsicum*: *C. annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* и *C. pubescens*. Анализ современных ареалов этих форм, данных сравнительной генетики и единичных археологических свидетельств позволил ученым предположить, что первый из этих видов был одомашнен в Мексике, второй – в Боливии, третий – в северной Амазонии, четвертый – в Карибском регионе, пятый – в южных Андах.

К настоящему времени известно четыре вида перца: перуанский, колумбийский, опушенный и мексиканский. Все они относятся к семейству пасленовых.

Американские археологи обнаружили, что одомашненные формы красного перца имеют более крупные крахмальные зерна по сравнению с дикорастущими формами. Крахмальные зерна хорошо сохраняются в ископаемом состоянии. Это открытие позволило исследователям установить, что древние американцы научились выращивать перец не менее 6000 лет назад.

Историки считают, что из Америки перец впервые попал в Испанию, а затем начал свое путешествие по материкам и странам Старого Света. В Украине перец появился в XVI столетии в юго-западных районах страны, куда проник из Болгарии, (из-за чего получил название болгарский перец). Сейчас перец как комнатная и промышленная культура возделывается повсеместно. По площади посевов преобладают сладкие перцы.

В первое время перец выращивался как лекарственное растение. И это не удивительно: по содержанию витамина С перец занимает первое место среди всех овощных культур. В его зрелых плодах содержится (в зависимости от сорта) от 125 до 306 мг %, а в сушеном, молотом виде – 1000 мг % витамина С. Из других полезных компонентов в плодах перца обнаружено: сахаров 2–4,6 % (в незрелых) и 4,1–8,4 % (в зрелых), белков около 1,5 %, каротина от 1,62—2,35 % (в незрелых) до 13,9 мг % (в зрелых плодах).

**Сладкий перец** – небольшое многолетнее (в культуре однолетнее) теплолюбивое растение, достигает 40–60 см в высоту. В комнатных условиях при создании ему соответствующих условий цветет и плодоносит. Лист простой, цельнокрайний, длина листовой пластинки – 10–15 см. Цветки желтовато-белые, обоеполые, раскрываются обычно в

первой половине дня. Опыляются цветки как своей, так и чужой пылью.

Внимание! Нельзя выращивать рядом сладкий и горький перец, так как происходит переопыление и сладкие перцы становятся горькими.

Плод перца сладкого – ложная ягода самых разнообразных окрасок: белого, желтого, темно-зеленого, фиолетового и ярко-красного цвета. Цветет растение на протяжении всей своей жизни, поэтому на растении часто можно видеть и цветки, и плоды. Во время созревания плодов перец является прекрасным украшением помещений.

#### *Выращивание перца сладкого в домашних условиях*

Для комнатной культуры, балконов, лоджий рекомендуются следующие сорта: Ласточка, Майкопский-470, Винни-Пух, Таинственный остров, Первенец Сибири, Остров Сокровищ, а на юге страны – Виктория, Подарок Молдовы и другие.

Перцы размещают в светлых комнатах с прямым солнечным освещением. Оптимальная температура воздуха при его содержании 20–26 °С днем и 18–20 °С ночью. При пониженной освещенности (при облачности) температура воздуха должна быть несколько снижена.

На застекленные балконы и лоджии растущие перцы могут быть перенесены уже в середине мая. Получать плоды перца в зависимости от сроков посадки и сортов можно с апреля до декабря.

Размножают перец сладкий семенами.

В комнатной культуре для выращивания перца лучше всего использовать рассадный метод. Для получения готовой рассады из семян требуется 40–50 дней летом и 50–60 дней зимой.

Семена перца сладкого предварительно протравливают в 1 %-ом растворе марганцовокислого калия в течение 20 минут. Затем промывают в проточной воде и сеют в посевные ящики. Через 20 дней, после появления всходов, из ящичков выбирают более сильные растения и пикируют в горшки.

В качестве субстрата используют высокопитательный грунт или составляют почвенную смесь из перегноя, дерновой земли, торфа и речного песка в соотношении 5:2:2:1.

При пикировке растений стержневой корень перца прищипывают, и корневая система полностью уместается в небольшом объеме горшка (15x15 см) или ящика. Высадку перцев в горшки рекомендуется проводить в середине февраля, а выносить их на неотопливаемые террасы, балконы и в лоджии – в первой или второй декаде мая.

В жаркое время полив обильный, но не чаще одного раза в 2–3 дня.

Рекомендуется грунт в горшках или ящиках регулярно рыхлить. Подкармливают перцы каждые 10 дней, для чего лучше всего использовать универсальную гранулированную подкормку или жидкое концентрированное удобрение.

При цветении растение периодически встряхивают для лучшего опыления. Один раз в 10–15 дней следует удалять больные и уродливые плоды и желтые листья. Растения перца, находящиеся в ящиках или горшках, подвязываются к специально натянутой шпалере, устроенной из толстого шнура или проволоки. Плоды собирают по мере созревания.

Вредители и болезни перца сладкого – тля, паутинный клещик, белокрылка и мучнистая роса. При избытке воды в почве – черная ножка и бурая пятнистость листьев.

***Перец горький*** — небольшое многолетнее травянистое декоративное и плодое растение высотой до 30–40 см. Цветки желтовато-белые, распускаются в конце июня – начале июля. Основное украшение горького перца – плоды, которые в зависимости от сорта окрашены в ярко-красный, красный, желтый или оранжевый цвет.

Растения следует располагать в комнатах с прямым солнечным освещением. Обычно 3-месячный сеянец (уже с зачатками бутонов) в июне выставляют на солнечный подоконник. С наступлением прохладных осенних и зимних дней перец переносят в умеренно-теплую комнату, где и созревают его плоды.

#### *Выращивание перца горького в домашних условиях*

Размножают перец горький семенами. Высеянные в первой декаде марта семена горького перца располагают в теплой комнате. С появлением всходов растения пикируют в ящики или горшки, а когда разовьются первые настоящие листочки, их снова пересаживают в горшки. Для посадки горького перца используют такой же субстрат, как и для сладкого перца.

Полив обильный. Раз в две недели проводят подкормку жидким удобрением. Растение требует повышенной влажности, поэтому желательно поставить его на поддон с влажным гравием.

При выращивании в однолетней культуре пересадка перцу не нужна. После созревания плодов растение уничтожается. Старые кусты можно омолодить путем подрезки, тогда усиливается образование молодых побегов, цветение и плодоношение, и растение можно выращивать как 2—3-летнюю культуру.

Вредители и болезни те же, что и у сладкого перца.

## Помидор

Томаты (помидоры) – травянистое растение семейства пасленовых, в дикорастущем состоянии многолетнее, но разводимое как однолетняя овощная культура. Родина помидоров – тропики Южной Америки.

Первых европейцев, побывавших в Южной Америке, удивили многие заморские фрукты, но особенно их поразили плоды, которые были так похожи на красные яблоки, но росли на кустах. Местное население с давних пор использовало эти плоды в пищу и называло их «томатами».

Что значит «томатль» – ацтекское слово, – неизвестно. А «помидор» – итальянский «pommo d'oro» – обозначает «золотое яблоко». Видимо, итальянцев этот заокеанский овощ поразило настолько, что они увидели в нем прототип «яблока Гесперид». Голландцы говорят, что им известно четвертое состояние воды: «есть газообразное, жидкое, в виде льда, а есть – нидерландский помидор».

Долгое время помидор считался ядовитым. Вот какая оценка дана ему в книге «Полное руководство по садоводству», изданной в Дании в 1774 году: «Плоды крайне вредны, так как сводят с ума тех, кто их поедает». Версия о чрезвычайной ядовитости помидоров продержалась в Европе около ста лет. Возможно, ее породило то обстоятельство, что индейцы Мексики, откуда томаты были вывезены испанцами и португальцами еще в XVI веке, считали их непригодными для еды. Европейцы выращивали томаты как декоративные растения в цветочных горшках на подоконниках, высаживали вокруг садовых беседок и в оранжереях. Но никому и в голову не приходило использовать эти ярко-красные плоды, как их называли – «золотые яблоки», в пищу.

Когда Дж. Вашингтону, будущему первому президенту США, однажды подали на обед аппетитное жаркое, обильно украшенное помидорами, он и не подозревал, что его пытались отравить. Случилось это в 1776 году, в разгар борьбы северных колоний Англии за свободу и независимость. Такой хитроумный способ избавиться от лидера армии колонистов изобрел повар Джеймс Бестли. При этом он совершенно был уверен, что коварный замысел удался, о чем и написал в донесении командиру английскими королевскими войсками. По стечению обстоятельств послание не попало к адресату, а пролежало в тайнике более сорока лет. Только в 1820 году мир узнал, какая незавидная роль была отведена помидору поваром-

диверсантом. К счастью, этот плод не оправдал возложенного на него высокого доверия, и Дж. Вашингтон после этой трапезы прожил еще 23 полных знаменательными событиями года.

Помидор – это раскидистое, опушенное растение, высотой иногда превышающее 1,8 м, листья непарноперистые, цветки желтые. В XIX веке селекционеры добились значительного улучшения размеров и формы его изначально мелких, покрытых глубокими складками ягод, основной объем которых занимали семена. К настоящему времени создано свыше 700 сортов томата обыкновенного. Наиболее популярные из них – с гладкокожими, почти шаровидными плодами, хотя плоды бывают также грушевидными и продолговатыми. В народной медицине применяют как сами томаты, так и томатный сок.

#### *Выращивание томатов в домашних условиях*

Томат – вечнозеленое многолетнее растение, в культуре – однолетнее. Для комнатного садоводства наиболее интересны карликовые сорта с прямостоячими стеблями высотой 30–50 см. Листья у томатов зеленые, непарноперисторассеченные. В пазухах листьев образуются побеги (пасынки). Соцветие – завиток. Цветки зеленовато-желтые, от мелких до крупных. Плод – ягода различной формы и цвета (красная, желтая, оранжевая, белая, светло-розовая). Плоды содержат ряд полезных веществ, в том числе витамины А, С, РР, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub> и другие.

Томаты – теплолюбивая и светолюбивая культура, для их комнатного содержания наиболее благоприятной является температура 20–25 °С, зимой она может быть на несколько градусов ниже. При температуре ниже 15 °С растения не цветут, а при 10 °С останавливаются в росте. Поэтому зимой и поздней осенью томаты лучше всего размещать в светлых, теплых комнатах, отапливаемых лоджиях, зимних садах. В летнее время горшки с растениями рекомендуется выносить на воздух, лучше всего на балкон, террасу или в сад.

Томаты относительно засухоустойчивы, но в то же время потребность в воде достаточно велика. При недостатке влаги растения в горшках быстро увядают. Поэтому полив должен быть регулярным, но не обильным. Зимой следует поливать растения водой комнатной температуры.

Субстрат для комнатных томатов: дерновая земля, торф, перегной, речной песок в соотношении 2:2:1:1. Для выращивания томатов могут быть использованы и любые другие смеси с кислотностью не ниже рН 4,5. В магазинах продают земляные смеси для цветов, также пригодные для выращивания томатов. Главное – субстрат для томатов должен быть



рыхлым и плодородным.

Сортов томатов очень много, для комнатных условий рекомендуются следующие: Грибовский-3, Низкорослый, Белый налив, Сибирская скороспелка, Алпатьевский, Кострома, Луксор, Шаганэ, Самара и другие.

Выращивать томаты можно как рассадным, так и безрассадным способом. Однако в домашних условиях лучше применять первый. Когда у растений появится 7–8 листьев (обычно это происходит через 45–50 дней после посева семян), их высаживают в большие пластмассовые или глиняные горшки или ведра емкостью 7–10 л. Для карликовых томатов емкости могут быть объемом около 4–5 л.

Горшки на три четверти заполняют субстратом, и растения в них высаживают на 2–3 см глубже, чем они находились до пересадки. Когда ростки томатов наклюнутся, их высаживают на глубину 0,3–0,5 см в небольшие торфоперегнойные или пластмассовые горшочки. Субстрат для посева семян такой же, как и для выращивания растений.

Для гарантии всходов в каждый горшочек сеют по 3–5 семян и помещают горшки в теплое место, можно на отопительную батарею, предварительно положив на нее небольшую доску. Поддерживают субстрат во влажном состоянии. При появлении всходов их переносят в светлое место.

Чтобы получить здоровую, крепкую рассаду, с появлением всходов температуру воздуха на 5–6 дней понижают до 12–15 °С днем и около 10–12 °С ночью. После прохождения этого срока температура в помещении должна находиться в пределах 20–25 °С днем и 12–15 °С ночью. Через 5–7 дней наиболее слабые растения удаляют.

Подкармливают томаты минеральными удобрениями, а также коровяком (1:5) из расчета 1 л раствора на растение.

Первую подкормку, желательно органическим удобрением, проводят после высадки рассады на постоянное место. Остальные подкормки делают минеральными удобрениями с интервалами 10–12 дней, в основном в период плодоношения. Хорошие результаты дают внекорневые подкормки, т. е. опрыскивание листьев питательным раствором. Они способствуют лучшему росту и развитию растений и предотвращают осыпание цветков.

Фитофтороз поражает листья, стебли, плоды. Иногда плоды полностью чернеют в течение 1–2 дней, затем размягчаются и гниют. Такие томаты не пригодны для хранения и консервирования. Профилактические мероприятия против фитофтороза проводят с момента подготовки семян к посеву. Их обеззараживают в растворе марганцовки или медного купороса, за 5–6 дней до высадки рассаду томатов опрыскивают раствором медного

купороса (Юг на Юл воды).

Хорошо помогает от фитофтороза обработка настоем чеснока (50 г истолченного чеснока настаивают в течение суток в 10 л воды). Растения опрыскивают 3–5 раз, начиная с момента образования плодов на второй кисти. Полезны профилактические опрыскивания настоями лука, редьки, тополя, черемухи, которые повторяют каждые две недели. При первых признаках заболевания растения опрыскивают 10 %-ным раствором поваренной соли: на плодах образуется тонкая защитная пленка, препятствующая проникновению гриба.

Для профилактики используйте сорта и гибриды, устойчивые к этой болезни: Арго, Грот, Пикет, Никола, Патрис.

Корневые гнили у томата проявляются в виде фузариозного и вертициллезного увядания. На рассаде это черная ножка. У взрослых растений, пораженных фузариозом, на листьях выступают хлоротичные пятна, которые со временем буреют и растрескиваются в центре. Ткань вокруг пятен желтеет. Листья подсыхают и скручиваются. На черешках и стеблях образуются черные полосы, на плодах появляются очень мелкие, слегка выступающие пятна, окруженные широкой беловатой каймой. Верхушечные побеги привядают, стебли буреют. Если болезнь развивается быстро, то растения вскоре погибают. При хронической форме болезни – ослабляются. Возбудители – почвенные грибы и бактерии. Их распространению способствуют повышенная влажность почвы и воздуха. Меры защиты – применяйте устойчивые сорта и гибриды: Алена, Арлекин, Банан красный, Блюз, Верлиока, Гаврош, Гренада, Карузо, Карлсон, Малышок, Радонеж, Солнышко, Стриж, Сюжет, Факел, Финиш и др. Семена протравливайте экстрактом чеснока (125 г на 100 г воды) в закрытой банке или соком алоэ, разведенным водой (1:1). Срок обработки соответственно 1 и 6 часов. Соблюдайте чередование культур. Грунт в теплице дезинфицируйте хлорокисью меди.

Против тли, трипса, паутинного клеща опрыскивайте растения настоями и отварами инсектицидных растений.

## **Физалис**

Теплолюбивое многолетнее растение семейства пасленовых, в квартирах может выращиваться как однолетнее. Характерная особенность – вздутая чашечка-«фонарик», внутри которой развивается плод – ягода.

Культура физалиса была обычной у ацтеков, древних жителей

Мексики. Изначально физалис сеяли в междурядьях кукурузы (вместе с фасолью и тыквой). В старинных испанских книгах о Южной Америке физалис упоминается, а о томате ничего не сказано, из чего можно понять, что томат туземцами не выращивался, хотя он произошел из Мексики. Даже в 30-е годы прошлого века мексиканцы предпочитали покупать на рынках именно физалис, а не томат.

В Европу физалис пришел в XVII веке в результате открытия Американского континента. В Украине эта культура появилась одновременно с томатом, но широкого распространения не получила. В годы Второй мировой войны, когда Советским Союзом была получена по лендлизу крупная партия семян этого растения (несколько тонн), и позже выращивание физалиса привлекало повышенное внимание, особенно в связи с его использованием в кондитерской промышленности.

В мире к физалису проявляют возрастающий интерес: его стали культивировать, кроме мексиканцев, овощеводы Польши, Германии, Италии, США, он начинает появляться в магазинах. В Азии, Северной и Южной Америке, Африке, Европе выращивают физалис перуанский, физалис опушенный, физалис клейкоплодный и другие сорта.

В диком виде физалис произрастает на Черноморском побережье Кавказа. Культурными являются два вида: мексиканский и земляничный. В комнатных условиях мексиканский физалис достигает в высоту не более 60–80 см, а земляничный – 30–40 см. Листья светло-зеленые, широкоовальные. Цветки небольшие, зеленовато-желтого цвета, самоопыляющиеся. Плод – мясистая ягода разной окраски (от фиолетовой и красной до светло-желтой).

По содержанию полезных веществ физалис превосходит многие сорта томата и перца. По содержанию пектина (до 3,68 % сырого веса) физалис является уникальным овощным растением. Это делает его особо ценным для переработки (его используют для производства пюре, икры, соусов, варенья, повидла, желе, мармелада, цукатов, солений и маринадов). Кроме того, плоды физалиса могут служить сырьем для получения лимонной кислоты (ее содержится в плодах до 1,17 % сырого веса). Физалис содержит необходимые человеку органические кислоты: яблочную (до 150 мг %), щавелевую (до 53,6 мг %), янтарную (до 2,0 мг %), а также винную, фуруловую, кофейную, синаповую кислоты. Из других биологически активных веществ в физалисе содержатся дубильные вещества, витамин РР, каротиноиды, физалин.

Физалис применяют в народной медицине: высокое содержание пектина делает плоды пригодными для диетического питания, для

связывания и выведения из организма человека тяжелых металлов, радионуклидов, избыточного холестерина, а также для борьбы с диареей. Кроме того, плоды могут быть использованы в свежем виде, а также в виде сока, настоя или отвара из высушенных плодов при водянке, подагре и суставном ревматизме, болезнях печени и желудка, как мочегонное средство при камнях в почках и мочевом пузыре, при воспалительных заболеваниях дыхательных путей. Найденные в физалисе витанолиды (стероидные вещества) обладают противовоспалительным, обезболивающим, а по некоторым данным и противораковым эффектом.

#### *Выращивание физалиса в домашних условиях*

Лучшими сортами физалиса являются: Московский ранний, Грунтовый, Грибовский, Кондитерский и другие.

Физалис – светолюбивое и теплолюбивое растение. Осенью и зимой его следует размещать на светлых окнах, с температурой в помещении не менее 18–25 °С. Весной и летом, ранней осенью физалис рекомендуют выносить на балкон, веранду, в лоджию, где он будет прекрасно расти и давать высокий урожай плодов.

Лучшими почвами для посадки физалиса являются субстраты с нейтральной реакцией, богатые органическими веществами, можно применять почвенные смеси.

В комнатных условиях физалис следует выращивать рассадным способом. Семена высевают в небольшие ящички, где они прорастают при температуре 20 °С, а затем, в возрасте 25–30 дней, лучшие растения пересаживают в крупные горшки (диаметром 15–20 см) или отдельные ящички. Расстояние между растениями – 25–30 см. Выращивают кустом, не применяя подвязку и пасынкование. Дальнейший уход за растением заключается в нечастом поливе и подкормке, которая проводится каждые 10 дней. В качестве удобрений лучше всего использовать универсальную гранулированную подкормку для цветов или жидкое концентрированное удобрение.

Созревание первых плодов происходит через 50–60 дней после высадки рассады. Для усиления ветвления прищипывают верхушечные побеги.

Вредителями физалиса являются проволочник и озимая совка. Растение может болеть фитофторозом, черной ножкой.

# Зеленные и пряные культуры

## Анис

Анис – однолетнее травянистое растение семейства зонтичных высотой до 60 см. Плоды аниса богаты эфирным маслом (до 6 %). Анис – не только излюбленная пряность в хлебопекарном и кондитерском производстве, он также находит применение в ликеро-водочной промышленности, его используют для ароматизации некоторых квашений и солений, добавляют в качестве приправы к различным блюдам.

Анис употребляли еще в глубокой древности, о чем свидетельствуют семена, обнаруженные в свайных постройках каменного века. Сведения о нем сообщают древние египтяне и древнегреческий врач Гиппократ. Из далекого Египта анис пришел на поля всей Европы и во многие другие части света. А в Украине анис был введен в культуру в начале XIX века. В настоящее время он разводится почти во всем мире из-за ароматных плодов. К самым высококачественным относится итальянский и моравский анис. Наиболее известными странами, культивирующими его, являются Индия, Мексика, Испания, Италия и Турция.

Анис используется как лекарственное растение, обладающее отхаркивающим и дезинфицирующим действием, а также используется против метеоризма, способствует образованию молока у кормящих матерей, улучшает пищеварение. Оказывает проти-воспазматическое действие при кишечной и желудочной колике. Анис служит также для улучшения вкуса и запаха лекарств и продуктов. Анис обладает интенсивным легким, освежающим, характерным пряным и ориентальным ароматом. В молотом виде пахнет сладковато, вкус освежающий, пряный, сладковатый.

В фармацевтической промышленности анис используется для производства сиропов, пастилок, лекарств, лекарственных чаев, ароматных вод и эфирного масла.

В качестве пряности используются молотые плоды. Чаще всего их добавляют в различные пироги, печенье, пряники, оладьи, кексы и мелкое печенье для рождественского стола. Анис добавляют и в молочные и фруктовые супы, овсяную кашу, сладкие блюда из риса, пудинги, фруктовые салаты, кремы, торты. Своеобразный вкус придает он свекле, красной капусте, огурцам и моркови, различным фруктовым компотам, в

особенности из яблок, слив и груш. Анис входит в состав различных карамелей от кашля и многих ликеров. Свежие листья аниса используют в кулинарии для приготовления салатов и гарниров.

Анис имеет разветвленный стебель, листья трех видов. Цветки белые или розоватые, собраны в крупные сложные зонтики. Чашечка цветка неглубокая, венчик состоит из пяти лепестков и пяти тычинок. Цветет анис в летние месяцы. Плоды – двусемянки обратно-грушевидной формы, длиной 3–5 мм, серовато-желтого или зеленовато-коричневого цвета, с шероховатой поверхностью.

### *Выращивание аниса в домашних условиях*

Анис высевают в марте или апреле в рядки, расположенные на расстоянии 0,3 м. У созревающих растений срезают зрелые зонтики. Зрелые плоды приобретают зеленовато-серую окраску. Снопки или зонтики сушат в тени и на сквозняке, сухие растения обмолачивают.

Почва: рН 6,0–6,5 (нейтральная), для выращивания аниса наиболее пригодны черноземы, легкие плодородные суглинистые и супесчаные почвы, хорошие урожаи получают на темно-серых лесных почвах, непригодны тяжелые глинистые и солонцеватые почвы. Способ посадки: безрассадный, сеют в конце апреля – начале мая; до и после посева почву желательно прикатывать; семена прорастают долго, всходы появляются на 15–17-й день, а при недостатке тепла на 25–30-й день, глубина посева – 2–3 см. Температурный режим: культура холодостойка – оптимальная температура для роста и развития 20–25 °С, всходы переносят заморозки до -5 °С. При недостатке влаги растения плохо развиваются, снижается завязываемость и качество семян. За период вегетации можно провести 1–2 подкормки комплексным минеральным удобрением типа нитрофоски из расчета 10–15 г на 1 м<sup>2</sup>. Сроки созревания: вегетационный период 100 дней.

## **Базилик**

Необыкновенный аромат базилика известен людям с древнейших времен. Щепотка листьев этого растения придает приятный вкус любому блюду, особенно эта пряность облагораживает вкус салатов. В народной медицине базилик используют для полоскания горла, пьют настой при головной боли, он полезен для желудка.

Вся надземная часть базилика имеет пряный запах, причем в зависимости от сорта букет аромата может быть весьма разнообразным:

душистого перца и чая, гвоздично-мятный, гвоздики и лаврового листа, лимонный и анисовый.

Свежие листья содержат витамины С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, эфирные масла. Кроме того, растения содержат фитонциды. Это растение отпугивает и частично вызывает гибель некоторых насекомых-вредителей. Его инсектицидные свойства используют огородники-любители для защиты растений от тли, паутинного клеща и других почвенных насекомых в открытом грунте и в комнатных условиях, расставляя горшки с базиликом среди пораженных растений или обсаживая им участки. Используют и сухую зелень.

Сушат зелень в тени, сухую массу перетирают и хранят в плотно закрытой посуде в темном месте. При этом ароматичность сохраняется в течение 3 лет. Свежими листья можно хранить длительный период в глиняных горшках, пересыпав их солью и залив сверху растительным маслом.

Употребляется как свежая, так и сушеная зелень в качестве приправы. Она добавляется в салаты, мясные, рыбные, овощные супы, а также в диетические блюда. Используется и при засолке, мариновании огурцов, консервировании патиссонов, кабачков, грибов, томатов.

Очень вкусными получаются соленые белые грибы, переложенные веточками базилика.

Базилик – однолетнее травянистое растение, достигает в высоту 30–80 см, он довольно кустист (до 15 боковых ветвей первого порядка), хорошо облиственен. Цветет с июля по сентябрь, бело-розовые цветки собраны в соцветие-кисть. Семена очень мелкие, при намачивании ослизняются, сохраняют всхожесть при хранении до 4–5 лет.

Эта культура требует плодородных, хорошо водо-и воздухопроницаемых почв (тяжелые заплывающие непригодны). Она теплолюбива, страдает от понижения температур, не выносит заморозков. Отличается и повышенной требовательностью к свету.

В нашей зоне размножение возможно только рассадным способом (в этом случае семена вызревают), а семенной посев прямо на грядку годится лишь для получения пряной зелени.

#### *Выращивание базилика в домашних условиях*

Сеют базилик на рассаду в конце марта – начале апреля. Семена высевают в ящики с хорошо политой почвенной смесью на глубину 0,5–1 см с расстоянием между рядами 5 см. Оптимальная температура для их прорастания – 20–28 °С, при этом всходы появляются через 5–8 дней. В

последующем пикируют сеянцы в горшочки (можно и без пикировки) с высадкой на постоянное место в грунт.

Почвенная смесь может состоять из 1 части перегноя и 2 частей торфа. Ящик с питательной смесью поливают раствором минеральных удобрений (в 10 л воды растворяют по 1 чайной ложке мочевины, суперфосфата, хлористого калия или сульфата калия).

Семена перед посевом можно не замачивать, но почву с посеянными семенами держат до всходов во влажном состоянии. При выращивании рассады необходимо следить за режимом влажности почвы и температурой. Нельзя поливать холодной водой и допускать переувлажненное<sup>TM</sup> почвы, так как в этом случае сеянцы поражаются черной ножкой. В борьбе с черной ножкой эффективны поливы раствором медного купороса (0,5 чайной ложки на 1 л воды).

В течение вегетационного периода нужно проводить подкормки: первую – через 10–12 дней после посадки рассады в грунт, а вторую – через 15–20 дней после первой. Подкормку делают из расчета 2 столовые ложки нитрофоски на 10 л воды, расходуя 5 л на 1 м<sup>2</sup>.

Срезку зелени с молодых растений начинают до цветения, собирая листья и срезая веточки длиной 10–12 см. Массовую резку проводят в фазе начала цветения, когда листья и молодые побеги наиболее ароматичны, и используют их для сушки.

## **Бораго**

Бораго, огуречная трава, огуречник, бурачник относится к роду растений семейства бурачниковых. Возделывается главным образом в Западной Европе как овощное (молодые листья используют на салат), медоносное и декоративное растение. Трава и цветки содержат слизи и применяются как обволакивающее и смягчительное средство.

Растение легко дичает, поэтому в диком виде встречается во многих регионах Европы и Азии. Прекрасно растет и дает урожай в комнатных условиях.

Огуречная трава известна с незапамятных времен. Еще древнеримские воины употребляли ее в пищу во время походов для восстановления сил и укрепления духа и даже сочинили о ней песню. Плиний Старший называл бораго «растением, отгоняющим печаль и скуку». Без огуречной травы не обходились в своих походах монгольские воины и крестоносцы. Средневековые рыцари перед турниром выпивали чай из огуречной травы для обретения мужества и стойкости.



Огуречная трава содержит витамин С, каротин, яблочную и лимонную кислоты, эфирное масло, дубильные вещества, кальций. Бораго поставляет раннюю, богатую витаминами зелень. Она обладает целебными свойствами, и ее широко применяют в народной медицине. Листья имеют вкус свежих огурцов и их используют для приготовления салатов и как приправу к мясным и рыбным блюдам.

В пищу идут молодые ранние листья этого растения. Их добавляют в салаты (так как они обладают огуречным запахом и вкусом), тушат, используют как гарнир к мясу, добавляют в окрошки, супы. Корнями огуречной травы можно ароматизировать напитки. Кроме того, эта трава – хороший медонос.

#### *Выращивание бораго в домашних условиях*

Растение двулетнее, в культуре – однолетнее. Стебель у бораго мясистый, в комнате достигает 30–70 см в высоту. Листья сочные, эллипсовидные. Цветки – крупные, голубые, собраны в метельчатые соцветия, в конце цветения приобретают розовую окраску. Семена мелкие.

Размещают огуречную траву на светлых окнах. Растение не боится и полутени. В жаркую солнечную погоду, если не укрывать бораго от прямых солнечных лучей, листья быстро грубеют и появляются цветоносы. В комнатных условиях может давать зелень в течение всего года. Для этого интервал между посевами должен быть 15–20 дней.

Лучшим субстратом для бораго является почва, богатая перегноем. Рекомендуется следующая почвенная смесь: дерновая земля, перегной, крупнозернистый песок в соотношении 1:1:0,5. Для лучшего развития бораго на ведро указанного субстрата добавьте растворенную в воде таблетку микроудобрений.

Готовый субстрат засыпают в горшки или небольшие ящики и ставят на окна или застекленные веранды. Посев проводят в бороздки на расстоянии 5–6 см друг от друга и 4–5 см в ряду. Семена сеют на глубину 1,5–2 см. После посева всходы появляются на 5–6-й день.

Полив бораго, особенно зимой, рекомендуется умеренный. Для лучшего роста и развития два раза в месяц проводят подкормку. Можно применять жидкое концентрированное удобрение.

Вредители огуречной травы – белокрылка, различные пятнистости. Тля редко повреждает растение.

## **Горчица листовая**

Листовая горчица – род одно- и многолетних трав семейства крестоцветных. Известно 7—10 видов, в Евразии и Северной Африке. Выращивают горчицу белую (английскую); в ее семенах 20–34 % горчичного масла. Горчицей называют также некоторые виды капусты, горчицу сарептскую, белую, черную (в семенах 35–45 % масла) и др. Именно эти виды и называют горчицей, они наиболее распространены и известны. Семена всех видов горчиц используют для приготовления одноименной приправы.

Порошок горчицы (после отжима масла) идет для приготовления приправы и горчичников. Горчица – хороший медонос. Отдельные виды горчицы принято считать сорняками.

Родина горчицы – Китай, Индия. В качестве овощной культуры широко распространена в Индии, Индонезии, Японии, Китае и некоторых других странах Восточной и Юго-Восточной Азии. Уже много столетий в странах Евразии это растение специально выращивают как лекарственное и съедобное.

Горчица – одно из старейших, известных человеку растений. Упоминание о ней есть в Библии: «Малое горчичное зерно... дает огромное дерево...» Конечно, это преувеличение. Тем не менее, культивируемая в Средиземноморье горчица белая в хороших условиях достигает в высоту полтора метра.

Горчица была хорошо известна древним грекам. В 33 г. до н. э. персидский полководец Дарий послал своему противнику Александру Македонскому в качестве вызова на бой мешок семян кунжута, который должен был символизировать количество его войск. Александр немедленно ответил на это небольшим мешочком семян горчицы, подразумевая, что хотя его войско числом меньше, но зато «горячее» в бою. А вот Гиппократ уже начал использовать горчицу как лекарство. По Европе горчицу распространили римские легионеры. В древнеримской кулинарии широко использовался сгущенный сок недозрелого винограда – муст, обладающий приятным кислым вкусом. Муст с добавлением толченых семян горчицы назывался жгучим мустом – муст ардум, затем это название перешло на саму горчицу и сохранилось в большинстве европейских языков.

По данным исследований, в 100 г листьев горчицы содержится 2–4 мг каротина, 44—124 мг витамина С, 2—20 мг рутина, 2–4 мг железа, соли калия и эфирные масла.

Горчица листовая – однолетнее холодостойкое скороспелое растение. В течение месяца она развивает большую розетку крупных листьев, оригинальных по расцветке. Цветки мелкие, желтые, собраны в

колосовидное соцветие, плод – стручок.

Молодые листья горчицы листовой употребляют в свежем виде для приготовления салатов и как гарнир к мясным и рыбным блюдам, в вареном виде, а также солят и консервируют. Листовая горчица – родственник рукколы, но по скороспелости более похожа на кресс-салат.

Листовая горчица возбуждает аппетит, усиливает выделение желудочного сока и желчи, оказывает противовоспалительное и антисептическое действие. Зелень листовой горчицы, у которой в природном комплексе витаминов преобладают аскорбиновая кислота и рутин (витамины С и Р), – прекрасное противогинготное средство, предупреждающее преждевременное старение стенок кровеносных сосудов, утрату ими эластичности и отложение на внутренней стенке сосудов холестериновых бляшек. Поскольку листовая горчица стимулирует аппетит, ее не стоит включать в диету, направленную на похудение.

#### *Выращивание горчицы листовой в домашних условиях*

В комнатных условиях горчица встречается нечасто. Но это растение достойно быть украшением комнат и одновременно является хорошим пополнением витаминов в зимне-весенний период. В пищу употребляют розетку листьев, выросшую через 25–35 дней после посева семян. Лучшие сорта горчицы: Салатная-54, японские и китайские сорта.

Горшочки с посеянными семенами выставляют в теплое, можно и темное место. При появлении всходов растения переносят в светлое прохладное помещение.

Для получения листьев горчицы в зимне-весенний период рекомендуется высевать семена каждые 20–25 дней, начиная с конца сентября. Сеют семена в широкие пластмассовые или глиняные горшки, с хорошим дренажем, на глубину 1,5–2 см. После появления всходов их прореживают, оставляя в горшках 2–3 растения. Лучшим субстратом для листовой горчицы является универсальный грунт, или можно сеять в обычную плодородную огородную землю. Полив обильный. Подкормка не проводится. Уборка урожая в комнате проводится таким образом: выдергивают из субстрата все растение или срезают только отдельные листья, сохраняя точку роста. В этом случае через 10–12 дней отрастают новые листья.

При недостаточном уходе на растениях поселяются листоблошки и тля. При недостатке или избытке влаги наблюдаются различные виды пятнистости. Размножают горчицу семенами.

## **Кориандр (кинза)**

Кориандр был известен еще в Древнем Египте как пряное и лекарственное растение. Вероятно, он является древнейшей из известных пряностей в истории человечества. О нем упоминается даже в Ветхом Завете. Его семена были найдены в древних египетских гробницах. Кориандр употребляли древние греки и римляне, затем он распространился по всей Европе.

Свежая зелень его применяется для ароматизации мясных, рыбных и овощных блюд. В пищу употребляют розеточные листья молодых растений до начала их стрелкования.

Плоды (семена) используют для ароматизации при хлебопечении, изготовлении колбас, тушении мяса, в производстве ликеров, пива, в парфюмерной промышленности и т. д. Семена кориандра обладают приятным пряным запахом, напоминающим анис. Он придает пище специфический запах и вкус, обогащает ее витаминами.

В кулинарии он применяется при приготовлении салатов, риса, жареной свинины, компота из яблок и консервирования фруктов. Добавляют его в изделия из теста, блюда из овощей, соусы, гуляш, некоторые виды рыбы, а также в медовые пряники и сухое печенье. Кориандр улучшает вкус блюд из гороха, фасоли и чечевицы. Добавляют его в капусту, паштет из птицы, красную свеклу, яблочное пюре, морковь, используют для фарширования птицы.

Молодые листья кориандра цельные или трехлопастные; обладают самым сильным резким и своеобразным ароматом, высоким содержанием витамина С (до 140 мг на 100 г), каротина (до 10 мг на 100 г), рутина (до 145 мг на 100 г); внешне похожи на листья петрушки. Используют на салаты и в качестве приправы.

### *Выращивание кориандра в домашних условиях*

Растения требовательны к влаге, в сухом грунте быстро переходят к стеблеванию. Семена прорастают медленно, как укроп. Листья пригодны для употребления в пищу, образуются на 25—30-й день после посева.

## **Кресс-салат**

Кресс-салат относится к семейству крестоцветных. Родина – страны Северо-Восточной и Южной Африки и Передней Азии.

Кресс-салат был хорошо известен египтянам, древним грекам и

римлянам, хотя в Европе впервые упоминается лишь в XVIII веке. Сначала этот вид салата стали выращивать немцы, чуть позже он стал одним из самых любимых салатов парижан.

Листья кресс-салата содержат очень ценные для жизни человека вещества. В них находится значительное количество солей йода, железа, фосфора, калия, минеральные соли, витамин С, каротин. Кресс-салат используют как приправу к мясу, в салатах, супах и т. п.

Кресс-салат – однолетнее скороспелое травянистое растение высотой 20–50 см. Нижние листья перисто-рассеченные, верхние – линейные. У основания побеги образуют розетку листьев. Цветки белые или бледно-фиолетовые, собраны в соцветие. Плод – стручок. Семена мелкие, светло-коричневые.

На вкус кресс-салат пряно-горький, приятный. Его используют в свежем виде как витаминную зелень. Листья и сок кресс-салата обладают антиоксидантным, антисклеротическим, мочегонным, ранозаживляющим и общеукрепляющим действиями, улучшают пищеварение, сон, самочувствие, снижают артериальное давление, задерживают рост опухолей.

Кресс-салат назначают при гипо- и авитаминозах, ожирении, атеросклерозе, гипертонии, кожных и онкологических заболеваниях, для улучшения обменных процессов и общего оздоровления.

Толченые листья салата в смеси с топленным маслом (1:5) используются для лечения труднозаживающих язв и ран, поражений кожи головы, чесотки, багровых пятен на коже, раковых язв (делаются примочки из сока и одновременно принимают его внутрь).

#### *Выращивание кресс-салата в домашних условиях*

Наиболее интересными сортами кресс-салата для выращивания в комнатных условиях являются Обыкновенный, Узколистный-3, Перечный, Курчавый, Широколистный и другие.

В комнатных условиях кресс-салат прекрасно растет, украшая квартиру и давая весьма целебный витаминный продукт. Лучшее место – в прохладных светлых комнатах, на подоконниках северных или северо-западных окон. Температура воздуха не должна превышать 10–12 °С.

При высокой температуре кресс-салат выбрасывает цветонос, и его листья теряют товарные качества. При недостатке света, особенно в первые несколько недель, растение вытягивается и даже сбрасывает часть листьев.

Размножают кресс-салат семенами.

Наиболее подходящие сроки посева кресс-салата – ранняя весна (март)

или начало осени (сентябрь). Горшки или небольшие ящики заполняют универсальным грунтом слоем 8—10 см. Семена высевают густо, из расчета 2 г на 10 см<sup>2</sup>, на глубину 0,5–0,8 см. Всходы появляются на 4—6-й день после посева, и через 15–20 дней можно собирать урожай. Полив обильный. Удобрения не применяются.

Чтобы свежую зелень кресс-салата получать в течение всей зимы и ранней весны, посев семян рекомендуется проводить через каждые 12–15 дней. Листья кресс-салата можно срезать, так как растение способно к отрастанию новых листьев. В этом случае целесообразно один раз подкормить растение жидким удобрением.

Из вредителей наиболее распространены крестоцветные блошки. При недостатке влаги возможны пожелтение и гибель листьев.

## Лук

Родиной лука считают Среднюю Азию. Растение затем распространилось в Грецию, Египет, Рим. Полагают, что первыми вкус дикого лука узнали афганские, иранские и туркменские пастухи и охотники.

Много дикого лука в горах Тянь-Шаня. Китайцы называли эти горы Дзунглинь, что значит Луковые горы. И в Киргизии есть Луковая гора – Суганташ. Немало дикого лука произрастает в лесах Полесья. Это удивительное растение встречается даже в парках и скверах городов.

Культивировать лук начали в Китае, Индии и Египте. Крестьяне считали лук священным растением. Ведь своей формой луковица напоминает Луну, которая в древности была символом вечности. Люди не только поклонялись луку, но и использовали его в пищу. Иероглифы, начертанные на пирамиде Хеопса, гласят, что при ее постройке было истрачено на покупку лука для строителей-рабов громадное количество серебра.

Древний египтянин в доказательство своей правоты клал перед собой пригоршню лука и торжественно клялся над ним. И неудивительно: красивые луковицы считались даром богов. Полководец Ксенофонт приписывал луку способность вызывать мощный прилив сил. Поэтому лук был в числе ежедневных кушаний для его воинов.

В период Средневековья лук был настолько популярен, что его использовали как талисман, способный предохранить от злого глаза, попадания стрел, ранения мечом или копьем. Рыцари, закованные в непроницаемые металлические доспехи, на груди носили луковицу.

До сих пор первого марта в Швейцарии (в память исторических побед над саксами в 640 году н. э.) прикрепляют к головным уборам букетик из цветов лука.

Лук выращивали и культивировали в Киевской Руси. Иностранцы, бывавшие на Руси, отмечали, что блюда русинов настолько остры, что их есть невозможно. Лук издавна был основным продуктом питания для простых людей. Хлеб да квас, да лук сырой – вот основные продукты питания крестьян и ремесленников.

Во все времена луку приписывали целебные свойства. Известный врач Древней Греции Гиппократ приготавливал из лука разнообразные лекарства в сочетании с медом. Средневековые врачи утверждали, что даже запах лука предохраняет от болезней. Древние римляне считали лук могучим средством против ряда заболеваний, широко использовали его в пищу. Ему придавали значение как средству, дающему мужество, храбрость и приносящему воинские победы.

Уже в первых травниках, дошедших до нас, луку придавалась особая роль в лечебном использовании при различных болезнях.

Лук – род дву- и многолетних трав семейства луковых. Известно около 500 видов в Северном полушарии. Среди них – лук репчатый (наиболее распространен), батун, порей, шалот, чеснок, шнитт и другие овощные (в луковицах и листьях которых содержатся сахара, витамины С и В, эфирные масла), лекарственные и декоративные культуры на всех континентах. Лук является популярным растением в кулинарии и народной медицине. В пищу употребляют и дикорастущий лук, например черемшу.

Нормальная температура помещений, где выращивают лук на зелень, может колебаться от 12–15 °С до 22–24 °С.

#### *Выращивание лука репчатого в домашних условиях*

Лук репчатый – двулетнее травянистое растение длинного дня. Для выгонки пригодны все сорта репчатого лука, но наиболее высокие урожаи в квартирных условиях можно получить у следующих сортов: Бессоновский, Ростовский, Арзамасский, Стригуновский (это многозачатковые сорта).

Лук, выращиваемый на перо, – неприхотливое растение. Горшки или ящики с посаженными луковицами можно устанавливать в светлых и полутененных местах. После прорастания луковиц их устанавливают на любых подоконниках.

Лучшим субстратом для посадки луковиц является смесь перегноя, дерновой земли и промытого речного песка в соотношении 1:1:0,5.

Репчатый лук размножают луковицами. Многолетние луки – делением кустов и луковичками.

Высадку луковиц проводят сплошным способом на расстоянии друг от друга 1–2 см. Для посадки лучше всего брать крупные луковицы, так как чем крупнее луковица, тем выше урожай с одного растения. Каждые 2–3 дня посаженные луковицы обильно поливают теплой водой (30–35 °С). При таком содержании через 2,5–3 недели можно собирать урожай.

Чтобы ускорить поступление урожая с окна, рекомендуют один раз в 10–12 дней подкармливать лук минеральными удобрениями. Первую подкормку следует провести при отрастании листьев лука до 8–10 см мочевиной, из расчета 25–30 г на 10 л воды. В дальнейшем лук можно подкармливать комплексным минеральным удобрением.

#### *Выращивание лука-шалота в домашних условиях*

Лук-шалот часто считают культурной разновидностью репчатого лука, размножаемого вегетативным способом. В отличие от репчатого лука лук-шалот имеет более нежное перо и обладает менее острым вкусом, редко образует стрелки.

Шалот – морозостойкое растение, выдерживает понижение температуры до минус 10 – минус 15 °С. Технология выращивания в комнатных условиях такая же, как и лука репчатого.

Наиболее известны сорта: Русский, Фиолетовый, Кущевка, Харьковский. В зависимости от сорта в гнездах содержатся до 10–20 луковичек.

Болезни, поражающие лук, – ложная мучнистая роса, мозаика листьев и шейковая гниль лука. Чаще всего поражает листья луковая муха, они желтеют и засыхают, а луковица загнивает. Луковая муха поражает все луки. Луковый корневой клещ также поражает все луки. Эти вредители проникают в комнаты, на балконы, террасы и поселяются на растениях.

### **Майоран однолетний (садовый обыкновенный)**

Майоран – это растение из семейства губоцветных. Аромат у майорана сладкий, пряно-цветочный, напоминающий камфору, а вкус – остропряный и жгучий, подобно вкусу тимьяна, но только более тонкий и сладкий. Майоран очень богат эфирными маслами. Кроме того, молодые листья и побеги содержат множество витаминов и полезных веществ – рутин, витамин С, каротин, пектин, дубильные вещества.

Майоран с арабского *maijamie* переводится как «несравненный».



Родиной майорана считают Средиземноморье. В Древнем Египте он служил символом восхищения, восторга, и потому букетик из майорана дарился тому, кем были восхищены. Греки присваивали ему магические свойства, они помещали его в жертвенник и поджигали, они добавляли его в вино, считая, что это гарантирует им необычайную силу любви. Майоран по-латыни – *anagisum*. Возможно, из-за схожести наименования с латинским *amog* древние римляне считали эту специю мощнейшим афродизиак.

В домах знати в древние времена им ароматизировали воду для мытья рук, а в Европе в Средние века считалось неприличным подавать блюда, не приправленные майораном. В Европе майоран раньше хмеля стали использовать в пивоварении. Французы использовали его в производстве вина.

Для лучшего сохранения цвета и аромата траву майорана следует сушить в тени, а хранить рекомендуется в герметичной упаковке, так как при высушивании и хранении аромат теряется.

Майоран, пожалуй, одна из самых популярных приправ в мире. В кулинарии он используется почти везде.

Это растение употребляют при солении огурцов, томатов, патиссонов и при квашении капусты. Майоран кладут во всевозможные салаты, готовят самостоятельные капустные, грибные и бобовые блюда. Он хорошо сочетается с овощными, рыбными и мясными блюдами, особенно жирными, с супами.

Топленое сало становится очень вкусным после того, как добавляют майоран.

Им можно ароматизировать уксус, чай, компоты, кисели. Заваренный как чай, майоран – прекрасный напиток для жаркого времени года.

#### *Выращивание майорана в домашних условиях*

Выращивают майоран однолетний как комнатное растение, на балконы выносят только летом; можно готовить рассаду и высаживать в горшки диаметром 10–14 см. Имеет очень мелкие семена, поэтому при посеве их не сильно засыпают грунтом; прорастают очень медленно. Хорошо цветет и растет на окне 1–2 года. Требуется плодородные нейтральные грунты. Листья срезают на 35–40-й день.

### **Мангольд, листовая свекла**

Мангольд, или листовая свекла, – двулетняя овощная культура

семейства маревых. Выращивается ради зелени, корнеплода не образует.

Родина – Средиземноморье, где с древнейших времен в пищу использовались листья дикой свеклы.

Культурная листовая свекла была известна в Вавилоне; в Древней Греции и Древнем Риме ее называли римской капустой или дикой морской брюквой. На Руси свекла появилась в XI веке, причем в пищу использовались и верхушки и корешки. Вероятно, возможность использования отдельно верхушек и корешков способствовала разделению свеклы на листовую (черешковую), называемую мангольдом, и корневую. Сейчас мангольд на небольших площадях выращивают в США, Индии, Японии, в некоторых европейских странах, в том числе и в Украине.

В пищу употребляют сочные листья и толстые черешки, которые могут быть белыми, желтыми или красными (отличительный сортовой признак). Листья и черешки мангольда богаты витаминами, белками и минеральными солями, особенно много в них кальция, фосфора и железа. Ценится мангольд за раннюю сочную зелень, богатую белками, сахарами, витаминами, особенно каротином. Листья используют как белокочанную капусту, черешки – как цветную.

Путем гибридизации мангольда с другими дикорастущими видами свеклы и селекции была получена столовая корнеплодная свекла.

#### *Выращивание мангольда в домашних условиях*

Благодаря разнообразной форме и яркой окраске листьев мангольд часто используют в качестве декоративного растения. По биологическим особенностям и требованиям к условиям среды он близок к обыкновенной свекле. В первый год жизни мангольд образует розетку с крупными листьями, часто волнистыми, пузырчатými или курчавыми. Окраска их в зависимости от сорта – зеленая, желтовато-зеленая, часто листья имеют ярко выраженный красный цвет. Черешки листа широкие, от 5 до 7 см. На второй год жизни у мангольда вырастает цветочный стебель, на котором развиваются мелкие зеленоватые цветки и семена.

Существуют две формы мангольда – листовая и черешковая. Отличие черешкового мангольда от листового – сильно увеличенные как в длину, так и в ширину черешки листьев. Самыми распространенными сортами мангольда в Украине являются отечественные сорта: Алый, Беловинка, Красночерешковый, Шпинатный. Лучшие иностранные сорта: Лукулл, Бразильский, Курчавый и другие.

Мангольд относится к высокоурожайным культурам. В комнатных условиях с одного растения можно получить более 1 кг нежных черешков и

листьев, которые мало чем отличаются от шпината. Мангольд может поступать на стол круглый год.

Лучше всего содержать мангольд в светлых солнечных помещениях с температурой 17–20 °С. на юго-восточных или юго-западных окнах. При отсутствии заморозков можно размещать их на застекленных верандах и в лоджиях.

Выращивать мангольд несложно. Для получения высокого урожая необходим плодородный субстрат.

Лучшим является почвенная смесь, состоящая из перегноя, дерновой земли, крупнозернистого песка в соотношении 1:1:0,5.

Размножают мангольд (листовую свеклу) семенами. Глубина заделки семян – 2–3 см, с появлением всходов их прореживают, оставляя в рядах растения через 5–6 см. Расстояние между рядами 15–20 см. Полив регулярный, обильный, отстоянной водой, в зимний период – водой комнатной температуры. В течение вегетации мангольд подкармливают жидким удобрением каждые 15–20 дней.

Через 1,5–2 месяца после появления всходов (у черешковых – через 2 месяца) начинают собирать урожай.

Ощутимый вред наносит мангольду черная ножка, которая поражает в основном молодые всходы, они быстро погибают. Из вредителей также поражают мангольд земляные блошки и свекловичная муха.

## **Петрушка**

Петрушка относится к семейству зонтичных. Родина петрушки – страны Средиземноморья. Ее родиной можно считать древний Пелопоннес, где она была известна под названием петроселинон, или горный сельдерей. В то далекое время ее выращивали как декоративное и лекарственное растение. И только лишь в середине XIV века петрушку стали использовать как овощную культуру. Произошло это в странах Западной Европы. В Украине она появилась лишь в XVIII веке и сразу завоевала сердца всех любителей вкусно поесть. Ведь, как известно, петрушка не только придает блюдам необыкновенный аромат, но и служит прекрасным украшением любого блюда без исключения.

Петрушка – двулетнее травянистое светолюбивое холодостойкое растение. Возделывают две ее разновидности – петрушку корневую и петрушку листовую. По форме листьев петрушку разделяют на обыкновенную и кудрявую. В 1-й год растение образует розетку листьев и у корневых сортов – корнеплод. На 2-й год жизни у петрушки образуются

побеги с цветоносами, достигающими в комнатных условиях высоты 50–70 см. Соцветие – сложный зонтик. Цветки мелкие, желтого цвета.

Петрушка считается самой ценной пряной овощной культурой. В ее листьях и корнях содержится большое количество витаминов (С, В, В<sub>2</sub>, А), минеральных веществ и эфирных масел.

#### *Выращивание петрушки в домашних условиях*

Для получения зелени петрушки большей частью используют сорта корневой петрушки (Урожайная, Сахарная, Бордовинская). Чтобы добиться большого количества зелени, рекомендуется в квартирах выращивать и сорта листовой петрушки (кудрявая, обыкновенная листовая).

Петрушка – светолюбивое растение, поэтому горшки и ящики с растениями ставят на окна любой экспозиции, поближе к свету. Когда на улице температура поднимется до 10–15 °С, желательно выставить растения на открытые балконы, террасы или лоджии.

Размножают растение семенами. Для выращивания петрушки в комнатных условиях ее надо сеять поздней осенью или ранней весной (февраль – март), используя для этого скороспелые листовые сорта. Сеют ее, как и другие зеленные культуры, в небольшие ящики или цветочные горшки. На один ящик (размер 50х25 см) необходимо чуть меньше 0,7 г семян.

Петрушка и другие зеленные культуры требуют высокопитательного грунта. Можно использовать плодородную огородную землю.

После появления всходов необходимо провести прореживание, оставляя между растениями расстояние 3–5 см. Полив – частый, следует все время содержать почву во влажном состоянии (но не в мокром!).

Рекомендуется проводить подкормку универсальным гранулированным удобрением или жидким концентрированным удобрением два раза в месяц.

Первая срезка зелени проводится через 50–70 дней после появления всходов, при срезке необходимо не менее трети листьев оставлять на растении. На второй год петрушка зацветает, и после сбора семян растения следует выбросить.

Содержание в петрушке значительного количества эфирных масел предохраняет растение от поражений вредителями.

## **Портулак**

Портулак относится к семейству портулаковых. Известно свыше 100 видов портулака, произрастающего в основном в тропиках и субтропиках.

Это растение – уроженец южных краев. С древнейших времен известен в Египте, Греции, Риме. Европа освоена растением достаточно поздно. Примерно в XVII веке каким-то образом оно добралось до Франции и покорило ее как овощная культура.

Трава портулака содержит много сахаров: глюкозу, сахарозу, галактозу, другие углеводы, значительное количество витаминов С и К; обнаружены в ней каротин, витамины Е, РР, органические кислоты (янтарная, лимонная, малоновая), белки, минеральные и другие ценные вещества.

Портулак крупноцветковый – декоративное растение с яркими цветками, раскрывающимися в солнечный день, используется как овощ. Портулак огородный обладает съедобными листьями и стеблями.

В домашней кулинарии мелко нарезанные листья портулака употребляют с творогом, томатами; из них готовят салат с добавлением оливкового масла и уксуса, острые приправы к мясным блюдам, добавляют в супы и овощные блюда, солят и маринуют.

В народной медицине портулак используется как противовоспалительное средство при заболеваниях почек, печени и мочевого пузыря. Сок надземной части портулака оказывает желчегонное действие. Особенно ценными лечебными свойствами обладают семена: при расстройстве желудка – как вяжущее, при лихорадке – как жаропонижающее; они входят в состав народных средств против импотенции. Известны случаи излечения чешуйчатого лишая отваром семян. На Кавказе свежими листьями растения снимают воспаление от укуса пчел. Последние годы ученые обратили внимание на способность этого растения снижать уровень сахара в крови.

В декоративном садоводстве используется портулак крупноцветковый. Это однолетнее травянистое растение с ползучими стеблями. Листья мелкие, очередные, сочные. Цветки также мелкие, желтые и раскрываются только в солнечную погоду, цветет с июня по сентябрь. Семена черные, реже темно-серые, мелкие. Собирают побеги портулака в фазе бутонизации, срезая их у основания стебля. За год побеги обычно отрастают 8—10 раз.

Культурные формы портулака отличаются от дикорастущего более крупными листьями и приподнятыми побегами.

#### *Выращивание портулака в домашних условиях*

В комнатах размещают портулак в светлом месте, но он может расти и в полутени. Растение теплолюбивое, оно все время должно находиться в тепле.

Размножают портулак как семенами, так и черенками. Для черенкования используют верхушки побегов с 2–3 междоузлиями. Укореняется легко. Во избежание загнивания черенок заделывают на глубину не более 2–3 см.

Лучшим субстратом для посева семян является почва, состоящая из дерновой, листовой земли и крупнозернистого песка в соотношении 5:4:1. Для дезинфекции субстрата советуем в него добавлять 100–200 г древесной золы на одно ведро субстрата. Сеют семена в горшки или небольшие ящики высотой 12–15 см. Насыпанный субстрат слегка увлажняют и прикатывают, семена сеют вразброс, увлажняют из пульверизатора и закрывают ящик стеклом.

Всходы появляются на 3–4-й день после посева. Полив умеренный. Подкормку жидким минеральным удобрением проводят один раз в 2–3 недели. Между растениями необходимо оставлять расстояние 7 см, между рядами – 10 см.

Вредители – белокрылка, редко тля. Из болезней портулаку наносят вред различные пятнистости, а на сеянцах при недостаточном уходе – черная ножка.

## Укроп

Укроп принадлежит к семейству зонтичных. Родиной укропа считается Средиземноморье. Укроп издавна культивируется и выращивается по всей Европе и северной Африке так же, как и на своей исконной родине – в Азии. Он использовался египетскими врачами 5000 лет назад, а его следы были обнаружены в римских руинах в Великобритании. В Средние века считалось, что укроп защищает от колдовства.

В семитских языках растение известно под названием shubit. Талмуд требует, чтобы десятина платилась с семян, листьев и стеблей укропа. Библия говорит

о том, что фарисеи обычно платили такую десятину; Иисус упрекал их за уплату десятины с укропа при отсутствии сострадания.

Лечебные и пищевые свойства укропа впервые упоминаются в древнеегипетских папирусах. Египтяне во время торговых миссий и военных походов брали его с собой, и со временем трава для приправ прижилась в Палестине и Греции. Нежный аромат укропа понравился грекам, обладавшим чувством прекрасного, и они использовали укроп не только в медицинских целях и в питании, но и для плетения венков.

Укропные венки были воспеты в стихотворениях одной из самых

замечательных и трагических личностей древнегреческой истории – лирической поэтессы Сафо. По некоторым данным о ее удивительной жизни, поэтесса писала свои свадебные песни (эпиталамы) и вдыхала при этом свежий волшебный запах укропа.

Существовали даже экзотические способы применения укропа. Те же греки, например, отпугивали его запахом вредных насекомых. Понравился укроп и римлянам, которые много сделали для его распространения. Отправляясь на войну, легионеры брали с собой горшочки с пряностями, а головки чеснока вешали на веревочке себе на шею. Похоже, что укроп попал из Средиземноморья в Центральную и Северную Европу благодаря римлянам, и его стали использовать варвары. На Руси укроп также появился в глубоком прошлом – в X веке.

В настоящее время укропом в обиходе называют растения двух разных родов. Первый укроп – аптечный, или, как называет его наука, фенхель обыкновенный. Это многолетнее травянистое растение с прямым метровым стеблем, ветвящимся в верхней части. Произрастает в степных областях, богатых солнцем: на Кавказе и Крыму. Его часто можно найти растущим на каменистых склонах, у дорог, вблизи жилья. Культивируется по всей Украине в качестве лекарственного и эфиромасличного растения. Культивируемый фенхель – двулетнее растение. Цветки собраны в соцветие зонтик, а потому фенхель относится к семейству зонтичных (сельдерейных) класса двудольных.

Но в основном укропом называют укроп пахучий, или огородный, – однолетнее травянистое растение полуметровой высоты с желобчатым стеблем, желтыми цветками и дву- и многократноперистыми листьями, которое относится к тому же семейству, что и фенхель. Это культурное растение, но нередко встречаются одичавшие экземпляры. Огородный укроп всюду разводится как овощное растение, пряность и техническая культура.

Стебель у укропа прямостоячий, листья – перисто-рассеченные, окраска листьев и стебля – светло-зеленая, корень тонкий, веретенообразный. Соцветие – сложный зонтик, состоящий из мелких зонтиков, на которых находятся цветки. Плод – семянка, длиной до 6 мм. В пищу употребляют всю надземную часть растения.

Укроп – холодостойкое растение, семена начинают прорастать при температуре +3 °С. Растения укропа, включая его семена, используются в пищевой, кондитерской, парфюмерной промышленности, а также в медицине. Они содержат значительное количество витаминов, кроме того, характеризуются наличием легкоусвояемых форм солей калия, кальция,

железа, фосфора.

### *Выращивание укропа в домашних условиях*

Осенью и зимой укроп выращивают в комнатах, на окнах с высокой освещенностью, в теплое время года – на балконах, лоджиях и террасах. Для комнатных условий можно использовать следующие сорта укропа: Грибовский, Каскеленский, Армянский-269, Узбекский-243 и другие.

Размножают укроп семенами. Посев этих семян, как и других зеленных культур, проводится в ящики или горшки. Семена укропа высевают на поверхность влажной почвы из расчета 30–40 г на 1 м<sup>2</sup>, сверху присыпают легкой перегнойной (торфянистой) почвой слоем до 1 см и слегка ее уплотняют. Для получения высокого урожая следует использовать легкие, богатые гумусом почвы, лучше всего с нейтральной реакцией.

Для получения зелени рекомендуется проводить ступенчатые посевы с интервалом 30–40 дней. В небольшой ящик необходимо посеять 3–5 г семян. С появлением всходов растения прореживают, оставляя их на расстоянии 2–3 см друг от друга. Полив обильный, особенно в период прорастания семян и роста молодых растений. Уже через 40–50 дней можно использовать листья и отдельные побеги в пищу.

Раз в две недели проводится подкормка жидким концентрированным удобрением.

Оптимальная температура для роста и развития укропа – в пределах 16–17 °С, а для созревания семян – 18–20 °С.

Для получения хорошей зелени укропа в период короткого дня и слабой интенсивности дневного освещения (декабрь – февраль) устанавливают дополнительное электрическое освещение. Для досвечивания используют люминесцентные лампы ЛДЦ (дневного света) или ЛБ (белого света) мощностью 40–80 Вт и лампы ДРЛ мощностью 250 Вт и выше.

Для выращивания овощных зеленных культур допустимо использование и обычных ламп накаливания мощностью 100 или 150 Вт на 1 м<sup>2</sup>, правда, коэффициент их полезного действия очень низок. Подвешивать лампы надо на высоте 50–60 см. Досвечивание лучше проводить в утреннее время в течение 5–6 часов. Если растения выращиваются только при искусственном свете, то продолжительность освещения должна составлять 12–18 часов в сутки.

Основным вредителем укропа является боярышниковая тля, вызывающая скручивание и засыхание листьев. Среди болезней, наносящих наибольший ущерб укропу, – фузариоз и мучнистая роса.



## Чабер

Чабер нередко отождествляют с чабрецом, и виной тому близкие по звучанию русскоязычные названия этих ароматных трав. Однако чабер и чабрец – это разные, хоть и «родственные» растения одного семейства. Несомненно одно: все виды чабера и чабреца заслуживают присутствия в садике пряных трав. Чабер относится к семейству яснотковых. В настоящее время насчитывается около 30 видов чабера – это однолетние и многолетние растения, которые различаются внешне, а также вкусом и ароматом листьев. Для всех видов чабера характерно длительное непрерывное цветение. Богатые нектаром мелкие, но многочисленные цветки чабера привлекают в сад множество пчел, это отличный медонос.

Наиболее распространенным в садах видом является чабер однолетний, или чабер душистый, или чабер садовый – однолетнее растение высотой 30–40 см (у некоторых форм высота до 60 см). Стебель чабера покрыт сильноветвистыми побегами с мелкими темнозелеными удлинёнными листочками, издающими при растирании очень сильный специфический аромат. Мелкие цветки чабера по окраске венчика бывают лиловыми, розовыми или белыми, с пурпурными пятнышками в зеве. Цветет чабер в июле-августе; светло-коричневые семена-орешки созревают в сентябре. При герметичном хранении всхожесть семян чабера сохраняется в течение двух лет.

Как и большинство других видов, чабер садовый родом из Средиземноморья и Причерноморья, откуда и распространился на все континенты. Согласно старинным трактатам, это растение ценилось и использовалось с давних времен. Неравнодушные к венкам древние римляне причисляли чабер к достойным для плетения венков растениям. Считалось, что венок из чабера символизирует принадлежность к знатным людям, а также тонизирует и предохраняет от болезней (в том числе избавляет от головной боли). Также чабер традиционно употреблялся древними греками и римлянами в качестве лекарства от многих недугов и для ароматизации пищи.

Чабер не зря уважительно называют помощником аппетита и спутником добрых снедей. В кулинарии используется молодая зелень чабера, очень приятная на вкус и напоминающая жгучий перец. Доступный чабер раньше часто использовался как заменитель дефицитного дорогого перца, поэтому за сильный горьковато-пряный вкус и специфический перечный аромат за чабером закрепилось название «перечная трава».

Молодые листья и верхние побеги чабера, готового зацвести или в самом начале цветения, богаты витаминами и другими полезными веществами, эфирным маслом. Зелень чабера в свежем и сушеном виде во многих странах мира находит широкое применение как пряная приправа и как лекарственное растение.

Чабер возбуждает аппетит и способствует лучшему перевариванию пищи. Присутствие чабера позволяет избавиться блюда от нежелательных запахов и одновременно придать им пикантный вкус. Но важно не перестараться с количеством чабера и временем его термообработки. Чтобы внести характерные нотки травы и при этом не перебить вкус и приятный аромат ингредиентов блюда, добавлять чабер в пищу нужно совсем чуть-чуть.

Чабер не подвергают длительному кипячению, поскольку это разрушает питательные вещества и придает блюду горечь, при этом у травы теряется нежный аромат. Чтобы избежать горечи и не потерять пряный запах, стебли и листья чабера обычно не измельчают и добавляют в блюдо за пару минут до готовности.

Чабер используется при изготовлении колбас, при отдушке уксуса, при мариновании и засолке, при приготовлении блюд из разнообразных овощей, из бобовых и грибов, из мяса и рыбы, из домашней птицы и дичи, из яиц и сыра, при выпечке кулинарных изделий и пиццы.

Чабер обладает ярко выраженными бактерицидными и болеутоляющими свойствами, имеет широкий спектр применения в лечебных целях (при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, почек, печени, желчного пузыря, при диабете, при укусах насекомых, при простудных заболеваниях). Применяют чабер как закрепляющее, потогонное, отхаркивающее, глистогонное, успокаивающее нервы средство. Чабер включают в состав многих лечебных сборов и целебных чаев.

### *Выращивание чабера в домашних условиях*

Преимуществом чабера душистого является то, что вырастить его очень просто: свежие полноценные семена имеют отличную всхожесть и не требуют подготовки к посеву, сеянцы быстро развиваются. При благоприятных условиях чабер хорошо растет как в саду, так и в горшке. Теплолюбивый чабер довольно неприхотлив и не требователен к почве, но лучший урожай ароматной травы можно получить при солнечном местоположении и легкой плодородной почве с хорошим дренажем, при достаточном увлажнении.

## Чеснок

Свыше четырех тысячелетий назад чеснок уже использовался человеком. Его родиной считаются страны Азии, Кавказа, Средиземноморья. Упоминания о чесноке впервые встречаются в письменностях древних шумеров. Климат и природные условия вынуждали людей искать те растения, которые излечивали бы их от болезней и предотвращали эпидемии.

Древние жители нашей планеты быстро распознали секрет чеснока. Помимо того что его употребляли вместе с пищей, добавляли в хлеб и пиво, окуривали им помещения, чеснок служил отличным лекарственным средством против очень многих заболеваний. Рецепт приготовления чесночного снадобья очень прост. От простуды – настойка чеснока на пару в глиняном горшочке, от укусов змей или нарывов – натертый чеснок, от глистов – чеснок в пиве. Все просто и эффективно.

В Древнем Египте чеснок был обязательным компонентом в питании строителей пирамид.

Древние римляне были уверены, что чеснок укрепляет мужскую силу и боевой дух, поэтому гладиаторы жевали чеснок целыми головками, для того чтобы стойко выдержать тяжелый бой.

В Древней Греции чеснок называли «вонючей розой». Ятросы (врачи) варили чеснок в вине, смешивали с луком, медом, различными травами, изготавливали мази, линименты, настойки; наряду с опиумом чеснок считался одним из главных лечебных средств в ту пору.

В Средние века чеснок использовали как предохранительное средство от чумы, холеры, брюшного тифа. В Германии он помогал бороться с дизентерией, холерой и брюшным туберкулезом, во Франции – с холерой, тифом и легочным туберкулезом.

«Уксус четырех воров» – именно так называли чеснок во Франции в 1722 году. Во время эпидемии бубонной чумы четверо мародеров спокойно грабили дома умерших людей. Когда воров были пойманы, оказалось, что грабители вымачивали зубчики чеснока в вине и перед вылазками обтирались этой настойкой и принимали ее вовнутрь – таким образом им удалось избежать заражения. Жители воспользовались тем же методом и приостановили эпидемию чумы в своих краях.

В США чеснок применяли при кожных заболеваниях, в Китае – для лечения органов дыхания, пищеварения, кровообращения, при ревматизме, авитаминозах, лихорадках, в целях профилактики малярии, облысенин, лишае, укусах насекомых. Китайский доктор Шу Ронгиш уже в наше время

использовал древний рецепт приготовления сырой мази от ожогов. Мазь дезинфицирует раны и восстанавливает питание поврежденных тканей. Бальзам Ронгиша, основанный на свойствах чеснока, действует с чудодейственной силой и заживляет раны без хирургических вмешательств.

Издавна существует легенда о том, как сатана, изгнанный из рая, впервые попал на землю. На месте, где ступила его левая нога, вырос чеснок, а из-под правой пророс лук. Существует старинный обычай предохранять свое жилище от злых духов и вампиров посредством развешивания связок чеснока (считается, что нечисть его на дух не переносит).

Чеснок – многолетнее травянистое растение с плоскими листьями, относится к семейству луковых. Луковица у чеснока состоит из отдельных зубчиков, которые и служат для размножения. Подразделяют на озимые, стрелкующиеся формы и яровые, не стрелкующиеся.

Чеснок холодостоек, отрастание листьев происходит уже при температуре около минус 1 – минус 2 °С. Зелень чеснока отличается приятным ароматом и вкусом, она незаменима при приготовлении салатов.

#### *Выращивание чеснока в домашних условиях*

Для комнатных условий лучше всего использовать озимые сорта: Грибовский, Юбилейный, Отрадненский, Дунганский, Харьковский, Сочинский-56. У стрелкующихся сортов чеснока на цветочном стебле вместо цветков и семян образуются маленькие луковички (бульбочки), которые можно использовать для размножения.

Размножают луковицы чеснока зубчиками, в зависимости от вида – семенами или бульбочками.

Посаженные осенью в ящики или горшки озимые сорта чеснока устанавливают в светлых прохладных, неотопливаемых помещениях. Яровые сорта сажают весной и содержат на окнах или балконах при обычной температуре.

Чеснок для выгонки на зелень, как и все луковые, сажают в ящики или горшки отдельными зубчиками. Почва для посадки чеснока должна быть высокоплодородной, с большим содержанием гумуса. Глубина посадки зубчиков – 2–3 см.

Чеснок весьма требователен к влажности почвы. Полив особенно необходим ему во время прорастания зубчиков и в пору усиленного роста листьев. Следует придерживаться следующего правила: лучше поливать реже, но обильно.

Чеснок отзывчив на удобрения, при недостатке их тормозятся рост и развитие всего растения, головка чеснока образуется маленькой с небольшим количеством зубчиков. Лучше всего вносить универсальную гранулированную подкормку для цветов или жидкое удобрение.

Срезать зеленые листья чеснока при правильном уходе можно уже через 30–35 дней после посадки. Вредители и болезни чеснока такие же, как и у всех луковых растений.

## **Цикорные салаты – эндивий, эскарриол и витлуф**

Цикорные салаты относятся к семейству сложноцветных. Их родиной принято считать страны Евразии и Северной Африки. Эти растения известны еще со времен Древнего Рима. Они очень красивы, и их часто выращивают в качестве декоративных растений на клумбах и рабатках. С XVIII века начали возделывать отбеленные формы введенного в культуру цикория и использовать надземные части. Листовую кочанную форму с этиолированными листьями называют витлуф (witloof – «белый лист» по-фламандски) и используют как салатное растение. Культурные его формы выращивают для выработки из него спирта и суррогата кофе. В последние годы для получения нежной зелени большую популярность приобретают цикорные салаты витлуф, эндивий, эскарриол.

По пищевой ценности цикорные салаты не уступают обычному салату. Они содержат в большом количестве витамины и легкоусвояемые углеводы.

Эндивий, эскарриол и витлуф прекрасно растут и дают урожай в комнатных условиях на подоконниках, на остекленных балконах и в лоджиях. Это однолетние или двулетние растения, в комнатах они возделываются только как однолетние. Стебли цикорных салатов прямостоячие, ветвистые. Листья окрашены в желто-зеленый или желтый цвет. Прикорневые листья рассеченные, черешковые листья образуют основания розетки, составляющую небольшой кочан.

### *Выращивание цикорных салатов в домашних условиях*

Цикорные салаты – это растения длинного дня. Им необходим свет продолжительностью не менее 12 часов, в этом случае идет быстрое нарастание нежных листьев.

Размножают цикорные салаты семенами. Сеют семена непосредственно в ящики или горшки. Расход семян при посеве в ящик составляет 0,5–1 г на 0,5 м<sup>2</sup>. Сорта эндивия: Моховидный, Зеленый кудрявый, Желтый

кудрявый. Сорты эскариола: Ранний зимний, Широколистный желтый и другие.

Емкости с посеянными семенами в период до всходов содержат в теплых, можно темных помещениях при температуре не менее 20–25 °С. Всходы появляются на 5—8-й день после посева. Для получения нормального урожая сосуды с растениями после появления всходов переставляют на подоконник ближе к свету, где температура должна быть 15–20 °С. Через неделю после всходов проводят пикировку. Оптимальная площадь питания растений в комнатных условиях составляет 15x15 см. В то время, когда идет нарастание розеточных листьев (число которых может достигать 80—100), листья рекомендуется систематически срезать и использовать для приготовления салатов и других блюд.

Для осветления листьев и снижения количества горьких веществ их на время укрывают светонепроницаемым материалом. Этот процесс продолжается 2–2,5 недели, в это время в листьях уменьшается количество интибина (вещества, придающего горьковатый вкус). Через 50–80 дней после всходов появляется цветочный побег, в этот период следует заканчивать сбор урожая.

Цикорные салаты очень полезны, так как снабжают стол прекрасной зеленью всю осень и зиму. Для зимней выгонки растения с корнями (купленные или выращенные дома) помещают в ящики высотой 40–45 см и ставят в темные подвалы, чуланы с невысокой температурой. На дно ящиков обязательно насыпают торф, опилки или землю слоем 15–17 см.

Для непосредственной выгонки по мере необходимости берут по несколько растений и вносят в теплое помещение. Как только появляются свежие листья, их немедленно срезают, не допуская позеленения. Весь остальной уход (полив, удобрение) проводится так же, как это делается при выращивании обычного салата. При поливе надо следить, чтобы вода не попала внутрь розетки листьев, – может произойти их загнивание.

Растения часто поражаются капустной листоблошкой. При переувлажнении субстрата может произойти пожелтение и осыпание листьев.

## **Шпинат**

Шпинат – род травянистых одно– или двулетних растений семейства маревых. В естественных условиях произрастает в Европе, Азии, Северной Америке.

Шпинат родом из Персии, в Европу прибыл с маврами в IX веке. Его

продавали даже в Средние века – в свежем виде или отваренным и сжатым в шарики. В XVI веке уже выращивалось несколько сортов шпината, готовили его с сахаром и использовали как слабительное. Растение очень медленно завоевывало сторонников. Большую популярность оно получило после Второй мировой войны, разрекламированное американцами. Послом этого овоща стал герой мультфильма – моряк Попай, который всегда имел под рукой консервную банку со шпинатом. Опорожнял ее одним глотком, после чего приступал к борьбе, всегда заканчивавшейся нокаутом противника.

Зелень шпината богата витаминами, минеральными солями, белками. По количеству протеина он стоит рядом с молоком и уступает лишь мясу.

Шпинат – травянистое однолетнее растение высотой 25–50 см. Сочные листья собраны в розетки, по форме они круглые, кругло-овальные или ланцетовидные. Растение скороспелое, засухоустойчивое и холодостойкое.

Существуют более 20 сортов культурного шпината, характеризующихся высокими диетическими свойствами и отличающихся по форме, величине и сочности листьев.

#### *Выращивание шпината в домашних условиях*

Для комнатных условий лучше всего подходят сорта: Виктория, Вирофле, Годри и гибриды из Голландии – Мелодия, Мазурка, Тарантелла.

Лучшим субстратом для выращивания комнатного шпината является земляная смесь, состоящая из дерновой земли, перегноя и речного песка в соотношении 2:2:1. Субстрат засыпать лучше всего в небольшие ящички или горшки слоем 12–15 см.

Размножают шпинат, как и многие другие овощные культуры, семенами.

Перед посевом семена в течение 1–2 суток замачивают в воде и высевают на глубину 1,5–2 см. При посеве в комнатных условиях оптимально размещать 30 семян на 1 м<sup>2</sup>. Сеют шпинат в бороздки с расстоянием между ними 5–6 см, между растениями – 3–4 см. При необходимости всходы прореживают.

Шпинату необходимо интенсивное освещение, поэтому после всходов (при посеве в январе – феврале) ящички или горшки с растениями устанавливают на подоконниках или отапливаемых застекленных верандах, в лоджиях и теплицах как можно ближе к свету. Оптимальной температурой содержания является 14–18 °С. При соблюдении этих условий вы будете уже через месяц собирать в холодное зимнее время свежую зелень шпината.

Шпинат рекомендуется часто и обильно поливать. Через 12–15 дней после появления всходов растения подкармливают.

Вредители шпината – это минирующая муха и тля. Из болезней шпинат чаще всего поражают ложная мучнистая роса и корневая гниль.

## **Щавель**

Щавель обыкновенный (кислый) относится к семейству гречишных. В естественных условиях он распространен на всех континентах. Щавель – многолетнее травянистое растение. В его листьях содержатся щавелевая, лимонная и яблочная кислоты, витамин С, каротин.

История использования щавеля человеком уходит в древние времена. В культуру он был введен, когда стал служить пищей человеку. В XII веке его стали выращивать во Франции, а в XV–XVII веках – во многих странах Западной Европы. В настоящее время насчитывается около 200 видов щавеля.

Весной, когда человеку особенно не хватает витаминов, листья щавеля, используемые и в салатах, и для приготовления щей, и в качестве начинки для пирогов, помогают утолить витаминный голод. Щавель приятен на вкус и как пищевое растение довольно популярен в народе. Он улучшает пищеварение, противодействует развитию гнилостных процессов в кишечнике. Собирают молодые листья щавеля в конце мая до его цветения.

Щавель способствует усилению секреции желудочного сока, в связи с чем его не рекомендуют лицам, страдающим гастритами с повышенной кислотностью, язвенной болезнью желудка и двенадцатиперстной кишки, заболеваниями почек, мочекаменной болезнью и подагрой. Не следует слишком увлекаться щавелем и здоровым людям, так как длительное ежедневное потребление его может вызвать раздражение почек (из-за высокого содержания щавелевой кислоты).

В народной медицине щавель прежде всего применяется как противогрибковое средство. Используют его и для улучшения функции печени, желчного пузыря, стимуляции процессов пищеварения, а также при кожном зуде и кожных сыпях.

### *Выращивание щавеля в домашних условиях*

В комнатных условиях вырастить щавель несложно, наиболее хорошо растут следующие сорта: Майкопский, Алтайский, Одесский широколистный.

Щавель свободно переносит небольшое затенение, поэтому его можно



выращивать на северных и северо-западных окнах. Для нормального роста и развития температура в помещении может быть от 5 до 20 °С.

Размножают щавель семенами и корневищами, заготовленными и высаженными осенью (в сентябре) в ящики или горшки.

Лучшими почвами для посева семян щавеля являются богатые перегноем кислые суглинки. Может быть использован слабокислый грунт. Сеют семена щавеля в бороздки на глубину 0,8–1 см. Расстояние между рядками следует делать не менее 6–7 см.

Бороздки засыпают мелко просеянным перегноем. Посев семян щавеля можно проводить в течение всего года с интервалом 30–45 дней.

Уход за щавелем в целом прост. После появления всходов их необходимо проредить, оставляя растения друг от друга на расстоянии 3–5 см. Полив регулярный, необходимо следить, чтобы субстрат в ящике всегда был влажным. Подкормка удобрением проводится 2–3 раза в месяц.

Лучше всего растение использовать не более 2–3 лет, в дальнейшем происходит накопление в листьях излишков щавелевой кислоты.

Для выгонки щавеля зимой можно использовать корневища, продающиеся на рынках или выращенные на огородных участках. Выгоняют щавель, как и многие другие овощные культуры, в ящиках при температуре 18–20 °С.

Вредители – щавелевый листогрыз, пилильщик, ревеневый долгоносик. Из болезней ощутимый вред, в том числе и в комнатных условиях, может нанести ложная мучнистая роса, мучнистая роса и ржавчина.

## Экзотические растения

Плоды теплолюбивых растений, к которым относятся цитрусовые, бананы, ананас, инжир, мушмула, фейхоа, унаби и многие другие, обладают высокими вкусовыми качествами, диетическими и лечебными свойствами, содержат большое количество белков, жиров, легкоусвояемых сахаров, витаминов, минеральных солей, органических кислот и других биологически активных соединений. Из их плодов готовят высококачественные натуральные соки, различные напитки, цукаты, сухофрукты, варенья.

Плоды многих тропических и субтропических растений широко используются при лечении различных заболеваний. На родине этих растений заготавливают их кору и листья, обладающие лекарственными свойствами. В ряде стран они находят широкое применение в фармацевтической промышленности. В комнатных условиях хорошо растут и при соответствующем уходе могут ежегодно плодоносить инжир, фейхоа, гранат, маслина, мушмула и другие культуры.

Для создания в квартирах уюта и комфорта, а также для получения ценной продукции рекомендуем использовать некоторые тонизирующие, лекарственные и пряные растения. К ним в первую очередь относятся кофе, чай, благородный лавр и лавровишня лекарственная.

Чай и кофе являются тонизирующими растениями благодаря содержанию в листьях и плодах алкалоида – кофеина или близких к нему соединений. Современная медицина показывает, что чай и кофе благотворно влияют на центральную нервную систему человека, стимулируют кровообращение и дыхание, повышают работоспособность при умственном и физическом утомлении.

Ценной комнатной культурой является благородный лавр. В его плодах и листьях содержатся специфические эфирные масла, нашедшие широкое применение в качестве вкусовых, технических, лечебных и других средств. Высушенные листья лавра используются как ароматическая приправа в кулинарии, консервной и кондитерской промышленности. Самое широкое применение они находят при изготовлении мясных и рыбных консервов, маринадов, солений и квашений.

Очень декоративна в комнатных условиях лавровишня лекарственная. Плоды у нее съедобные. Настойкой из ее листьев и плодов лечат сердечно-сосудистые заболевания. С 5—6-летнего возраста лавровишня в комнатных условиях регулярно плодоносит.

Это растение лучше всего размещать в просторном помещении, оно не боится затенения.

## **Ананас**

Ананас относится к семейству бромелиевых. Родина ананаса – страны Центральной и Южной Америки. Многолетнее травянистое, вечнозеленое растение. Ананас единственный из всего семейства относится к плодовым культурам. Ананасы отличаются повышенным содержанием сахара (до 15 %) и органических кислот (до 1,3 %), среди которых преобладает лимонная. Мякоть соплодия ананаса содержит: 86,1 % воды, 4,5 % инвертированного сахара, 6,9 % сахарозы, 0,41 % азотистых веществ, 0,52 % кислот, 0,42 % золы. Ананасы употребляют в пищу в сыром и консервированном виде, как гарнир ко вторым блюдам, из них готовят соусы, компоты, варят варенье и делают конфеты. Ананас культивируют также для получения из листьев прядильного волокна, главным образом на Филиппинских островах и на Тайване.

Ананас – уроженец Южной Америки. Испокон веков он входил в пищевой рацион индейцев гуарани. Первыми европейцами, увидевшими ананас, стали участники второго плавания Колумба. В 1493 году они увидели ананасы на острове Гваделупа – местные индейцы использовали его не только в пищу, но и для украшения жилищ: ананас, висящий у входа, считался у них символом гостеприимства. Назвали это «открытие» словом «pineapple» от английских «pine» – сосна и «apple» – яблоко (в переводе на русский – «шишкояблоко»), Это же название сохранилось в английском языке и поныне.

В Европе выращивается в теплицах с середины XVII века. Испанские и португальские торговцы способствовали распространению ананасов по всему миру – уже к середине XVII века ананасы выращивались и в Китае, и на юге Африки. Примерно тогда же ананасы вошли в моду в Европе и сразу же стали показателем высочайшего достатка: доставлять ананасы на столы европейцев из южных стран было невозможно из-за отсутствия постоянного морского сообщения, поэтому их выращивали в специальных отапливаемых оранжереях, позволить которые могли только самые богатые европейцы. Возник даже обычай украшать вырезанными из камня ананасами стойки ворот на въездах в усадьбы – некоторые из них можно и сегодня увидеть в Испании и Франции.

Ананас крупнохолодный – тропическое травянистое растение семейства бромелиевых родом из Южной Америки – разводят ради

крупного съедобного соплодия. В пищу его можно употреблять в свежем виде, но сейчас 90 % всей продукции консервируется, и консервы из ананаса крупнохолоквого по общей стоимости стоят на втором месте после персиковых.

#### *Выращивание ананаса в домашних условиях*

В последнее время селекционерами выведен карликовый ананас, который образует розетки с листьями не более 20 см. Для комнатного садоводства наиболее интересен ананас крупнохолоквый, пестрый с белополосатыми листьями, по краям которых находятся острые шипы размером 2–3 мм.

У ананаса листья сидячие линейно-мечевидные, собраны в прикорневую розетку, длина их не превышает 70—100 см, ширина 2–3 см. При оптимальных условиях содержания в квартире на 2—3-й год появляется цветонос размером 40–50 см, покрытый 150–200 цветками. На верхушке соплодия (плода) находится розетка листьев, которую можно укоренить, посадив в почву. Кроме того, размножают ананасы и прикорневыми розетками листьев, и отпрысками. После цветения и плодоношения розетка из листьев отмирает, а рядом с ней появляются дочерние розетки, идущие на размножение.

Пересаживают ананасы, как правило, ежегодно, незначительно увеличивая емкость горшка. Корневую шейку заглубляют на 0,5 см. Пересаживают только способом перевалки, не разрушая кома земли. Корневая система у ананаса очень маленькая, поэтому даже взрослое растение содержат в 3-4-литровых горшках. Состав субстрата такой же, что и при укоренении. Листовой перегной можно заменить старым перепревшим навозом. Почва должна быть рыхлой, питательной и иметь кислотную реакцию pH 4–6.

При выращивании ананаса обязательно соблюдают температурный режим. Летом температура должна быть 28–30 °С, хотя ананас неплохо растет и при температуре 25 °С. В теплые солнечные дни растение выносят на улицу, но если ночью температура опускается ниже 16–18 °С, то его заносят в комнату.

Для комнатного содержания ананаса в течение всего года необходимо светлое, солнечное, теплое помещение с температурой 20–22 °С. Растение не переносит температуру ниже 15 °С. Зимой ананас содержат в светлом помещении с температурой 18–20 °С. Переохлаждение корневой системы губительно сказывается на растении, поэтому его ставят не на подоконник, а у окна на столике или специальной подставке для цветов. Можно

поставить горшок на батарею, подложив под него дощечку. Зимой растение обязательно подсвечивают люминесцентной лампой.

В период роста и развития растения (апрель – сентябрь) рекомендуется обильный полив водой, не содержащей извести. Поливают ананас отстоянной дождевой или талой водой. Такая вода долго хранится, не теряя своих качеств. Можно использовать отстоянную или кипяченую воду, подкислив ее лимонной или щавелевой кислотой до pH 5–6.

В период роста и развития растения проводятся подкормки растения два раза в месяц.

Для нормального роста и развития ананаса в комнатных условиях необходима высокая влажность.

Рекомендуется горшок с растением в течение июля и августа ставить на поддон с гравием, заполненный водой. Пересадку делают раз в 2 года летом. В качестве субстрата используют слабокислый цветочный грунт.

При правильном уходе ананас начинает плодоносить на 3–4-й год. Обычно в таком возрасте длина его листьев достигает 80–90 см. Взрослый ананас можно заставить цвести и плодоносить при помощи окуривания его любым дымом. Для этого на растение надевают плотный полиэтиленовый пакет, рядом с горшком на 10 минут кладут несколько дымящихся углей, соблюдая меры предосторожности. Процедуру повторяют 2–3 раза с интервалом 7–10 дней. Обычно через 2–2,5 месяца из центра розетки появляется соцветие, а еще через 3,5–4 месяца созревает соплодие. Масса зрелых плодов – 0,3–1 кг.

Вредители ананаса крупнохоботкового – щитовки, паутинный клещик. При избытке влаги появляется пятнистость листьев.

## **Инжир**

Инжир, фиговое дерево, смоковница обыкновенная – субтропическое плодовое дерево рода фикус, семейства тутовых. Инжир – близкий родственник комнатного фикуса. Его родина – Средиземноморье и Малая Азия с прилегающими районами.

Инжир – одно из самых древних плодовых растений, введенных человеком в культуру. Наряду с финиковой пальмой, виноградом и маслиной инжир был важнейшей культурой древних цивилизаций Восточного Средиземноморья.

Инжир-смоковница – первое плодовое дерево, которое упоминается в Библии. Первой одеждой Евы после изгнания из рая, как известно, был фиговый лист. В Талмуде говорится: «Смоква хороша для еды, радует глаз

и прибавляет ума». Согласно одному из мифов Древней Греции, инжир появился следующим образом. Зевс начал борьбу с титанами, сыновьями Земли. Он поражал их одного за другим ударами молнии. Так был повержен и Сикеус – любимый сын Земли. Не желая смириться со смертью сына, мать превратила его в фиговое дерево.

Произрастает инжир почти во всех странах с тропическим и субтропическим климатом. В Крыму он встречается и в диком виде. По преданию, инжир сюда завезли на своих судах предприимчивые генуэзцы еще в XIII–XIV веках.

В комнатных условиях инжир достигает в высоту не более 1,7–2 м и имеет раскидистую пушистую крону.

Свежие соплодия инжира нежные, долго храниться не могут, в зависимости от сорта и степени зрелости содержат: 12–23 % сахаров, 0,5–4,2 % – пектиновых веществ, 3,4–7,4 % – клетчатки, до 1 % – кислот. Плоды инжира богаты витаминами С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, каротином, кальцием, железом и фосфором. Они употребляются как в свежем виде, так и для переработки (сушка, варенье, джем, компот). Сушеный инжир отличается высокой калорийностью, содержит 50–77 % сахаров.

Как лечебное средство инжир рекомендуется при сердечно-сосудистых заболеваниях, сосудистых тромбах (он понижает свертываемость крови), малокровии, болезнях мочевыводящих путей, камнях в почках, онкологических заболеваниях. Применяют его также и как смягчающее, отхаркивающее, легкое слабительное, мочегонное, антисептическое и противовоспалительное средство. Инжир, сваренный в молоке, хорошо помогает при заболеваниях верхних дыхательных путей (пьют по 1/2 стакана теплым 2–4 раза в день). Отвар плодов и варенье из них оказывают потогонное и жаропонижающее действие, улучшают пищеварение и имеют легкий слабительный эффект. Сироп из плодов инжира дают детям как мягкое слабительное. Из-за большого содержания сахара инжир противопоказан при сахарном диабете, ожирении и при острых воспалительных заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Млечный сок инжира применяют для лечения ран, угрей, рака кожи.

В комнатных условиях плодоносят следующие сорта: Кадота, Далматский, Оглобша, Фиолетовый сухумский, Сочинский-7, Солнечный.

Плоды инжира имеют окраску от желтой до черно-синей, в зависимости от сорта. Чаще встречаются желто-зеленые плоды. По форме они напоминают грушу, размером с грецкий орех или в два раза крупнее. Незрелые плоды содержат едкий млечный сок, поэтому несъедобны. В

плодах множество очень мелких семян, на вкус плоды приторно– или умеренно-сладкие.

### *Выращивание инжира в домашних условиях*

Инжир теплолюбив, не требователен к почве и хорошо приспосабливается к сухому комнатному воздуху. Размножают его черенками, корневыми отпрысками и семенами. В первом случае лучше это делать до того, как начнут распускаться листья, но можно укоренять черенки и к концу весны, и летом. Одревесневшие или зеленые черенки длиной 0—15 см должны иметь 3–4 почки.

Косой нижний срез делают ниже почки на 1–1,5 см, ровный верхний – выше нее на 1 см. Для лучшего укоренения черенка на нижнюю часть наносят несколько продольных царапин. После среза черенки держат 5–6 часов в прохладном сухом месте, чтобы подсох выделяющийся на месте среза млечный сок, а затем помещают на 10–12 часов в раствор гетероауксина (1 таблетка на 1 л воды) и сажают в горшки.

На дно горшка насыпают мелкий керамзит слоем 1 см, затем – предварительно пропаренную питательную земляную смесь (листовой перегной – 2 части, дерн – 1 часть, песок – 1 часть) слоем 6 см. Поверх земляной смеси насыпают чистый прокаленный речной песок слоем 3–4 см, хорошо увлажняют его и делают в нем ямки глубиной 3 см на расстоянии 8 см друг от друга.

Нижнюю часть каждого черенка обмакивают в древесную золу, и ставят черенки в ямки. Вокруг черенков песок плотно прижимают пальцами, а затем и песок, и черенки опрыскивают водой. Растения, посаженные в горшки, накрывают стеклянной банкой, а высаженные в ящики – специальным каркасом из проволоки, обтянутым прозрачной полиэтиленовой пленкой.

Песок в ящиках и горшках должен быть постоянно умеренно влажным. Температуру в помещении поддерживают на уровне 22–25 °С. Как правило, через 4–5 недель черенки укореняются, а еще через месяц из ящика их рассаживают в отдельные горшки диаметром 10–12 см.

Инжир, посаженный черенком, обычно начинает плодоносить на 2-й год. Иногда от корня отрастают побеги – их можно отделить и посадить в отдельные горшки, на которые надевают прозрачный полиэтиленовый пакет. Обычно через 3–4 недели отросток приживается. Тогда пленку на некоторое время приоткрывают, приучая растение к наружному воздуху. Постепенно этот промежуток времени увеличивают.

Черенки инжира можно укоренять и в воде, но этот метод применяют

крайне редко, когда в феврале-марте нет подготовленной земли или песка. Черенки ставят в банку с водой, причем концы их должны быть погружены в воду примерно на 3 см. Через 2–3 дня воду меняют. Если это делать реже, черенки подгнивают. Через 3–4 недели, когда появятся хорошие корешки, черенки высаживают в горшки емкостью 0,5–0,7 л и сверху накрывают полиэтиленовыми пакетами.

Если нет возможности приобрести черенки от плодоносящего инжира, то их можно вырастить из семян. Семена инжира очень долго (даже спустя 2 года) сохраняют свою всхожесть. Семена высевают в горшки на расстоянии 1,5–2 см друг от друга на глубину 2–3 см. Почвенную смесь составляют из перегноя и песка в равных частях. После посева семян землю хорошо увлажняют и прикрывают горшки стеклом или прозрачной полиэтиленовой пленкой. Землю необходимо постоянно поддерживать во влажном состоянии. Температура воздуха в помещении должна быть 25–27 °С. Всходы появляются через 2–3 недели. Месячные сеянцы рассаживают в отдельные горшки диаметром 9–10 см.

Плодоносить сеянцы начинают на 4–5-й год, хотя бывают случаи более раннего плодоношения. Пересаживать инжир лучше до начала вегетации. Молодые растения пересаживают ежегодно, а 4–5-летние – по мере разрастания корневой системы. Для взрослых деревьев обычно делают деревянные ящики.

По сравнению с цитрусовыми инжир требует большей емкости, но до начала плодоношения его не следует высаживать в большие горшки: он будет сильно разрастаться, и сроки плодоношения затянутся, да и уход за большими растениями значительно усложнится. А когда растение начнет плодоносить, рост его замедлится.

При каждой пересадке молодых растений емкость увеличивают примерно на 1 л. Так, для 5-летнего кустика инжира требуется 5–7-литровая емкость. В дальнейшем при каждой пересадке ее объем увеличивают на 2–2,5 л. Пересаживают инжир способом перевалки, хотя допускается незначительное разрушение кома земли, удаление старой почвы и замена ее новой. При пересадке готовят почвенную смесь из дерновой земли, листового перегноя, торфа и песка в соотношении 2:2:1:1; рН этой смеси – 5–7.

Инжир – растение свето- и влаголюбивое, поэтому в период вегетации его лучше содержать в светлом помещении и обильно поливать. При недостатке влаги наблюдается скручивание листьев, а затем их частичное опадание; при пересушке кома земли листья могут осыпаться полностью, и хотя при обильном поливе в последующем вырастают новые листья,



допускать это нежелательно.

В комнатных условиях инжир плодоносит два раза в год: первый раз плоды завязываются в марте и созревают в июне, второй – соответственно в начале августа и в конце октября. На лето растение желательно вынести в лоджию или сад.

В начале ноября инжир сбрасывает листья и переходит в состояние покоя. В это время его помещают в прохладное место (в погреб, подвал) или ставят на подоконник поближе к стеклу и отгораживают от комнатного теплого воздуха полиэтиленовой пленкой. Поливают его очень редко, не давая совсем пересохнуть почве. Температура воды для полива должна быть не выше 16–18 °С, чтобы не пошли в рост почки. Если осенью инжир стоит с зелеными листьями, то следует искусственно вызвать период покоя: листопадной культуре необходим отдых, хотя бы незначительный. Чтобы вызвать период покоя, сокращают полив и дают почве слегка подсохнуть – тогда листья начнут желтеть и осыпаться.

Если в зимнее время растение находилось в комнате, оно начинает идти в рост в декабре – начале января, если оно было в подвале или погребе – в феврале.

При необходимости (если инжир растет только вверх, не давая боковых побегов) крону растения формируют, прищипывая верхушку центрального ствола. Боковые побеги в дальнейшем также прищипывают, а длинные укорачивают. Таким образом создают условия для роста боковых побегов. Для хорошего развития и плодоношения растение подкармливают органическими и минеральными удобрениями, но только не в период покоя.

Когда начинают распускаться почки после зимнего отдыха, растение поливают настоем навоза, а спустя 10–15 дней подкармливают жидким азотно-фосфорным удобрением. Можно использовать для полива следующий раствор: 3 г двойного суперфосфата растворить в 1 л воды и прокипятить в течение 20 минут, затем долить кипяченой воды до первоначального объема и добавить 4 г мочевины. В период вегетации инжир регулярно (2 раза в месяц) подкармливают органическими удобрениями (настоем навозной жижи, древесной золой, настоем трав). Чтобы листья имели ярко-зеленую окраску, два раза в год (весной и летом) растение поливают раствором железного купороса (2 г на 1 л воды) или опрыскивают им всю крону. Весной и летом его подкармливают микроэлементами.

## Кофейное дерево (кофе)

Кофейное дерево, кофе принадлежит к роду вечнозеленых кустарников или мелких деревьев семейства мареновых. Родина – тропическая Африка. Известны около 40 видов кофе, из них наибольшее промышленное значение имеет выходец из Эфиопии *Coffea arabica*. Считается, что именно название горной местности на юго-западе Эфиопии – Каффа – дало имя деревьям, приносящим эти плоды (хотя существуют и другие версии относительно происхождения слова «кофе» – например, что это название происходит от арабского слова «кахва», означающего «вино»).

Часто можно услышать легенду о пастухе, который обратил внимание на необычайную резвость коз, питавшихся листьями и плодами кустов, растущих по склонам гор. Наблюдения пастуха за «танцующими козами» использовал настоятель местного монастыря. Отвар кофейных плодов и листьев помогал монахам без зевоты выдерживать долгие ночные моления.

История упоминает о путешественниках, бравших в далекий путь плоды кофейного дерева. Отвар из них помогал преодолевать усталость, давал бодрость и силу.

Существуют предположения, что вначале кофе был не напитком, а едой. В каменных ступках африканские племена толкли плоды кофейных деревьев, смешивали с животным жиром и лепили из этой смеси круглые шарики. Это служило им питанием в военных походах. Жир в сочетании с протеином сырого кофе, который теряется в напитке, обеспечивал достаточную калорийность пищи, а кофеин служил стимулятором.

Вслед за этим появляется вино, приготовленное из перебродившего сока спелых ягод кофе, смешанного с холодной водой. Только позже кофе превращается в горячий напиток. Он начинает свой путь по арабскому миру сначала как культовый напиток, затем в качестве лекарственного средства и наконец – повседневного напитка.

Первоначально (около 1200 года) кофе готовился как отвар из высушенной оболочки кофейных зерен. Затем возникла идея обжаривать эту оболочку на углях. Обжаренную кожуру и небольшое количество серебристой шкурки засыпали на полчаса в кипящую воду. Получался бледно-желтый кофейный напиток. В XVI веке на керамических или металлических подносах стали обжаривать сами зерна, затем растирали их в порошок и засыпали в кипящую воду. Такая технология улучшила аромат и вкус кофейного напитка.

Иногда кофейный порошок засыпали в воду и испаряли половину жидкости, а оставшийся напиток хранили в закрытом сосуде, чтобы его

можно было разогреть и использовать в нужный момент. Вершиной технологии приготовления кофе на Востоке стало появление джезвы – небольшой кастрюльки специальной формы для приготовления кофейного напитка. В джезву засыпали кофейный порошок, сахар, корицу, гвоздику, амбру и кипятили. Огненный напиток подавался в тонких фарфоровых чашечках.

Кофейные деревья начинают выращиваться и в Йемене, где, по свидетельству рукописных источников, кофе был известен уже в 875 году. Возможно, так оно и было, поскольку в VI веке Йемен находился под властью Эфиопии. Однако некоторые исследователи считают родиной кофе Йемен.

Довольно быстро кофе на Ближнем Востоке становится любимым и распространенным напитком. Пили кофе, расположившись на коврах в тени деревьев, или в кофейнях – на верандах или открытых зданиях восточного типа с диванами вдоль стен и фонтаном в центре. Кофе считался напитком воинов, которым он придает силы в походах, а также философов, которым он прибавляет мудрости.

С Ближнего Востока началось странствие кофе по свету. Но путь этот не был безоблачным. Прежде всего всполошилось мусульманское духовенство. Растущая популярность кофе встревожила духовных пастырей не на шутку, и именем пророка кофе был проклят, а один из властителей Мекки в 1511 году приказал закрыть все кофейни и издал суровые законы, запрещающие пить кофе. Но кофе оказался сильнее служителей Аллаха. И поныне он остается любимым напитком арабов.

С Ближнего Востока кофе попадает в Турцию, где сразу становится популярным. В середине XVI века в Стамбуле открываются многочисленные кофейни. Поклонников кофе оказалось так много, а успех напитка столь велик, что и здесь проявили недовольство власть имущие: все кофейни были закрыты. При султанах Магомете IV поклонников кофе зашивали в мешок из-под кофейных зерен и бросали в море. Придумывали казни и пострашнее.

Однако кофейни в Турции продолжали существовать, а число их посетителей росло. Видя, что борьба неравная, султан Сулейман II вынужден был снять запрет на кофе. А турецкие дипломаты тех времен в ряде случаев становились пропагандистами кофе в других странах.

Вездесущие венецианские купцы привезли кофе в Европу. Ароматный напиток привлек внимание знати.

В новом увлечении государственные мужи почувствовали неясную угрозу и настоятельно рекомендовали папе Клименту VIII объявить

любимый напиток Оттоманской империи нечистым. Но одного глотка отличного крепкого кофе оказалось достаточно – папа счел его благодеянием Господним и благословил христиан на потребление этого напитка. И в 1645 году в Италии открылся первый кофейный дом. Скоро его уже пили в общественных кофейнях, открытых в Лондоне. Карл II закрыл в Англии 3000 кофеен, назвав их «школами бунтовщиков», однако уже через несколько дней был вынужден отменить свой эдикт под нажимом общественного мнения. Этот напиток стал сопровождать многие церемонии. Некоторые народы подают кофе в знак гостеприимства.

Напиток, изготавливаемый из семян кофе, широко распространен во всем мире благодаря содержанию в нем кофеина, который оказывает стимулирующее действие на организм человека, в первую очередь на сердце и на нервную систему.

Кофе – вечнозеленый кустарник, у себя на родине произрастает в качестве подлеска в тени высоких деревьев. В комнатных условиях достигает не более 1 м в высоту, а карликовый сорт Нана – не более 40–50 см. Листья большие, кожистые (10–15 см в длину), слегка волнистые. Цветки – белые, крупные, ароматные. Плоды – эллиптические ягоды красного или фиолетово-синего цвета с тонким слоем липкой, сочной, сладкой мякоти и двумя семенами, прилежащими друг к другу своими плоскими сторонами. Они покрыты тонкой серебристой кожурой и пергаментной оболочкой: эти покровы вместе с мякотью удаляют перед обжариванием семян. В зрелом состоянии в зависимости от сорта ягоды ярко-красного или желтого цвета, похожи на плод вишни. На приготовление одной чашки напитка идет примерно полтора кофейных зерна.

Хотя в кофе присутствуют различные биологически активные вещества, основной его физиологический эффект вызывает алкалоид кофеин. Химически он представляет собой триметилированный ксантин, или 1,3,7-триметил-2,6-диоксипурин. Он быстро окисляется и частично деметилируется в организме, выводится с мочой и не накапливается в тканях, поэтому его воздействие на нервную и другие системы кратковременно.

#### *Выращивание кофейного дерева в домашних условиях*

В комнатах кофейное дерево прекрасно цветет и регулярно плодоносит. Для созревания плодов требуется 6–7 месяцев.

Размножают кофейное дерево только свежесобранными семенами, очищенными от оболочки. В качестве субстрата применяются перлит или

песок. Температура субстрата должна находиться в пределах 28–30 °С. Семена заделывают на глубину 2–3 см. При появлении двух листьев сеянцы пересаживают в 0,7–1-литровые горшки со смесью дерновой, листовой земли и песка в сочетании 1:1:1.

Кофейное дерево требует светлого и теплого местоположения, свежего и влажного воздуха. Температурный режим летом – 23–25 °С. Зимой растение содержат при температуре не менее 15–17 °С. Растение требует постоянного места, переносить его не рекомендуется.

Чтобы избежать в зимний период излишнего перегрева растений и пересыхания почвы, рекомендуется устанавливать их на некотором расстоянии от отопительных устройств. В короткие пасмурные дни желательно в течение 2–3 часов применять дополнительное искусственное освещение.

Полив летом обильный, зимой – умеренный, отстоянной водой комнатной температуры. Кофейное дерево предпочитает слабокислую реакцию почвы (рН 6–6,5). В жаркое время растение следует 2–3 раза в день опрыскивать водой. Зимой, когда влажность воздуха в комнатах понижается, также рекомендуются частые опрыскивания водой комнатной температуры.

Подкормка проводится с мая по сентябрь два раза в месяц азалиевыми удобрениями. Пересадку до пятилетнего возраста проводят ежегодно, в старшем возрасте – один раз в 2–3 года.

Вредители и болезни – щитовки, паутинный клещик, сажистый грибок. Если в комнате, где содержится кофе, зимой температура находится в пределах 10–12 °С, на листьях появляется черная кайма, а затем они чернеют, и все растение постепенно гибнет.

## **Лавр**

Лавр благородный относится к роду вечнозеленых деревьев или кустарников семейства лавровых. Родина растения – Средиземноморье. Цветки мелкие белые или кремовые, расположены в пазухах листьев, листья кожистые. Плод – черная с синим отливом, несъедобная ягода размером 10–15 мм.

Лавр по-гречески называется «дафна». Древнегреческие мифы связывают его происхождение с драматической легендой о боге Аполлоне и нимфе Дафне. Эта история красочно описана знаменитым римским поэтом Овидием в поэме «Метаморфозы». Он рассказывает о том, как бог любви Эрот, обиженный Аполлоном, поразил того стрелой любви, а его

возлюбленную, нимфу Дафну, – стрелой, убивающей любовь. По просьбе Дафны, уставшей от вечных преследований Аполлона, ее родители обратили несчастную нимфу в лавровый куст. Оплакивающий свою любимую Аполлон с тех пор стал носить на своей голове венок из вечнозеленого лавра.

Словом «дафна» или «дафния» растение называлось очень долго, вплоть до XVIII века. Чрезвычайно популярные в Греции лавровые листья добавлялись в кушанья, использовались лекарями в народной медицине. В каждом греческом доме лавр служил украшением и заодно очищал воздух. Его добавляли для ароматизации в воду, подготовленную для омовений.

Венками, сплетенными из лавровых листьев, в Древней Греции украшали головы победителей всевозможных спортивных соревнований и художественных состязаний. Эта традиция в дальнейшем распространилась в европейские страны, где сохраняется до сих пор. Именно от слова «laurus» произошло слово «лауреат», что в переводе означает «увенчанный лаврами».

В Западной Европе лавр сначала использовался в качестве лечебного средства. Однако благодаря своим прекрасным вкусовым и ароматическим качествам он быстро завоевал признание как пряность в кулинарии практически всех стран.

Лавр содержит эфирное масло (4,5 %), цинеол, уксусную, валерьяновую, капроновую кислоты. В листьях присутствуют пинен, гераниол, эвгенол. В плодах и листьях лавра благородного содержатся дубильные вещества, горечи.

Это растение используют для лечения хронических холециститов, желчекаменной болезни. Отвары лаврового листа улучшают пищеварение, возбуждают аппетит, благоприятно действуют на многие органы. Из листьев, плодов и цветков получают эфирное масло для пищевой промышленности.

Лавровый лист (собирательное название листьев лавра благородного) используется в кулинарных целях в качестве ароматной приправы. Хотя листья не ядовиты, неосторожное проглатывание цельного листа может повредить пищевод, поэтому из готовых блюд листья удаляют.

#### *Выращивание лавра в комнатных условиях*

Растение очень неприхотливо и прекрасно растет в комнатных условиях. Крона лавра благородного легко поддается формировке, кусту можно придать оригинальную форму шара, конуса, пирамиды или вырастить его в штамбовой форме. В осенне-зимнее время с хорошо

сформированной кроны можно ежедневно срывать по несколько листьев и использовать в домашней кулинарии.

Размножается лавр благородный семенами. С семени необходимо снять околоплодник и сразу посеять его в небольшой горшочек размером 5 см.

Листья собирают с трех-четырёхлетних растений. Уборка продолжается с ноября по февраль. Ветви с листьями срезают и семь-десять дней сушат в тени. Затем листья отделяют, сортируют, укладывают и хранят в сухих помещениях.

Растение легко приспосабливается как к солнечным, так и к тенистым местам. Летом его лучше содержать в саду, на балконе, открытой лоджии. Зимой лавр может расти в кухне, а также в светлых прохладных помещениях при температуре 3–5 °С. В комнате лавр может расти до 12–15 лет. В старшем возрасте растение незаменимо для зимнего сада.

Летом в жаркое время требует интенсивного полива. Поливать следует водой комнатной температуры. Зимой полив редкий, но нельзя допускать высыхания почвенного кома. В жарких комнатах обязательно несколько раз в сутки опрыскивать теплой водой.

Почва для посадки лавра в горшок должна быть легкой, водо- и воздухопроницаемой, карбонатной. Лучше всего использовать готовый субстрат. До пятилетнего возраста пересадка лавра проводится через год, в старшем возрасте – один раз в 3–4 года. Удобрения вносят в период роста и развития растения один раз в месяц. Лучше всего использовать жидкое концентрированное удобрение.

Вредители и болезни – щитовки, червецы, на выделениях которых поселяется сажистый грибок. При чрезмерном поливе имеют место пятнистости.

## **Камфорный лавр**

Камфорное дерево произрастает на островах Тайвань и Хайнань, в южной Японии, юго-восточном Китае, Корее и Индонезии. Камфорное дерево было завезено в Австралию в 1822 году в качестве декоративного растения для посадки в садах и парках. Однако оно быстро стало сорняком для эндемичной флоры на территориях Квинсленда и к северу от Нового Южного Уэльса с благоприятным для растения влажным субтропическим климатом, что очень сильно сказалось на уязвимых экосистемах Австралии. Растение объявлено сорным для всего штата Квинсленд. Массивные корневища разрушают городские дренажные и канализационные системы, портят речные насыпи. Листья камфорного

дерева содержат большое количество терпеновых компонентов, которые ухудшают качество воды, уничтожая тем самым пресноводных рыб. Камфорные деревья захватили пастбищные территории, а также конкурируют с эвкалиптовыми деревьями – единственным источником пищи для коал, находящихся на грани исчезновения во многих частях восточной Австралии.

Все части растения содержат эфирное масло, основной компонент которого – камфора (до 94 %); наибольшее количество ее – в древесине. Можно получить камфору и из веток, и из пожелтевших листьев. Меньше всего ее содержат весенние листья. Камфорное дерево культивируется во многих странах именно для производства камфоры.

Камфора – одно из важнейших лекарственных средств, возбуждающих центральную нервную систему. Она усиливает деятельность сердца при острой сердечно-сосудистой недостаточности, а также при шоковых состояниях, входит в состав мазей, применяемых при ревматизме, артритях.

#### *Выращивание камфорного лавра в комнатных условиях*

Камфорный лавр – быстрорастущее, требовательное к свежему воздуху растение. Уход такой же, как за фейхоа. Хорошо размножается семенами и полуодревесневшими черенками. Земляную смесь составляют из 2 частей дерновой земли и по 1 части листовой земли, перегноя, торфа, песка.

## **Маслина**

История культуры маслины тесно связана с историей средиземноморских народов. Образ голубя с ветвью маслины в клюве встречается еще в ветхозаветных легендах. В Средиземноморье обнаружены остатки древних маслоек. Изображения маслины и амфоры для масла характерны для древней культуры Египта. «Отец ботаники» Теофраст (372–287 до н. э.) писал, что маслина росла в Фивах и оазисах Ливийской пустыни. Древние финикийцы распространили маслину по всему Средиземноморью. Преданиями о маслине особенно богат древнегреческий эпос. Маслина вместе с инжиром, гранатом и грушей воспета в «Одиссее». Требования о разведении маслины содержатся в законах Солона. Большую славу приобрели огромные деревья маслины острова Корфу. Греческие переселенцы в Малую Азию, в Западное Средиземноморье и на Южный берег Крыма привозили с собой маслину и сажали (или сеяли) ее на новых землях.



С античных времен маслины мариновали – как спелые, так, судя по раскопкам в Помпеях, и зеленые ее плоды. Однако широкому распространению эта культура обязана в основном маслу, легко выжимаемому из спелых плодов: его производство, вероятно, одного возраста с виноделием. Оливковое масло издавна использовалось не только в пищу, но и при жертвоприношениях, для освещения, умощения волос и тела, оно применялось как топливо.

Маслина европейская прекрасно чувствует себя на малопродуктивных каменистых (известняковых) почвах и выдерживает сильную жару и засуху. В мякоти плодов маслины (оливок) содержится до 80 % масла, лучшие сорта которого называются прованским. Листья оливкового дерева содержат эфирное масло, смолы, олеиновую кислоту.

Маслины обладают своеобразным горьковатым и соленым вкусом. Недозрелые зеленоватые маслины чаще всего маринуют (и маринованные консервируют), а вполне зрелые, с темно-красноватым отливом солят. Хранить их следует в стеклянной посуде.

В домашней кулинарии маслины используют в основном солеными или маринованными – как закуску, в качестве гарнира и как приправу к рыбным и мясным блюдам (солянкам, салатам и др.). При приготовлении блюд маслины кладут в конце варки, так как при длительной варке они теряют вкус. Они приобретают лучший вкус, если их держать в растительном масле, добавив нарезанную зелень петрушки или ломтики лимона.

У маслины супротивные ланцетовидные листья, снизу – серебристо-серые, сверху – зеленые. Цветки мелкие, размером 0,4–0,5 см, желтовато-белые, собраны по 15–30 штук в маленьких пазушных кистях. Очень душистые, цветут в мае-июне. Плод – костянка черного или фиолетового цвета, содержит от 45 до 75 % жира.

#### *Выращивание маслины в домашних условиях*

Маслина – прекрасное комнатное растение; сформированное в виде куста, оно имеет красивый нарядный вид, его можно выращивать в зимних садах, офисах. В комнатах маслина может расти до 10–15-летнего возраста.

Размножение маслины производится черенками, взятыми с однолетнего прироста или прироста текущего года, а также порослью, образующейся около ствола.

Маслина любит солнце и тепло. Летом ее следует выносить на воздух, зимой ей необходимо светлое прохладное помещение с температурой 10–

12 °С.

Полив летом регулярный, но не обильный, зимой растение поливают редко. Главное – чтобы не пересыхал земляной ком. Маслина очень отзывчива на удобрения. С апреля по сентябрь следует их вносить 2–3 раза в месяц. Лучшими удобрениями для подкормки маслины являются гранулированное удобрение для цветов или жидкое концентрированное удобрение.

Ввиду того что корневая система маслины развивается в первые 5 лет медленно, пересадку в это время нужно проводить через год, в старшем возрасте – один раз в 5–7 лет.

В комнатных условиях маслина требует обязательной обрезки: удаляются слабые затененные больные ветки. Чаще всего растение поражается маслинной молью и белокрылкой. Из болезней может поражаться оспой маслины.

### **Мушмула японская**

Мушмула японская родом из Юго-Восточной Азии. На юге в диком виде она обитает в предгорьях Гималаев, в северной Индии, а на севере доходит до 35° с. ш. в Китае и до 38° с.ш. в Японии. Мушмула японская – сравнительно молодая плодовая культура, в Японии она культивируется не более тысячи лет, откуда была завезена в XIX веке в Европу. Распространена на Южном берегу Крыма.

Мушмула японская относится к семейству розоцветных, роду эриobotрия. Мушмула – небольшое вечнозеленое субтропическое плодое и декоративное растение. Побеги колючие, у культурных форм без колючек. Листья мушмулы кожистые, крупные, продолговато-овальной формы до 25–30 см, снизу опушенные. Цветки белые или кремовые с приятным нежным ароматом, являются хорошим медоносом. Цветет растение в ноябре – декабре, в теплую погоду и в январе. Ценится за очень вкусные, сочные, оранжевого цвета, круглые или овальные плоды размером с обыкновенную сливу, которые созревают в конце мая или в июне. Мякоть плодов терпкая, твердая, после морозов, брожения или полностью созревшая – мягкая, сладкая. Плоды содержат до 10 % сахаров, 1,1 % яблочной кислоты, 1,6–15,8 мг % витамина С. Также плоды содержат много витамина А, калия. Мушмулу употребляют в пищу в сыром и соленом виде, из нее приготавливают пастилу, вино, неповторимые по вкусу компоты, варенья, джемы, цукаты, прохладительные напитки. В странах Средиземноморья из косточек

приготавливают суррогат кофе.

Плоды мушмулы оказывают мочегонное действие, поэтому растение очень популярно в народной медицине.

#### *Выращивание мушмулы в домашних условиях*

В комнате растение достигает в высоту 1,5–2 м. Поэтому во взрослом состоянии оно пригодно для культивирования в зимних садах, офисах, культурных и общественных помещениях.

Наиболее интересны сорта для комнатного садоводства: Танака, Премьер, Шампань, Виктор, Оранж.

Размножают мушмулу семенами или черенками, взятыми с верхушек побегов. Для получения карликовых растений рекомендуется прививать мушмулу на айву обыкновенную.

Растение светолюбиво и должно содержаться в помещениях с температурой не ниже 18 °С. Весной после установления положительных температур мушмулу лучше всего выносить на открытый воздух в сад, во двор, на открытые балконы, веранды. Зимой растение содержат в светлых помещениях при температуре 5—10 °С или при обычной комнатной температуре.

Летом – полив регулярный, при сухости воздуха необходимо частое опрыскивание водой комнатной температуры. Зимой поливают редко, следя за тем, чтобы не пересыхал субстрат в горшке. С апреля по сентябрь два раза в месяц подкармливают комплексными минеральными удобрениями. Молодые растения мушмулы пересаживают ежегодно, а начиная с 7–10-летнего возраста – один раз в три года. Рекомендуется в качестве субстрата использовать смеси с высоким содержанием гумуса.

Вредители и болезни мушмулы – различные виды щитовок, на выделениях которых поселяется сажистый грибок. При переувлажнении субстрата или его пересыхании появляются различные пятнистости листьев.

## **Фейхоа**

Фейхоа славится особыми вкусовыми достоинствами своих плодов и их лечебно-диетическими свойствами. Родина фейхоа – субтропические районы в Южной Америке: южная Бразилия, северная Аргентина, Парагвай, Уругвай. В дикорастущем виде это растение распространено в лесах Южной Америки в качестве подлеска. Фейхоа – типичное субтропическое растение, и все попытки культивировать его в тропиках

закончились неудачей. Это уникальное плодово-декоративное растение впервые было обнаружено в середине прошлого столетия ботаником Селлов, от фамилии которого и происходит видовое название растения. А родовое название фейхоа происходит от имени директора музея естественной истории в Сан-Себастьяно (Бразилия) – Джоани де Сильва Фейхо (Joani de Silva Fejio).

Фейхоа – небольшой вечнозеленый раскидистый кустарник семейства миртовых. Широко используется в озеленении комнат, балконов и особенно зимних садов, где достигает не более 0,8–1 м в высоту.

Листья фейхоа – овальной формы, нежно-зеленые с верхней стороны и серебристо-серые, опушенные – с нижней. Цветки красного или розового цвета. Цветение продолжительное (май – июнь).

Главное достоинство этого растения – неповторимые по вкусу и аромату округлые плоды ярко-зеленого цвета, созревающие в ноябре. Средняя масса их достигает 30–50 г. Плоды фейхоа сочетают в себе вкус земляники и ананаса и содержат много витаминов, прежде всего аскорбиновой кислоты, а также органические кислоты, большое количество пектинов и др. В состав мякоти входит йод, привкус которого явственно ощущается.

В плодах фейхоа содержатся: 5,12–10,46 % сахаров, 1,5–3,6 % яблочной кислоты, около 2,5 % пектина, 2,06–3,9 мг йода в 1 кг. Плоды используют в свежем и переработанном (варенье, вино) виде; хранятся они не более месяца. В домашней кулинарии плоды фейхоа употребляют в свежем виде, их можно протереть с сахаром в пропорции 1:1 и хранить в холодильнике. Из фейхоа можно варить варенья и джемы, готовить компоты, консервировать соки. В пищу фейхоа употребляют в свежем виде, очистив от кожуры.

Врачи рекомендуют употреблять фейхоа при болезнях щитовидной железы и атеросклерозе. Также полезно есть фейхоа при гастрите, авитаминозе. Больным атеросклерозом рекомендуется употреблять протертые с сахарным песком ягоды или вареные. В дерматологии врачи используют масло, приготовленное из плодов, как противовоспалительное лекарство.

Фейхоа – это очень красивое растение в период цветения. Именно поэтому его изначально использовали для украшения садов. И сейчас фейхоа часто можно встретить как декоративное растение в Японии, Алжире, Австралии и других странах.

*Выращивание фейхоа в домашних условиях*

Взрослые растения выдерживают температуру до  $-12^{\circ}\text{C}$ , устойчивы против засухи, не выносят избытка извести и влаги в почве.

Зимой растение лучше всего содержать в прохладном светлом помещении с температурой  $8-12^{\circ}\text{C}$ . Летом хорошо вынести в сад или на балкон.

Размножение фейхоа производится семенами. Посев семян осуществляют в январе – марте на глубину  $0,3-0,5$  см. Первые всходы при температуре субстрата  $20-25^{\circ}\text{C}$  появляются через 2 недели.

К почвенным условиям растение нетребовательно, пригоден обычный цветочный субстрат. Лучшим субстратом для выращивания фейхоа является среднещелочной цветочный грунт. В первые 2–3 года в связи с активным ростом корневой системы пересадку следует проводить ежегодно. При пересадке обязательно сохранять почвенный ком и растение не заглублять. Впоследствии пересадку делать один раз в 3 года.

Летом рекомендуется обильный полив, зимой – умеренный. Фейхоа весьма требователен к подкормкам в период цветения и завязывания плодов. Поэтому рекомендуется один раз в месяц с апреля по сентябрь применять универсальную подкормку или жидкое концентрированное удобрение.

В жаркое время один раз в день растения опрыскивают водой комнатной температуры.

Наиболее распространенными вредителями являются щитовки, червецы, а из болезней – серая гниль и пятнистость листьев.

## Цитрусовые

Цитрусовые – подсемейство двудольных цветковых растений семейства рутовых. Как правило, это вечнозеленые, обычно небольшие деревья, иногда кустарники. Цветки довольно крупные, белые, очень ароматные. Плод – гесперидий, или померанец, – состоит из кожистого окрашенного внеплодника (цедры) с множеством эфирномасличных желез, белого губчатого межплодника и разламывающегося на дольки внутрислодника, разросшиеся сочные волоски которого образуют съедобную мякоть у культурных видов. Распространены цитрусовые в тропиках и субтропиках. Для человека основное значение имеет вечнозеленый род цитрус, представители которого с глубокой древности выращиваются ради съедобных плодов, богатых сахарами, лимонной кислотой и витаминами, особенно витамином С.

Разные авторы насчитывают от 15 до 30 видов, подавляющее большинство их – культурные. Родина культурных цитрусовых – Южная и Юго-Восточная Азия, однако сейчас они выращиваются в тропической и субтропической зонах по всему миру. Отдельные виды цитрусовых прекрасно живут на домашних подоконниках.

Цитрусовые являются теневыносливыми растениями, что упрощает их выращивание в доме. Самые теневыносливые – лимон и цитрон, их нужно особенно беречь от прямых солнечных лучей во избежание ожогов. Остальные цитрусовые более светолюбивы, их можно держать даже на южных окнах, но при этом необходимо защищать горшок от перегрева. В летний период полезно держать взрослые растения на открытом воздухе в теплом и светлом месте, поскольку высокая температура и сухой воздух в помещении могут вызвать опадение цветков.

С весны до осени цитрусовые необходимо обильно поливать мягкой отстоявшейся не менее суток водой. Цитрусовые не выносят хлор, жесткая известковая вода вызывает пожелтение листьев. Они очень отзывчивы на частое опрыскивание кроны и даже с удовольствием примут мягкий теплый душ. Примерно с февраля начинается интенсивный рост растений, поэтому их нужно еженедельно немного подкармливать жидкими минеральными или органическими удобрениями вплоть до осени.

В осенне-зимний период цитрусовые легко переносят снижение температуры воздуха в комнате до 12–15 °С. С ноября по февраль они находятся в состоянии покоя и почти не растут. В это время полив должен быть умеренным и более редким. Раз в месяц можно слегка подкормить

путем опрыскивания всей кроны слабым раствором марганцовки. В зимнее время цитрусовые намного комфортнее чувствуют себя в прохладном помещении, чем в жаркой комнате с сухим воздухом от батарей центрального отопления. Сухой горячий воздух может стать причиной сброса листвы. Поэтому лучше держать их подальше от батарей и увлажнять воздух путем опрыскивания. Берегите их также и от холодных сквозняков из открытой форточки.

Почву для выращивания цитрусовых можно приобрести в магазине или приготовить смесь из дерновой, перегнойной земли и песка в соотношении 3:1:1. В начале марта производится перевалка подросших растений в более крупные емкости. Это касается только тех экземпляров, у которых ком земли в горшке полностью оплетен корнями. Корни цитрусовых очень чувствительны, при малейшем их повреждении растение сбрасывает листья, поэтому пересаживать нужно очень аккуратно. Горшок подбирается примерно одинаковой высоты и ширины. На дне необходимо сделать хороший дренаж из мелких камешков или крупнозернистого песка.

Размножают цитрусовые семенами, черенками, с помощью прививок. Семена сажают на глубину от 2 до 3 см. Если посадить глубже, то семя может погибнуть от загнивания, если мельче – от пересыхания. Растения из семян отлично растут, но зацветают очень нескоро. Черенкование лучше производить в марте – апреле или в июне – июле. Срезаются черенки длиной около 10 см с 5–7 листочками. Два нижних листочка удаляются, и черенки помещаются во влажный песок под пленку или стекло. Укоренение быстрее происходит в теплом месте с температурой не ниже 23 °С.

## **Апельсин**

Это очень распространенное и древнее цитрусовое растение. В диком виде не встречается. Предположительно его начали культивировать около 4000 лет до н. э. в Юго-Восточной Азии. В древних летописях он упоминается раньше других цитрусовых.

В Китае апельсиновые деревья выращивали за 220 лет до н. э. Позднее эта культура распространилась в Египте, Северной Африке, странах Средиземноморья. Первыми европейцами, отведавшими апельсин, были солдаты Александра Македонского. Древнегреческий ботаник Теофраст, сопровождая Александра Македонского во время завоевательного похода в Индию, подробно и точно описал диковинные плоды апельсина. В Европе, начиная с XI века выращивался кислый апельсин, завезенный маврами в

Средиземноморье. Позднее, в XV веке, апельсин со сладкими плодами привезли из Палестины крестоносцы-португальцы, поэтому долгое время их именовали «португальскими плодами».

Поначалу сладкий апельсин разводили лишь в садах аристократов. Они платили большие деньги, чтобы иметь дерево не с кислыми, а со сладкими плодами. Сочные красивые апельсины пришлись по вкусу знатым особам и подавались к столу в качестве изысканного деликатеса. Апельсиновые деревья, высаженные в кадки, летом украшали сады родовитой знати, а на зиму их убирали в специально построенные помещения – оранжереи («апельсинницы»). Апельсин по-французски «оранж»; название это произошло от арабского «наранжи», что означает «золотистый».

Французские садоводы эпохи Ренессанса умудрялись засахаривать плоды прямо на ветках, чтобы вельможи, прогуливаясь в саду, могли лакомиться готовыми цукатами, снимая их с дерева.

В Америку апельсин попал в 1493 году, во время второго плавания Христофора Колумба к берегам Нового Света. Семена золотистых плодов были посеяны на острове Таити, откуда позднее апельсин был завезен во Флориду.

Вкусные плоды очень понравились аборигенам-индейцам, они во время своих миграций по просторам Америки теряли зерна апельсина, чем невольно способствовали его распространению.

Существует немало занимательных легенд, связанных с апельсином. Одна из них уверяет, что не яблоко, а именно апельсин был тем самым запретным плодом, послужившим причиной изгнания наших прародителей из рая. В Средние века художники на своих картинах в качестве запретного плода часто изображали апельсин и только позднее – яблоко. Душистые белые цветы апельсина являлись символом целомудрия и чистоты невест прошлого века. И поныне во многих странах мира во время свадебного торжества голову невесты по традиции украшает венок из нежных, ароматных цветов апельсина.

На Руси плоды апельсина впервые отведали в XVII веке. Бояре по достоинству оценили вкус и аромат «золотых яблок» – нашли их «зело укусными и большую сладость имеющими». Апельсиновые деревца они стали выращивать в кадках, которые зимой держали в хорах и палатах, спасая от трескучих морозов. Русское название «апельсин» произошло от немецкого «Apfelsine», что в переводе означает «китайское яблоко».

В настоящее время апельсин – один из самых популярных плодов в мире, замечательным вкусом которого наслаждаются миллионы людей. Апельсиновые плантации занимают около 500 тысяч гектаров, а



ежегодный мировой сбор составляет более 30 млн тонн. Апельсиновые деревья выращиваются в оранжереях многих ботанических садов.

Основная масса плодов употребляется в пищу свежими и в виде ароматного, вкусного и полезного сока. Они имеют огромное значение в пищевой и кондитерской промышленности, где из них делают джем, пастилу, цукаты, ликеры, тонизирующие напитки. Апельсиновое масло, получаемое прессованием из кожуры плодов, обладает сладким фруктовым ароматом, используется при производстве парфюмерии и косметики, в медицине.

### *Выращивание апельсина в комнатных условиях*

Апельсин – растение довольно прихотливое, и, не имея достаточного опыта, добиться его плодоношения в комнате не так-то просто.

Комнатных сортов апельсина сравнительно немного, но все они дают замечательные плоды, разнообразные по гамме вкусовых оттенков, окраске и размерам. Наиболее распространен и хорошо зарекомендовал себя старый добротный сорт Вашингтон Нейвл, завезенный в Россию в конце XIX века из Калифорнии. Он относится к так называемым «пупочным» апельсинам. Пупочные апельсины обычно наиболее крупные и сладкие. Они имеют на нижней части плода следы слегка выступающего из кожуры второго недоразвившегося плода.

Вашингтон Нейвл – среднерослое деревце высотой 1,5–2 м, с плотными, овальными, темно-зелеными листьями. Зацветает на 4–5-м году жизни, как правило, весной. Белые ароматные цветки нередко собраны в соцветия. Плодоносит не очень обильно, но регулярно. Плоды созревают в течение 9–11 месяцев. Мякоть сочная, кисло-сладкая, с приятным ароматом. Карликовая форма этого сорта – апельсин Мархеульский – представляет собой низкорослое деревце с короткими побегами и мягкими колючками. Плоды у него крупные, с характерным «пупком» и шероховатой оранжевой кожурой.

Среди комнатных сладких сортов есть и так называемые «красные» апельсины. Их плоды мельче по размеру, они имеют очень сочную мякоть красноватого цвета. К ним относятся следующие сорта: Доблефина, Томанго.

Интересен тонкокожий апельсин Темпл, выведенный селекционерами в результате скрещивания красного апельсина и мандарина. Его плоды отличаются высокими вкусовыми качествами.

В коллекциях ботанических садов и у опытных цитрусоводов-любителей встречаются и другие, пригодные для выращивания в комнате

сорта: Валенсия, Гамлин, Гомосаса, Парсон Браун. Менее распространены в комнатном садоводстве гибриды апельсина с лимоном (лимонанж) и мандарином (тангор), но их выращивание представляет несомненный интерес для цитрусоводов.

Начинающему цитрусоводу следует иметь в виду, что, высеяв семечко любого сорта апельсина и выращивая из него плодоносящее деревце, ему придется очень долго ждать урожая – чаще всего лет 10–15. Полученные же плоды, вероятнее всего, будут невысокого качества, потому что в этом случае сортовые признаки, как правило, не наследуются. Поэтому семенное размножение апельсина не рекомендуется.

Размножают апельсин в основном прививкой на сеянцы или воздушными отводками, так как черенки трудно укореняются, а у некоторых сортов не укореняются вообще. Нельзя использовать в качестве подвоя апельсина понцирус трифолиата, так как по причине своих биологических особенностей он совершенно не подходит для комнатного культивирования цитрусовых.

Содержание комнатного апельсина мало чем отличается от традиционного лимона. Но апельсин более холодостоек и светолюбив. Для его содержания подойдут только окна южной ориентации – это принципиально важно, поскольку на северной стороне деревце развивается медленнее и дает немногочисленные плоды кисловатого вкуса. Апельсин любит прямые солнечные лучи, особенно в период созревания плодов – при достаточном количестве тепла и света они становятся более сладкими.

Летом апельсиновое деревце желательно вынести на открытый воздух – это обеспечит ему лучший рост и развитие. Но в первые дни, особенно в полдень, его нужно притенять марлей или тонким лутрасилом, чтобы листья не пострадали от солнечных ожогов.

Зимой, когда света мало, а световой день короток, растение нужно досвечивать, увеличивая долготу дня до 10–12 часов. В этот период, если есть такая возможность, апельсин лучше держать при пониженной температуре воздуха, что благоприятно скажется на весеннем цветении.

Зимой апельсин находится в состоянии покоя, процессы роста у него заторможены и, соответственно, воды ему требуется меньше. Поэтому интервалы между поливами должны быть увеличены. С октября и до конца февраля растение подкармливают удобрениями не чаще 1 раза в 1,5–2 месяца.

Молодые растения следует пересаживать ежегодно, в конце зимы; взрослые – через 3–4 года, способом перевалки.

Деревце апельсина можно формировать по своему вкусу, хотя и без

всякого вмешательства оно часто самостоятельно образует довольно красивую крону.

## Грейпфрут

Общепринятое название плода – грейпфрут – происходит от английских слов «grape» (виноград) и «fruit» (фрукт). Научное название грейпфрута – помпельмус гроздевидный, плодовое дерево рода цитрусовых подсемейства померанцевых семейства рутовых. Причиной такого названия послужило свойство плодов грейпфрута собираться в грозди, напоминающие виноградные. Латинское имя грейпфрута – «райский цитрус».

В диком виде грейпфрут не известен. Предполагают, что это почковая мутация помпельмуса или гибрид помпельмуса со сладким апельсином. Во всяком случае, среди цитрусовых плодов он выделяется своим сходством с помпельмусом. Грейпфрут как культурное растение впервые упоминается в 1750 году ботаником Гриффитсом Хьюджесом под названием «запретный плод». Он утверждал, что не яблоко, а грейпфрут явился причиной изгнания Адама и Евы. Позднее грейпфрут называли «запретный плод, или маленький шеддок».

Свое нынешнее название грейпфрут получил в 1814 году на острове Ямайка. Тамошним купцам не нравилось название «запретный плод». Они пришли к выводу, что звучное название «грейпфрут» больше подходит для торговой рекламы его плодов. Промышленной культурой грейпфрут стал лишь в начале XX века.

### *Выращивание грейпфрута в домашних условиях*

Грейпфрут – многолетнее вечнозеленое цитрусовое растение с очень красивыми листьями на крупных крылатых черешках. В домашних условиях вырастает в высоту не более 1,5–2 м. Цветки большие, белые с розоватым оттенком, с сильным ароматом, одиночные или собраны в кисть. Плоды крупные (300–400 г), кожура у плода толстая (1,0–1,2 см). Созревают в ноябре. Мякоть сочная, очень вкусная. В комнатах регулярно цветут и плодоносят.

Лучшими сортами для выращивания в комнате являются: Дункан, Фостер, Марш бессемянный и другие. Плоды едят в свежем виде, перерабатывают на сок.

Укореняют грейпфрут черенками в обогреваемых теплицах или прививкой на сеянцах, выращенных у себя дома.

В молодом возрасте растение хорошо себя чувствует на подоконнике. Взрослый грейпфрут прекрасно смотрится в зимнем саду, в офисах, в закрытых лоджиях. Растение требует светлых, солнечных, теплых мест содержания. Летом, до наступления заморозков, можно держать в саду, на балконе, на открытой террасе. Зимой следует его перенести в светлые помещения с температурой 4–6 °С.

Рекомендуется частый полив летом, необходимо следить, чтобы не было застоя воды. Зимой полив умеренный. Подкормка – два раза в месяц комплексными концентрированными удобрениями. Рекомендуется растение опрыскивать водой комнатной температуры из пульверизатора.

Пересадка грейпфрута в молодом возрасте – ежегодно, а после 5–6 лет – один раз в 3–4 года. Лучшим субстратом является хорошая, богатая перегноем огородная земля или готовая, продающаяся в магазинах почвенная смесь.

Вредители и болезни грейпфрута: цитрусовая белокрылка, щитовки, красный цитрусовый клещик. При сухости или избытке влаги на листьях появляются различные виды пятнистости. При высокой температуре воздуха в квартире и его сухости растения сбрасывают листья.

## **Лимон**

Лимон считается наиболее распространенным по всему миру видом цитрусовых, как в промышленном производстве, так и в горшечной культуре. Дерево лимона невысокое, раскидистое, с крепкими и у большинства сортов колючими ветвями.

Греки восхищались ароматом и цветом лимона. Может, поэтому избрали его эмблемой своего веселья. В день праздника, когда богиня Земли получила известие о бракосочетании Юпитера и Юноны, она лакомилась лимонами; с того времени лимон фигурирует в брачных церемониях греков.

Согласно легенде, в саду дочерей ночи Гесперид росли золотые яблоки. В этот заморский сад был направлен Геркулес, чтобы совершить один из своих подвигов, выведя Гесперид из сада. Этот подвиг сопровождался приключениями, а силы он черпал от золотых яблок – лимонов.

Однажды любимый слуга одного из кавказских царей Хосрова за какую-то провинность попал в немилость. Разъяренный повелитель велел немедленно посадить своего слугу в тюрьму и приказал стражникам кормить заключенного только одним видом пищи. На вопрос, каким именно, владыка, смилостивившись, ответил: «Пусть выбирает сам».

Заклученному ничего не оставалось делать, как исполнить царскую волю. И он ее выполнил, попросив давать ему только... лимоны. А недоуменным стражникам пояснил: «Аромат лимона будет веселить мне мысли, кожура плодов и зерна будут полезны для моего сердца, в мякоти же лимона я найду себе пищу, а соком буду утолять жажду». Трудно представить, как это было на самом деле. Но несомненно одно: в этой старинной легенде отражено то значение, которое имели эти плоды для наших предков.

Родина лимона – Индия, где он рос в диком виде в горных местностях, у подножия Гималаев, откуда потом попал в страны Юго-Восточной Азии и значительно позднее – в Европу. Первые литературные упоминания о лимоне можно встретить у Теофраста (приблизительно 300 лет до н. э.). Он писал, что душистый плод совершенно не употребляли в пищу, а использовали только для борьбы с молью. Ароматные кусочки лимона прятали в складки одежды.

#### *Выращивание лимона в домашних условиях*

Размещать лимоны в комнатных условиях можно на любых окнах, в том числе на северных. Плодоносящее деревце можно вырастить из семян, посадив их сразу же после извлечения из плода, а через 2–3 недели появятся всходы. Сеянцы таких лимонов начнут плодоносить не ранее 8-го года, а в некоторых случаях вам придется ждать 20–30 лет, при этом необходимо будет соблюдать все правила агротехники возделывания.

Следующий путь получения плодоносящего деревца – это прививка, для чего в крону сеянца, достигшего годовалого возраста, прививают почку или черенок от плодоносящего экземпляра. Такое растение начинает цвести на 2–3 год, а оставлять плоды желательно, начиная со следующего года после цветения, обязательно придерживаясь правила: 10–15 вызревших листочков на одну завязь.

Другой способ – вегетативный – черенкование. Берем одревесневевший черенок годовалого прироста с 3–4 листьями с плодоносящего лимона и обрабатываем его стимулятором корнеобразования. Затем высаживаем в промытый речной песок, накрываем банкой, увлажняем по мере надобности, держим на светлом, но не солнечном месте, через месяц происходит укоренение. Пересаживаем в плошку емкостью 1 л и постепенно приучаем к открытому воздуху.

И самый простой способ получить растение – купить лимон соответствующего возраста и размера, учитывая, что такие растения дороги и смысл приобретать их есть только в том случае, если они воспитывались в условиях, максимально совпадающих с условиями вашего

помещения.

Все комнатные лимоны характеризуются заметной периодичностью в жизненных циклах. Вегетативный рост у них происходит волнами, когда на всех ветвях идет рост новых побегов. В течение года цветение и завязывание плодов может происходить 2–3 раза.

Лимонное дерево не требует сильной обрезки. Листья и молодые побеги выполняют функции хранилищ питательных веществ, и хорошее плодоношение может обеспечивать только разветвленная и облиственная крона. Было замечено, что свежие яблоки, лежащие рядом с растением, вызывают опадение листьев и цветоносов. Секрет ускорения начала цветения находится в способе прищипки растения. Каждый раз на молодом побеге необходимо оставлять всего 3–4 листочка, прищипывая или удаляя ножницами верхушку (точку роста). Деревца лимона, сформированные таким образом, выглядят компактно. Листья крупнее в 1,5–2 раза, а самое главное, накоплено 100 % веществ, необходимых для пышного цветения и успешного плодоношения. Лимоны, сформированные таким способом, зацветают уже на первый год, практически не болеют и не сбрасывают листья. Замечено, урожайность напрямую связана с сохранением листового покрова. Лист цитрусовых живет 2–3 года.

Второй секрет ускорения цветения в том, что выращенное из черенков лимонное деревце следует не пересаживать, а производить перевалку до 2-летнего возраста. Переваливают лимон в тех случаях, когда корневая система заняла весь объем емкости и стала выходить из дренажных отверстий в объеме в 1,5–2 раза больший первоначального.

Лимонное дерево достаточно теневыносливо, оно хорошо приспособляется к комнатным условиям, имеет тенденцию цвести почти непрерывно. Но наиболее сильное цветение происходит весной, особенно после длительного периода покоя зимой.

Плоды развиваются без опыления, созревание длится от 7 до 14 месяцев. Если желтые лимоны не срезать до зимы, они снова начинают зеленеть к весне. Летом их кожура утолщается, осенью снова желтеет, но несмотря на большие размеры, двулетние плоды имеют худшие вкусовые качества, к тому же это ослабляет растение. Наиболее благоприятной для цветения и завязывания плодов является температура от +17 до +18 °С. Завязь осыпается от недостатка питательных веществ, высокой температуры, сухого воздуха и почвы, сквозняков, избытка влаги и недостатка освещения в зимний период, а также резких поворотов относительно сторон света и перемены места.

В комнате для лимонного деревца подоконник – самое подходящее

место. Однако отрицательным моментом является значительное переохлаждение корневой системы в зимнее время, что ослабляет подачу воды от корней к листьям, тогда как они, вследствие высокой температуры воздуха, испаряют много влаги. Устранить это можно, подложив пенопласт под плошку или поместив ее в теплоизолирующее кашпо (контейнер).

В летнее время кадку следует защищать от прямых солнечных лучей, так как это приводит к нагреву почвы и к гибели в конечном итоге корневой системы.

В заключение кратко о некоторых сортах лимонов. Для комнатных условий хороши низкорослые сорта «Дженоа», «Эврика». Качественные плоды в комнатных условиях получают на деревьях более рослых сортов: «Новогрузинский», «Лисбон», «Нижегородский». Широкое распространение в комнатной культуре получили лимон «Мейера» и «Пондероза». Только «Мейера» – природный гибрид лимона с апельсином, для него характерно опадание листьев, цветов и плодов. «Пондероза» – гибрид лимона с помпельмусом с характерными, очень крупными толстокорыми плодами.

Для лимонов подходят следующие почвосмеси: дерновая земля – 2 части, листовая земля – 1 часть или того и другого в равных частях; перегной – 1 часть, торфа – 1 часть, песка – 1 часть.

Для удобрения можно использовать как органические – навоз, коровяк (1:10), куриный помет (1:20), так и комплексные бесхлорные минеральные удобрения. Сроки внесения удобрений необходимо приурочивать к весенне-летнему периоду, при активной вегетации растений с начала марта до середины сентября, 2–3 раза в месяц. Зимой, в период покоя, удобрения не вносят.

## **Мандарин**

В мировом производстве цитрусовых мандарин занимает второе место после апельсина. От других цитрусовых он отличается тем, что кожура его плодов легко отделяется от мякоти.

Родина мандаринов – северная часть современной Индии, где до сих пор встречаются дикорастущие виды. В Индии они стали культурным растением за несколько тысячелетий до нашей эры. В XII веке культура мандарина распространилась в Китае – в долине реки Янцзы. Из Китая мандарин проник в Японию, где возникли многочисленные местные формы.

Существует несколько версий возникновения современного названия

этого растения. Известно, что остров Маврикий в Индийском океане раньше носил название Мандарин. Предполагают, что от названия этого острова и произошло название растения. Португальцы называли «мандаринами» высших сановников в феодальном Китае. Возможно, что европейцы перенесли название «мандарин» на этот цитрусовый плод за его превосходные вкусовые качества, словно присвоив ему высший сословный ранг. В 1840 году неаполитанец Мишель Тенор впервые завез деревца мандарина в Италию и дал подробные рекомендации по его разведению.

Мандарин – многолетнее вечнозеленое растение. В комнате высота его может достигать 1 м, у него компактная, хорошо облиственная крона. Листья кожистые, темно-зеленые, ланцетовидные. Цветки белые с чудесным ароматом, появляются весной. Плоды созревают осенью и висят на растении в течение нескольких месяцев. На одном растении может быть до 50–70 плодов.

#### *Выращивание мандарина в домашних условиях*

Главные факторы, которые могли бы позволить выращивать мандарин в комнате, – это его слаборослость и карликовость. Таким требованиям отвечают прежде всего раннеспелые мандарины японского происхождения.

Мандарин можно размножать прививкой, используя в качестве подвоя сеянцы, выращенные из семян апельсина. Черенки укореняются тяжело, для этого используют специальные подогреваемые теплички.

Лучшим субстратом для комнатного мандарина является гумус или готовый грунт.

Размещают мандарин в светлых солнечных помещениях. Весной с наступлением теплых дней лучше всего вынести его на воздух (на балкон, веранду). При наличии участка растение можно прикапывать на лето в почву вместе с горшком. Зимой следует держать в светлом прохладном помещении.

Летом полив обильный, зимой – крайне умеренный, по мере высыхания почвенного кома. Поливать следует отстоянной водой комнатной температуры. С апреля по сентябрь проводится еженедельная подкормка комплексными минеральными удобрениями.

Для увеличения влажности воздуха рекомендуется под растение ставить поддон с водой и 2–3 раза в день проводить опрыскивание водой комнатной температуры. Пересаживают растение до 7–8-летнего возраста ежегодно ранней весной, а в дальнейшем – через год.

Вредители и болезни – различные виды щитовок, красный паутинный клещик, мучнистый червец, цитрусовая белокрылка. При избытке или



недостатке влаги на листьях появляются различные виды пятнистости и листья опадают. На выделениях щитовок поселяется сажистый грибок. Иногда на листьях появляются очень светлые пятна – признак недостатка железа, в этом случае необходимо внести микроудобрения.

## Цитрон

Цитрон – небольшой кустарник, в комнатах вырастает не выше 1 м. Листья гладкие, жесткие. Цветки крупные, пурпурно-белые, с сильным ароматом. Плод цитрона крупный, до 1–1,5 кг, овальный, по окраске напоминает лимон. Кожура плода толстая (2–3 см), дольки очень мелкие с кислым соком. Плоды используются для приготовления цукатов и варенья.

Цитрон – первая цитрусовая культура, которая получила распространение в Европе. Его до сих пор выращивают ради толстой ароматической кожуры, которая используется для приготовления цукатов. В Азии распространено поверье, что женщина родит сына, если будет есть цитроны.

Цитрон родом из Восточной Азии – Китая и Индии. Армией Александра Македонского он был завезен в Средиземноморье из Индии за 300 лет до н. э. В течение сотен лет цитрон был единственным представителем цитрусовых в Европе. Теофраст в своей «Истории растений» назвал его «мидийским яблоком».

Но только в III–IV веках в Италии научились выращивать цитрон. На Черноморском побережье Грузии цитрон появился в конце XIX века. В настоящее время единичные экземпляры цитрона и его гибридов встречаются по всему Черноморскому побережью Кавказа и Крыма.

### *Выращивание цитрона в домашних условиях*

Растение требует круглогодичного светлого, солнечного местоположения. Для выращивания цитрона рекомендуется максимум света и тепла. По возможности с конца мая и по сентябрь его следует выносить на воздух в сад, на балкон, в лоджию. Зимой растение содержат в светлых помещениях с температурой 4–6 °С.

Цитрон – самое теплолюбивое растение из всех цитрусовых, регулярно плодоносит. В комнате его следует поставить так, чтобы ощущался нежный аромат цветков, а затем были бы хорошо видны плоды, которые могут оставаться на дереве более двух месяцев.

Размножают цитрон черенками в подогреваемом субстрате.

В период роста цитрона полив должен быть обильным, зимой – весьма

умеренным. В теплых помещениях растение надо опрыскивать 2–3 раза в день.

Удобрение рекомендуется вносить два раза в месяц, хорошо использовать жидкое удобрение. Пересаживать растение до 10-летнего возраста следует один раз в 3–4 года. Для пересадки можно использовать цветочный грунт с высоким содержанием гумуса или высокоплодородную огородную землю.

Вредители цитрона – красный цитрусовый клещик, щитовка, белокрылка. На их выделениях поселяется сажистый грибок. При чрезмерной сухости воздуха листья желтеют и осыпаются.

### **Чайное дерево (чай)**

Чайное дерево относится к семейству чайных. Родина его – Юго-Восточная Азия. Это вечнозеленый кустарник или небольшое дерево.

Чай – древнейшее культурное растение земного шара. Выращивать чайный куст начали в Китае в доисторические времена, в Японии – в Средние века, а в Индии и на Цейлоне – с давних времён.

История чайного напитка насчитывает не одно тысячелетие. Согласно легенде, первым стал пить чай некий китайский мудрец, оценивший по достоинству аромат листьев чайного куста, которые случайно упали в горшок с кипящей водой. С тех пор этот тонизирующий напиток готовят уже не менее 4000 лет, он является самым распространенным горячим напитком в мире.

Голландцы завезли напиток в континентальную Европу в 1610 году, а в Англию – в 1664-м. С тех пор Лондон считается чайной столицей мира. Британец выпивает в среднем около пяти чашек этого напитка в день. В Америке чай впервые стал продаваться в Бостоне в 1714 году. В 1880-е годы чай успешно разводили в северной Каролине и Техасе, однако из-за высокой стоимости рабочей силы эта культура там не прижилась. До Второй мировой войны чайный куст выращивался на больших площадях в Китае, Индии, Японии, на Цейлоне, Тайване, Яве и Суматре, а после нее коммерческие плантации чая появились и во многих других странах.

В начале XX века было установлено, что эфирное масло, содержащееся в листьях чайного дерева, обладает сильнейшим бактерицидным, антисептическим и противовирусным действием. Оно в тринадцать раз превышает действие карболовой кислоты, которая применялась в этих целях в прежние времена. Эти свойства стали эффективно использовать во время военных действий на фронтах. Масло чайного дерева входило в

пакет первой помощи.

В чайных листьях содержится 1–3 % кофеина, то есть в два с лишним раза больше, чем в зернах кофе, однако в чашке кофе этого вещества обычно больше, чем в такой же чашке чая (считают, что из фунта сырья получается 40 порций первого напитка и 250–300 порций второго). Кроме того, в листьях чая содержатся танин, витамины, которых в 3–4 раза больше, чем в плодах лимона.

Цветки у чая белые, с нежным приятным ароматом и ярко-желтыми пыльниками. Бутонизация у чайного растения начинается в июле, а цветение – в конце сентября и продолжается в течение всей осени до заморозков. Плод чая – 3-4-, реже 5-створчатая коробочка темно-зеленой окраски, созревшие семена – коричневого цвета, округлой формы, 10–20 мм в диаметре. Живут растения чая более 100 лет.

#### *Выращивание чайного дерева в домашних условиях*

В комнатных условиях чайный куст прекрасно растет, удивительно красиво цветет и регулярно плодоносит. Декоративный китайский чайный куст – небольшое вечнозеленое растение, достигающее в квартире 40–50 см в высоту. Листья небольшие (4–10 см) с короткими междоузлиями. Молодые побеги покрыты нежными серебристыми волосками.

Размножают чай семенами, посев которых проводится сразу же после их сбора на глубину 3–4 см. Можно размножать и однолетними одревесневшими черенками в ранне-весенний и летний периоды.

Весной, когда сеянец чая достигнет 15–20 см, его для усиления кушения подрезают на высоте 10 см от поверхности почвы. На следующий год на высоте 15–30 см делают вторую подрезку. Третья и последующие подрезки проводятся ежегодно в целях расширения кроны куста, поднятия его высоты и увеличения побегообразования.

В квартирах чайный куст переносит теневые места так же хорошо, как и освещенные. Поздней осенью и зимой его лучше содержать в помещениях с температурой 5–8 °С. Если такого места нет, то растение может находиться в обычных комнатах при температуре 18–25 °С. В этом случае растение необходимо часто опрыскивать водой. Чтобы повысить влажность воздуха, горшок ставят на поддон с гравием, куда наливают воду.

Полив летом обильный, осенью и зимой – умеренный. В период вегетации растение следует регулярно подкармливать – один раз в 15 дней. Лучше всего применять жидкое концентрированное удобрение для подкормки цветов. Субстрат для чая должен быть рыхлым и кислым (рН

4,5–5,5). При пересадках, которые в молодом возрасте проводятся ежегодно, а в старшем – через 2 года, лучше всего использовать среднекислый цветочный грунт. Летом чайное растение желательно вынести в сад, на открытый балкон или веранду.

Вредители и болезни чайных деревьев – щитовки, чайная моль, чайная тля. На их выделениях поселяется сажистый грибок. В отдельные годы листья поражаются коричневой и серой пятнистостями.

\* \* \*

Выращивание растений в домашних условиях – очень увлекательное занятие. Оно приносит в дом радость, дает ощущение гармонии с внешним миром да и помогает разнообразить рацион всей семьи.

Даже если вы ограничены только домашними помещениями, то это не снижает шансов на успех в организации собственного огорода. Возможно, вам придется остановить свой выбор на небольших растениях. Учитывайте количество солнечного света, которое будет получать ваш потенциальный сад в течение дня, а также влажность и другие условия в доме или квартире, ведь разные растения имеют различные потребности в освещении, влаге, почве. Но в любом случае у вас есть возможность выращивать и тенелюбивые растения, подобрать почвенный состав, регулировать полив. Контролируйте процесс роста растений и следите за тем, чтобы они получали достаточно солнечного света и воды. Если уделить растениям даже немного внимания, то вскоре вы сможете насладиться результатами своих усилий, да еще и с пользой для здоровья.

Очень популярными растениями для домашнего сада-огорода являются различные зеленные и пряные культуры, для их выращивания отлично подойдет, например, кухонный подоконник. Представьте себе полку со свежими приправами в ящиках и горшках недалеко от плиты. Начните с популярных трав, таких как базилик или душица, или добавьте такие разновидности, как кориандр, мята или лук. Если же вам позволяет площадь, то прямо в квартире можно выращивать огурцы, помидоры, перец и даже разбить тропический сад с цитрусовыми, кофейными или чайными деревьями.

Удачи вам в возделывании собственного домашнего сада-огорода!

## Список литературы и информационных сайтов

*Михайловская М. В., Приходько С. Н.* Сад на подоконнике. Киев: Урожай, 1990.

*Решетняк В. В, Цигура И. В.* Травник. Харьков: Прапор, 1993.

*Онищенко В. В.* Справочник травника. Харьков: Фолио, 2006.

<http://www.v miretrav.ru>

<http: photoi.ua>