

Иван Дубровин

# Огород Севера



# Иван Ильич Дубровин

## Огород Севера

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=6191235](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6191235)*

*Иван Ильич Дубровин. Огород севера: Научная книга; Москва; 2013*

### Аннотация

Ни у кого не вызывает сомнений, что свежие фрукты и овощи – это вкусно и полезно, поэтому многие стремятся высаживать на своих огородах и дачных участках как можно больше культурных растений и плодовых деревьев. Хорошо тем, кто живет на юге или в средней полосе России. А как же быть северянам? Неужели навек распрощаться с мечтой о свежих овощах со своего огорода? Ни в коем случае! Даже в условиях Севера вполне реально вырастить фрукты и овощи. Надо только знать, как это делать. И в этом вам поможет уникальная в своем роде книга "Огород Севера". Здесь вы найдете сведения о климатических особенностях севера и тех культурных растений, которые там можно вырастить, об особенностях почв и специфических агротехнических приемах, которые позволят вам собрать богатый урожай, а также о приемах возделывания отдельных культур. Приобретя эту книгу, вы не будете разочарованы.

# Содержание

Введение	4
Раздел I. Климат и распространение культурных растений в северных областях	7
Овощи, почвы и зоны	10
Сведения из истории овощей и огородничества	18
Овощи – древнее топливо человеческого организма	25
Конец ознакомительного фрагмента.	29

# Иван Ильич Дубровин

## Огород севера

### Введение

Урожай иль недород,  
Огурец и разный плод —  
Вот что значит огород.  
Он в любую пору жизни  
нас от голода спасет,

Где-то прочитали мы весьма незатейливый стишок непризнанного самодеятельного автора. Стишок, может быть, и примитивный, но явление, скрывающееся за этими словами, — серьезное, жизненно важное, и имя ему — огородничество. Исстари огороды, на которых выращивал народ разные овощи, были сильным подспорьем в крестьянских хозяйствах. Репа, брюква, ячменные лепешки, капуста квашеная, картофель, соленья из погреба были основной пищей деревенских жителей как в дореволюционные времена, так и позже, когда получило свое развитие коллективное хозяйство. Крестьяне никогда не бросали работы на приусадебных участках. Земля кормила, огородная пища спасала в трудное лихолетье не только деревню, но и город. Многие студенты,

жившие в общежитиях и на квартирах, ставшие потом знаменитыми, известными в стране людьми – актерами, учеными, писателями, – кормились с огорода своих родителей (которые подбрасывали им и капусты, и морковки, и свеклы, ту же картошку), прежде чем встали на ноги и смогли покупать более экзотические продукты. Читаем у Федора Абрамова в "Братьях и сестрах": "В этом году никто не ждал даров из Архангельска – пинежские подзолы да супеси вот уже который год подкармливают отощавший город..." Это писатель о трудном послевоенном времени, кстати и о северном грунте.

В последнее десятилетие, когда народ потерял под собой почву и лишился надежды на обеспеченный завтрашний день, ожидая от власти всяческих неблагоприятных перемен, огородничеству был дан особый толчок. Горожане, которым стало трудно покупать на рынке на глазах дорожающие продукты, осознали важность подсобных хозяйств, активно начали брать участки и посвящать большую часть своего времени, если не основную, выращиванию продуктов на грядке. Многие стали настоящими огородниками и садоводами, потому что дело это хотя и сложное и нелегкое, требующее постоянной затраты времени, больших усилий, кропотливости, специальных знаний, тем не менее увлекательное и выгодное, так как приносит зримые, ощутимые плоды. Приложи руки к матушке земле – голодным не останешься.

Казалось бы, чего проще: брось семя в землю – и оно даст всходы. Но не так-то все просто. Науку огородничества надо

достигать, овладевать хитростями, чтобы получить хороший урожай и чтобы труды, затраченные на работу с землей, не оказались напрасными. В последнее время появилось много литературы, посвященной искусству выращивания растений на огородных грядках. Мы решили также внести свой вклад и осветить дела огородные в несколько ином аспекте, рассказать об огородных культурах не вообще, а применительно к почвенно-климатическим зонам, к разделению, принятому в России, об огородничестве и огородных растениях, выращиваемых на Севере, в нечерноземной полосе и Черноземье, об истории овощей, самих овощах, их рациональном использовании, хранении и многом другом, посвятив этому небольшую серию книжек.

# **Раздел I. Климат и распространение культурных растений в северных областях**

В переписке с А. Бебелем Ф. Энгельс отметил: "Между отдельными странами, областями и даже местностями всегда будет существовать известное неравенство в жизненных условиях, которое можно будет свести до минимума, но никогда не удастся устранить полностью. Обитатели Альп всегда будут иметь другие жизненные условия, чем жители равнин".

Географическая среда – одно из постоянных и необходимых условий нашей жизни. Природные условия на территориях различны, но постоянны. В этих условиях находится живой мир природы и неживая ее часть, именно они оказывают влияние на размещение тех или иных видов животных и растений.

На условия выращивания сельскохозяйственных культур оказывает существенное влияние множество причин. Немаловажную роль играет рельеф местности. Рельеф – главная причина агропроизводственной неоднородности земель, которая обуславливает дифференцированное воздействие на почвы в результате их хозяйственного использования.

Велика роль влажности того или иного географического

района. Районирование территории страны по запасам влаги в почвах и условиям влагообеспеченности для выращивания культур проведено С. А. Вериги и Л. А. Разумовой. По обеспеченности влагой территория страны условно была разделена на три части: избыточно увлажненную – около 50 процентов площади – северные районы смешанных лесов, тайга, тундра, арктическая пустыня, высокогорные районы; неустойчивого увлажнения – смешанные леса, лесостепи (около 20 процентов площади); недостаточного увлажнения – степи, полупустыни, пустыни.

Для разведения культурных растений важна также и продолжительность безморозного периода. Продолжительность безморозного периода у нас в России колеблется от 45 дней на Таймыре до 300 дней на Северном Кавказе. На побережьях в связи с умеряющим влиянием морей и океанов, исключая Северный Ледовитый океан, безморозный период увеличивается. Уменьшение безморозного периода к северу и востоку ограничивает видовой состав растений, биохимические процессы в почвах и др.

Следует отметить и влияние хозяйственной деятельности человека на климат и микроклимат. Большинство хозяйственных мероприятий – осушение болот, мелиорация, насаждение лесных полос и создание водохранилищ – оказывают узко местное влияние на климатические особенности, способствуя созданию местного климата.

Искусственные водохранилища значительно увеличивают

скорость ветра, понижают температуру и повышают влажность воздуха.

В районах орошаемых земель заметно снижаются температуры воздуха, повышается относительная влажность. На осушенных болотах образуется местный климат. Например, в Карелии, в Подмосковье безморозный период на осушенных болотах короче, чем на прилегающих суходолах.

Местный климат образуется в засушливых районах также благодаря полезащитным лесным полосам. Уменьшается скорость ветра, снижается температура воздуха и испаряемость, повышается относительная влажность воздуха.

Свет, влага, тепло, кислород и др. элементы, составляющие климат, представляют собой те необходимые условия, без которых не могут обходиться ни люди, ни животные, ни растения. Разным культурным растениям в зависимости от их требовательности к теплу и влаге за период вегетации необходимо от 500 до 5000 градусов Цельсия и слой воды от 100 до 1000 мм. Разные местности в разной степени подвержены заморозкам, засухам, избыткам влаги. Поэтому и виды овощей в различных районах российской территории различны. В тундре в соответствии с климатическими условиями можно выращивать только ранние овощи, холодостойкие кормовые культуры и травы. В лесистых и лесостепных районах климатические условия благоприятны для более широкого разнообразия овощных культур.

## Овощи, почвы и зоны

Овощные культуры у нас в стране выращиваются повсеместно.

Даже на Крайнем Севере, в неблагоприятных климатических условиях, выращивают овощи. Они растут в горах Алтая, в районах с очень коротким вегетационным периодом. Их выращивают огородники средней полосы России и южане. В зависимости от климатических условий и состава почв меняются картина земледелия в нашей стране, и виды овощных растений, возделываемых в регионах. Исторически сельское хозяйство в России ведется в экстремальных условиях. Более 70 процентов нашей страны расположено либо в условиях крайне холодного, либо излишне засушливого климата.

Качество и химический состав овощей зависят от внешних условий и приемов выращивания. Различные сорта овощей под влиянием климатических, экологических условий, удобрений, полива имеют разный химический состав. Например, у моркови, в зависимости от условий выращивания, содержание сухого вещества изменяется от 9 до 20 %, общее количество сахара – 4–9 %, витаминов 4–6 мг; у капусты белокочанной соответственно цифры таковы: 5–14, 3–5, 25–66 мг (огромная разница!); у лука репчатого 13–19, 4–10, 2–10 мг.

В разных зонах нашей страны нормы потребления овощей различны. На севере преимущественно выращивают капусту, морковь, свеклу, картофель. В средней зоне России к этим культурам добавляются еще томат и огурцы, находят распространение перец, баклажаны, арбуз, дыня и др. теплолюбивые культуры. Всего в средней и южной зоне выращивают до 70 видов различных овощных растений.

Юго-восток славится бахчевыми культурами, капуста – основное растение северо-западных областей.

Овощеводы на протяжении всей истории растениеводства пытаются подобрать культуры и вывести новые, которые могли бы в конкретных почвенно-климатических условиях давать хорошие урожаи.

Великая роль в этом деле принадлежит Н. И. Вавилову – выдающемуся ученому, организатору биологической и сельскохозяйственной науки, разработавшему новые направления в науке возделывания культурных растений, генетике и др. областях биологии. Большую роль сыграли исследования К. А. Тимирязева, который разработал основы роста и развития многих культурных растений. В начале XX века прославились своими трудами по селекции растений, созданию новых сортов культурных растений, полевых и огородных культур Н. В. Рудницкий и П. И. Лисицын.

В развитие овощеводства в России внес большой вклад ученый-самоучка Ефим Грачев, прославившийся выведением новых сортов овощей. Вошел в историю растениеводства

и Р. И. Шредер, который обобщил опыт русского огородничества, написав капитальный труд "Русский огород, питомник и плодовый сад" (1877 г.), не потерявший своей актуальности и в наши дни.

Более 70 сортов и гибридов овощей, которые отличаются хладостойкостью и раннеспелостью, вывел В. В. Апатьев.

Благодаря селекционерам овощеводство продвинулось на Камчатку, Чукотку, в Хабаровский край. Задачей сегодняшних селекционеров является продвижение как можно большего числа сельскохозяйственных культур на Север. Выведены сорта овощных культур для каждой почвенно-климатической зоны России; сорта различаются по срокам созревания, способом выращивания – в открытом или закрытом грунте, условиями потребления – в свежем виде, либо для различных видов переработки и т. д. Созданы качественно новые сорта: хладостойкие, годные для длительного хранения, ультраскороспелые и устойчивые к некоторым распространенным заболеваниям сорта капусты; морковь с повышенным содержанием каротина; сорта свеклы под зиму и другие. В районах коллективного производства овощей возникли заводы и фабрики по их переработке.

Овощи выращивают в открытом и защищенном грунте. В открытом грунте выращивают их в весенне-летний период для употребления и получения семян, в закрытом – в зимний период. В открытый грунт овощи высаживают рассадой, для закрытого характерны доращивание и выгонка растений.

Грунт – это почвы. Они неодинаковы на территории нашей страны, как и климат. Любому огороднику не помешает знание о почве, на которой он собирается сажать овощи, как и знание о почвах вообще, точнее говоря, знание азов почвоведения. Поэтому наш рассказ далее пойдет о почвах.

Почвы. Россия является родиной современного почвоведения. Поначалу почвы получали название по цвету, потому что почва имеет самую разнообразную окраску, изменяется в зависимости от продвижения с севера на юг и в других направлениях, а также и внутри – от горизонта к горизонту. Окраска почв зависит от минералов, пород, разноцветных остаточных отложений. Русские почвоведы различали с самого начала подзол, чернозем, каштановые почвы. Эти обозначения ввел В. В. Докучаев, ставший основателем почвоведения, в 70–80-е годы XIX века. Ну, подзол, понятно, происходит от слова "зола", вещества, отличающегося серовато-белой окраской. Чернозем также не вызывает вопросов – черная земля, так назвал эти почвы народ. К черноземам относятся самые разные почвы – пойменные, степные, болотистые, горные луговые, почвы безлесных участков в южной части лесной зоны и т. д. Почвы сухих степей называют каштановыми.

Современный почвенный покров – это результат длительного и сложного развития природы в целом. Нигде в мире не отражены так ярко явления широтной зональности в почвенном покрове, как у нас в России, благодаря ее протяженно-

сти с севера на юг, преобладанию равнинного рельефа и компактности суши. Проявление широтной зональности в почвенном покрове нашей страны, т. е. порядок смены типов почвы с севера на юг, не повторяется в отдельных провинциях, хотя отдельные типы почв, их взаимное пространственное расположение имеют много общего. Например, в лесостепях Русской равнины широко представлены серые лесные почвы, оподзоленные, выщелоченные и типичные мощные черноземы с вкраплениями болотных почв. В Средней и Восточной Сибири выделяют почвы мерзлотно-таежные, к востоку от Урала и Каспия – бурые почвы полупустынь. На севере почвы подзолистые, на Прикаспийской низменности – солончаки. Все почвы тайги имеют маломощный слой гумуса, низкое содержание минеральных веществ, большую кислотность. В результате естественное плодородие невелико, но подзолистые почвы очень восприимчивы к удобрениям и при правильной агротехнике могут давать высокие урожаи картофеля, ржи, овса, льна, кормовых трав и овощей.

Короче, можно сказать: на территории России великое разнообразие самых разных почв. На почвенной карте нашей страны едва ли не половина окрашена в желтый, серый, белесый цвета, присущие землям болотистым, лесным. Беле- сая или желтая земля – бедная земля, трудная, над которой надо работать, чтобы сделать урожай на ней приличным. Химический анализ показывает закисленность таких почв, что является главным препятствием для роста растений.

Подзолистые почвы могут быть дерновыми, серыми, лесными, луговыми, торфяно-болотистыми. В них мало гумуса (перегноя), т. е. органической части, которая создает пищу для растений. Такие почвы распространены по всему северу и до тех областей средней России, где кончаются леса и начинается холмистая лесостепь или травянистая степь – от Архангельска и Нижней Печоры до Мордовии и Оки, от Карелии до среднего течения Десны.

Черноземы начинаются южнее Курска, Воронежа, Ульяновска, сначала обедненные, далее богатые гумусом. Черная земля – богатая и щедрая на урожай. Чем она светлее, тем скупее родит хлеб и картофель, тем труднее достается продукт, выращенный на ней.

Зоны, или географическое понятие огорода. Исходя из почвенно-климатических особенностей нашей территории, ее условно разделили на зоны, введя понятия Севера, Нечерноземья, Черноземной полосы, Дальнего Востока, Сибири и т. д. Закон зональности почв сформулировал В. В. Докучаев. "...так как, – писал он, – все названия стихии: вода, земля, огонь, воздух, а равно растительный и животный миры несут неизгладимые черты закона мировой зональности, то и почвы – черноземы, подзолы и пр. должны располагаться по земной поверхности зонально, в строжайшей зависимости от климата, растительности и пр. Действительность оправдывает это в большей степени, чем это можно было бы ожидать".

Он издал классификацию, где впервые почвенные зоны

сливались и совпадали с зонами природы, зонами естественно-историческими, как он писал, "...до такой степени тесно и дружно, что большей любви трудно ожидать даже от самых верных супругов, от самых примерных детей к родителям. В этих зонах мы видим высшее проявление любви".

Север – это холодный и холодно-умеренный пояс. Здесь развито овощеводство в закрытом грунте, очаговое земледелие. Выращиваются в этих местах малотребовательные к теплу – редис, шпинат, лук на перо, репа, ранний картофель, бобовые – культуры с коротким вегетационным периодом. Поскольку на Севере тепла мало, для размещения посевов особенно важен микроклимат, который складывается в зависимости от характера поверхности – понижений и склонов.

Нечерноземье – зона подзолистых почв, относящаяся к умеренному поясу. К ней относятся срединная и северная части России. Здесь выращиваются культуры со среднепродолжительным и длинным вегетационным периодом, а также среднепоздние культуры – кукуруза, подсолнечник, соя, поздние культуры.

В зоне лесостепи и степи, которую называют еще и черноземной полосой, – жаркое засушливое лето, распространены самые разнообразные виды овощей, кукуруза, подсолнечник, кроме того – еще и бахчевые культуры. Делаются попытки, и весьма успешно, продвижения сюда южных теплолюбивых овощей – таких, как перец сладкий, баклажаны.

Но конкретно о возделывании овощей в каждой из назван-

ных зон – северной, нечерноземной, черноземной – мы расскажем в отдельно изданных книжках. Пока же вернемся к овощеводству в целом.

# Сведения из истории овощей и огородничества

А. П. Чехову принадлежат слова: "Если каждый человек на куске своей земли сделал бы все, что он может, как прекрасна была бы земля наша". А Федор Достоевский сказал: "Если хотите переродить человечество к лучшему, почти что из зверей поделайте людей, то наделите их землю – и достигнете цели".

С наступлением в России новых времен личные подворья крестьян превратились в маленькие натуральные хозяйства по производству овощей, которые помогают выживать, невзирая на всевозможные политические передрыги и экономические колебания в стране. Продукты с личного подворья, по данным статистики, кормят 70 млн. россиян. Еще в XIX веке Томас Джефферсон, президент США, отметил: "Мелкие землевладельцы – самая ценная часть государства". Мелкие земельные собственники производят в нынешние времена почти половину всей сельскохозяйственной продукции в России, в том числе 90 % картофеля, 76 % овощей и фруктов.

В сутки человек должен потреблять в пищу не менее 600 г овощей, являющихся источником пищевых биологически активных веществ: витаминов, минеральных солей, органических кислот, клетчатки в комплексе с пектинами. Они спо-

способны возбуждать аппетит и влиять на секреторную функцию пищевых желез. Каждый огородник должен все знать об овощах, выращивать их не вслепую, а зная о явлениях, которые происходят как внутри растений, так и в почвах, уметь правильно подбирать сорта для своего участка, применять необходимые агротехнические приемы, рационально использовать и хранить плоды земли. "Наша сила, – сказал М. М. Пришвин, – во внутренности земли".

Мы ценим вкус, качество и питательные свойства овощей, но немногие из нас знают, что систематическое возделывание дикорастущих растений началось приблизительно за 10 000 лет до н. э., когда наши предки, устав от мясной пищи, стали окультуривать растения, засевая земли вокруг своих стоянок. Для обработки почвы они придумывали орудия, которые совершенствовались по мере развития сельского хозяйства. Из диких растений были выведены культурные сорта проса, ячменя, пшеницы, кукурузы, риса, льна, бобовых растений, а капуста, свекла, бобы стали постоянной пищей наших пращуров. Хлеб, например, являющийся основным продуктом питания во многих странах мира, появился еще к 5000 г. до н. э. К древним едокам хлеба относят древних египтян. Они же употребляли и вареную капусту перед едой, чтобы вино не сказывалось на их желудках самым неблагоприятным образом. 9000 лет насчитывает культура ячменя. В Индии его и рис называли "бессмертными сыновьями неба". Из ячменя пекли печенья, поджаренные зерна ели с фрук-

товым соком и творогом. Его возделывают на полях многих стран мира и в наши дни. Для мексиканцев хлебом являются изделия из кукурузы, которая была массовой пищей древних майя и инков.

Европейцы отдавали предпочтение ржаной муке и овсяной каше. Уже в седьмом тысячелетии до н. э. был известен в Чили и Перу картофель. А находки археологов свидетельствуют о том, что индейцы, которые возделывали картофель на два тысячелетия раньше, предпочитали есть его в сушеном виде. А с шестнадцатого века картофель стал основным пищевым продуктом для неимущих слоев населения во многих европейских странах.

За несколько тысячелетий до н. э. возделывали бобовые в Южной Америке. К третьему тысячелетию до н. э. относятся употребление чеснока и лука. Хлеб и лук были основной едой земледельцев в Месопотамии. Лук разводили даже в царских огородах. За полтысячи лет до н. э. в Перу использовали в пищу не менее трех сортов помидоров. В Египте и позже в Европе в течение довольно долгого времени томат было просто декоративным растением.

Свыше 300 лет известны огурцы, которые появились в Индии. Их ели еще строители египетских пирамид. Они были также и императорской пищей. К примеру, император Тиберий имел переносные теплицы, в которых разводили огурцы, а затем консервировали особым способом. Тыквы, дыни, перец и многие другие овощи также были известны за много

тысяч лет до нашей эры.

Мы не представляем свой стол без овощей. По установленным нормам, каждый из нас должен употребить в год 32–50 кг капусты, 25–32 кг помидоров, 20 кг арбузов и дынь, 6–10 кг моркови, до 3 кг сладкого перца, 10–13 кг огурцов, 5–10 кг свеклы, 6–10 кг лука, 5–8 кг зеленого горошка, от одного до двух кг пряных овощей и от 3 до 5 кг прочих овощных растений. Стоит ли повторять, что овощи, важнейший продукт питания, имеют большое диетическое и целебное значение. Они поставляют нашему организму витамины, органические кислоты и другие вещества, от которых зависит усвояемость человеком пищи. Соли натрия, калия, кальция, которые в них содержатся в большом количестве, нейтрализуют избыток кислот, образующихся при потреблении богатой белками мясной пищи. В самих овощах много белков, углеводов, жиров. Ими богаты бобовые – фасоль, горох. Овощи как бы ощелачивают организм, действуя так, как молоко, кисломолочные продукты, фрукты и ягоды.

Витамины участвуют во всех жизненно важных процессах, протекающих в организме. Они оказывают влияние на сердечно-сосудистую, центральную нервную, пищеварительную и эндокринную системы. Им отводится большая роль при лечении серьезных заболеваний, таких, как атеросклероз, гипертония, язва желудка и двенадцатиперстной кишки. В овощах содержатся: витамин С – аскорбиновая кислота; витамин Р, объединяющий группу различных веществ

растительной природы, – флавоны, кахетины, антоцианы и др., А, РР – никотиновая кислота; почти вся группа витаминов В, витамин К. Витамины находятся в овощах в очень благоприятных соотношениях, и это важно при сбалансированном витаминном питании, т. е. когда они в организм поступают в комплексе и в необходимом количестве. Особенно полезны сырые овощи, так как в них, кроме перечисленных, присутствует витамин U (У), который эффективно действует при лечении болезней желудочно-кишечного тракта и предупреждает развитие этих болезней. В сырых овощах содержится и татроновая кислота, препятствующая превращению углеводов в жир.

Минеральные вещества, входящие в состав скелета и придающие ему прочность, а также являющиеся составной частью гемоглобина крови, гормонов, ферментов, есть в шпинате, укропе, хрене, щавеле, листовой капусте. В овощах вообще содержится более 50 химических элементов. Японцы, широко применяющие овощи, а в Японии более 150 видов разнообразных овощных блюд, отличаются большой продолжительностью жизни. Азиаты, африканцы, все народы, отдающие предпочтение овощным блюдам, меньше, чем жители других стран, болеют диабетом, атеросклерозом, менее подвержены ожирению.

В современном диетическом питании существуют в настоящее время два направления – изысканная европейская кухня и вегетарианство, рекомендуемое употребление сы-

рых растительных продуктов. Суть противоречий между этими направлениями заключается в определении суточной нормы белка, которого в мясе больше, чем в растительных продуктах. Очень много говорится сейчас о раздельном питании, о вреде мяса вообще, о том, что продукты питания следует учитывать не по калорийности, а по биоэнергетическому потенциалу, пересматривается постулат о восполнении организмом того же количества калорий, которое было потеряно. Сырая пища сохраняет большее количество витаминов и других питательных веществ, чем та, которую варят или жарят, потому что при термической обработке происходит биологическое обесценивание пищи. Из вареных продуктов белки усваиваются намного труднее, вкус вареной пищи отличается от сырой. Увеличивается число диетологов, которые пропагандируют сыроедение. И здесь, конечно, роль овощей велика. Особенно ценны овощные культуры, которым отводится роль лечебных. Они занимают все большее место на приусадебных участках. Разве плохо иметь лекарство прямо у себя на грядке, а не искать его по аптекам!

Что же касается модного сейчас раздельного питания, то суть его в том, чтобы не есть белки и углеводы, белки и жиры, белки и сахар совместно, а принимать крахмалистые продукты отдельно от белковой пищи, правильно сочетать принимаемую пищу, чтобы она легко усваивалась организмом. В связи с этим приводим классификацию овощей в соответствии с таблицей Герберта Шелтона, основателя теории ле-

чебного голодания и пропагандиста теории раздельного питания.

К белковым овощам он относит орехи, зрелые бобы, сою, арахис. Поставщиками углеводов, т. е. крахмалов и сахаров, являются крахмалистые овощи – зрелый горох, все зрелые бобы, кроме соевых, картофель всех видов, кабачки, тыква, артишоки. К полукрахмалам относят баклажаны, репу, брюкву. Умеренно крахмалистые – цветная капуста, морковь, козлобородник. Поставщиками жиров нашему организму считают сою, подсолнечник, кукурузу. Кислоты наш организм получает из помидоров и квашеной капусты.

Все сочные овощи – некрахмалистые. Это латук, цветная капуста, шпинат, репа, брокколи (спаржевая капуста), зеленая кукуруза, огурцы, петрушка, зеленый лук, чеснок, спаржа, зеленый горошек, дыня, арбузы, зеленые овощи (щавель, листья репы, листья свеклы, баклажаны, редис, листья гороха и др. бобовых).

# Овощи – древнее топливо человеческого организма

Огороднику необходимо иметь запас сведений по ботанике растений, чтобы правильно применять те или иные агротехнические приемы на своем участке. Кое-что многие помнят из уроков ботаники. Нет сомнений, что многие знают: растения по продолжительности жизни бывают однолетние, двулетние и многолетние; они бывают травянистые и полукустарниковые; у разных растений в пищу употребляют то листья, то стебли, то корневища, то луковицы, то соцветия, то плоды.

Но вот следующую классификацию не все знают достаточно хорошо. По своим ботаническим свойствам растения делят на...

пасленовые – томат, перец, картофель, физалис, баклажан;

капустные, или крестоцветные – репа, редис, брюква, редька, хрен, листовая горчица, кресс-салат и, конечно же, сюда относятся все виды капусты;

луковые – различные виды лука, чеснок;

тыквенные – дыня, арбуз, огурец, тыква, кабачок, патиссон;

сельдерейные, или зонтичные – морковь, петрушка, сельдерей, укроп, пастернак, фенхель, тмин, анис, щавель, кори-

андр, любисток;

бобовые, или мотыльковые – фасоль, боб, горох;

астровые, или сложноцветные – салат, эстрагон, артишок, топинамбур, овсяной корень, скорцонер;

лебедовые, или маревые – свекла, шпинат;

яснотковые, или губоцветные – мята перечная, мелисса, базилик, тимьян, розмарин, чабер, змееголовник, майоран, стахис;

гречишные – ревень и щавель;

мятликовые, или злаковые – кукуруза сахарная;

бурачниковые – огуречная трава;

грибы – шампиньоны, вешенка, трюфель.

Овощные культуры группируют также по отношениям к условиям внешней среды – температуре, влаге, свету, требованиям к питанию, срокам созревания.

По отношению к условиям среды овощи классифицируются как теплолюбивые, хладостойкие, жаростойкие, засухоустойчивые и требовательные к влаге, теневыносливые и требовательные к свету.

Различают ранне-, средне- и позднеспелые культуры и сорта. В зависимости от того, какой орган овощного растения употребляется в пищу, выделяют:

плодовые – огурец, кабачок, баклажан, патиссон, кукуруза, фасоль, боб, горох. Сюда же относят томат, дыню, тыкву, арбуз;

листовые и листостебельные – кочанная и листовая капу-

ста, салат, шпинат, ревень, щавель, петрушка и сельдерей листовые, многолетние луки;

луковые – лук репчатый, чеснок;

корнеплодные – свекла, морковь, репа, брюква, редис, редька, пастернак, корневые сельдерей и петрушка и др.;

корневищные – хрен;

стеблеплодные – кольраби;

цветковые – артишок;

побеговые – цветная капуста, спаржа;

грибы – шампиньон, трюфель, вешенка;

Важное значение в жизни растений имеет продолжительность светового периода суток. На севере период вегетации приурочен к условиям длинного дня, на юге растения растут и развиваются в условиях короткого дня.

По требовательности к теплу овощи разделяют на 5 групп:

морозо- и зимостойкие растения – многолетние овощные культуры ревень, щавель, спаржа, хрен, чеснок, многолетние луки. Их подземные органы выдерживают зимние морозы. Длительное время они способны переносить температуру минус 8–10 градус Цельсия;

холодостойкие – двулетние капустные растения; корнеплоды – морковь, свекла, корневая петрушка, репчатый лук; зеленые культуры – шпинат, салат, кресс-салат;

полухладостойкие, или промежуточные – овощные растения, которые занимают промежуточное положение между холодостойкими и требовательными к теплу овощными куль-

турам, – укроп, картофель. Наземная часть картофеля требовательна к теплу, но клубни растут и развиваются при тех же условиях, что и хладостойкие растения;

требовательные к теплу – овощи семейства пасленовых (томат, перец, баклажан, огурец, дынная груша, кабачок, патиссон);

жаростойкие растения – арбуз, кукуруза, фасоль, тыква, дыня.

В открытом грунте тепловой режим улучшают путем подбора земельных участков – южные или северные склоны, созданием гряд и гребней, мульчированием почвы, применением кулисных посевов, лесополос, пленочных укрытий. В защищенном грунте тепловой режим поддерживают, применяя технический обогрев почвы. Для повышения морозоустойчивости и хладостойкости применяют предпосевную закалку семян, закалку рассады, подкармливают фосфором и калием.

По требовательности к световому режиму овощи подразделяются на следующие подгруппы:

очень требовательные – арбуз, дыня, томат, перец, цветная капуста, баклажан, кабачок, кукуруза, фасоль, горох, огурец. Это в большинстве растения с относительно коротким вегетационным периодом. Наименее требовательные – салат, шпинат, ревень, зеленый лук, петрушка. Они могут давать хорошие урожаи на почвах средней плодородности;

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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