

A photograph of a young tomato plant with green, serrated leaves growing out of dark brown soil. The plant is positioned on the left side of the frame.

Библиотека журнала

**чернозёмочка**

# ОПЫТ ВЫРАЩИВАНИЯ ТОМАТОВ



**А. Б. Панкратова**  
**Опыт выращивания томатов**  
Серия «Библиотека  
журнала «Чернозёмочка»»

*Текст книги предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=8924740](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8924740)*

*Томаты. Опыт выращивания: Издательский дом «Социум»; Воронеж;  
2011*

**Аннотация**

В предлагаемой брошюре подробно излагается технология выращивания одного из любимых овощей – томата. Рассмотрены все этапы: подготовка и выбор семян, особенности выращивания рассады, уход за растениями в открытом грунте, в закрытом грунте. Особо выделена глава о болезнях и вредителях этой культуры. Предложены новейшие сорта, рекомендованные для Центрально-Черноземного региона. Все рекомендации основаны на опыте огородников-любителей Черноземья.

# Содержание

От редакции	4
Введение	5
Выберите подходящий тип томатов	7
Подготовка семян	9
«Народная» схема подготовки семян	9
Оптимальные схемы подготовки семян	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

# **А. Б. Панкратова**

## **Томаты**

### ***Опыт выращивания***

#### **От редакции**

Уважаемые читатели!

Это только кажется, что вырастить собственную продукцию на огороде легко и просто. На самом деле каждая культура имеет свои особенности.

В предлагаемой брошюре подробно излагается технология выращивания одного из любимых овощей – томата. Рассмотрены все этапы: подготовка и выбор семян, особенности выращивания рассады, уход за растениями в открытом грунте, в закрытом грунте. Особо выделена глава о болезнях и вредителях этой культуры. Предложены новейшие сорта, рекомендованные для Центрально-Черноземного региона. Все рекомендации основаны на опыте огородников-любителей Черноземья.

Желаем вам удачи!

# Введение

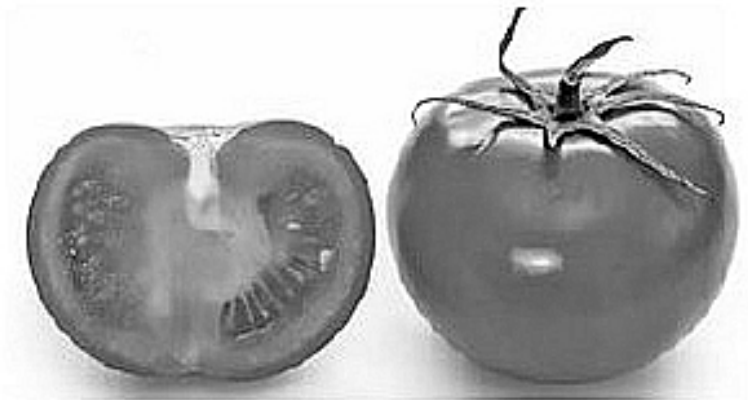
**Томаты** – род травянистых или полукустарниковых, растений семейства пасленовых. О важности помидоров в современном мире говорит уже тот факт, что в Европе и Северной Америке это второй по употреблению в пищу овощ после картофеля.

Зрелые сырые томаты на 93 процента состоят из воды. Сто грамм сырого помидора – это семьдесят грамм углеводов, три грамма белков, двадцать три грамма витамина С или около сорока процентов рекомендованной дневной дозы для взрослого человека, а также девятьсот международных единиц витамина А, то есть около тридцати процентов рекомендованной дневной дозы. Сегодня томат – один из самых популярных овощей в мире; в кухне любой страны земного шара он присутствует в том или ином виде.

Благодаря наличию большого количества органических кислот томаты способны возбуждать аппетит, активировать процессы пищеварения, подавлять действие болезнетворной микрофлоры кишечника. В них мало пуринов, что делает их важным диетическим продуктом для профилактики атеросклероза. Мелатонин, содержащийся в томатах, тормозит старение клеток мозга. Кислоты улучшают самочувствие, витамины группы В придают упругость коже и здоровый вид волосам. А цинк благотворно влияет на иммунную систему.

Больше всего томаты полезны в вареном и мелко нарезанном виде с небольшим количеством жира, то есть в виде соусов, супов, сока или кетчупа.

Кстати, помидор не обязательно должен быть красным, как мы его себе стереотипно представляем. Палитра цветов объединяет более привычные желтые, розовые тона, хотя есть место и для черных, коричневых и зеленых томатов. Точно также варьируются формы: от кистей с маленькими, круглыми помидорчиками до одного плода, размером с кулак, а то и больше, форму которого метко описывает название «Бычье сердце». Однозначно известно только одно – квадратных помидоров не бывает!



# Выберите подходящий тип томатов

По срокам созревания плодов сорта и гибриды томатов делят на скороспелые – 85-105 дней от появления всходов, среднеспелые – 105–120 дней и позднеспелые – 120–140 дней.

***Индетерминатные, или плетистые гибриды.*** Имеют неограниченный рост в высоту, который прекращается только с понижением температур (в средней полосе могут достигать 1,5–2 м, а в парниках – 2,5–3 м). Выращиваются в виде кордона: в один стебель (реже – в два или три стебля), прикрепленный к высокой вертикальной подпорке (палке, леске). Второй и третий стебли растут из первого и второго узлов сразу над первой плодовой кистью. Плодоношение у плетистых томатов длительное и равномерное в течение сезона. Существует огромное количество сортов индетерминатных томатов с плодами разных цветов, размеров и форм.

***Полудетерминатные гибриды.*** Промежуточный тип с рослыми боковыми побегами, которые заканчиваются плодовыми кистями.

***Детерминатные, или кустовые гибриды.*** Более компактные растения со множеством коротких боковых побегов, которые заканчиваются плодовыми кистями. Кустовые томаты некрепко привязывают к невысоким подпоркам или выращивают в контейнерах и подвесных корзинах, как ам-

пельную культуру. Плодоношение у кустовых томатов короткое, происходит массово, фактически одновременно с целого куста.

**Открыто-опыляемые сорта.** Это, возможно, не самые ровные и красивые на вид, но «настоящие» томаты, с «натуральным» ароматом и вкусом. Они не теряют своих генетических качеств при семенном размножении.

*В природе томат (Solarium lycopersicum, или Lycopersicon esculentum) – многолетняя лиана, которая никогда не прекращает роста. Многометровые заросли томатов на их родине (в Центральной и Южной Америке) стелятся по земле, перекрестно опыляясь естественным путем и производя большое количество мелких плодов, семенами от которых они легко размножаются самосевом.*

С точки зрения ботаники, томат является ягодой, но в обиходе его часто называют овощем из-за особенностей употребления.

Однако вырастить хороший урожай помидоров удастся не всем и не всегда. Есть несколько секретов обильного урожая вкусных и сладких томатов, которые огородники хранят и используют на протяжении десятилетий.



# Подготовка семян

## «Народная» схема подготовки семян

Если у вас семена, собранные собственноручно, то необходимо сначала провести их дезинфекцию. Для этого проще всего обработать их в 1%-ном растворе марганцовки в течение 20–30 минут.

После этого семена заворачивают во влажную ткань, положенную на блюдце, где их и выдерживают до появления первых проростков. Чтобы ткань не высыхала, блюдечко лучше поставить в полиэтиленовый пакет. При этом температуру необходимо поддерживать на уровне 25°C.

Некоторые огородники предпочитают закаливание семян. Для этого их помещают в холодильник (не в морозилку!) и оставляют на 1–2 суток, время от времени опрыскивая чистой водой, чтобы тканевые мешочки не подсохли. После охлаждения семена сразу же сеют в почву, где они дают быстрые дружные всходы.

# **Оптимальные схемы подготовки семян**

Для начала проведите калибровку в 5% растворе поваренной соли в течение 5 минут с последующей промывкой в проточной воде.

Из множества схем подготовки семян к посеву предпочтительны следующие две схемы:

– термообработка семян при температуре 50°C в течение 25 минут с последующим охлаждением в холодной воде. Затем замачивание их в течение 18 часов в растворе «Эпина» (2 капли препарата на 100 мл воды) при комнатной температуре;

# 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.