

ФАСОЛЬ ПРАВИТ БАЛ

Начитавшись английских книжек, героини которых всенепременно выращивали в своих огородах фасоль, я тоже решила попробовать.

Тем более что фасоль как продукт мне очень по душе.

Но эксперимент, проведенный несколько лет назад, окончился тотальной неудачей.

Пришлось протудировать книги по агротехнике.

У фасоли Блюхильда красивые и цветки, и листья с антоциановым оттенком

Прежде всего, по незнанию я пыталась вырастить зерновую (или луцильную) фасоль. У этой культуры съедобны полностью созревшие зерна, а в створках бобов есть жесткий, несъедобный пергаментный слой. Кроме того, мы живем в Подмоскowie, и предсказать летнюю погоду становится все сложнее. Не все зерновые сорта успеют дать урожай. Потому и культивируют их редко.

Раннеспелые сорта зерновой (луцильной) фасоли, такие как *Грибовский 92*, *Инга*, *Лобю*, *Услава*, *Эврика* и другие, поспевают спустя 50-64 дня от всхода. Среднеспелым (*Баллада*, *Рубин*, *Гелиада*, *Красный глаз* и другие) требуется 65-85 дней. А среднепоздним, таким как *Шоколадница* и части редких зарубежных сортов, и вовсе 85-100 дней. Их зерно в неблагоприятное лето успеет созреть только до молочной спелости, и хранить его нельзя. Так что сеять поздние сорта лучше в теплых регионах.

Отказалась я и от выращивания так называемой полусахарной фасоли, у которой в пищу употребляют лопатки с зернами. Пергаментный слой у этих





Если есть сомнения во всхожести семян, их лучше посеять гуще, а потом проредить

сортов не очень плотный и формируется достаточно поздно. Так что на ранней стадии развития лопатки вполне съедобны. Популярны сорта - *Анфиса*, *Московская белая зеленостручная 556*, *Фламинго*.

В итоге я остановилась на фасоли, которую называют спаржевой или сахарной. У большинства этих сортов пергаментный слой в створках бобов отсутствует, и лопатки используют в пищу, едва они достигнут молочной спелости. На мой взгляд, это самая вкусная фасоль, она часто входит в состав диетических меню.

По строению куста различают фасоль кустовую и вьющуюся, а по скорости спелости - раннюю (уро-

жай начинают убирать на 50-55-й день от всходов, сорта *Золотой нектар*, *Масляный король*, *Нагано*, *Плоская длинная*, *Садовод*, *Сакса 615*) и среднеспелую (*Московская белая зеленостручная 556*, *Победитель*, *Фатима*). Эти сорта будут давать стабильный урожай в Подмоскovie. Поздним же требуется порядка 70-80 дней от всходов до срезки первых бобов, притом что фасоль, особенно вьющиеся сорта, отдает урожай достаточно долго, в условиях короткого лета их выращивать нецелесообразно.

Растение это само по себе очень красиво. Я высадила сорта с бобами зеленого, белого, желтого и фиолетового цвета: сред-

неранний *Пурпурная королева*, *Журавушка*, *Мелодия*, *Масляный король*, *Ад Рем* (с грибным вкусом и даже запахом!).

Кустовые сорта хороши на грядке, а вьющиеся очаровательны на различного рода опорах. Можно сделать для них простые «вигвамы» из длинных жердей или пустить по забору (только на солнечных участках!). Такие зеленые шатры, усыпанные цветками и лопатками, позволяют сэкономить место на участке. А регулярный сбор лопаток продлит период плодоношения практически до заморозков.

ВАЖНО. Есть у фасоли одна особенность: семена надо сеять только в почву,



Вьющаяся фасоль закрывает от любопытных взглядов

прогревшуюся, как минимум, до 12°. Это вам не горох! В холоде семена попросту сгниют. Но не стоит и тянуть с посевом, так как весенние ветра быстро высушивают почву и всходы будут изреженными.

Традиционно фасоль сеют сразу в грунт, но для раннего урожая я пыталась вырастить ее через рассаду (в торфяных горшочках). Хлопотно, конечно, но для вьющейся фасоли этот способ можно использовать. Забег по времени получается небольшим, у растений много боковых корней, которые быстро заполняют весь объем горшочка.

Семена для посева выбираю наполненные, здоровые и без повреждений. Поскольку фасоль - растение теплолюбивое, перед посадкой в течение двух суток держу семена в теплом помещении и сею сухими. Я встречала рекомендации замачивать зер-



«Вигезамы» для фасоли позволяют экономить место на грядках

но в воде на сутки. Но я никогда не замачиваю - вода очень быстро закипает, и ее приходится часто менять.

Фасоль не любит глинистую, засоленную и кислую почву. Поэтому я, перекапывая грядки, добавляю калийную соль, суперфосфат и немного ам-

миачной селитры. После посева мульчирую все компостом. А вот навоз фасоли не нужен.

К посеву приступаю, как правило, 10 мая, располагая семена на глубине 3-5 см в хорошо пролитых лунках. Расстояние между растениями примерно 25 см. Если семян много, копаю бороздки, проливаю теплой водой, прямо в грязь раскладываю фасолины, засыпаю сухой землей и жду всходов. Сверху ставлю обрезанные пластиковые бутылки - тогда заморозки фасолям не страшны. Уйдут заморозки - бутылки долой!

Бобовые культуры, к которым относятся фасоль, горох, бобы, конечно, способны обеспечивать себя азотом. Но не сразу. Клубеньки на корнях, в которых поселяются азотфиксирующие бактерии, у растений развиваются постепенно, так что на раннем этапе развития фасо-



Фасоль можно и консервировать, и морозить

ли азот нужен. В данном случае грядку обогащают аммиачной селитрой. Это легкоусвояемый азот, он обеспечивает растениям быстрый старт.

Уход за фасолью после прорастания семян мало чем отличается от ухода за другими огородными растениями. Разве что за влажностью следить надо. Сорта спаржевой фасоли при засухе могут сбрасывать часть цветков. Случается, что кустики фасоли повреждает огородная и капустная совка, а зерна - любимое лакомство фасолевой зерновки. Фасоль - очень живучее растение, и несмотря на то что болезней у нее немало (бакте-

риоз, антракноз, вирусная мозаика), при соблюдении агротехники они не доставляли мне проблем.

У нескольких моих подруг фасоль растет между картофельными кустами. Прямо между клубнями при посадке они раскладывают по 1-2 фасолины. Конечно, речь идет о кустовой фасоли, не превышающей в высоту 50-60 см. Фасоль не мешает окучиванию картошки - ее окучивают вместе с ней.

А я использую фасоль для отдыха почвы. Корни растения хорошо рыхлят землю и обогащают ее азотом. Фасоль почему-то не любят кроты, стороной летит и колорадский жук. После фасоли хорошо ра-

стут другие обитатели сада и огорода.

ВАЖНО. Азот, усвоенный азотфиксирующими бактериями, станет доступным для других растений только после того, как клубеньки разложатся в почве. Поэтому не стоит осенью выдирать бобовые растения, оставьте их перепревать как мульчу на грядке.

Какие еще сорта вьющейся фасоли я пробовала выращивать? Самой первой мне попала *Виолетта*. Она очень урожайна, развесила плети по всей шпалере. Я, правда, боялась, что от ее фиолетовых лопаток суп окрасится и будет неаппетитно выглядеть. Но нет, при термической обработке фиолетовый цвет быстро меняется на зеленовато-оливковый. Растения очень мощные, у нас они достигали в высоту 2,5 м и больше.

Для *Блюхильды* тоже нужна хорошая опора, у меня она заплела сетку-рабицу и вылезла на соседский участок, длинные стручки висели и на нашей стороне, и у соседей, которые только радовались.

Бобы фасоли этих сортов нежные и мясистые, долго не грубеют. В пищу используют молодые лопатки. Их можно консервировать, жарить, варить и замораживать. Из них получаются великолепные гарниры!

Одним словом, правы мои любимые героини английских романов - фасоль правит овощной бал!

А. МАЛАХОВА
Москва