



СЕКРЕТЫ СЕМЕЙНОГО ЧЕСНОКА

Посадочный материал чеснока сегодня недешев, поэтому стоит найти свои сорта, вкусные, ароматные и лежкие, которые будут радовать до нового урожая и которые можно сажать под зиму собственными зубками. И не только. Как я этого добилась?

С миру по сорту

Когда в магазинах для садоводов и на выставках появились крупные головки привозного чеснока, я стала регулярно приобретать новинки. Испытывала их, менялась лучшими сортами со знакомыми дачниками.

Опыт накопила большой и пришла к выводу, что в Северо-Западном регио-

не нужно сажать 1-2 ранних и 1-2 среднеспелых сорта озимого чеснока - самых стабильных и проверенных временем. Поздние у нас не успевают нарастить крупную головку и вызреть.

Купила в магазине ранний чеснок из Средней Азии и не пожалела. Его можно убирать в середине июня - как раз то, что нужно к началу плодоношения

огурцов. Готовим малосольные огурчики со своим свежим чесноком. Сорта среднего срока созревания к этому времени еще не набирают массу. «Азиат» адаптировался у меня 3 года. Сначала головки были мелкими и только на третий год достигли среднего размера.

Понравилась мне и 2 рыночных сорта из Узбекистана с розовыми и сире-

невными чешуями. Их я высадила 1 декабря прошлого года в теплице под агротекстиль, которым укрыт виноград (там земля не успела промерзнуть).

Семейный чеснок мне привезли из Мордовии. Специалисты уверяют, что такого не существует, но как оказалось, некоторые сорта дают хороший урожай, если посадить чеснок именно целыми головками. Часть я так и посадила, а другую традиционно зубками, чтобы быстрее размножить. Урожай от головок был заметно больше.

Есть у меня и местные сорта без названия. У них важная особенность: они не преподносят сюрпризов при выращивании - не прорастают осенью, дают стабильный урожай в любой год даже с аномальной погодой.

Тонкости вкуса

Мой чеснок растет строго по сортам, в тетрадке план их размещения на грядках. Но когда у меня накопилось больше 50 образцов, пришла к выводу, что их число нужно сократить. Я дегустировала каждый сорт, оценивая его остроту, аромат и лежкость.

Многие считают, что весь ядреный овощ одинаков на вкус, но это совсем не так. Просто им не приходилось пробовать и сравнивать чеснок сразу нескольких сортов, обычно едят один-единственный - тот, что купили в магазине или сами вырастили.

Вкус складывается из нескольких параметров. По остроте я подразделяю чеснок на мало-, средне- и очень острые сорта. Замечено, что нижняя часть зубка немного острее верхней. К первым отношу: *Великан, Воронежский богатырь, Геркулес, Добрыня, Крепкий орешек, Лосевский, Сибирский крепыш, Мона Лиза, Слон, Спас, Титан, Снежок, Финский*. К среднеострым: *Бумбараш, Дракон, Дубковский, Лекарь, Ленинградский великан, Любаша, Сибиряк, Синий ядреный, Янтарный*. Очень острые использую только для консервирования: *Грибовский, Гулливер, Даниловский, Парус*.

Разные сорта различаются и по аромату. Самый душистый чеснок, запах которого во рту сохраняется даже на следующий день: *Воронежский богатырь, Даниловский, Дубковский, Парус*. Ароматный, но без сильного (резкого) запаха: *Бумбараш, Атач, Грибовский, Гулливер, Добрыня, Крепкий орешек, Лекарь, Ленинградский великан, Лосевский, Любаша, Мичуринский, Семейный, Синий ядреный, Титан*. Слабоароматный: *Великан, Мона Лиза, Сибиряк, Сибирский крепыш, Слон, Снежок, Спас, Финский, Янтарный*.

Впрочем, этот признак зависит от условий сезона. По-видимому, на него влияют летние температуры и степень увлажнения почвы.

● Чтобы чеснок не усыхал, свежие луковицы сразу после уборки разбирают на зубки, чистят, складывают в стеклянную банку и заливают оливковым маслом. В холодильнике заготовка хранится до полугода. Чеснок используют по мере необходимости, а когда он заканчивается, получается вкусное ароматное масло для салатов и соусов.

● Зубки чеснока можно почистить, измельчить и высушить. Он будет храниться в плотно закрытой банке дольше полугода. Приправа хороша для любого блюда, где требуется чеснок.

● Освежить дыхание после употребления чеснока можно, пожевав зелень петрушки или зернышко кофе. Чтобы удалить чесночный запах с рук, потрите их солью или лимонным соком и сполосните холодной водой.



Луковица озимого чеснока



Чеснок из Узбекистана

Мало получить - надо сохранить

Вырастить чеснок несложно, а вот к тому, чтобы он хорошо хранился зимой, его нужно подготовить. Главное условие - найти подходящие сорта, чтобы головки долго не усыхали при комнатной температуре. Я заметила, что лучшие в этом смысле - с сиреневыми сухими чешуями, а те, что с белыми, лежат только до начала февраля.

В результате испытаний я определила сорта чеснока, который подходит для хранения в тепле. Вполне успешно держу большую часть урожая в контейнерах на высоких полках на кухне.

Дольше всего (до весны) лежат: *Атач, Гулливер, Крепкий орешек, Ленинградский великан*. До середины зимы: *Даниловский, Дедушкин кулак, Лекарь, Мичуринский, Мона Лиза, Семейный, Сибирский крепыш, Снежок*.

Второе условие - не вносить много азотных удо-



Урожай местного чеснока

брений и органики, что обычно делают для получения более крупных головок. Но габаритный чеснок не лежит до зимы!

Третье условие - правильно высушить чеснок после уборки. Когда у меня был только один местный сорт, то, выкопав урожай, я сразу же обрезала у луковичек корни, оставив 0,5 см и стебель-пенек длиной 2 см. Чеснок поднимали на чердак, где жарко и сухо, а в начале сентября переносили в дом, в более прохладное место, до весны.

Когда накопилось много чеснока, я стала связывать его пучками, каждый сорт отдельно, оставив почти весь стебель, удаляя только листья и корни. К каждому прикрепляла бирку с названием. Подвешивала на рейки в сарае. Не позднее начала сентября заносила чеснок в дом и раскладывала на газеты на полу в прохладном месте. Срезала длинные сухие стебли осенью, перед посадкой отборных экземпляров на грядки. У головок, которые закладывают на хранение, донце должно быть полностью высохшим, за этим нужно следить. На чесночке, который не успевала продегустировать, писала маркером название сорта и старалась попробовать как можно скорее. Самый яркий вкус у чеснока в течение месяца после уборки.

Я опробовала и оценила разные способы хранения чеснока. В городской квартире на кухонных полках хорошо лежат самые стой-



Разные сорта чеснока

кие сорта. В незакрытой стеклянной банке в кессоне погреба, где зимой стабильная температура 5°, чеснок до весны недотянул. Когда в марте открыли кессон, он уже весь высох.

В этом году часть урожая хранили на полу в комнате вдаль от батареи. Чеснок был в плотном полиэтиленовом полуприкрытом пакете, куда воздух все же попадал, и хорошо сохранился до весны. Получает-

ся, такой способ для квартиры весьма удачный.

Я для себя выбраковала несколько сортов - слабоароматных, слабоострых и тех, что плохо хранятся: *Великан, Дедушкин кулак, Лекарь, Мичуринский, Мона Лиза, Сибирский крепыш, Сибиряк, Слон, Снежок, Спас, Титан, Финский, Янтарный.*

О. РУБЦОВА,
увлеченная дачница
г. С.-Петербург

ЭЛЕКТРОННЫЙ КОТ

У соседа в подвале ловит мышей «ЭлектроКот». И очень успешно. Каков принцип его работы?

Олег, г. Омск

Электронный отпугиватель грызунов нового поколения «ЭлектроКот-Турбо» воздействует на крыс и мышей ультразвуком. Он вызывает у них чувство тревоги и страха и вынуждает покинуть территорию постоянного обитания.



www.npobios.ru

Заказать «ЭлектроКот-Турбо» можно у производителя за 1870 руб. с доставкой по почте наложенным платежом.

214000, Смоленск, а/я 21, НПО «БИОС».

Тел.: (4812) 24-02-54, 60-00-16.

8-800-775-41-02 (звонок по России бесплатный)