

С О ГО РО Д А - НА З И М Н И Е К В А Р Т И Р Ы !

Жалко бросать на погибель хорошие овощи и травы, которые не успели вызреть на участке.

Но можно забрать их с собой в город и довести до нужной кондиции.

В народе такие растения называют недогонами.

«Догоняют» их по-разному.

Не дозаривают, сняв плоды с куста, не высушивают, лишая корней, а доращивают компактными способами.

Существует три стимула для перевозки особо полезных либо редких, дорогих, новых растений домой.

ИМ ПРОСТО НЕ ПОВЕЗЛО

Такие растения-«опоздуны» недодали урожай из-за слишком прохладной погоды, неудачного места либо времени посадки, нехватки света и питания. Впрочем, иногда это сознательный прием, его специально используют, высевая облюбыванные сорта попозже, чтобы осенью и зимой по-прежнему получать свежие плоды и листья. Кусты напоминают о летних днях и поднимают настроение.

Томаты. Дома доращивают низкорослые штамбовые сорта. Например, *Рио Гранде* (высота 70 см) начинает созревать через 120 дней, *Финиш* (70 см) - через 130, *Титан* (50 см) - через 135 дней.

Растения с недозревшими плодами аккуратно выкапывают, прищипывают макушку, удаляют пожелтевшие листья, цветки и все пасынки. Пересаживают в



Мелисса

горшки, ведра, пакеты из толстого темного полиэтилена. Их держат при температуре выше 10°.

Перцы. Ничего удивительного, что плоды перцев могут осенью еще оставаться зелеными, они капризнее, чем помидоры.

Дорастивают по той же томатной схеме компактные сорта, как сладкие (*Бонета*, *Винни-Пух*, *F₁ Джемини*), так и острые (*Аджика*, *Для тещи*, *Язык дракона*). Они красиво смотрятся на окошке, однако требуют досветки в темное время, больше тепла и подкормки калийно-фосфорным удобрением.

ИМ НЕ ХВАТИЛО ВРЕМЕНИ

Чаще всего эвакуировать приходится зеленых питомцев, чей срок созревания длиннее, чем дачный сезон. Им объективно нужна «продленка» в наших краях, они так запрограммированы природой и селекционерами. Даже посеянные на



Острый перец

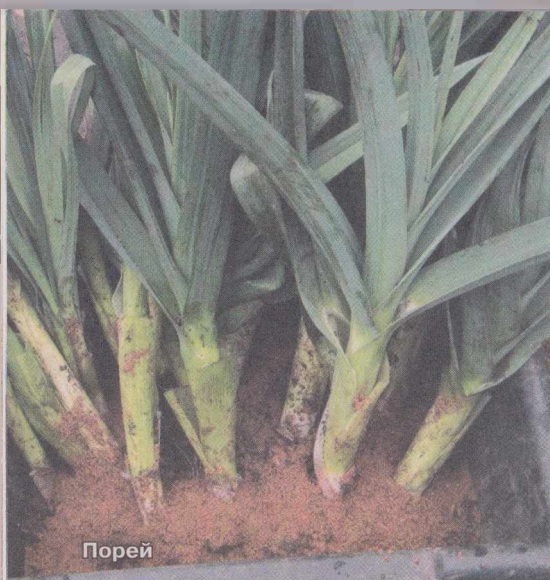
Томат на корню созревает быстрее



рассаду ранней весной, они не могут уложиться в пределы короткого лета средней полосы, а уж тем более северных климатических зон.

Брюссельская капуста. Оригинальные вкусные и полезные мини-кочанчики с повышенным содержанием белка и витаминов в Нечерноземье часто формируются некондиционными - рыхлыми либо очень мелкими. Хотя их обычный диаметр порой всего-то 2,5-5 см, но на стебле одного растения общий вес должен достичь хотя бы 300-500 г. Для этого даже скороспелым сортам брюссельской капусты нужно 130-150 суток безморозного периода, а поздним еще больше. Как правило, ее через рассаду не выращивают, в квартире нет ни места, ни условий. Получается, что она лишена традиционного забега во времени.

Для доращивания пригодны сорта: *Геркулес* с зелеными кочанчиками (145-160 дней от всходов, 8-10 г, 20-30 штук на растении), *Веселая компания* с красными кочанчиками (160-170 дней, 10-12 г, 60 штук на растении), чешский *Завитка* с зелеными кочанчиками (170-180 дней, 10-12 г, 50-70 штук).



Порей

С наступлением заморозков растения выкапывают с корнем, обрезают нижние и пожелтевшие листья и удаляют неудачные плодики. Затем прикапывают вплотную друг к другу на глубину корней в ящики или контейнеры с огородной землей, поливают, ставят в застекленную лоджию до зимы, при резких похолоданиях прикрывая на ночь нетканкой. Следят, чтобы земля была влажной, потому что поврежденные корни хуже усваивают воду.

Когда наступят устойчивые морозы, емкости заносят на кухню и ставят у окна. Подросшие и уплотнившиеся кочанчики по мере надобности срезают ножом для супов и гарниров.

Если же растения успели частично созреть за лето, но на них осталась мелочь, можно срезать стебли на уровне почвы и прикопать в песок без корней. При нулевой температуре и влажности 80-95%, кочанчики подрастут примерно за 1,5 месяца.

Лук-порей. По сравнению с репчатым луком в порее меньше витаминов и эфирных масел, но больше сухого вещества и минеральных солей.

У него редкое парадоксальное свойство, которым не обладают другие овощи: при доращивании и хранении он становится вкуснее, содержание витамина

С в нем не уменьшается, а, наоборот, повышается на 10-15%.

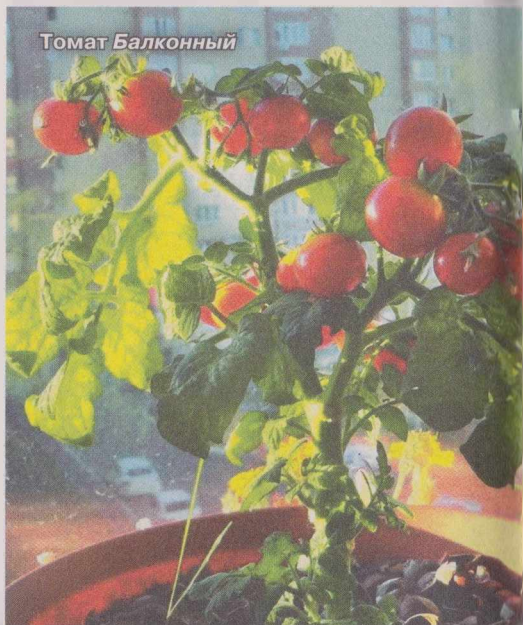
Ранние сорта созревают примерно за 130-150 дней, средние - за 150-170, поздние - за 180-200 дней. Обычно доращивают *Асгеос* (250-300 г), *Карантанский* (210-325 г), *Сизокрыл* (300-330 г).

Перед заморозками невызревший порей выкапывают с корнем, отряхивают лишнюю землю и вертикально ставят в ящики. Листья сверху немного подрезают. Затем засыпают ножки влажным песком на 10-15 см и выставляют на балкон или в лоджию. При похолоданиях укрывают, а в критических случаях переносят в комнату в прохладное место. Накопленные в листьях питательные вещества перемещаются в отбеленную ножку.

ИМ ДАЮТ ВТОРОЙ ШАНС

После сбора основного урожая от некоторых растений можно добиться повторного. Такая у них «запасная фишка». Эти дачные овощи обычно намного вкуснее и полезнее покупных, поэтому считается, что с ними стоит повозиться.

Цветная капуста. В основном доращивают неприхотливые сорта, посеянные в середине июня. Выбирают растения с маленькими первоначальными или уже образующимися повторными головками, что в пазухах листьев. Хороший ре-



Томат Балконный

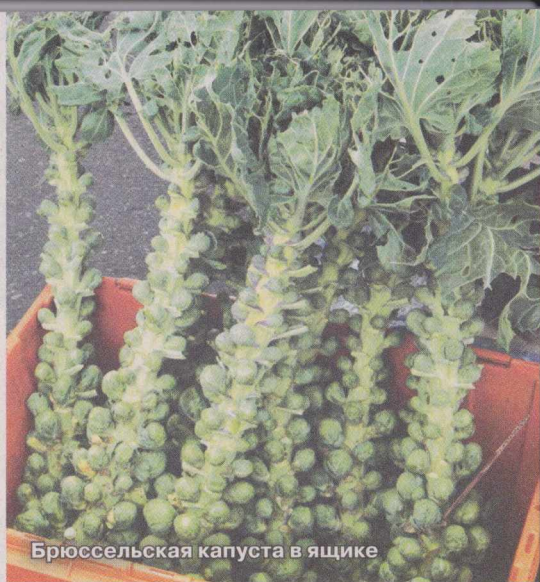
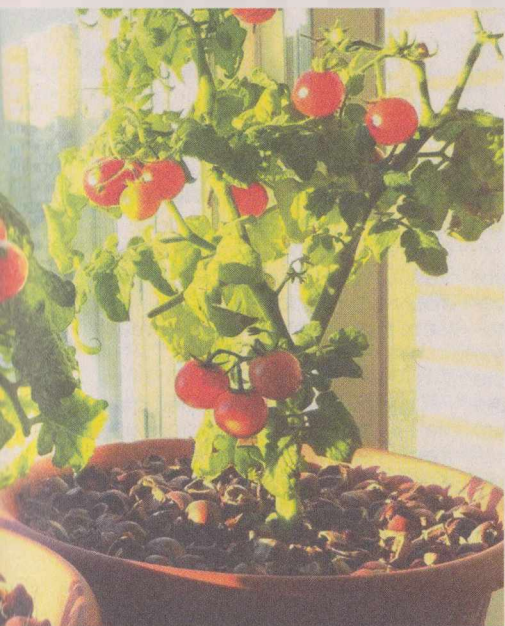
• Держите уличные растения дальше от комнатных, ведь с ними могут перебраться белокрылки, трипсы, паутиные клещи. Если они были замечены, стоит сразу собрать плоды, что успели подрасти, а от растений избавиться.

• Продлить лето можно, посадив в горшки многолетние ароматные растения - мяту, мелиссу, базилик, любисток.

• Холодостойкие растения (капуста, порей, фенхель, корневой сельдерей) пересаживают, когда начинаются ночные заморозки (минус 3-4°) в теплицу, подвал, сарай, холодную кладовку и доращивают 2-3 месяца при температуре выше нуля. Свет необязателен.

• Теплолюбивые (низкорослые томаты, перцы, фисалис) доращивают 1-2 месяца при температуре выше 10°. Полив и свет необходимы. Влажность воздуха 60-80%.

зультат дают раннеспелые со сроком созревания 75 дней: *Гарантия*, чьи головки потенциально вырастают до 500-960 г, но формируются медленно, *Московская ультра* с головками по 500 г. Стоит иметь в виду, что в домашних условиях не до-



Брюссельская капуста в ящике

стичь максимальной урожайности, как основной, так и повторной.

Перед началом заморозков растения с многочисленными листьями и мелкими головками диаметром около 5 см выкапывают с корнями и комом земли, стараясь не повредить. Их устанавливают вплотную вертикально в ящики с плодородной почвой. Засыпают до основания листьев и поливают. Держат емкости 50-75 суток в обогреваемой теплице, подвале или в утепленной лоджии, где можно поддерживать температуру 2-4°.

Салат ромэн. Растения, посеянные за 60-70 суток до устойчивых заморозков, бережно выкапывают и перемещают в индивидуальные горшки с плодородной землей. Неплохо обмотать кочаны нитками, чтобы листья не распадались. При регулярном поливе на прохладном подоконнике они дозревают. Розетки срезают на уровне грунта, а через месяц отрастают новые, иногда довольно крупные.

Наиболее продуктивные сорта *Баллон* (300-400 г), *Красный зимний* (220-340 г), *Совский* (295-340 г). Последний - самый вкусный.

Такой способностью к регенерации обладает не только салат ромэн, но и другие разновидности.

Г. ОВСЕЕВА,
дачница со стажем