

ФАСОЛЬ ЛИМСКАЯ, ЛУНОВИДНАЯ

Многие годы к фасоли я относился скептически и выращивал нечасто. Но знакомство с этим ее видом, его еще называют «сладкий боб», поменяло мое мнение. Теперь уже не представляю без нее свои урожайные грядки. Надеюсь, что и читатели «ПХ» не останутся равнодушными к заморской гостье.

БЕЛЫЕ И ПЕСТРЫЕ

Фасоль лимская родом из Южной и Центральной Америки (напомню, что Лима - столица Перу). Это растение семейства бобовых в странах с жарким климатом многолетник, в России его выращивают как однолетнее.

В соцветиях-кистях по 30-60 мелких белых, зеленоватых или фиолетовых цветков. Бобы длиной 7-20 см, плоские, двустворчатые, в форме полумесяца, поэтому лимскую фасоль иногда называют луновидной или лунной. В каждом плоде от 1 до 5 семян приплюснутой формы, белых или пестрых - бело-красно-фиолетовых. Плоды легко растрескиваются при перезревании, и зерна могут высыпаться на землю.

Сорта лимской фасоли делят на кустовые, высотой 20-60 см (*Джексон Вондер, Истланд, Фордхук 242, Хендерсон*), выщипсея - от 2 м и больше (*Большая 6, она же Vig 6 или Vig Мата, Каролина, Король сада, Мескла, Кристмас*) и промежуточного типа. Ку-



стовые сорта наиболее ранние, с дружным созреванием бобов. Высокорослые зреют дольше и требуют подвязки к опорам.

КОМФОРТ С ПЕРВОГО ДНЯ

Растение это капризное, требовательное к освещенности, плодородию почвы, увлажнению. Оно

не любит холодов и хорошо растет, когда температура не опускается ниже 16°. Поэтому в открытом грунте его лучше выращивать в южных регионах, а в остальных - в теплицах и тоннелях.

Гряды готовлю с осени, взношу перегной, а весной кладу в посадочные лунки по 1 ст. ложке комплекс-



Лимская фасоль (Phaseolus vulgaris).

В качестве опоры для лимской фасоли можно использовать забор или ограду - получится живая изгородь.

Фасоль лимская полезна благодаря своему биохимическому составу, богатому витаминами, минеральными солями, клетчаткой, разнообразием белков и растительных масел. Она входит в состав лечебных диет, так как улучшает работу сердечно-сосудистой системы, состояние кожи и волос, снижает риск развития анемии, помогает поддерживать тонус сосудов. Грубые пищевые волокна благотворны для пищеварения, способствуют очищению кишечника.



Выходы.

ных органоминеральных удобрений и перемешиваю с почвой.

Эти сладкие бобы можно высевать непосредственно в грунт, как и фасоль обыкновенную, но надежнее выращивать через рассаду, особенно поздние сорта. Я так и делаю. Семена предварительно замачиваю и проращиваю, потом заглубляю в пластиковые стаканчики на 3-5 см.

Высаживаю только с комочком земли, когда температура почвы на глубине 10 см будет не ниже 15°. Обычно это вторая половина мая. Схема 30x30 см или 40x40 см. Загущение нежелательно, растения должны хорошо освещаться и обдуваться ветерком.

Потом поливаю раствором стимулятора корнеобразования для лучшей приживаемости и накрываю легкой нетканкой. Это создает более комфортные условия для растений, так как поначалу они чувствительны к яркому солнцу. Если рассаду не закаливали, она может сильно пострадать.

ЧУВСТВИТЕЛЬНА, КАК ВСЕ «РОДСТВЕННИЦЫ»

Лимская фасоль быстро развивается при температуре воздуха 20-25° и выше. Но и долгая сильная жара (больше 30°) действует на растения угнетающе - пыльца становится почти стерильной, и плоды плохо завязываются.

Нужны регулярные поливы. Недолгую задержку



Лимская фасоль более устойчива к болезням и вредителям по сравнению с обычной.

сокорослых вьющихся. Период плодоношения растянут на 2 месяца и больше. Собирают зеленые семена в фазе молочной - начала восковой спелости, пока их кожица не загрубела, а мякоть нежная и сочная. В это время белки фасоли лучше всего усваиваются нашим организмом.

Сборы проводят многократно. Чтобы проверить готовность семян, нужно просто проколоть кожицу. Если это затруднительно, они уже перезрели и вкус будет хуже. Финальную уборку относят на конец сезона, до наступления заморозков.

Зерна фасоли обладают приятным маслянисто-сливочным вкусом, ими быстро и надолго насыщаешься. Их жарят, тушат, консервируют, замораживают. Свежие лежат в холодильнике не больше 2 недель.

Зрелые высушенные семена после лушения хранят в стеклянных банках тоже в холодильнике. Это предотвращает развитие фасолевой зерновки, которая иногда поражает лимскую фасоль. Можно даже постоянно держать их в морозилке: сохраняются все качества и всхожесть.

И. ДУНИЧЕВ,
овощевод-
сортоиспытатель
г. Калуга

в поступлении влаги эта фасоль выдерживает стойко, но не без ущерба для урожая. Если воздух слишком сухой, опадают бутоны. Переувлажнения почвы растения категорически не переносят. То же относится и к влажности воздуха - если она избыточна, неминуемы грибные заболевания.

К попаданию влаги на листья американка так же чувствительна, как и ее «родственницы». На солн-

це мокрые листья часто страдают от ожогов, поэтому я поливаю фасоль только рано утром, на восходе солнца. Подкормки - 1 раз в месяц раствором полного комплексного удобрения.

МОЛОЧНАЯ ЛУЧШЕ ВОСКОВОЙ

На кустовых растениях бобы созревают уже через 70 дней после появления всходов, что почти на 3 недели раньше, чем на вы-