

ВСЕ ДОРОГИ ВЕДУТ

Этот салат можно выращивать прямым посевом в открытый грунт, причем лучше всего под зиму, благодаря чрезвычайно высокой холодостойкости растений. А весной хрустящие витаминные листья и полукочаны готовы к уборке на 2 недели раньше, чем при яровых посевах.

КРУПНЫМ ПЛАНОМ

Сортотип посевного салата ромен изначально называли красным, хотя полукочан у основания зеленый (можно, кстати, отбеливать), а листовые пластинки насыщенной красно-фиолетовой или ярко-зеленой окраски.

Мы в основном выращиваем скороспелый гибрид F₁ Туринус голландской селекции (25-30 дней от массовых всходов до первых сборов). Листья - глядящие: глянцевые, хрустящие, слегка пузырчатые, гофрированные, реже цельные по краям, совсем без выемок, внутреннее - маслянистое. Полукочан рыхловатый, удлинено-овальный, на самом деле - это пышная листовая розетка, весом около 400 г.



Красно-зимний

Салат ромен - один из самых низкокалорийных овощей: всего 17 ккал/100 г. В листьях содержатся соли калия, кальция, магния, фосфора, железа, а также микроэлементы - цинк, медь, марганец, селен. В кладовой здоровья также клетчатка, белки, бета-каротин, яблочная кислота, комплекс витаминов, в том числе антисклеротический холин (витамин B₁₂).

У F₁ Туринуса много достоинств: быстрый рост, высокая урожайность - больше 6 кг/кв. м, отличный вкус, устойчивость к

болезням и цветущности, а также длительный срок хранения (в холодильнике не портится до 35 дней).

К РОМЕН



Название ромен (salade romaine) - римский салат (синонимы: романо, ромэн), связано с его исторической родиной - Италией, откуда он 2000 лет назад начал распространяться по Европе, а потом и по всему миру.



Еще плюсы - скороспелость и «оседлость», салат можно выращивать на одном месте несколько лет подряд.

ЧТОБЫ СПОКОЙНО СПАЛИ ДО ВЕСНЫ

Семена не нужно специально обрабатывать, мы приобретаем дражированные, что надежнее. Конец октября - середина ноября считается в нашей зоне оптимальным сроком для подзимних посевов, но нужно следить за метеопрогнозом. Сеем, когда температура почвы на глубине около 5 см снизилась до 3-5°, а воздуха - держится в интервале от 1-2° до ноля. Значит, через неделю-полторы грядут настоящие холода, семена уже не смогут прорасти и будут ждать весеннего тепла. Такой посев давно

назвали «по черепку» - подмерзшему верхнему слою земли.

Ромен предпочитает открытые, хорошо освещенные участки - затенение ведет к преждевременному появлению цветоносов. Почвы любит рыхлые, богатые органикой, нейтральной или слабощелочной реакции (рН 6,5-7,5). Под него нельзя вносить удобрения, содержащие хлор, - растения отстают в развитии и чаще болеют.

Участок готовим примерно за месяц-полтора, после уборки предшественников (лука, кукурузы, свеклы, кустовой фасоли, редиса), удаления сорняков и растительных остатков. Под перекопку на штык лопаты заправляем грядки перегноем или полуперепревшим компо-

стом - до 3 кг/кв. м с добавкой 2 ч. ложек суперфосфата и по 1 ч. ложке сульфатов калия и магния. Если нужен дополнительный разрыхлитель (опилки, песок), надо смешать его с удобрением. На кислых почвах необходимо дополнительно внести доломитовую или костную муку (400-600 г/кв. м). Подготовленный участок накрываем нетканкой на дугах, чтобы не размыло дождем, не засыпало первым снегом.

Поверхность гряды разравниваем, формируем поперечные бороздки глубиной около 2 см с интервалом 20 см. Часть семян неизбежно теряет всхожесть, поэтому повышаем норму высева до 3 г/кв. м. Семена мелкие, для равномерного высева их смешивают с песком (1:5).

Бороздки заделываем и присыпаем сверху сухим рыхлым грунтом, чтобы всходы легче преодолевали уплотнившийся за зиму верхний слой почвы. Полив исключен, семена могут внеурочно проснуться и сгниют, а должны спать до весны.

БЫСТРО РАСТЕТ, МИНИМУМ ХЛОПОТ

У озимого салата ромен высокая энергия прорастания, весной он дает дружные всходы уже при 5°, в это время растения полностью обеспечены влагой за счет талых вод. Надо только предусмотреть возможность укрытия посевов агроволокном для защиты от заморозков. Ромен любит влагу. Растения, испытывая жажду, замедляют рост и начинают горчить. Поливать лучше дождеванием или из лейки при подсыхании

поверхности почвы. Поливы сочетаем с регулярным рыхлением междурядий.

В фазе 3-4 настоящих листьев посевы прореживаем на расстояние 7-10 см, удаленные растения - сразу в салат. Следующее, окончательное прореживание - на 15-20 см, когда розетки увеличатся в размерах. После него вносим калийную селитру (20-30 г/кв. м) и суперфосфат (10-20 г/кв. м), затем поливаем. Можно подкармливать разбавленным водой настоем коровяка (1:10).

Салат созревает быстро, поэтому в усиленном рационе не нуждается. В фазе 2 настоящих листьев показан «дождик» мочевиной (1 ч. ложка на 10 л воды).

Главные враги у салата специфические - салатная муха и стеблевая салатная тля. Химия для зеленных

недопустима, поэтому применяем биометод. От мухи несколько раз опрыскиваем настоем луковой шелухи: (200 г/10 л воды, настаивать 10-12 ч). Против тли опудриваем табачной пылью в смеси с древесной золой (1:1), но собранную зелень приходится тщательно мыть.

К уборке приступаем в фазе 5-7 листьев, потом ухуждается вкус.

Салат ромен чудесно разнообразит ежедневное меню. Его едят свежим, запекают, например, с ветчиной, яйцом, сыром, тушат, используют для супов, обертки голубцов, украшения блюд. Идеален для салата «Цезарь», а крупные листья хороши для гамбургеров. Пикантная горчинка и ореховые нотки зелени позволяют обходиться без соли.

В. РОССИНСКИЙ
г. Минск

