

Татьяна Ситникова

**ОГОРОД
ПО ВСЕМ ПРАВИЛАМ**

Секреты мастерства



Москва
Издательство АСТ

УДК 631.5/.8

ББК 42.34

С 41

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

Ситникова, Татьяна.

C41 Огород по всем правилам : секреты мастерства / Т. Ситникова. — Москва: Издательство ACT, 2016. — 160 с. — (Подворье).

ISBN 978-5-17-095632-6

Как много нужно узнать начинающему дачнику, чтобы как можно быстрее получить хороший урожай! Но вот беда: времени, особенно накануне сезона, как водится, не хватает. В этом случае, на помощь придет книга, которую вы держите в руках. В ней вы найдете краткий курс самых необходимых знаний, без которых невозможно правильно спланировать свои работы в огороде. И что самое главное — представленные здесь технологии проверены временем.

Книга будет полезна не только новичкам, но и опытным овощеводам-любителям, которые, не желая останавливаться на достигнутом, стремятся получить максимальный результат при минимуме материальных и физических затрат.

УДК 631.5/.8

ББК 42.34

12+

Научно-популярное издание

Серия «Подворье»

ОГОРОД ПО ВСЕМ ПРАВИЛАМ
Секреты мастерства

Зав. редакцией *Жанна Фролова*

Руководитель направления *Е.С. Слуцкая*

Младший редактор *С.А. Арутюнян*

Корректор *Нина Бутко*

Компьютерная верстка *Виктория Глухова*

Художник *Ольга Ковалева*

Общероссийский классификатор продукции ОК-005-93,

том 2; 953000 – книги и брошюры

Подписано в печать 18.12.2015. Формат 84x108/32. Усл. печ. л. 7,19.

Тираж 4000 экз. Заказ № .

ООО «Издательство «ACT»

129085, Москва, Звездный бульвар, д.21, строение 3, комната 5

ISBN 978-5-17-095632-6

© ООО «Издательство ACT», 2016

© Т. Ситникова, текст

От автора

Стремительный темп современной городской жизни лишает человека возможности пройтись по траве, подышать свежим воздухом, с хрустом откусить маленький, покрытый пупырышками и росой, только что сорванный с грядки огурец. А что может быть лучше свежесваренной молодой картошки, посыпанной нежной зеленью укропа? У каждого из нас — горожан есть среди знакомых люди, которые на своих дачных участках выращивают чудо — овощи. Стол их — всегда праздник: полон солений, варений, изысканных лечо, салатов, наливок. И глядя на всю эту красоту, задумаешься, сколько же труда в это вложено, сколько сил, времени? Нет, дорогой читатель, ты не услышишь ни слова жалобы от этих людей на каторжный труд на дачном участке. Наоборот, эти люди всегда здоровы и счастливы, полны сил и энергии. Они щедро делятся с другими как своими угождениями, так и опытом по выращиванию всего этого изобилия. И труд не в тягость, когда он перекрывается удовольствием от вкуса сладкой, сочной, совершенно оранжевой, без магазинной горечи морковки, от вида кустов помидоров и перца, на которых один к одному висят такие аппетитные, плотные, яркие и красивые плоды.

Тянет земля к себе человека, тянет. Хочется не перекормленных удобрениями импортных овощей, а своих — свежих, ароматных, выращенных на грядке такого ухоженного и родного дачного участка. Ко всем

этим удовольствиям прибавим колоссальную экономию для домашнего бюджета.

Сегодня начинающий овощевод сможет найти огромное количество литературы по делам огородным. На страницах газет, журналов, пособий и сайтов овощеводы всех регионов страны делятся опытом, пишут о своих успехах, проблемах и конечно же достижениях. Мы собрали материал, выделив, на наш взгляд, самое важное и однозначно действенное. Ищите, читайте, находите свои методы и приемы, осваивайте новые удачные технологии. Применяйте опыт признанных во всем мире овощеводов и обязательно слушайте мнение народных умельцев. Ведь вы стараетесь для себя, для своей семьи, для своих детей и внуков. А наши дети и孙们, чтобы вырасти здоровыми, должны быть экологически чистые, с любовью выращенные овощи и фрукты!

Успех непременно придет к вам. Будьте трудолюбивы, внимательны, терпеливы и заботливы!

Технологии высоких урожаев

История овощеводства

История выращивания овощей человеком древня и насчитывает не одно тысячелетие. На древнеиндийских миниатюрах, в древнекитайских манускриптах, при раскопках гробниц в Египте ученые находили изображения, семена и плоды овощных культур. Они использовались в пищу, применялись для лечения и в качестве диетического питания, иногда как декоративные растения.

Овощи широко возделывались в Древней Греции и Древнем Риме, были известны древним кельтам. Древние индейцы племени майя называли себя «детьми кукурузы». Кукуруза была основной пищей многих народов Центральной и Южной Америки, она служила заменой хлебу и для приготовления большого количества разнообразных блюд.

Лук был известен с древних времен и особенно популярен в странах Дальнего и Ближнего Востока: Древнем Китае, Персии, Греции еще за 4000 лет до нашей эры.

Чеснок, как и лук, — одна из старейших овощных культур. Его с древних времен применяли как лечебное средство и приправу к разным блюдам. Окаменелые зубчики чеснока находят при раскопках в египетских гробницах, в Китае, Индии.

История выращивания *огурцов*, по данным ученых, насчитывает около 5000 лет. Это была одна из первых культур, которые человек начал возделывать около своего жилища.

Тыква была одной из самых популярных культур в Персии, Малой Азии. Родиной тыквы считается Центральная Америка, где ее разводили еще за 3000 лет до нашей эры.

В VII–VI вв. до н.э. древние египтяне выращивали *капусту*. В Древней Греции, Древнем Риме выращивали различные виды кочанной, листовой капусты, а также брокколи. Древние лекари использовали капустный сок от бессонницы, листьями обертывали больные суставы, растяжения, травмы, опухоли, плохо заживающие язвы, раны. Капустный сок являлся прекрасным средством от болезней печени и желудка, что до сих пор применяется в народной медицине. *Цветную капусту* любили жители Древней Греции и Сирии.

Редька является старинной овощной культурой. Древние греки высоко ценили пищевые и лекарственные достоинства редьки, применяли ее не только в пищу, но и как лекарство при нарушениях перистальтики кишечника, расстройствах аппетита.

В странах Древнего Востока — в Индии, Пакистане — была известна и широко применялась *свекла*. Считается, что свекла была завезена туда арабскими купцами из Средиземноморья, где она росла в диком виде. С Востока свекла в VI веке до н. э. попала в Древнюю Грецию и стала использоваться как лекарственное растение, а затем как овощная культура.

Так постепенно овощеводство распространялось по всему свету, появлялись новые овощные культуры.

Этому во многом способствовали развитие торговли, путешествия, военные походы.

Помидор, родина которого Южная Америка и Мексика, стал известен европейцам после путешествия Христофора Колумба и открытия им Нового Света. Название «томат» происходит от слова «томатль», именно так его называли коренные жители Мексики, что на их древнем языке означало «большая ягода». Вместе с помидорами были завезены перец, фасоль.

В XIV–XV веках европейские купцы, торговавшие со странами Востока и Индией, привезли вместе со знаменитыми восточными пряностями и тканями *баклажан*, который с древних времен выращивали в Древнем Китае и Древней Индии. Необычайный вид и форма этого растения производили впечатление на людей, и баклажану приписывались чудодейственные свойства.

Источников, рассказывающих о развитии овощеводства в нашей стране, не так уж много. Геродот, характеризуя период VI–II вв. до н.э., писал, что по берегам Южного Буга живут многочисленные скифские племена, которые помимо других культур выращивают лук и чеснок. Позже, в начале XII века, с берегов Дуная торговыми путями лук распространился на территорию Руси, где стал широко возделываться.

Наиболее интенсивно овощеводством славяне начали заниматься с принятием христианства. Первыми овощеводами были греческие проповедники из Византии, а затем монахи. Для православия обязательны посты, во время которых запрещали употребление мясной пищи. Церкви и монастыри получали земельные участки, которые разрабатывали, огораживали, засевая овощами. Отсюда возникло слово «огород». Монахи были первыми агрономами, первыми селекционерами и по-

пуляризаторами овощеводства. В те далекие времена наиболее распространенными были хрен, редька, репа, лук, чеснок, горох, бобы, свекла, огурец, тыква, дыня, кочанная капуста. Оригинальные приемы возделывания овощей использовались монахами в Валаамском монастыре. В монастырских парниках вызревали арбузы до 20 кг и более, дыни по 6 кг, капуста по 12 кг кочан, тыква по 50 кг. Бывало, вырастали и крупные дыни. Удельные князья перенимали их опыт, засевая свои наделы земли овощными культурами.

С образованием Московского государства организуются царские огороды. В селе Измайлово под Москвой было два таких огорода. Один из них назывался «Виноградный», но выращивали на нем капусту, а другой — «Просяной», с которого к царскому столу доставляли огурцы и дыни, выращиваемые в парниках и теплицах. На этих огородах возделывали пряные травы — чабер и укроп. Царские огороды существовали в Белгороде, Киеве, Симбирске. В России *арбуз* появился во время оживленной торговли с Индией и Персией. Широкое же распространение получил в начале XVII века. 11 ноября 1660 года по указу царя Алексея Михайловича были созданы первые «Дынные и арбузные сады». Сохранилось предание, что Петр I, попробовав арбуз, приказал дать в честь него из пушек салют. Вероятно, арбуз был хорош и сладок, чем и привел императора в такой восторг.

На берегах озера Неро, что около Ростова, под Ярославлем, в прибрежных селах жители занимались овощеводством. Петр I обнаружил, что культура возделывания овощей отстает от голландской. По распоряжению царя несколько ростовских овощеводов были направлены для обучения в Голландию.

Именно благодаря Петру I в России появился картофель. Во время своего путешествия по Голландии в конце XVII века царь купил в Роттердаме мешок клубней *картофеля* и отправил его графу Шереметьеву с повелением разослать клубни по всей России «на расплод». Однако желаемого результата это не дало. При Екатерине II попытку разведения картофеля повторили. В 1765 году по инициативе Государственной медицинской коллегии сенат издал указ «О разводе и употреблении земляных яблоков, которые называются в иных местах «тартуфелями» или «картуфелями». Во все губернии разослали семенной материал. Позднее, в 1797 году, вышло правительственное постановление о поощрении крестьян, размножающих земляные яблоки. Но поскольку правительственный циркуляр предписывал «приступить к разведению картофеля во всех селениях, имеющих общие запашники, отделив от оных на сей предмет некоторое пространство земли», крестьяне начали бунтовать. Начались знаменитые картофельные бунты. Но постепенно новая культура прижилась. Доходы от продажи картошки были иной раз выше, чем от продажи ржи. Постепенно картофель занял почетное место в русской кухне.

Из Франции Петр I завез *редис* и настоял на его выращивании. Но, как и картофель, редис, называемый «французской редькой», не сразу получил широкое распространение, и объемы его выращивания стали значительными только к концу XVIII века. При Петре I в Россию в числе других диковин были завезены культурные формы *артишока*. Но он до сих пор чаще выращивается как декоративное, а не овощное растение.

Брюссельская капуста появилась в России во второй половине XIX века и также до сих пор не приобрелаши-

рокого признания как культура для выращивания, в то время как в Европе она возделывается с конца XVII века. Чуть лучше судьба *краснокочанной капусты*. Она известна в Европе с середины XVI века, а в Россию она попала не раньше XVII века, получив название «синяя капуста», и первоначально рекомендовалась как лекарственное средство. Как овощная культура краснокочанная капуста стала выращиваться в Москве и Петербурге с конца XVIII века.

Баклажан (бандижан, или армянский огурец) также поздно вошел в культуру в России, во многом в связи со своей теплолюбивостью.

Одним же из последних получил распространение на территории России любимый всеми *помидор*. В народе его называли красным баклажаном, любовным яблоком, волчьей ягодой. Помидор попал в страну двумя путями: из Европы и через Румынию и Турцию. Хотя первые посадки овощных помидоров были сделаны в Крыму в XVIII веке, в европейской части России этот овощ использовался как декоративное растение и ценился за красоту цветов и ярких плодов, которые, кстати, считались ядовитыми. А. Т. Болотов в 1784 году писал, что в средней полосе «...томаты выращиваются во многих местах, в основном в комнатных условиях (в горшках) и иногда в садах». Впрочем, и в Европе томаты долгое время были только декоративными растениями. Плоды томатов применялись в лекарственных целях. В голландских книгах XVI века о них упоминается как об украшении садов Антверпена, во Франции томаты высаживали вокруг беседок, в Англии выращивали в оранжереях, в кадках. В XVIII столетии французские садоводы утверждали, что есть помидоры опасно — отведав их, сразу почувствуешь недомогание, и даже

в XX веке помидоры в горшках можно было увидеть на подоконниках среди других комнатных растений.

Хотя томат впервые появился в продаже в 1793 г. (на рынках Парижа) и к овощным культурам его причислили лишь в начале XIX века, уже в середине столетия в «Италии томат едят с перцем, чесноком и маслом, а в Португалии и Богемии из него делают соусы, отличающиеся крайне приятным, кисловатым вкусом».

В дальнейшем русское огородничество Российской империи развивалось исключительно благодаря росту городов и расширению рынков. Появление промышленных центров, железных дорог способствовало формированию огородных промыслов. Известны были московский, боровской, ярославский, муромский, клинский, вязниковский огородные промыслы, где создавались известные на всю страну и сохранившиеся до нашего времени шедевры национальной селекции: огурцы — Вязниковские, Муромские, Нежинские, Боровские, Клинские; репа Петровская, брюква Красносельская, лук репчатый — Ростовский, Бесконовский и др.

В конце XIX — начале XX вв. промысловое огородничество было развито в пригороде Архангельска, а также около Онеги и Мезени. В основном овощи выращивали для Норвегии, куда вывозили в большом количестве капусту, брюкву, репу, редьку, морковь, лук. На юге Олонецкой губернии возделывали петрушку, сельдерей, чеснок, лук-порей, кориандр, свеклу. В теплицах и парниках выращивали огурцы, салат, редис, цветную капусту, фасоль, шпинат, укроп, петрушку. Основной рынок сбыта — Петербург. Была развита огородная культура в Лодейном Поле. Овощи продавали на пристани,

развозили по селениям, расположенным по берегам Онежского озера.

Славились огородники Вологды, Великого Устюга, Вельска, Грязовца, которые выращивали в основном огурцы и капусту, сбывали их на месте или вывозили в Архангельск.

В Вельском уезде успешно развивался семеноводческий промысел.

Наибольшее разнообразие овощных культур возделывали в Прибалтийском районе: в Финляндии, в Петербургской, Новгородской, Псковской губерниях и Прибалтийском крае.

В Финляндии огороды были не только вблизи крупных городов, но и в селениях. Разрабатывали каждый клочок земли, часто почву на участок приходилосьносить в мешках. Осушали болота. Выращивали капусту, брюкву, репу, в парниках и теплицах огурцы, тыкву. Основной рынок сбыта — Петербург.

Под Петербургом широкое распространение получили парники и теплицы. Занимались огородным промыслом пришлые люди из ростовцев. В 1712 году в конце теперешнего Невского проспекта была Подмонастырская слобода, где у каждого жителя был огород. Еще в 1895 году было много огородов на Каменноостровском проспекте. Парниковые хозяйства были на Выборгской стороне, по Нарвскому тракту. В парниках выращивали салат, редис, укроп, лук, шпинат, горох, фасоль, цветную капусту, а в открытом грунте — капусту, брюкву, огурцы, свеклу, морковь, петрушку, лук репчатый, лук-порей, сельдерей, хрен, щавель. Богатые огороды — в Петергофском, Шлиссельбургском, Красносельском уездах. Красное село славилось своей особой брюквой (Красносельской), а село Капорское снабжало Петербург ранней капустой (Капорка).

Особенно прославился своим искусством выращивания капусты ростовский народный огородник Ефим Грачев. Он не раз завоевывал победы на международных выставках и был признан русским феноменом. Его капусте не было равных по плотности, размеру и весу. На выставке в Вене демонстрировалась капуста Грачева со средним размером кочана до 70 см в диаметре и высокой плотностью, за которую он получил наивысшую награду. Ефим Грачев получал свои удивительные урожай капусты в смешанных посадках. Согласно его технологии сначала высаживают ранний картофель по схеме 60 60 см. Через каждые четыре ряда оставляют расстояние между рядами 70 80 см. Когда появляются и начинают набирать силу всходы картофеля, высаживают в широкие междурядья рассаду позднеспелой и среднеспелой капусты. Среднеспелые сорта капусты размещают в ряду через 50 см, а позднеспелые через 70 см. Рассада капусты, высаженная между рядами картофеля, хорошо приживается. При посадке опытные овощеводы, попытавшиеся воссоздать метод Ефима Грачева, рекомендуют добавить в каждую лунку горсть органо-минерального удобрения, тщательно перемешать его с землей, полить 1 л воды. Корни необходимо засыпать и хорошо обжать почвой, затем еще раз полить. Как показывает опыт, капуста прекрасно растет между картофелем. Что интересно, бабочки-белянки пролетают мимо, вероятно, картофельная ботва отпугивает их. Летом, даже в самые засушливые годы, достаточно поливать такую капусту раз-два в неделю. Под картофельной ботвой земля рыхлая, корни капусты быстро осваивают пространство, набирают к августу листья. И как только картофель выкапывается, капуста завязы-

вают тугие кочаны. Все, что нужно сделать, — несколько раз прорыхлить, позднеспелые сорта дважды окучить (для устойчивости). Капуста по методу нашего драгоценного старинного огородника удается на славу.

Центральный район России был районом интенсивного огородничества. Это Московская, Тверская, Смоленская, Калужская, Владимирская губернии. Овощи выращивались для продажи в Москве и Петербурге. Коломенские огородники на пойменных землях выращивали капусту, огурцы, свеклу, морковь, лук, спаржу. Клинский уезд жил доходами тепличного огородничества.

В Приуральском районе овощеводство того времени было развито слабо. Имелись небольшие домашние огороды в Вятской, Пермской, Уфимской областях. Промышленные огороды были в Кунгуре (местный сорт огурца Кунгурский). Много выращивали перечной мяты, шалфея, майорана, тмина и других пряноарomaticких трав. Именно отсюда родом знаменитые сорта лука — Ростовский, Даниловский, Романовский.

В Сибирском регионе наиболее благоприятной для огородничества является южная часть, прибрежные районы озера Байкал, долины рек Амура, Уссури, Иртыша, предгорье Алтая. Но огородничество было развито слабо. Товарное овощеводство было сосредоточено только вокруг Киренского острога. Переселенцы выращивали капусту, лук, брюкву, морковь, редьку, огурцы. На огородах можно было встретить фасоль, тыкву, томаты.

На Дальнем Востоке овощеводством занимались в основном китайцы и снабжали разнообразными овощами весь Дальневосточный край.

Участок для высоких урожаев

Если вы начинаете с нуля и только собираетесь купить дачный участок, помните, что участок для выращивания овощей должен быть солнечным. Посмотрите внимательно, как посажены деревья у ваших соседей. Подумайте и представьте, какой высоты они будут через 4–5 лет.

Существуют нормативы для посадки и размещения деревьев на дачном участке.

Расстояние от стволов высокорослых деревьев до соседнего участка должно быть не менее 2 метров, от деревьев на среднерослых подвоях — 2 м, от кустарников и ягодников — 1 м.

Если участок солнечный и правила посадки деревьев соседями соблюdenы — смело беритесь за дело. Если же деревья соседей или высокий забор закрывают большую часть территории, которую вы предполагаете занять овощными культурами, подумайте и посмотрите в перспективе, сможете ли вы договориться о спиле мешающих вам деревьев и, главное, согласятся ли соседи с вашими пожеланиями. Что касается ограждений, в разговоре с соседями вы можете использовать тот аргумент, что глухие, высокие заборы допускаются только со стороны улицы, проезда, но не между участками. Помните, что с соседями все вопросы нужно решать путем мирных переговоров. Постарайтесь избежать судебных разбирательств.

Наличие воды — одно из основных правил успешного овошеводства. Огород требует постоянного полива. Если к вашему участку подведена вода — проблем нет, если нет — необходимо провести или на ближайшее время