

ДАЧНЫЙ СЕЗОН

ЕЖЕНЕДЕЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ «ЧЕТВЕРГА» ДЛЯ ОМСКИХ САДОВОДОВ И ОГОРОДНИКОВ

ВЫПУСК 9



УРОДИЛСЯ В РУБАШКЕ

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ ОБ ОГУРЦАХ И ИХ ВЫРАЩИВАНИИ

Омичка Ирина Краценкова огородничеством увлеклась не так давно, поэтому говорит, что не готова давать советы по выращиванию отменного урожая, а вот рассказать о том, какие замечательные овощи растут на наших любимых соточках земли – может.

— До того как наша семья купила дачный участок в Осташково, о земледелии я имела весьма смутное представление. Это третий сезон, который мы начинаем в статусе огородников, и год от года грядки копать становится всё интереснее, — рассказывает Ирина. — Так что если вы новички в огородном деле — смелей беритесь за дело. Сейчас много информации в интернете, тематические группы есть во всех соцсетях, а самые лучшие практические советы вам дадут бабушки — соседки по даче. А сейчас я хочу рассказать об огурцах. Такой привычный нам овощ; наверное, на каждой даче можно увидеть огуречную грядку. Если душа захочет праздника, то знайте, что в России День огурца отмечается 28 июля. И у нас есть даже своя огуречная столица — город Луховицы в Подмосковье. Там установлен памятник этому овощу с трогательной надписью «Огурцу-кормильцу от благодарных луховичан».

САЛАТНЫЙ ИЛИ ЗАСОЛОЧНЫЙ

— Про то, что огурцы на 99% состоят из воды, я знала, а вот то, что они богаты йодом, стало открытием. Причём йода в них содержится даже больше, чем в других овощах, например в томатах, луке и многих других, — рассказывает Ирина. — Огурцы бывают салатными, засолочными и предназначенными для маринования (эта информация указывается на пакетике с семенами). Некоторые сорта огурцов обладают универсальным назначением, то есть будут хороши и в засолке, и в свежем салате.

А что будет, если салатные огурцы засолить на зиму? По своему опыту скажу: салатные огурцы в засолке будут мягкими и рыхлыми, а в составе консервации спровоцируют помутнение рассола. Банки с салатными огурцами чаще «взрываются».

Сорта, предназначенные для засолки, дают аккуратные плоды без пустот внутри, с мелкими семенами.

У них крепкая, но не толстая кожа (так они лучше просаливаются), и она даёт тот самый хруст. А вот салатные огурцы чаще всего с гладкой, тонкой, но очень плотной шкуркой, у них мало или вообще нет шипов, и чаще всего они удлинённой формы.

БЕЛЫЕ ИЛИ ЧЁРНЫЕ ШИПЫ

Знайки различают огурцы не только по толщине шкурки, но даже по цвету шипов. Считается, что огурцы с белыми шипами имеют более толстую кожу, хорошо транспортируются, но мало пригодны для засолки. В основном их употребляют в свежем виде.

Огурцы с чёрными шипами имеют нежную кожицу, поэтому широко используются для засолки и маринования, но плоды быстро созревают и желтеют.

Шипы огурцам нужны, чтобы регулировать испарение влаги кожицы плода. Если шипы подсохли, значит, огурцы полностью созрели. Чёрный цвет шипов — свидетельство высокого содержания окисляющегося пигмента флавоина (это вещество определяет плотность кожуры и мякоти, отсутствие водянистости).

ЧЕТЫРЕ ТИПА РУБАШКИ

Сорта огурцов разделяют на несколько видов по внешнему виду: размер и количество бугорков и шипов, на каком расстоянии шипы расположены друг от друга, толщина шкурки. Вот этот рисунок кожуры и называют рубашкой огурца. По типу рубашки выделяют четыре основных вида огурцов: немецкая, голландская, русская (славянская) и азиатская (иногда её называют китайской).

Огурцы в немецкой рубашке колючие (множество мелких колючек сидят не только на бугорках, но и между ними). Бугорки расположены очень плотно друг к другу. Длина плода не больше 12 см, сам огурец покрыт вдоль короткими полосками. Такие огурчики хороши для маринования, так как через микроотверстия рассол проникает внутрь плода быстро и равномерно.

Огурцы в голландской рубашке крупнее тех, что в немецкой шкурке, а вот бугорки у них меньше. И растут шипики только на бугорках. Плоды у «голландцев» цилиндрической формы. Самое главное внешнее отличие: плоды образуются букетами, в пазухе листа

вырастает до десятка завязей. Такие огурчики тоже отлично подходят для консервации, особенно если собраны маленькими, длиной 5–7 см.

Русская рубашка огурца — это кожа с крупными, но редкими бугорками. Шипы более жёсткие, чёрные или бурые и располагаются только на бугорках. Сами огурчики небольшие, от 9 до 13 см. У этой разновидности огурцов плотная мякоть, и они отлично подходят для консервирования, так как рассол медленно проникает внутрь плода, как результат — такие огурчики при засолке получаются хрустящими, ароматными.

Азиатская рубашка огурца — такие огурцы гладкие, длинные, без бугорков и шипов. Плоды тёмно-зелёного цвета, длиной 11–15 см. Огурцы этого типа лучше есть в свежем виде, они хороши в свежих салатах, так как у них нежная мякоть. Иногда они могут горчить (тут всё зависит от полива).

ПИКУЛИ, КОРНИШОНЫ, ЗЕЛЕНЦЫ

Изначально пикулями назывались любые овощи, замаринованные маленькими (например, мини-початки кукурузы, миниатюрные луковички и головки чеснока, маленькие баклажаны, помидорки и перчики). Позднее название «пикули» закрепилось только за миниатюрными маринованными огурчиками. Так вот, пикулями называют огурчики до 5 см длиной. Если огурчик вырос от 6 до 9 см в длину — это уже корнишон. Зеленцами называют некрупные плоды, чья длина не превышает 12 см.

Так как у нас в Сибири достаточно короткое лето, то значительным достоинством огурцов-малюток можно считать быстрый срок плодоношения: они начинают давать плоды через 35–40 дней после того, как появились первые всходы. Но есть и недостаток: плодоношение редко затягивается более чем на месяц. Интересно, конечно, выращивать мини-огурчики, но обычные огурцы надёжнее.

ПАРТЕНОКАРПИЧЕСКИЕ ОГУРЦЫ

Звучит интригующе и немного пугающе — партенокарпический огурец. На деле всё достаточно просто: это такое растение, которое завязывает плоды без опыления.

Вспомним школьный курс биологии: самоопыляемые растения, например томаты, имеют в одном цветке и мужские (тычинки) и женские органы (пестики). Опыление происходит «автоматически» при созревании пыльцы. На огурцах мужские и женские цветки разделены, то есть для опыления им нужен «посредник» — трудолюбивая пчела или другое насекомое. Такие огурцы называют пчёлоопыляемыми. Где у огурца мужские цветы, а где женские? У мужских побегов плодоножка тоненькая, «пустая». У женских перед цветком имеется утолщение, завязь, из которой потом и сформируется огурчик. Огуречные цветки-мужички располагаются преимущественно на центральном побеге и кучкуются, по 5–7 штук рядышком. Женские цветки, наоборот, сидят на боковых побегах или реже на центральных, и они, как правило, растут поодиночке (иногда по два-три рядом). Партенокарпические огурцы имеют цветки преимущественно женского типа (иногда только одни женские) и способны завязывать плоды без опыления, вот такое чудо селекции.

— Зная все эти подробности об огурцах, выращивать их стало интереснее. Ну и не забываем поливать вовремя, чтобы не было горечи, но об этом знают все огородники, — завершила свой рассказ об огурцах Ирина.

Ведущая рубрики
Татьяна НИКОЛАЕВА.

ВНИМАНИЮ САДОВОДОВ И ТЕХ, КТО ХОЧЕТ ИМИ СТАТЬ!

В СНТ «Кружевница» имеются свободные участки по 10 и более соток для выращивания картофеля, овощей и других культур.

На территорию товарищества проведены электричество и водопровод. Добраться до СНТ можно автобусом №191 от остановки «20-я Линия» по Сыропятскому тракту. Льготы в автобусе действительны.

Обращаться по телефону
8-951-401-55-30.

ОМСКИЙ РЕФЕРЕНТНЫЙ ЦЕНТР РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА

- ✓ Защита от болезней
- ✓ Полноценное питание
- ✓ Быстрый рост
- ✓ Увеличение урожайности

АЗОЛЕН ЕЛЕНА
БИОпрепараты

для овощных и зерновых культур
комнатных растений
газона

тел. 32 98 42, +7 913 609 92 85
ул. 10 лет Октября, 197

РЕКЛАМА