



Июнь – первенец лета

За обилие света и солнца, изумрудную зелень трав, переливы красок цветущих лугов этот месяц издавна называют светозаром, румянцем, медовым месяцем лета. Наступает самая красивая и многообещающая его пора!

Июнь красен ярким солнцем, ранними рассветами, хотя в первой декаде месяца погода неустойчива, чаще – с холодными ночами. И лишь к середине июня на основной территории страны температура устойчиво превышает + 15°C. Однако наше лето настолько коротко, что никогда не стоит откладывать текущие садово-огородные работы!

Не поздно сеять огурцы

По народным приметам, самую восстребованную у нас овощную культуру в открытый грунт принято высевать 2.06 – на Фалалея-огуречника, либо 5.06 – на Леонтия. В любом случае – не раньше, чем окончательно установится тёплая погода, что обычно совпадает с цветением шиповника и боярышника.

Имейте в виду: при холодной ночной температуре (+10-12°C и ниже) огуречные семена плохо и долго прорастают, частично загнивают, поэтому для страховки посевы прикрывают плёнкой, белым нетканым материалом. Кроме того, дополнительно утепляют с помощью органики, которая выделяет тепло при разложении. Для этого по центру и вдоль грядки выкапывают траншею, а затем наполняют её имеющимися под рукой садовыми отходами: выполотыми сорняками, скошенной травой, золой, опилками, бумагой. Годится и неперепревший компост.

Семена же высевают по обеим боковым сторонам такой утеплённой грядки, без загущения, на расстоянии 25-30 см друг от друга. А чтобы без задержки взошли, их предварительно проращивают примерно неделю в домашних условиях – в тепле.

Тяжёлую глинистую почву огурцы не любят. Предпочтительна лёгкая высокоплодородная и воздухопроницаемая. Поэтому в бедную и тяжёлую почву вносят много навозного перегноя или перепревшего компоста (до двух вёдер на 1м²), а ещё не менее 20 г минерального удобрения «Сударушка-огурец». Быстрое прогревание почвы и последующие регулярные поливы тёплой водой – залог успеха. Причём первый полив обязателен сразу же после посева.

При летнем посеве в открытый грунт важно учесть, что в большинстве регионов нашей северной страны благоприятный для этой теплолюбивой культуры период очень короткий – лишь два месяца, – заканчивается уже в первой декаде августа. Поэтому сейчас опытные огородники высевают не всякие, а только ультраскороспелые гибриды-шустрики, которые быстрее других плодоносят – уже через 37-40 суток после всходов. Этим отличаются Гепард, Муравей, Кузнечик, Первый класс, Марьяна роца, Кураж, Арамис, которые неизменно радуют корншонами отличного качества и для ароматных свежих салатов, и для домашнего консервирования.

Аналогично в открытый грунт в первой декаде июня, когда температура верхнего слоя почвы достигнет хотя бы +10°C, а среднесуточная температура воздуха +12-14°C, высаживают рассаду ультраскороспелых сортов и гибридов томата: Дубрава, Москвич, Грот, Гном, Боец, Капитан, Афродита, Дачное лакомство, Щелкунчик. Но чтобы их не поразило самое распространённое повсюду грибковое заболевание фитотфоз (бурая гниль плодов), важно ещё перед высадкой рассаду профилактически опрыснуть слабым раствором медного купороса или бордоской смеси. А последние годы некоторые

огородники для гарантированной защиты томатов используют ещё один простой приём: участок с томатами окружают таким пряно-ароматическим растением, как базилик, поскольку он выделяет особые эфирные масла, сдерживающие распространение грибковой напасти. Да и в качестве добавки для любого салата и гарнира базилик всегда хорош!

Кроме названных культур в июне не поздно посадить кабачки, патиссоны, тыкву и многолетние луки: Батун и Шнитт, перо которых в два-три раза богаче витаминами, чем репчатого. Не говоря уже о том, что современные сорта многолетних луков обладают приятным нежным вкусом и тонким ароматом.

Защита сада от вредителей

Обычно садоводы пропускают наилучшие сроки защиты сада от вредителей. Так сразу же после цветения следует опрыскивать кроны яблонь и груш от сосущих и листогрызущих насекомых проверенным инсектицидом – «ФАС» (две таблетки на ведро воды). Той же цели служит обработка настоями и отварами чеснока, одуванчика, полыни и чистотела. Необходимость подобной защиты особенно актуальна, т.к. мягкая зима способствовала сохранению и накоплению «полного набора» садовых вредителей.

Из них наиболее опасна и вредоносна яблонная плодожорка, гусеницы которой именно в июньские дни вгрызаются в завязь, выедая семена и мякоть, а затем переползают в соседние плоды, поочерёдно повреждая их, поэтому после мягких зим всегда много червивой падалицы. Её обязательно надо собирать и уничтожать.

Помимо опрыскиваний нынче не помешает и дополнительная защита. Советую использовать самые экологически безопасные. Проще всего воспользоваться надёжными ловчими поясами «Машенька», которые оборачивают вокруг стволов плодовых деревьев. А на ветках кроны отлично работают развешенные клеевые ловушки-экраны «Машенька».

Важно знать: циклы развития и размножения плодожорки, а также вылет вредоносных бабочек, откладывающих яйца, продолжаются долго – месяц-полтора, поэтому ловушки еженедельно проверяют и при полном заполнении насекомыми заменяют новыми.

Ягодное изобилие

Июнь радует первыми ягодами садовой земляники (клубники), а ещё раньше – жимолости, целебные синие плоды которой по вкусу похожи на чернику, только крупнее и сочнее.

Урожайность той же земляники можно значительно повысить, если своевременно пропалывать, обеспечивать влагой и дополнительным питанием. Однако частый полив пользы не приносит: уплотняется почва, загнивает завязь. Лучше поливать редко, но обильно, а поверхность грядки замульчировать чёрным нетканым материалом, толстым слоем измельчённой соломой, мха или даже скошенной травы. Всё перечисленное отлично сохраняет в почве влагу и тормозит отрастание сорняков.

В начале месяца все ягодники подкармливают, используя недельный настой навоза, десятикратно разбавленный водой, а при его отсутствии – слабый раствор готового концентрата из органики («Каурый», «Радогор» или «Буцефал»), который чередуют с минеральным удобрением «Рязаночка» (20 г на ведро воды).

Повышает урожай и регулярное удаление земляничных усов. Однако на некоторых, особо продуктивных кустах их оставляют для выращивания молодых розеток с целью омоложения посадок.

Не все садоводы знают о простом способе и сроке самостоятельного размножения упомянутой жимолости. Это время, когда заканчивается отрастание молодых побегов текущего сезона, примерно за две недели до созревания плодов в июне. Именно такие, не одревесневшие зелёные побеги разрезают на черенки длиной по 12-15 см. Удаляют с них самую нижнюю пару листочков и укореняют в смеси речного песка с торфом (2:1) при высокой влажности воздуха: в низком парнике под

плотно пригнутой застеклённой рамой или в старом аквариуме.

Сам я подобный процесс ещё более упрощаю. Укореняю в больших пластиковых бутылках из-под молока с широким горлышком. На дно засыпаю 5-сантиметровый слой влажного песка, в который пинцетом втыкаю по 1-2 черенка жимолости с тремя парами листочков. На дне бутылок должны быть дренажные отверстия, которые прокалываю шилом. Черенки опрыскиваю водой и сразу же плотно заворачиваю бутылку крышкой. За полтора месяца на черенках отрастают корешки. Быстрее и лучше – при постоянно высокой влажности воздуха, о чём говорят непрорыхающие капельки воды на листочках (в противном случае их периодически опрыскиваю).

Способствует укоренению и повышенная температура – 25-30°C. Поэтому свой мини-парник размещаю не на улице, а внутри теплицы, под кустами перца, чтобы черенки не сожгли прямые лучи солнца.

Венедикт Дадыкин,
агроном, журналист.

К вашему столу

Клубничное мороженое

Ингредиенты: 300 г клубники; 300 мл сливок 12%; 3 ст. л. сгущенного молока.

Способ приготовления: клубнику вымыть, очистить. В высоком стакане для блендера измельчить клубнику в пюре. Влить сливки и взбить все вместе. Добавить сгущенное молоко и снова хорошо взбить. Должна получиться густая однородная масса.

Полученную массу разлить по формочкам, пригодным для замораживания. Можно использовать бумажные стаканчики. Накрывать их фольгой или пищевой пленкой и убрать в морозилку до полного замораживания (примерно 2-3 часа).

Через 2-3 часа (в зависимости от объема формочек и стаканчиков) можно радовать близких вкусным мороженым. Подать его можно прямо в стаканчиках, а можно переложить в креманки и украсить свежей клубникой и листиками мяты.

Клубничный лимонад с мятой

Ингредиенты: клубника - 300 г, лимон - 1 шт., мята свежая - 50 г, сахар - 80 г (по вкусу), вода - 1,2 л.

Приготовление: измельчаем ягоды клубники (100 граммов) с помощью комбайна или блендера до состояния пюре, выкладываем массу в глубокий сотейник. Добавляем в кастрюлю кусочки оставшихся плодов.

Измельчаем 0,5 лимона тонкими пластинками, вводим в общую массу. Добавляем веточки мяты, предварительно связав их в пучок. Добавляем стакан крутого кипятка.

Накрываем сотейник крышкой, оставляем на 40-60 минут. Извлекаем веточки мяты из клубничной массы, добавляем сок половины лимона и сахар.

Доливаем рекомендованное количество очищенной прохладной воды, процеживаем заготовку. Разливаем клубничный напиток по стеклянным емкостям. Охлаждаем 2-3 часа.

Подаем клубничный лимонад с мятой в любое время.

Чизкейк с клубникой без выпечки

Ингредиенты: творог – 250 г, печенье – 200 г, лимонный сок – 2 ч.л., сахарная пудра – 100 г, желатин – 2 ст. л., клубничное пюре – 200 г, жирные сливки – 200 мл, сливочное масло 50 г.

Способ приготовления: печенье раскрошить и смешать с растопленным маслом. Разъемную форму диаметром 20 см выстлать бумагой для выпекания. На дно формы выложить маслянистую крошку, хорошо утрамбовать и поместить в холодильник.

Желатин развести соком лимона и 2 ст. л. воды и нагревать на водяной бане, пока он не растворится.

Творог взбить с сахарной пудрой. Подмешать растворенный желатин и клубничное пюре, хорошо взбить. Сливки взбить в крепкую пену и подмешать к крему.

Выложить крем на основу из печенья и поставить чизкейк в холодильник на 4 часа, чтобы крем застыл. Украсить десерт клубникой и листиками мяты.

Маффины с клубникой

Ингредиенты: клубника – 200 г, масло сливочное (растопленное) – 100 г, молоко – 125 мл, яйца – 2 шт., мука – 220 г, разрыхлитель – 1 ч. л., сахар – 160 г, соль – щепотка, сахар ванильный - 1 пакетик, корица - 1 ч. л.

Приготовление: сразу же разогревайте духовку, т.к. тесто делается за 2 минуты. Смешайте все сухие ингредиенты.

Смешайте все жидкие компоненты. В жидкие компоненты постепенно добавляйте сухие. Не вымешивайте чересчур, пусть будут комки, это ведь маффины. Наполните силиконовые формочки до краев. Украсьте клубникой, разрезанной на 4 части. Отправьте маффины с клубникой в духовку, разогретую до 210 градусов, на 10 минут. Затем уменьшите температуру до 180 градусов, выпекайте маффины еще 20 минут. Готовность проверяйте зубочисткой.

