

ВО САДУ И В ОГОРОДЕ

КРАСНОЯРСКАЯ ГАЗЕТА

№18 (420) сентябрь 2017 г.

Читайте в этом номере:

АРИСТОКРАТ НА ГРЯДКЕ

Артишок – многолетнее овощное растение, близкий родственник чертополоха. Культура очень древняя, сначала её возделывали ради красивых соцветий – корзинок, а затем уже как овощ. В Россию артишок был завезён из Голландии при Петре I (царь не садился обедать без артишоков).

Наши современники ценят артишок как масличную, лекарственную, декоративную, овощную и кормовую культуру. Овощеводы-любители успешно выращивают его на своих огородах.

Артишок считается овощем изысканного, аристократического стола. В пищу употребляют мясистое цветоложе недозрелых соцветий (головки), когда они в верхней части только начнут раскрываться. Съедобны и другие сочные части соцветия, удаляют лишь колючки сверху и жёсткую сердцевину. Если попробовать артишок в сыром виде, вкус его напоминает недозрелый грецкий орех. Растение имеет сбалансированный набор питательных элементов. Соцветие богато углеводами, содержит белки, жиры, соли фосфора, кальция и железа. Артишок – диетический овощ, он хорошо усваивается организмом.

Артишок – многолетнее растение семейства астровых. Род артишока насчитывает более 10 видов. В овощеводстве наиболее распространены два вида – **испанский** и **посевной колючий**. Для артишока характерны крупные колючие перисто-рассечённые листья и мощный стержневой корень. Стебель слабоветвистый, ветви оканчиваются соцветиями – корзинами шаровидной, плоскокруглой или овальной формы. Они имеют мясистое цве-

толоже и крупные сочные листочки обёртки. В соцветии образуется много цветков трубчатой и язычковой формы голубого, жёлтого или синего цвета.

Вегетационный период длится 180-200 дней. В южных районах он зацветает на второй год и плодоносит до 14 лет. При этом над-

шок на малоплодородных, переувлажнённых почвах с pH ниже 6,4 и близким стоянием грунтовых вод. При низкой положительной температуре в сочетании с высокой влажностью у артишока загнивают корни. Артишок – светлюбивая и влаголюбивая культура. Он хорошо растёт и плодоно-

сит на участках, защищённых от холодных ветров. При засухе или плохом поливе у него ослабляется рост, мельчают соцветия, цветоложе становится грубым.

Растение не любит весеннего застоя воды на участке. Очень отзывчиво на внесение органических и минеральных

земная часть отмирает каждый год, но затем заменяется новыми побегами, отрастающими от корневой шейки. Семена у артишока серые, крупные, с тёмными полосками или крапчатые. Растение перекрёстноопыляемое.

Артишок – теплолюбивая культура, оптимальная температура для его возделывания 15-25°C. Молодые растения весной переносят заморозки -2 -3°C, а осенью соцветия повреждаются при -1°C. Зимой артишок часто вымерзает, а в сырой год с многочисленными оттепелями выпревает. В регионах с мягкой зимой выносит заморозки в зоне корней до -10°C. Влажные семена при прорастании могут выдерживать нулевую температуру в течение месяца и при этом не загнивают.

Растение артишока требовательно к почвенным условиям.

Наиболее благоприятны для него глубоко обработанные, богатые органикой почвы. Плохо растёт арти-



удобрений.

Для получения соцветий в первый год артишок выращивают рассадой и черенкованием.

Рассадку начинают выращивать примерно за 2-2,5 месяца до высадки в грунт. Чтобы растения лучше цвели, семена перед посевом закаляют, подвергая воздействию низких температур. Для этого их на сутки замачивают в тёплую воду, затем проращивают на мокрой салфетке так, чтобы они не касались друг друга. Как только у 10% семян появятся белые корешки, их кладут в холодильник при температуре 0-2°C на 25-30 дней. При появлении ростков 1-1,5 см семена высевают в горшочки диаметром 8-10 см. Артишок (Продолжение читайте на стр.2)

КУЛЬТУРА НОМЕРА:
МНОГОЛЕТНИЕ ЛУКИ



ПОБЕДИТЕЛИ КОНКУРСА!!!



САДОВОДАМ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ:
НОВЫЕ ЖЕМЧУЖИНЫ
В СЛИВОВОМ ОЖЕРЕЛЬЕ



В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:

- КУЛЬТУРА НОМЕРА:
ДЁРЕН
- САДОВЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ
- ГАЗОН НА ОТКОСЕ

КОЛОНКА РЕДАКТОРА

Уважаемый читатель! Краснокочанная капуста отличается высокой лёжкостью. Она менее других видов капусты подвержена заболеваниям при хранении. Цветная капуста может храниться 2-3 месяца. Отбирают здоровые растения, листья оставляют целыми или слегка укорачивают и укладывают в ящики, выстланные плёнкой. Можно хранить в небольших полиэтиленовых пакетах.

Брюссельская капуста более морозоустойчивая. Её убирают в поздние сроки и сразу очищают от листьев.

Кочанчики хранят на кочерыгах, а если срезают, то укладывают в ящики по 3-5 в каждый.

С уважением, гл. редактор

