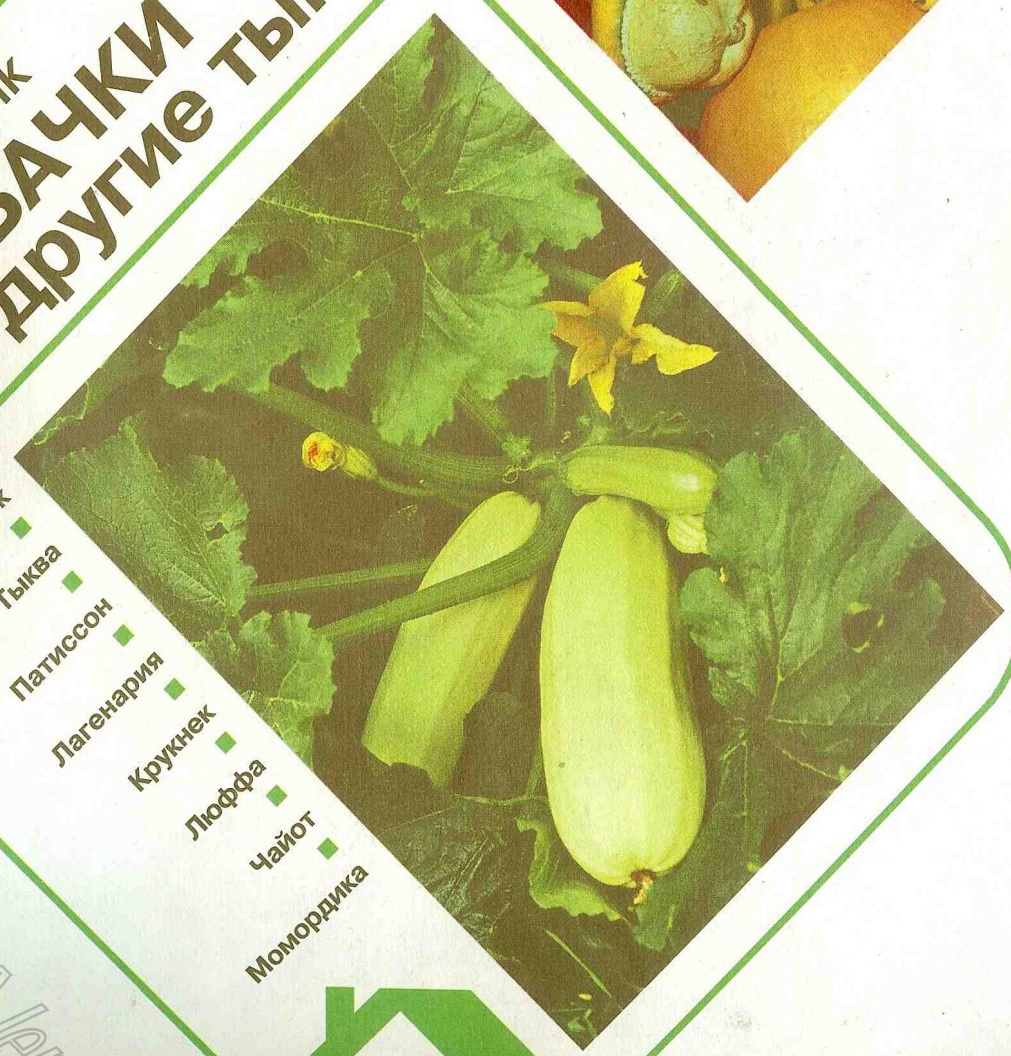


КНИЖНАЯ  
СЕРИЯ

ПРИСУДЕБНОЕ  
ХОЗЯЙСТВО

В.Ф. БЕЛИК

# КАБАЧКИ И ДРУГИЕ ТЫКВЕННЫЕ



- Кабачок
- Тыква
- Патиссон
- Лагенария
- Крукнек
- Люффа
- Чайот
- Момордика

Alendi





# Тыквенные овощи на огороде любителя

К семейству тыквенных относятся кабачок, тыква, патиссон, огурец, арбуз и др. Все они - уроженцы южных стран, но очень популярны у земледельцев всего мира, которые выращивают более 100 видов таких овощей. У нас же - гораздо меньше, поскольку теплолюбивые культуры не всегда выдерживают российский климат. В нашей стране хорошо известны огурец, тыква, кабачок, патиссон, а теперь еще и иные, более экзотические тыквенные, как чайот, момордика, постепенно находят свое место на грядках пытливых овощеводов.

Тыквенные по форме, размеру, цвету и вкусу плодов удивительно разнообразны. Здесь есть гладкие, ребристые и бугорчатые плоды, в виде шара, цилиндра, бутылки, нескольких оттенков зеленого, желтого, розового, оранжевого цветов. Чемпион по размерам и массе - тыква, она может достигать 300 кг, а по длине - лагенария, плоды которой вырастают до 2 м.

Но самое главное: при всей несхожести тыквенные обладают одним общим достоинством - обогащают организм необходимыми для жизни веществами и поэтому очень полезны для человека. Они легко усваиваются и создают иллюзию насыщения, что важно в питании людей с избыточным весом, кроме того, поглощают токсические вещества, избыток холестерина, другие шлаки и выводят их из организма, тем самым способствуя его обновлению и омоложению.

Из плодов тыквенных культур получают вкусные обеденные блюда, превосходные соления и маринады, сладости. А искусным умельцам плоды служат отличным материалом для изготовления посуды и декоративных поделок.

Несмотря на то, что тыквенные пришли к нам из южных стран, стараниями селекционеров и опытников некоторые виды удалось продвинуть довольно далеко на север. В средней же полосе такие овощи можно выращивать с гарантирован-

ным успехом, конечно, если знать определенные сорта и правила их возделывания. Вот о них-то и пойдет речь в брошюре. Читатель получит представление об особенностях восьми тыквенных культур - кабачка, тыквы, патиссона, крукнека, лагенарии, ллоффы, чайота и момордики, а сверяясь с приведенными советами, сможет выбрать подходящий сорт, грамотно обработать почву, подготовить семена, рассаду и ухаживать за растениями в открытом и защищенном грунте. Когда же придет заветная пора сбора урожая, и здесь брошюра окажется к месту: подскажет сроки уборки того или иного плода в зависимости от его назначения, предложит способы хранения продукции в натуральном виде, приемы консервирования и рецепты приготовления повседневных блюд. А среди них и салаты, и супы, и гарниры, и начинки для пирогов, и всевозможные сладости, вплоть до козинаков из тыквенных семечек.

Коль участок невелик и трудно подобрать специальную делянку для этих овощей, не беда - они хорошо растут и посаженные вдоль забора или стены дома. Ими часто уплотняют посадки картофеля и, не занимая дополнительной площади, получают неплохие урожаи.

Обо всем этом подробно рассказано в брошюре. Ее написал доктор сельскохозяйственных наук, профессор В.Ф. Белик. Для нас очень ценно, что автор не только обладает знаниями и кругозором ученого, но и сам занимается овощеводством на своем дачном участке и хорошо разбирается во всех трудностях, типичных ошибках и недочетах огородников-любителей. Поэтому в брошюре приведены и непреложные правила, и оригинальные идеи, и предостережения, и дельные советы. Отнеситесь к ним с интересом и заведите на своем участке всякие тыквенные овощи. Вырастить их доступно любому, были бы желание да терпение, а польза от собранного урожая не замедлит сказаться.





# Кабачок



Секрет популярности этой культуры прост: кабачковая икра и другие блюда весьма привлекательны, а само растение - неприхотливо и урожайно. Кабачок скороспел. При благоприятных условиях его всходы становятся видны на 6-7-й день после посева. Примерно через 30-40 дней после появления всходов у раннеспелых сортов начинается цветение, а еще через 7-12 дней формируются товарные плоды. Таким образом, плоды кабачка созревают уже через 40-50 дней после появления всходов. А это в зависимости от срока и способа посадки может произойти в конце июня, начале или середине июля. Кабачок, хорошо растущий практически повсеместно, по урожайности превосходит огурец и многие другие виды овощных культур. Подсчитано, что в зависимости от предпосевной обработки и способа посадки кабачков с 1 м<sup>2</sup> получают от 5 до 9 кг плодов (огурцов же при аналогичных условиях - от 1,5 до 5 кг).

Плоды кабачка - ценнейший пищевой продукт. В них много углеводов и минеральных солей, а также веществ, создающих уникальные диетические и целебные свойства овощей. Кабачки полезны при болезнях сердца и сосудов, помогают при подагре, ожирении, малокровии, болезнях почек, способствуют отделению желчи и восстановлению гликогена в печени. Богатые калием, они обладают мочегонным действием, снимают отеки, сок улучшает сон, успокаивает нервную систему, отвар цветков заживляет ранки на коже. Семена кабачков, содержащие сантонин, эффективны как противогельминтное средство.

Кабачки хорошо хранятся в натуральном и переработанном виде. Обычно идут в пищу незрелые плоды - молодые 10-12-дневные завязи, их используют для приготовления повседневных блюд и консервирования. Физиологически зрелые плоды долго не портятся, даже если в осенне-зимний период их держать в комнате. По мере надобности из них извлекают семена (которые служат или семенным материалом, или лузговым семечком), а мякоть берут для приготовления салатов, супов или других блюд. Лучше всего хранятся плоды итальянского кабачка - цуккини.

Родина кабачка - Южная и Центральная Америка. Широко распространен он в США, Канаде, Турции, Франции, Греции, Венгрии и других странах Европы. В Россию завезен в XIX в. из Турции и Греции. Сейчас в нашей стране его вы-

ращивают повсеместно от Крайнего Севера до южных районов. Причем местное население на юге предпочитает возделывать кабачки в основном для консервирования и кормления скота, а в более северных районах из него любят готовить повседневные первые и вторые блюда, ну и от консервирования, конечно, тоже не отказываются.

## Свойства растений кабачка

Кабачок - однолетнее травянистое растение, кустовое, но встречаются также полукустовые и длинношлетистые формы. Стебель у кустовых форм прямостоячий, толстый, с жестким опушением. Листья крупные, с пятью заостренными лопастями, на длинных черешках, светло- или темно-зеленые, иногда с белыми пятнами, с шиповидным густым опушением. Корневая система мощная, состоит из стержневого корня, боковых и придаточных корней, расположена в основном в пахотном горизонте, широко распространяясь в стороны.

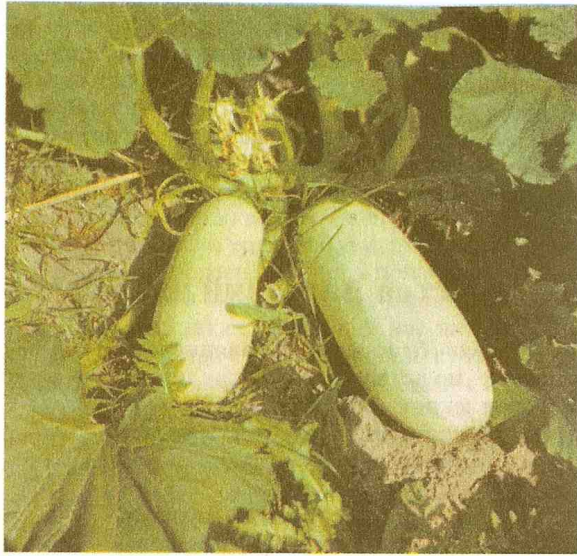
Цветки кабачка раздельнополые (то есть мужские и женские), однодомные (оба типа цветков находятся на одном растении), крупные, желтые, колокольчатой формы, пятилепестковые, одиночные. Располагаются на главном стебле, иногда на боковых побегах первого порядка. Растения перекрестноопыляемые, пыльцу переносят пчелы, шмели и другие виды насекомых.

Плоды кабачка удлиненные, цилиндрические, иногда слегка изогнутой формы. Масса плодов в фазе технической (потребительской) зрелости в среднем 700-900 г, физиологически зрелых - 1,5-2 кг. Кора молодых плодов мягкая, белого или зеленого цвета, иногда с темно-зелеными полосами, физиологически зрелых - деревянистая (панцирная), светло-желтой, желтой или кремовой окраски. Семена белые или кремовые с ясно выраженным ободком, масса 1000 шт. 130-150 г, выход семян 1,5-2 % массы плода.

Кабачок любит тепло, хотя среди различных видов и сортов тыквы он наиболее устойчив к холоду. Семена его начинают прорастать при 8-9 °С, но оптимальная температура для прорастания семян и последующего роста растений выше - 22-25 °С. Минимальная температура, не нарушающая рост, 12-15 °С, растения выдерживают кратковременные понижения температуры до 6-10 °С, заморозков не переносят. Об этом не должен забывать огородник при возделывании кабачка и не допускать воздействия на растения минусовых или близких к 0 °С температур.

Растения кабачка довольно устойчивы к засухе, но поливы, особенно в период массового цветения и образования плодов, не проходят бесследно - способствуют повышению урожая. Кабачку отводят





Кабачок сорта Грибовский 37.

на огороде хорошо освещенное место с плодородной почвой. Эффективно внесение под него органических удобрений.

## Сорта

В нашей стране районировано около 20 сортов и гибридов кабачка. Это небольшое количество вполне может удовлетворить любые взыскательные запросы огородников. В Нечерноземной зоне России традиционно распространены сорт Грибовский 37 и гибрид первого поколения F<sub>1</sub> Немчиновский. Выращивают также сорта Белоплодный, Длинноплодный, Сорт 38, Одесский 82 и др. Однако в последние годы началось их вытеснение новыми более перспективными сортами (у них лучше урожайность, устойчивость к болезням и неблагоприятным погодным условиям, качество продукции). Среди них представляют интерес сорта Ролик, Анна и особенно новые сорта итальянской разновидности кабачка (пуккини) - Аэронавт, Зебра, Куанд, Цукеша и др. Все эти сорта можно выращивать в открытом грунте, применив рассадную культуру. Но, естественно, лучше все же использовать защищенный грунт - временные пленочные укрытия, парники или пленочные теплицы. Некоторые сорта специально созданы для культуры в защищенном грунте (Куанд, Цукеша). Ниже приведены описания наиболее пригодных для условий Нечерноземья сортов кабачка.

**Грибовский 37.** Сорт выведен во ВНИИ селекции и семеноводства овощных культур (ВНИИССОК). Раннеспелый, вегетационный период 45-55 дней. Растение кустовое, сильно ветвящееся. Плоды короткоцилиндрические, с гладкой, к плодоножке ребристой поверхностью. В технической зрелости светло-зеленой окраски, длиной 20-25, диаметром

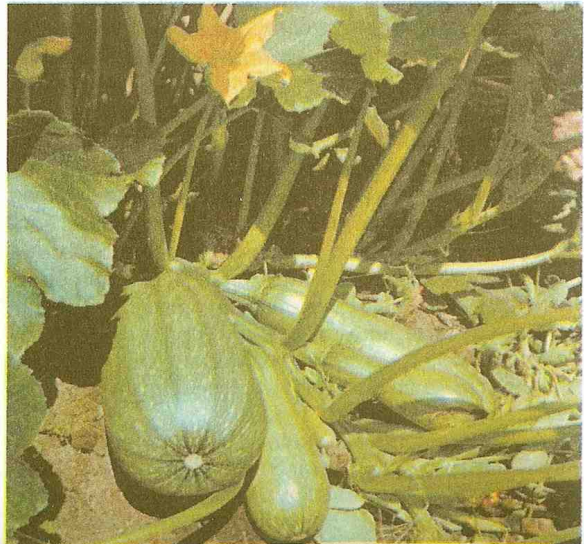
7-10 см, массой 700-900 г. Мякоть белая с зеленоватым оттенком, толщиной 1-2 см, средней плотности, хороших вкусовых качеств. Средне поражается мучнистой росой и бактериозом, слабо гнилями плодов. Подходит для культуры в открытом грунте и под временными пленочными укрытиями. Использование - в домашней кулинарии и для консервирования. Районирован в 1943 г.

**Длинноплодный.** Сорт селекции Геннической опытной станции. Раннеспелый, вегетационный период 45-55 дней. Куст компактный, плети короткие. Плоды удлиненноцилиндрические, поверхность ребристая, бледно-зеленая, масса 0,9-1,7 кг. Кора тонкая, хрупкая, мякоть белая с зеленоватым оттенком, толщиной 1-2 см, средней плотности, нежная, сочная, вкусовые качества плодов хорошие. Болезнями (мучнистой росой, бактериозом, гнилями плодов) поражается в слабой и средней степени. Подходит для культуры в открытом грунте. Сорт универсального использования. Районирован с 1971 г.

**Белоплодный.** Сорт селекции Кубанской опытной станции ВИР. Раннеспелый, вегетационный период 36-44 дня. Растение кустовое, плод цилиндрический, гладкий, у основания слаборебристый, белесой окраски, масса 0,6-0,7 кг. Кора средней толщины, деревянистая, мякоть белая или светло-желтая, средней плотности, хороших вкусовых качеств. Плоды устойчивы к бактериозу, но могут поражаться серой гнилью. Использование в домашней кулинарии и для консервирования. Подходит для культуры в открытом и защищенном грунте. Районирован с 1983 г.

**Сорт 38.** Сорт селекции Научно-исследовательского и селекционно-технологического института овощеводства Республики Молдова. Раннеспелый, вегетационный период 40-50 дней. Растения кустовые, плоды имеют узкую (4-6 см) и длинную (24-

Кабачок - гибрид Немчиновский.





30 см) цилиндрическую форму, окраска зеленца бело-зеленая, масса - 0,6-1,1 кг. Мякоть плотная, белая, хороших вкусовых качеств. Мучнистой росой поражается в слабой и средней степени. Сорт предназначен специально для изготовления консервированного кабачка, нарезанного кружочками. Районирован с 1964 г.

**Гибрид F<sub>1</sub> Немчиновский.** Селекции НИИСХ Центрально-Нечерноземной зоны. Раннеспелый, вегетационный период 43-50 дней, кустовой. Плод цилиндрический, слабобулавовидный с гладкой или слаборебристой поверхностью, светло-зеленой окраски, массой 0,6-1 кг. Кора тонкая, кожистая. Мякоть белая, нежная, сочная, хорошего вкуса. Отличается высокой урожайностью. Использование - в домашней кулинарии и для консервирования. Районирован с 1976 г.

**Якорь.** Сорт селекции ВНИССОК. Раннеспелый, вегетационный период 36-48 дней. Растение кустовое, облиственность слабая, преимущественно женского типа цветения. Плоды цилиндрические, гладкие, со слабым сбегом к плодоножке, массой 0,6-0,7 кг. В технической зрелости - светло-зеленой окраски, физиологически зрелые - светло-желтые. Кора тонкая, хрустящая, мякоть светло-желтая, плотная. Отличается относительно высокой холодостойкостью. Среднеустойчив к мучнистой росе и серой гнили. Использование - в домашней кулинарии. Районирован с 1987 г.

**Ролик.** Ультраскороспелый сорт селекции ВНИССОК. Вегетационный период 36-38 дней, растение кустовое, главный стебель высотой 35 см. Плод овальный, гладкий, массой 0,9-1,3 кг, без сетки и рисунка. Мякоть светло-зеленая, рыхлая, нежная, малосочная, несладкая. Сорт устойчив к пониженным температурам, серой гнилью плодов поражается слабо, мучнистой росой - средне. Использование - в домашней кулинарии и для консервирования. Районирован с 1990 г.

**Анна.** Сорт раннеспелый, кустовой. Плод цилиндрический, масса 1-2 кг, поверхность гладкая, светло-зеленая, без сетки и рисунка. Кора тонкая, деревянистая, мякоть белая, плотная, нежная, малосочная, несладкая. Склонность к поражению болезнями - выше средней. Использование - в домашней кулинарии. Районирован с 1992 г.

**Гибрид F<sub>1</sub> Белогор - раннеспелый,** куст компактный. Плод цилиндрический, массой 0,5-1 кг. Поверхность его гладкая, зеленовато-белая, без сетки и рисунка. Мякоть белая, плотная, нежная, малосочная, несладкая. Склонность к поражению болезнями - выше средней, серой гнилью - средняя. Пригоден для консервирования и приготовления кабачковой икры. Районирован с 1991 г.

Большое распространение в США и странах Западной Европы получила разновидность кабачка - пуккини. Куст пуккини отличается компакт-



Кабачок сорта Зебра.

ностью и слабым ветвлением, плод - разнообразной окраской (от изумрудно-зеленой до золотистой, с рисунком и без него). Мякоть плода сохраняет хороший вкус после любого способа обработки, богата легкоусвояемыми углеводами, витаминами, кальцием и фосфором. Плоды обладают исключительно высокой лежкостью.

Селекционеры нашей страны вывели новые сорта кабачков пуккини, часть из них районирована, часть находится в сортоиспытании.

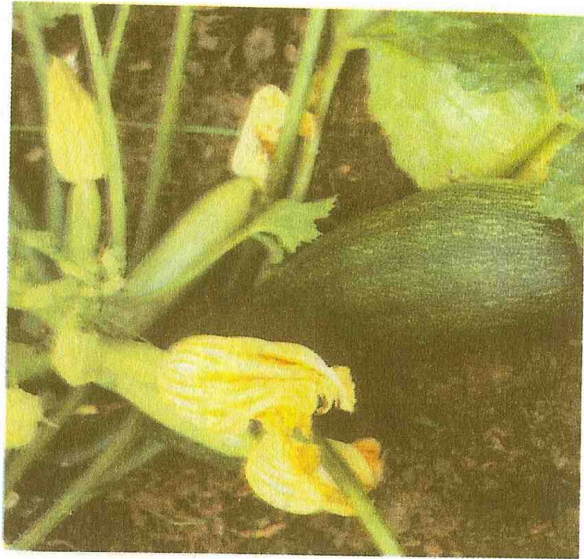
Из сортов пуккини в настоящее время районированы Аэронавт и Зебра, которые даже в Нечерноземной зоне прекрасно вызревают при культуре открытого грунта и особенно под временными пленочными укрытиями. Сорта Цукепа и Куанд лучше подходят для выращивания в защищенном грунте.

**Аэронавт - раннеспелый,** вегетационный период 46 дней. Растение кустовое, плод цилиндрический, массой 1-1,5 кг. Поверхность его гладкая, темно-зеленая, кора тонкая, хрустящая, мякоть беловато-желтая, хрустящая, плотная, нежная, сочная, малосладкая, очень вкусная (вкус 4,6 балла). Использование - в домашней кулинарии. Восприимчив к мучнистой росе и вирусным болезням. Районирован с 1981 г.

**Зебра - раннеспелый,** вегетационный период около 40 дней. Растение кустовое, плод цилиндрический, массой 0,5 кг. Поверхность плода слабо-ребристая, светло-зеленая с широкими продольными темно-зелеными полосами, кора средней толщины, хрустящая, мякоть беловато-желтая, хрустящая, плотная, нежная, сочная, малосладкая, вкусная (вкус 4,5 балла). Использование - в домашней кулинарии. Восприимчив к мучнистой росе, вирусным болезням и гнилям плодов. Районирован с 1987 г.

**Цукепа - раннеспелый,** вегетационный период около 50 дней. Растение кустовое, плоды цилиндрической формы со сбегом к плодоножке, дли-





**Цукеша.**

ной до 40, диаметром 12 см, массой около 900 г. Поверхность плода гладкая, темно-зеленого цвета, крапчатая, кора тонкая, мякоть белая, сочная, средней толщины. Серой гнилью поражается в средней степени. Отличается высокой урожайностью и хорошими вкусовыми качествами. Рекомендуются для культуры в весенних пленочных теплицах. Районирован с 1986 г.

**Куанд** - раннеспелый, вегетационный период 50-60 дней. Растение кустовое или полукустовое (бывают и некустовые формы), плоды цилиндрические со сбегом к плодоножке, массой 1,1-1,6 кг, длиной 20-30 см. Поверхность плода бледно-зеленой окраски с прерывистыми темно-зелеными полосами. Кора тонкая, мякоть белая, плотная, нежная, вкус 4,2 балла. Урожайность высокая. Сорт относительно мало восприимчив к серой гнили и мучнистой росе. Рекомендуются для культуры под малогабаритными пленочными укрытиями; использование - в домашней кулинарии. Районирован с 1988 г.

В 1999 г. утверждены новые сорта кабачков отечественного происхождения - **Фараон**, **Хелена**, **Желтоплодный**. Эти сорта приспособлены для выращивания в средней полосе России, раннеспелые, холодостойкие, устойчивые к неблагоприятным факторам внешней среды. Их плоды отличаются однородностью и высокими вкусовыми качествами.

## Особенности выращивания

Кабачки выращивают примерно так же, как и огурцы: в открытом грунте, под временными пленочными укрытиями, в парниках и пленочных теп-

лицах, посевом семян непосредственно в грунт и рассадным способом. У этих родственных культур сходны требования к размещению на участке, качеству почвы, дозам внесения удобрений, срокам посева и приемам ухода за растениями. Различия состоят лишь в схемах посадки и посева, площадях питания растений, что в основном объясняется разницей в размерах куста - мощности зеленой массы и корневой системы.

**Культура кабачка в открытом грунте.** Растения кабачка обычно размещают на южных или юго-западных склонах, хорошо прогреваемых солнцем, защищенных с северной стороны от ветров высокорослыми растениями (кукуруза, подсолнечник, кустарники или деревья) или строениями. Для кабачка лучшие почвы легкие, плодородные - черноземные или суглинистые, хорошо заправленные органическими удобрениями. Кислые почвы и с близким уровнем грунтовых вод для кабачка мало пригодны. Размещать кабачок можно на одном участке (или грядке) с растениями огурца, других сортов и видов тыквы (если не планируется брать с этого участка семенные плоды) или на отдельном участке.

Лучший предшественник кабачка - пласт или оборот пласта, то есть участок, где в предыдущие годы высевали многолетние травы или совсем не возделывали культурные растения. Понятно, что такие земли сейчас редко встречаются, но это не страшно, поскольку кабачки, как и огурцы, также хорошо растут после ранних овощей (ранняя кочанная и цветная капуста, овощной горох, зеленные культуры), а также после лука, корнеплодных овощных культур, средней и поздней капусты, томата, картофеля. Кабачки нельзя повторно выращивать на одном и том же месте (грядке), а также после других культур семейства тыквенных (особенно после огурца и тыквы), так как сильно распространяются болезни (антракноз, бактериоз, ложная и обычная мучнистая роса, различные виды гнилей плодов), поражающие все эти культуры. Кабачок же, в свою очередь, служит хорошим предшественником для всех овощных культур, кроме представителей семейства тыквенных. Он способствует сохранению в почве влаги, рано освобождает поле, что дает возможность очистить участок от сорняков и хорошо подготовить его для последующей культуры. Осенью участок, отведенный под кабачок, рыхлят или боронуют после уборки предшествующей культуры, чтобы вызвать прорастание семян сорняков и появление их всходов. Затем через 1-2 недели проводят глубокую пахоту (на 20-25 см) или перекопку почвы на штык лопаты, глубоко заделывая проросшие сорняки. Под пахоту или перекопку вносят органические удобрения (навоз, перегной или компост) в дозе до 4-6 кг на 1 м<sup>2</sup>, а также суперфосфат (30-35 г) и хлорид или сульфат калия (15-25 г на 1 м<sup>2</sup>). Можно применить один из комплексных видов удобрений в дозе 50-60 г/м<sup>2</sup>.



Рано весной почву боронуют для сохранения зимне-весенней влаги и провокации всходов сорняков. Через 1-2 недели участок культивируют или перекапывают на глубину 10-15 см (на тяжелых почвах - на 17-18 см), заделывая в почву сорняки, а перед посевом повторно рыхлят на глубину посева семян (8-10 см). Одновременно вносят азотное удобрение (15-20 г/м<sup>2</sup> аммиачной селитры), а также фосфорные и калийные, если их не вносили осенью. Иногда, особенно на участках с избыточным увлажнением, половину дозы фосфорно-калийных удобрений вносят осенью, а вторую половину - весной, что предотвращает возможные потери их от вымывания в осенний и весенний периоды и способствует более равномерному питанию растений в течение вегетации.

Если почва кислая, ее осенью известкуют, внося в зависимости от степени кислотности почвы от 3 до 9 кг извести на 10 м<sup>2</sup>. При этом известь применяют не непосредственно под кабачок, а под предшествующую ему культуру. На супесчаных почвах иногда растениям не хватает магния. Тогда в ход идут магниевые удобрения - доломитовая мука, окись магния (жженая магнезия) или эпсолит (сульфат магния) - из расчета 30 г окиси магния на 10 м<sup>2</sup>.

Кабачки в южных районах страны выращивают обычно на ровной поверхности почвы, а с продвижением на север возрастает применение грядковой культуры. Гряды готовят осенью (с оправкой весной) или весной. Ширина гряд 100-140 см, высота - до 25 см. Особенно эффективно применение утепленных гряд различного типа. При подготовке утепленных гряд в средней их части выкапывают борозду или канавку глубиной примерно 30-40 см, вносят в нее навоз, перегной, компост или различные растительные отходы и домаший мусор и засыпают все это вынутой из канавки землей слоем около 20-25 см. Внесенная органика, перегнивая, выделяет тепло, что способствует лучшему росту и развитию растений.

Овощеводы-любители применяют и другие приемы выращивания кабачков. Так, например, овощевод-любитель из Подмосквы Л.В. Чугаева выращивает кабачки пуккини на небольших кучах, состоящих из сорняков, навоза, опилок, компостированных отходов, полных водой и слабым раствором минеральных удобрений. Кучи сверху засыпают огородной землей слоем 20 см. Высаживает на них 20-25-дневную рассаду в начале второй декады мая на расстоянии 70 см растение от растения. Впоследствии над растениями сооружает тоннельное пленочное укрытие.

Под растения кабачка совсем необязательно выделять специальные участки или грядки. Для семейного потребления популярных плодов достаточно вырастить 10-15 кустиков кабачка. Их можно разместить в порядке уплотнения на посевах картофеля по краям участка с северной или восточной стороны или вразброс по всему участку.

Так хозяин, не занимая дополнительной площади и не угнетая другие растения, получит хороший урожай кабачков.

Эффективно применение различных способов предпосевной подготовки семян кабачка. Применяют предпосевное замачивание семян в теплой воде (24 ч, 20-25 °С), проращивание до наклевывания (появления ростков), 4-6-часовое прогревание при 50-60 °С или в течение 5-7 дней на солнце, закалика замоченных в воде семян. Для закалики их охлаждают при температуре от 0 до минус 2 °С в течение двух суток или воздействуют переменными температурами, чередуя в течение 5-7 суток тепло и холод: днем (6 ч) 18-20 °С, в остальное время суток - минус 2 °С. Все эти приемы на несколько дней ускоряют появление всходов и начало сбора плодов, увеличивают урожай ранней продукции, иногда повышают и общий урожай. Закалка, кроме того, повышает и устойчивость растений к холоду, что особенно важно при культуре в открытом грунте. Перед посевом семена протравливают препаратом ТМТД, расходуя его из расчета 5-6 г на 1 кг семян, тигамом (4 г на 1 кг семян) или 1%-ным раствором марганцовокислого калия (1 г марганцовки на 100 мл воды), выдерживая в нем семена 20 мин с последующей тщательной промывкой семян водой.

Высевают семена в открытый грунт после того, как минуют весенние заморозки, или несколько раньше, но с таким расчетом, чтобы всходы не попали под заморозки. В Центральной зоне России этот срок приходится примерно на конец мая - начало июня, для районов Северного Кавказа и юго-восточных регионов страны - на конец апреля - начало мая.

При желании можно удлинить период поступления свежей продукции. Для этого нужно провести посев в 2-3 срока с 5-6-дневным интервалом и применить рассадную культуру кабачка.

При посеве глубина заделки семян на легких почвах - не менее 6-9, на тяжелых, суглинистых - 4-6 см. Высевают с таким расчетом, чтобы в Центральной зоне получить до 3-3,5 растения на 1 м<sup>2</sup>, а в южных районах - 1-1,5 растения. В Центральной зоне лунки под кабачок размещают на расстоянии 70 см одна от другой (квадратно) или сеют лентами (чередуя междуурядья шириной 50 и 90 см, в ряду размещают лунки через 70 см). Высевают в лунку по 3-4 семечка, затем оставляют в лунках по 1-2 растения (при прорывке лишние, более слабые, удаляют). Лунки обычно делают тяжкой.

В каждую лунку перед посевом вносят по горсти перегной и щепотке золы, которые перемешивают с почвой, а после раскладки в лунке семян и заделки их почвой лунки сверху мульчируют (накрывают) торфом или перегноем (слой 2-4 см). Для мульчирования берут также черную пленку и укрывают ею грядки. При появлении всходов в пленке прорезают отверстия, через которые «выпускают» растения наружу. Мульчирование ускоряет появление



всходов и общее развитие растений, что способствует увеличению урожая, особенно раннего. Черная пленка, кроме того, облегчает борьбу с сорняками (сорные растения под ней гибнут).

Хороший прием ускорения поступления урожая и повышения сбора кабачков - использование рассадной культуры. Рассаду кабачка выращивают так же, как и огуречную, в парниках, пленочных теплицах или в домашних условиях - на подоконнике, в лоджии, на балконе. Для выращивания рассады готовят торфо- или перегнойно-земляные горшочки или питательную смесь, которую засыпают в полимерные мешочки, бумажные стаканчики, пакеты из-под молока. Их устанавливают в специально сделанные ящики, коробки. Размер горшочков (пакетов) 8x8 или 10x10 см при возрасте рассады соответственно 25 или 30-35 дней. Состав смеси для прорастания горшочков или засыпки ее в пакеты бывает различным, но чаще всего берут 50-60 % торфа, 30-40 - перегноя, 10-20 - дерновой земли, 10 % древесных опилок. На 10 кг (ведро) смеси добавляют 3-6 г аммиачной селитры, 8-15 - суперфосфата, 5-10 г калия. Если торф кислый, в смесь вносят известь.

В открытый грунт высаживают 25-35-дневную рассаду, посев семян в горшочки в Центральной зоне проводят 5-10 мая. Рассаду в грунт переносят после окончания заморозков, обычно 5-10 июня, в фазе 2-4 листьев. При посадке в лунку подливают примерно 1 л воды, растения заглубляют в почву до семядольных листьев. Схема посадки такая же, как и при посевой культуре (70x70 см или 50 + 90x70 см), но в лунке помещают только одно растение (получается примерно 2 растения на 1 м<sup>2</sup>).

Высеянные семена, всходы, а иногда и высаженную рассаду кабачка огороднику приходится беречь от птиц, особенно грачей, которые норвят полакомиться тем, что находят на огороде. Каждый хозяин придумывает свои способы отпугивания ворюшек - развешивает полоски бумаги или пленки, устанавливает пугала, трещетки и пр.

На случай заморозков и сильного похолодания нужно заранее приготовить различные укрывные материалы - солому, рогожу, мешки и др. При сильных заморозках (более минус 1-2 °С) растения порой повреждаются даже под пленочными укрытиями, поэтому и здесь иногда полезно применять дополнительное укрытие.

Дальнейший уход за растениями включает 1-2 прорывки всходов (при посевой культуре) для оставления заданного количества растений (удаляют, естественно, наиболее слабые и большие экземпляры), 2-3 рыхления с прополкой в рядах и между рядами, поливы (2-4 за вегетацию, после высадки рассады и в период массового цветения и формирования плодов). В последний период (формирование плодов) полезна и жидкая подкормка калийной солью из расчета 50 г удобрения на 10 л воды.

Кабачки, так же как и другие тыквенные (например, огурцы), поражаются болезнями и вредителями. Наиболее распространенные и вредные болезни - мучнистая роса, белая гниль, прикорневая гниль, антракноз, а вредители - бахчевая тля, паутинный клещ, слизни, проволочники, медведки и др. Как же бороться с напастью? Прежде всего не пренебрегать предупредительными мерами, а они (всем известны: тщательный уход за посевами (посадками), обеспечивающий формирование сильных, здоровых растений, соблюдение правильного чередования культур, уничтожение сорняков и растительных остатков, разносящих возбудителей болезней и вредителей, глубокая основная обработка почвы и пр. Если поражения не очень значительны, лучше пользоваться экологически безвредными народными средствами - опрыскиванием посадок настоями коровяка, сена, чеснока, луковой шелухи и пр. Против сосущих вредителей (паутинный клещ, бахчевая тля и пр.) применяют отвары или настои табачной или махорочной пыли, отвар из ботвы томата или картофеля, листьев или корней одуванчика, листьев, стрелок или зубков чеснока и пр.

В крайних случаях прибегают к «химии» - против антракноза опрыскивают растения 1%-ным раствором бордоской жидкости, используют смачивающийся порошок хлорокиси меди (40 г на 10 л воды), купрозан и поликарбадин, против мучнистой росы - натрий фосфорнокислый двузамещенный (50 г на 10 л воды) или коллоидную серу (10 г на 10 л воды), которая эффективна и в борьбе с паутинным клещом.

Против сосущих и листогрызущих вредителей рекомендуют опрыскивание растений карбофосом (40-60 г на 10 л воды). Заметим, что применять химические препараты нужно в строгом соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями.

Культура кабачка под временными пленочными укрытиями. Погодные условия Нечерноземной зоны, особенно весной, не всегда благоприятствуют получению хорошего урожая кабачков в открытом грунте, даже через рассадную культуру. Более надежный способ - устройство временных пленочных укрытий, дающих особенно высокий эффект при сочетании с рассадной культурой. Как показала практика, применение пленочных укрытий при посевой культуре повышает общий урожай примерно на 30-35 %, а ранний - на 80-90 %, а при рассадной культуре - повышает общий урожай на 65 %, а ранний - в 2,5 раза по сравнению с посевой культурой в открытом грунте. Сборы плодов под пленкой начинаются на 10-15 дней раньше, чем в открытом грунте.

В любительском овощеводстве чаще применяют временные пленочные укрытия каркасного тоннельного типа. Из ивовых прутьев или кусков проволоки (толщиной 6-8 мм, длиной 2-2,3 м) делают дуги, которые устанавливают над рядами высе-



янных семян или высаженной рассады на расстоянии 1 м друг от друга. Концы дуг углубляют в землю на 20-25 см. Расстояние между концами дуг 80, высота туннеля 60-70 см. Дуги для большей устойчивости каркаса соединяют сверху и с боков тонкой проволокой или шпагатом, а затем поверх них расстилают пленку, присыпая ее края землей или закрепляя рейками (бобинами). Сверху пленку закрепляют дугами, расставляя их через 2-3 м.

Схема посева и посадки рассады - однорядная по центру гряды с расстоянием между растениями в ряду 50 см. Рассаду готовят так же, как и для открытого грунта, такого же возраста (25-35 дней), но посев на рассаду и ее высадку проводят на 10-15 дней раньше, чем в открытом грунте (посев во второй половине апреля, высадка 20-25 мая). Пленку снимают через 25-30 дней, когда установится устойчивая теплая погода, а при неблагоприятных погодных условиях ее оставляют до конца вегетации. В жаркие дни туннели проветривают, приподнимая пленку с торцов, а при необходимости и с одной, обычно подветренной, боковой стороны. Уход за кабачками под пленкой такой же, как и за растениями в открытом грунте.

**Опыт любителей-овощеводов.** Очень многие люди, склонные к опытничеству, применяют на своих участках оригинальные приемы выращивания кабачков с учетом назначения и сроков использования продукции (потребление в свежем или консервированном виде, летом или в зимний период). Эти приемы рациональны, приносят хороший результат и доступны всем желающим.

Овощевод-любитель из Подмосковья Ю.Н. Ушаков в зависимости от назначения выращивает кабачки по-разному. Сначала получает рассаду (здесь способ один для всех вариантов). Семена на рассаду высевает в середине апреля в пакеты из-под молока, в грунт высаживает 25-30-дневную рассаду. Чтобы получить зрелые плоды для потребления в зимний период, хозяин высаживает рассаду по схеме 70x70 см по 3 растения в лунку. Через некоторое время растения прищипывает, оставляя на каждом до 4 плодов. Для летнего потребления молодых завязей при такой же схеме посадки в лунку высаживает по одному растению и их не прищипывает. Основной уход одинаков - поливает редко, но обильно, дважды подкармливает - через две недели после посадки и через 2-3 недели после первой подкормки. Для подкормки берет раствор коровяка (1:10) с нитроаммофоской, ее первый раз расходует один спичечный коробок на ведро раствора, второй раз - два.

Опытный овощевод из Москвы В.А. Модестов выращивает золотистые кабачки для зимнего потребления. Кожича таких плодов в физиологически зрелом виде окрашена в золотисто-желтый цвет, а незрелых завязей - в зеленый. Кожича твердая, мякоть толстая, сладковатая, желтовато-розовой окраски, богатая каротином, витамином С, с вы-



**Кабачок сорта Золотистый.**

соким процентом сухого вещества. Плоды могут храниться до нового урожая.

Рассаду В.А. Модестов выращивает с начала мая под пленкой на огуречной грядке. По центру грядки высевает два ряда огурцов, а ближе к бортику грядки - семена кабачка с расстоянием между ними 25-30 см. В фазе 2-3 листьев растения с комом земли пересаживает на отдельную грядку (площадь питания каждого 1 м<sup>2</sup>). Уход за кабачком сводится к поливам, рыхлениям почвы и прополкам. Под плоды огородник подкладывает дощечки или фанерки, чтобы кабачки не повреждались слизнями. Для летнего потребления собирает плоды по мере надобности. На тех же растениях, плоды которых пойдут на зимнее хранение, оставляет по два кабачка и срезает их с плодоножкой глубокой осенью - в конце сентября. Хранит плоды в доме, разложив в один ряд вдали от отопительных батарей. После февраля плоды, чтобы в них не проросли семена, замораживает.

На семенные цели В.А. Модестов оставляет лучшие, типичные плоды. Семена для посева выделяет из плодов в начале мая - непосредственно перед посевом. Здесь автор брошюры не совсем согласен с овощеводом. Перерезывать семена в плодах, пожалуй, не следует, ведь при этом ухудшаются их посевные и урожайные качества. Семена даже могут прорасти в плодах, став негодными для посева. Кроме того, при длительном выдерживании семян в плодах у них происходит расщепление сложных запасных веществ и отток их в ткань плода. В результате в семенах уменьшается содержание запасных веществ, снижаются масса, посевные качества и общая жизнеспособность семян. Лучше все-таки семена выделять в осенне-зимний период при полном вызревании семенных плодов, не позднее 20-25 дней после уборки.



Наблюдая за ростом кабачков цуккини на своих грядках, овощевод-опытник из Москвы С.В. Рахманов разработал свою систему ухода за растениями. Рассадку он растит в бумажных стаканчиках со смесью, состоящей из равных частей перегноя, дерновой земли, торфа и крушинозернистого речного песка. Рассадку подкармливает бледно-розовым раствором марганцовки с добавлением 2 г на 1 л воды суперфосфата. Высаживает рассадку в открытый грунт во второй декаде мая по схеме 1х1,5 м в лунки размером 40х40 см, глубиной 25 см, заполненные смесью огородной земли и перегноя в равном соотношении. При выполнении органических и минеральных подкормок растений овощевод заметил, что ложной мучнистой росой кабачок заболевает после подкормки раствором коровяка, но остается здоровым после подкормки минеральными удобрениями (суперфосфатом и калийной солью). Тогда от подкормок органическими удобрениями С.В. Рахманов отказался, но урожай не снизился.

В холодную и дождливую погоду, неблагоприятную для лёта насекомых-опылителей, овощевод проводит искусственное опыление женских цветков. Заметив, что в середине вегетации происходит сильное загущение посадок мощно развитой листвой, огородник примерно 1/3 всей массы листьев (наиболее старых, самых крупных) удаляет. Кабачок лучше цветет, освещается, а почва прогревается.

С.В. Рахманов не только получает стабильный урожай плодов цуккини, но и умеет их хранить зимой. В домашних условиях зрелые плоды цуккини не теряют своего качества до апреля, а в погребе - до нового урожая (только их следует защищать от попадания конденсата влаги).

Приемы, применяемые С.В. Рахмановым, интересны и для других огородников. Однако есть некоторые оговорки. Срок высадки рассады в открытый грунт, которого придерживается овощевод (вторая декада мая), в условиях Московской области рискован. В конце мая - начале июня здесь почти ежегодно бывают резкие похолодания, а часто и заморозки, вызывающие гибель растений. Огородник, высаживая рассаду в эти сроки, должен или укрывать растения пленкой, или держать под рукой подготовленные средства защиты от заморозков (дужки, пленку, маты и пр.).

## **Уборка урожая и получение семян кабачка на своем участке**

Период плодоношения у кабачка большой, поэтому плоды собирают многократно (до 12-15 раз), не менее 1-2 раз в неделю. Для приготовления обеденных блюд годятся плоды технической

зрелости (диаметр плодов не более 10-12 см), для консервирования лучше взять поменьше (диаметр плодов не более 8 см). Семена в таких плодах водянистые, некожистые, легко нарезаются ножом. При перерастании плодов ухудшаются их вкусовые и товарные качества. Медлить со сбором неразумно: это ведет также к снижению урожая, поскольку передержка на растении технически зрелых плодов задерживает формирование и рост новых завязей. Собирают кабачки с плодоножками и сразу же используют, а то они подвянут и потеряют свои ценные свойства. Длительный период (до 10-12 суток) кабачки хранятся в холодильнике на нижней полке без заметного снижения качества при температуре 1-2 °С и относительной влажности воздуха 70-75 %.

Как уже отмечалось, кабачки - прекрасный диетический продукт с целебными свойствами. Из свежих готовят салаты, оладьи, пудинги, их отваривают, жарят и тушат в чистом виде и с картофелем, луком, томатами, грибами, перерабатывают в кабачковую икру, солят, маринуют и даже варят из них варенье. Но об этом речь пойдет в специальном разделе, помещенном в конце брошюры.

Семена кабачка не обязательно закупать на стороне, их несложно получить и на собственном огороде. Кабачки на семена выращивают почти так же, как и плоды продовольственных посевов. Нужно лишь обратить внимание на некоторые особенности агротехники. Сортовые посадки должны быть изолированы, поскольку цветки различных сортов кабачка легко переопыляются и между собой, и с цветками патиссона и тыквы сортов, относящихся к виду обыкновенной (твердокорой) тыквы. При заготовке собственных семян на небольшом участке лучше выращивать один сорт кабачка и сорта крупноплодной и мускатной видов тыквы. Другой способ - применение искусственного опыления. Его проводят таким же образом, как и при выращивании тыквы (см. далее).

Для семенных целей отбирают мощные, хорошо развитые растения, плоды снимают по мере достижения ими технической зрелости, но один-два оставляют на дозревание. Семенные плоды убирают после того, как они достигнут полной физиологической зрелости. Это определяют по изменению цвета и твердости коры. Зрелые плоды приобретают желтую, кремовую или оранжевую окраску (в зависимости от сорта), их кора становится твердой, деревянистой (не продавливается ногтем). Плоды срезают с плодоножкой и дозаривают (выдерживают в теплом помещении). В зависимости от степени естественной зрелости плодов их дозаривают от 7-8 до 25 дней. После дозаривания плоды разрезают, выделяют семена, высушивают их при комнатной температуре (15-25 °С) до влажности примерно 12-13% и закладывают на хранение. Из одного семенного



плода массой 1 кг получают 10-20 г (75-150 шт.) семян. Такого количества вполне достаточно для посева на участке любителя весной будущего года. Плоды после выделения семян годятся в пищу (для салатов, супов или других блюд).

## Тыква столовая



К одному роду семейства тыквенных относится 27 видов тыквы. Все они однолетние травянистые растения, из них шесть видов культурные, остальные дикорастущие. На территории нашей страны распространены три вида: твердокорая, или обыкновенная, к которой относятся и сама тыква, и родственные ей культуры - кабачок, патиссон, кружок, крупноплодная и мускатная. Родина большинства видов тыквы - Центральная и Северная Америка, а крупноплодной - Южная Америка.

Тыква - древняя культура, но в Россию попала только в начале XIX в. (по некоторым сведениям - в XVI в.). Тыква считается одной из важнейших продовольственных культур во многих странах, а у нас ее используют и как кормовую, и как продовольственную культуру. В южных районах страны тыква ценится как прекрасный корм для домашних животных, поскольку обладает высоким содержанием в плодах углеводов и витаминов, для питания ее мало используют: местные жители отдают предпочтение другим ценным овощным и бахчевым культурам (арбуз, дыня, томат, перец, баклажан и др.). С продвижением на север значение тыквы как продовольственной культуры возрастает. Особый интерес к ней проявляют огородники-любители, которых привлекают высокая питательная и диетическая ценность ее плодов, их приятный вкус, целебные свойства. Тыква помогает при атеросклерозе и других сердечно-сосудистых заболеваниях, нарушениях в деятельности желудочно-кишечного тракта, ожирении, болезнях почек и мочевого пузыря. Способствует выведению из организма излишков холестерина и служит хорошим противогельминтным средством (семена).

(Тыкву высаживают на огороде не только как продовольственную и кормовую культуру. В некоторых странах (например, в Болгарии) ее используют в качестве ментора при выращивании теплолюбивых культур для повышения их жизнеспособности. Привитые на тыкве растения огурца, арбуза или дыни отличаются высокой у-

стойчивостью к болезням и неблагоприятным погодным условиям, усиленным, мощным ростом и, в конечном итоге, повышенной урожайностью.

## Свойства растений тыквы

По мощности корневой системы тыква превосходит огурец, дыню и даже арбуз. Главный стержневой корень тыквы достигает 2 м, основная масса корней размещается в пахотном, частично в подпахотном горизонте, распространяясь широко в стороны.

Надземная часть растений тыквы еще более мощная, чем корневая система. Стебель у тыквы стелющийся, ветвистый, состоит из главного стебля и боковых побегов (плетей), которые иногда достигают длины 8-10 м. У короткоплетистых - полкустовых и кустовых форм тыквы - и надземная часть, и корневая система слабее, чем у длинноплетистых сортов.

Листья у растений тыквы крупные, различаются по форме, окраске и опушению, что служит видовым признаком.

Цветки тыквы крупные, раздельнополые (мужского и женского типа), редко - гермафродитные, одиночные, однодомные (на одном растении находятся и женские, и мужские цветки).

Растения тыквы переопыляющиеся. Пыльцу переносят главным образом пчелы, шмели. Сорты твердокорой тыквы легко скрещиваются с кабачком, патиссоном и кружком. Различные же виды тыквы в естественных условиях обычно между собой не переопыляются.

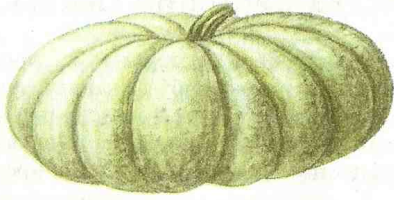
Плоды тыквы (многосемянные ягоды - тыквинны) у разных сортов имеют неодинаковую форму, окраску, рисунок и другие признаки. Кора плодов (чаще всего у вида твердокорой тыквы) с панцирным слоем - твердая, без такого слоя - гнущаяся, кожистая.

В среднем плоды весят 4-6 кг, но могут достигать и гигантских размеров. На наших огородах встречаются плоды массой 30-50 кг. Но это далеко не предел. Во Франции зарегистрирована тыква массой 265 кг, а в Канаде - почти 290 кг.

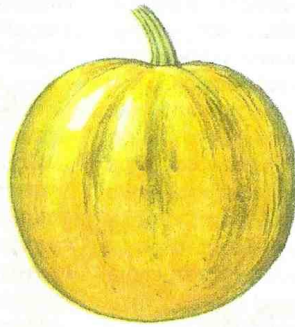
Заметим, что чрезмерно крупный плод хорош лишь для установления рекорда и показа на выставке. С такими «неподъемными» колоссами трудно работать, их невозможно съесть сразу, отрезать кусок нельзя - плод пропадет, долго храниться он не может. Любителям на своих огородах разумнее получать «порционные» плоды - столовые тыквы небольшого размера. Для этого нужно оставлять на растении не 1-2, а 3-4 плода, подобрать определенный сорт, крупноплодные же выращивать для кормовых целей.

Плоды тыквы богаты углеводами, особенно сахарами и крахмалом, превосходя по этому показателю многие овощные культуры. В них содержатся также витамины - С, каротин, группы В и





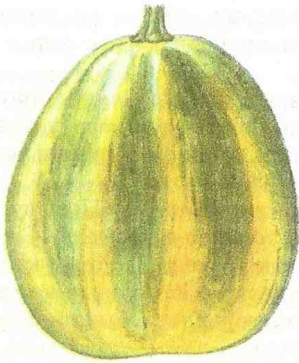
1



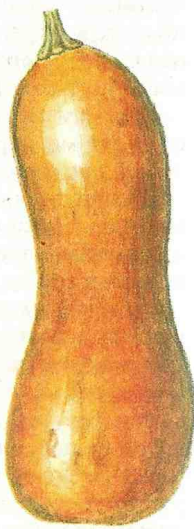
2



3



4



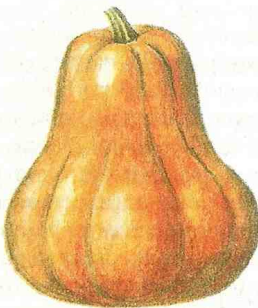
5



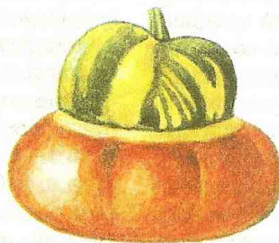
6



7



8



9



10

**Формы плодов тыквы:**

1 - сплюснутая (уплощенная); 2 - шарообразная; 3 - овальная; 4 - обратнойцевидная;  
5 - перехватка удлиненная; 6 - цилиндрическая; 7 - перехватка укороченная; 8 - грушевидная;  
9 - торбанная; 10 - колокольчатая.



др., минеральные соли, в семенах много жира (до 48 %).

Растения различных видов тыквы имеют неодинаковые морфологические признаки. Овощеводу, особенно занимающемуся на своем участке производством семян, знать их необходимо. При культуре тыквы на семена недопустимо размещать на одном участке различные сорта одного и того же вида (произойдет переопыление сортов). Сорта же разных видов могут расти без пространственной изоляции, так как они между собой не переопыляются.

Растения твердокорой, или обыкновенной, тыквы имеют резко граненые, бороздчатые стебли, листья с пятью заостренными лопастями. Окраска их темно-зеленая, ткань грубая, плодоножки, листья и стебли покрыты жесткими колючими шипами. Цветки оранжевые с прямостоящими заостренными лепестками, чашечка бочковидная, желтоватая, чашелистики шиловидные. Плоды различные по форме, окраске и рисунку, но чаще всего обратнойцевидной формы, желто-оранжевой или ярко-желтой окраски с полосатым рисунком. У одних сортов твердая (панцирная), у других мягкая (кожистая) кора. Мякоть плодов волокнистая, грубая. Плодоножки резкограненые, призматические. Семена среднего размера (масса 1000 шт. 180-220 г), желтовато-белые или кремовые с ясно выраженным гладким ободком (рубчиком).

У крупноплодной тыквы цилиндрические, опушенные стебли, округлые почковидные или слабывемчатые листовые пластинки зеленой окраски. Цветки с ярко-желтыми, отогнутыми наружу лепестками, чашечка бокаловидная, зеленая, чашелистики узкие, нитевидные. Плоды крупные, чаще всего белой, серой или розовой окраски, уплотненной или шаровидной формы с мягкой корой, мало волокнистой, рыхлой мякотью. Плодоножки цилиндрические. Семена крупные (масса 1000 шт. 200-370 г), белого, желтого или кофейного цвета, гладкие с неясным ободком.

Мускатная тыква по морфологическим признакам занимает промежуточное положение между твердокорой и крупноплодной тыквами. Стебли и черешки листьев у растений этого вида округлогранные, а плодоножки граненые, расширенные у плода. Листовые пластинки пятилопастные, слабывемчатые или почковидные с белыми пятнами. Листья темно-зеленые, более мягкие, чем у остальных видов. Цветки бледно-оранжевой окраски с заостренными лепестками, чашечка темно-зеленая, чашелистики удлиненные, широкие, нередко переходят в листочки. Плоды разнообразны по форме и размеру, окраска обычно розовато-коричневая или желтая различных оттенков со светлыми продольными пятнами. Мякоть оранжевого или темно-оранжевого цвета, плотная, нежная, со специфическим запахом. Семена среднего размера и мелкие (масса 1000 шт. 80-150 г), грязно-белые, с ярко выраженным витым ободком темнее семени.

Наиболее резко, ясно заметные видовые различия - форма листьев, размер, поверхность семян (есть на них рубчики или нет), внешний вид плодов (форма, цвет) - позволяют безошибочно определить принадлежность сорта к тому или иному виду.

При благоприятных условиях среды - высокой температуре (25-30°C) и достаточном количестве влаги в почве - семена тыквы дают всходы уже через 6-7 дней после посева. Вначале усиленно растет корневая система. К моменту появления всходов главный корень может достигнуть 10-20 см и иметь боковые корни.

Через 5-6 дней после всходов появляется первый настоящий лист, затем через каждые 3-4 дня - второй, третий, четвертый и пятый листья, после чего рост снова замедляется. Междоузлия сильно укороченные, растения имеют вид небольшого прямостоячего кустика. Этот период роста у бахчевых принято называть фазой шатрика. Прирост стебля идет медленно. Примерно через 20-30 дней после всходов растения начинают образовывать главный стебель, а затем и боковые побеги первого и последующих порядков. В период ветвления у тыквы отмечаются наиболее сильные ростовые процессы: при благоприятных условиях суммарный прирост всех побегов на растении может достигать десятков метров в сутки.

Одновременно с ростом происходит и развитие растений, у них образуются репродуктивные органы (бутоны, цветки, завязи). У различных сортов тыквы бутоны появляются через 30-50 дней, а цветение наступает через 35-60 дней после появления всходов. Первыми обычно распускаются мужские цветки, а затем и женские. Но бывает и наоборот. Тогда для «спасения» первых плодов огороднику приходится искать (иногда у соседей по огороду) растения тыквы с цветущими мужскими цветками и проводить искусственное опыление.

Женские цветки у тыквы обычно расположены на основном стебле, бывает, и на боковых побегах первого порядка. Цветение начинается с цветков, расположенных в пазухах нижних листьев главного стебля. Затем распускаются последующие цветки главного стебля и первые цветки боковых побегов, постепенно цветение распространяется снизу вверх. Скорость наступления цветения в сильной степени зависит от условий выращивания растений, в первую очередь от температуры почвы и воздуха: повышение температуры до определенного уровня ускоряет наступление цветения.

На растениях тыквы образуется много цветков, особенно мужских. Если женских цветков бывает 10-15, то мужских 50-60 (число их зависит от сорта и условий выращивания). Такое количество цветков избыточно для растения, поскольку оно может «выкормить» 4-5 плодов, остальные цветки и завязи «сбрасывает». Овощевод должен помочь растению и своевременно удалить лишние бутоны и завязи, оставив 1-2, иногда 3-4 завязи.



Женские цветки оплодотворяются при полном созревании пыльцы мужских и рылец женских цветков. Это происходит при их раскрытии, обычно в утренние часы. Пыльца у тыквы тяжелая, ветром не переносится. Основные ее переносчики - насекомые, главным образом пчелы и шмели. Успех оплодотворения в сильной степени зависит от числа насекомых, посещающих цветки, а их привлекает нектар. Он начинает выделяться в цветках примерно через 1 ч, количество его достигает максимума через 3-4 ч после их раскрытия. В это время и происходит наиболее интенсивное посещение и опыление пчелами цветков тыквы и других тыквенных культур.

Полив растений рано утром, до раскрытия цветков, способствует нектаровыделению, а следовательно, успешному их опылению и оплодотворению. При поливе же в более поздние сроки, когда цветки уже раскрылись, в них попадает вода, доступ к нектару затрудняется, пчелы перестают посещать цветки, и опыления не происходит. Наиболее благоприятная температура для оплодотворения цветков тыквы умеренная - 18-20 °С утром и 20-25 °С при относительной влажности воздуха не ниже 50%.

Сразу же после опыления и оплодотворения женских цветков начинает разрастаться завязь. При этом темпы ее роста меняются в течение формирования и созревания плода. Наиболее интенсивный рост плодов наблюдается в первый период их формирования. Уже на 2-3-й день после оплодотворения заметно увеличение размеров завязи, что свидетельствует об успешном оплодотворении. Последующие 2-3 недели плод продолжает интенсивно расти. Увеличение его массы происходит как в дневные часы суток, так и в ночное время. Затем темпы прироста массы плодов замедляются, их увеличение происходит в основном в ночные часы. Созревают плоды у разных сортов через 46-68 дней после оплодотворения завязей или через 75-135 дней после появления всходов.

У тыквенных растений цветение и плодоношение неразрывны. На одном растении одновременно можно наблюдать образование бутонов, цветков и растущие завязи. Однако после того как образуется предельное количество плодов, которое растение может обеспечить питанием и влагой, дальнейшее развитие завязей прекращается и не возобновляется до тех пор, пока не будут удалены растущие плоды. Чем больше на растении плодов, тем медленнее они растут и тем меньшего размера достигают ко времени уборки. Огородник должен учитывать эту «саморегулировку» растений и, искусственно устанавливая «нагрузку», влиять на величину и количество плодов на растении.

В плодах тыквы по мере их роста и созревания изменяется химический состав. Из листьев в плоды поступают продукты фотосинтеза, в основном углеводы, поэтому в плодах возрастает общее со-

держание сахаров, особенно сахарозы. Увеличивается также содержание пектиновых веществ, витаминов, главным образом витамина С и каротина, но уменьшается количество крахмала (он превращается в более простые углеводы).

Созревают плоды, созревают и семена в них. Семян в тыкве большое количество. Наиболее высокой жизнеспособности (всхожесть 98-100 %) они достигают ко времени полной физиологической зрелости плодов (созревших на растениях и подвергнутых послеуборочному дозариванию в теплом помещении в течение 10-20 дней). Такие семена обладают превосходными посевными и урожайными качествами. При созревании на растениях и при дозаривании плодов увеличивается масса семян, содержание в них сухого вещества, белков и жира, уменьшается количество воды. Полностью созревшие семена тыквы содержат около 35-40 % воды. Передержка семян в зрелых плодах тыквы нежелательна, так как ведет к распаду запасных веществ и даже прорастанию семян в плодах.

Семена тыквы при благоприятных условиях хранения сохраняют всхожесть в течение 8-10 лет, а иногда и дольше. Однако все-таки наиболее продуктивные семена свежесобранные и хранившиеся не более 3-4 лет. После 5-7-летнего или большего срока хранения семена полноценного урожая не дают.

Тыква требовательна к теплу, но более холодостойка, чем арбуз и дыня. Ее семена начинают прорастать при температуре около 13 °С, а у некоторых сортов - при 10-12 °С. Оптимальная температура для прорастания семян тыквы - около 25 °С.

Для сортов тыквы вида твердокорая оптимальная температура для нормального роста и развития растения - 20-25 °С, для крупноплодной и мускатной тыквы - 25-30 °С. При температуре ниже оптимальной рост и развитие задерживаются, урожайность резко снижается. Понижение температуры до 0 - минус 1 °С сильно повреждает всходы тыквы. Особенно чувствительны растения к пониженным температурам в начальный период, когда они еще пользуются запасами семени, отложенными в семядолях, и в период цветения: при температуре ниже 15 °С наблюдается опадение бутонов и цветков, пыльца и рыльце плохо созревают, оплодотворение затрудняется. Однако и высокая температура во время цветения вредит растениям. Оптимальные условия для цветения и оплодотворения складываются при температуре 18-20 °С утром и 20-25 °С днем.

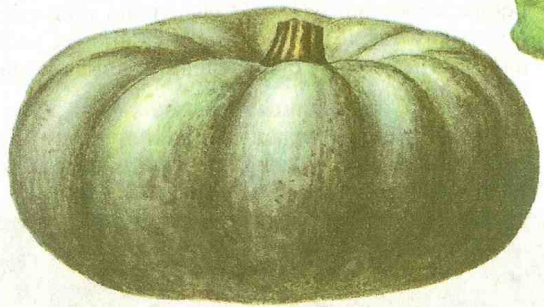
Корневая система тыквы еще более чувствительна к пониженным температурам, чем надземная. Если длительное время температура воздуха бывает ниже допустимого предела (15 °С), корневая система повреждается патогенными микроорганизмами и начинает отмирать раньше, чем листья и стебли.

По теплотребовательности сорта различных видов тыквы существенно различаются. Наибо-

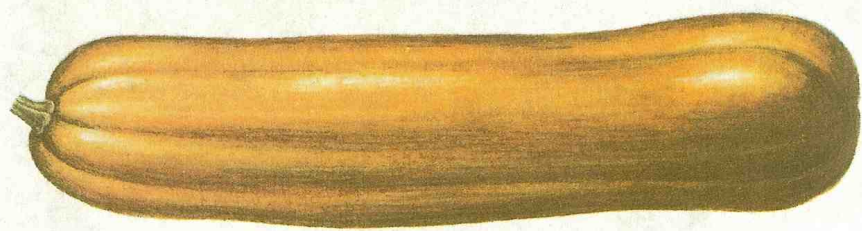




1



2



3



Особенности разных видов тыквы (плод, лист, цветок, семена):  
1 - твердокорая тыква, сорт Кустовая 39; 2 - крупноплодная тыква, сорт Медовая белая 611;  
3 - мускатная тыква, сорт Бирючукская 628.



лее устойчивы к холоду сорта твердокорой тыквы, особенно созданные в относительно более северных районах ее производства (Центральная полоса России и Нечерноземье). Но качество продукции этих сортов обычно ниже, чем у сортов южного происхождения и у других видов. Наибольшая потребность в тепле у сортов мускатной тыквы, что препятствует их более широкому распространению. Об этом можно только пожалеть, ведь плоды такой тыквы очень вкусны. Тыква относится к группе жаростойких видов растений, вредное воздействие жары на нее иногда проявляется только в самых южных районах страны (Северный Кавказ и Нижнее Поволжье). В остальных районах тыкве жара не угрожает.

Тыкву обычно относят к засухоустойчивой группе культур, куда входят также арбуз и дыня. Однако тыква более требовательна к влаге и очень отзывчива на поливы. В то же время ее мощно развитая корневая система, обладающая большой сосущей силой клеток, легко добывает влагу из почвы даже там, где ее мало. Кстати, семена тыквы, как и других бахчевых культур, также обладают немалой сосущей силой и могут прорасти даже в довольно сухой почве.

Если семена для своего прорастания не нуждаются в естественном освещении, то растения тык-

вы любят свет и при затенении плохо растут и дают пониженный урожай. По отношению к продолжительности дневного освещения тыкву относят к нейтральным растениям - они хорошо плодоносят в условиях и короткого, и длинного дня. Сорта тыквы северного происхождения, как и кабачки, более приспособлены к недостаточно высокой интенсивности освещения, чем сорта южане.

Важное значение для тыквы имеет доступ воздуха к высеянному семенам и корневой системе в почве. Дружные всходы бывают лишь на легких по механическому составу и рыхлых почвах, в которые свободно поступает воздух. При образовании почвенной корки, препятствующей доступу кислорода к семенам, а позднее и к корневой системе, семена и корни «задыхаются» и могут погибнуть.

Лучшие почвы для тыквы темноцветные обогащенные супеси, супесчаные и суглинистые черноземы. Тыква лучше всего растет на нейтральных или слабокислых почвах, не выносит сильноокислых почв, но относительно устойчива к их засолению. Растения отзывчивы на органические удобрения, особенно навоз. Эффективно применение под тыкву также фосфорных и калийных удобрений, оказывающих существенное влияние на качество плодов.

Тыква сорта Алтайская 47.





В нашей стране районировано более 20 сортов столовой тыквы и несколько кормовых сортов, плоды которых также можно употреблять в пищу (естественно, и столовые сорта годятся для кормовых целей).

## Твердокорая (обыкновенная) тыква

Сорта тыквы этого вида отличаются высокой скороспелостью, поэтому распространены практически во всех зонах страны, хотя по питательным и диетическим качествам уступают сортам крупноплодной и мускатной тыквы. Среди сортов твердокорой тыквы чаще всего встречаются на огородах Миндальная 35, Бирючукутская 27 и Мозолеевская 49. Перспективен новый сорт Хуторянка. В восточных районах страны популярна тыква Алтайская 47 - самый раннеспелый сорт. Огородники охотно выращивают и Грибовскую кустовую 189.

**Алтайская 47.** Сорт Западно-Сибирской овощкартофельной селекционной опытной станции Всероссийского НИИ овощеводства (ВНИИО). Самый скороспелый сорт. Его вегетационный период (от всходов до созревания плодов) 75-85 дней. Растения длинноплетистые (длина главного стебля до 4,5 м), средней мощности, сорт устойчив к пониженной температуре. Плоды короткоцилиндрические, гладкие или ребристые, средней величины и крупные (масса в среднем 5 кг), зрелые темно-желтой окраски с темно-зелеными пятнистыми полосами, которые при полном созревании плодов становятся темно-оранжевыми. Кора твердая, деревянистая, мякоть лимонно-желтого цвета, толщиной 3-4,5 см, средней плотности, сладкая или малосладкая, удовлетворительного или хорошего вкуса. Болезнями поражается в слабой или средней степени. Плоды устойчивы к перевозке, лежкость хорошая. Используется в домашней кулинарии и на корм скоту. Районирован в 1955 г.

**Грибовская кустовая 189.** Сорт выведен во ВНИИССОК. Раннеспелый, вегетационный период 85-90 дней, растения мощные, кустовой формы. Плоды овальные и цилиндрические, с гладкой или слаборебристой поверхностью, средняя масса плода 3-4 кг. Окраска зрелых плодов светло-оранжевая с черно-зеленым рисунком в виде пятнистых полос. Кора тонкая, твердая. Мякоть темно-желтая, толщиной 3-4 см, средней плотности, сладкая, хороших вкусовых качеств. Болезнями повреждается в слабой и средней степени. Плоды устойчивы к перевозке, лежкость хорошая. Районирован в восточных районах страны в 1964 г.

**Бирючукутская 27.** Сорт селекции Бирючукутской овощной селекционной опытной станции ВНИИО. Широко распространен в центральных районах страны. Отзывчив на орошение. Раннеспелый, вегетационный период 80-95 дней. Расте-

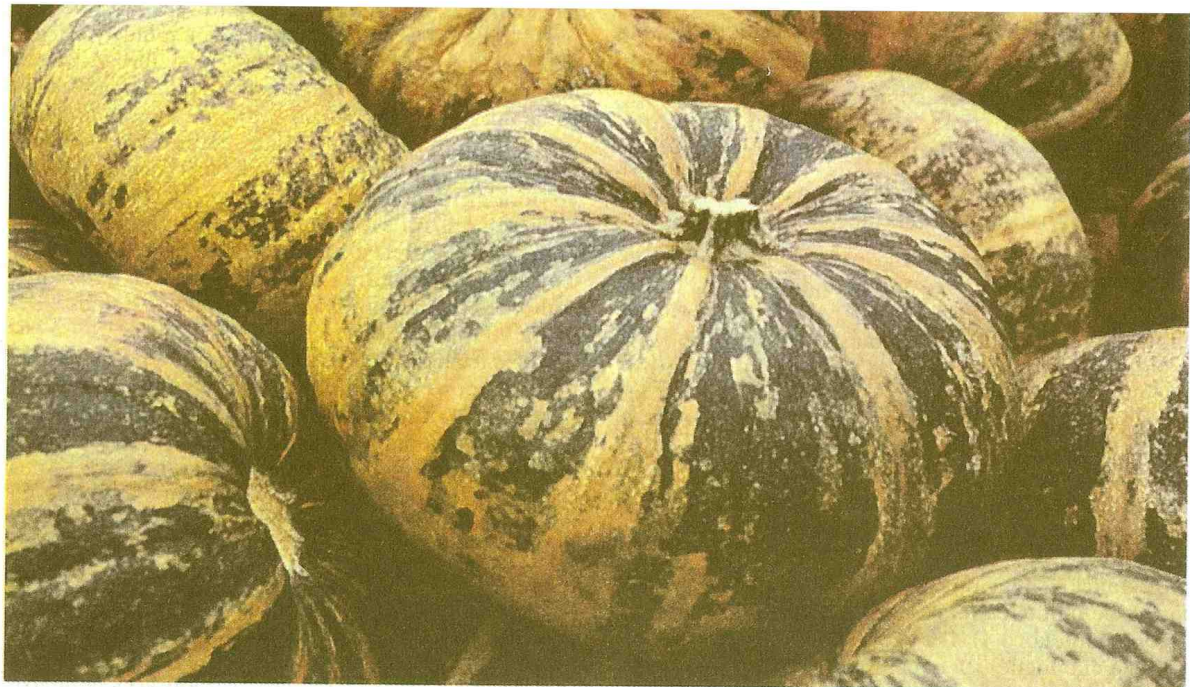
ние мощное, длинноплетистое (длина плетей до 8 м). Плоды короткоцилиндрической или грушевидной формы, слегка ребристые, особенно у плодоножки, масса 5-7 кг. Окраска зрелых плодов желто-оранжевая с широкими черно-зелеными полосами, при полном созревании - темно-оранжевая. Кора тонкая, кожистая (не твердая), мякоть светло- или интенсивно-желтая, толстая (около 5 см), средней плотности, сладкая, приятная на вкус. Плоды устойчивы к перевозке, лежкость средняя. Сорт столового назначения, но годится и на корм животным. Районирован в Центральной зоне России в 1954 г.

**Мозолеевская 49.** Старый, широко распространенный сорт селекции Воронежской овощной опытной станции ВНИИО. Среднеспелый с вегетационным периодом 90-100 дней. Растения длинноплетистые (до 8 м), средней мощности. Плоды обратнояйцевидной формы или короткоовальные со сбегом к плодоножке, гладкие с ребристостью к плодоножке, масса 3-5 кг. Окраска зрелых плодов оранжевая с рисунком в виде зеленовато-коричневых широких полос. Кора тонкая, деревянистая, мякоть оранжевая или желтая, средней толщины (3-5 см), плотная, вкусовые качества хорошие (4-4,5 балла). Плоды устойчивы к перевозке, лежкость хорошая. Болезнями поражается в средней и слабой степени. Сорт столового назначения, подходит и для переработки. Районирован с 1943 г.

**Миндальная 35.** Старый, широко распространенный сорт селекции Бирючукутской овощной селекционной опытной станции ВНИИО. Сорт среднеспелый - вегетационный период 90-100 дней. Растения средне- и длинноплетистые (до 8 м), мощные. Плоды уплощенной формы, гладкие, у плодоножки слегка ребристые, средняя масса плода 4-5 кг. Окраска зрелых плодов буро-оранжевая с рисунком в виде широких, разорванных полос светло-коричневого цвета. Кора кожистая, непанцирная, упругая. Мякоть оранжево-желтая, средней толщины (4-5 см), плотная, хрустящая, сладкая с миндальным ароматом, очень вкусная. Плоды устойчивы к перевозке, лежкость очень хорошая. Поражается мучнистой росой и бактериальной пятнистостью, в слабой степени гнилями плодов. Сорт столового и кормового назначения. Пригоден для переработки. Районирован с 1950 г.

**Хуторянка.** Новый перспективный сорт селекции Бирючукутской овощной селекционной опытной станции ВНИИО. Сорт среднеспелый, растения мощные, длинноплетистые. Плоды цилиндрические, гладкие, масса 7,5-10,5 кг. Фон плода черно-зеленый, рисунок - ярко-оранжевые прерывистые полосы средней ширины. Кора тонкая, деревянистая. Мякоть ярко-желтая, средней толщины, хрустящая, малосочная, средней сладости, хороших вкусовых качеств. Плоды устойчивы к перевозке, лежкость хорошая. Перенос-





**Тыква сорта Миндальная 35.**

порозом поражается средне, гнилью плодов - слабо. Сорт столового назначения. Районирован с 1990 г.

### **Крупноплодная тыква**

Сорта этой тыквы средне- и позднеспелые, поэтому распространены в основном в южных районах европейской части России. Однако любители-овощеводы успешно выращивают их и в центральных районах страны, применяя рассадный способ и используя свойства некоторых сортов дозревать в процессе хранения. Из столовых сортов этого вида тыквы наиболее широко распространены Волжская серая 92 и Столовая зимняя А-5. Возрос интерес овощеводов и к новым сортам - Донской сладкой (Донская), Зорьке и др.

**Волжская серая 92.** Старый сорт селекции Быковской бахчевой опытной станции ВНИИО, широко распространен в областях Поволжья. Сорт среднеспелый, вегетационный период 100-110 дней, растения длиноплетистые (длина главной плети до 7-8 м). Плоды крупные - в среднем 8-10 кг, иногда 25 кг, плоскоокруглые, гладкие или слабосегментированные. Кора серовато-белая, без рисунка, кожистая. Мякоть средней толщины (4-4,5 см), густо-желтой окраски с оранжевым оттенком, средней плотности и сочности, хорошего вкуса. Семена крупные, овальные, белые, масса 1000 шт. 290-310 г. Сорт очень урожаен, столового и кормового назначения. Районирован с 1940 г.

**Донская.** Среднеспелый, вегетационный период 100-110 дней. Растения среднемошнные, длин-

ноплетистые. Плоды округло-уплощенные, сильно сегментированные, массой 6,5-8 кг. Плод серой окраски, без сетки и рисунка. Кора тонкая, кожистая, мякоть ярко-оранжевая, сладкая, малосочная, хороших и отличных вкусовых качеств. Плоды устойчивы к перевозке, лежкость хорошая. Сорт засухоустойчив, средне поражается бактериозом. Столового назначения. Районирован в 1985 г.

**Зорька.** Сорт среднераннего созревания, растения мощные, длиноплетистые. Плоды округло-сплюснутые, массой 4-4,5 кг, сегментированные. Окраска серая с элементами сетки, рисунок - светло-серые полосы и розовые пятна. Кора кожистая, тонкая, мякоть ярко-оранжевая, сладкая, вкусовая оценка 4-5 баллов. Поражается болезнями средне. Сорт столового назначения. Районирован в 1991 г.

Самые новые сорта крупноплодной тыквы - **Крокус, Крошка, Россиянка** (утверждены в 1999 г.). Приспособлены для выращивания в средней полосе России, отличаются высокими вкусовыми качествами плодов.

Огородникам-любителям, живущим не только в южных, но и в центральных районах страны, можно порекомендовать *позднеспелые сорта с ценными питательными и вкусовыми свойствами*. Они имеют не очень большую урожайность и не вызревают в открытом грунте, но в процессе хранения дозревают, приобретая высокую сахаристость.



если вы качество плодов ставите выше величины урожая, то посадите на огороде Грибовскую зимнюю и Столовую зимнюю А-5.

**Грибовская зимняя.** Сорт селекции ВНИИССОК. Позднеспелый, вегетационный период 130-140 дней. Растения длиннолистные (длина главного стебля до 8 м). Плоды шаровидные или сплюснутые, масса около 3-4 кг, поверхность гладкая или сегментированная, серой окраски, без рисунка. Кора ломкая, тонкая. Мякоть яично- или красновато-желтая, толщиной 3-5 см, плотная, сладкая, сочная, вкусовые качества высокие. Сорт столового назначения, пригоден для переработки. Районирован с 1972 г.

**Столовая зимняя А-5.** Сорт выведен на Краснодарской овоще-картофельной селекционной опытной станции НИИОХ (ныне Краснодарский НИИ овощеводства и картофельного хозяйства). Сорт позднеспелый, вегетационный период 130-150 дней. Растения длиннолистные, листья крупные. Плоды небольшие - в среднем массой 4-5 кг, уплощенные, сегментированные. Кора тонкая, кожистая, серая, при полном созревании - серая с розовым оттенком, иногда с пятнами в виде полос более светлой окраски, чем основной фон. Мякоть толстая (5-6 см), ярко-оранжевая, плотная, очень сладкая - содержит 16-18 % сухого вещества, в том числе 8-10 % сахаров. Семена крупные с глянцевой поверхностью, без рубчика, желтые. Сорт столового назначения. Районирован в южных районах страны с 1950 г.

Овощеводы-любители выращивают понравившиеся им некоторые нерайонированные сорта или районированные для кормовых целей. Так, на многих огородах можно увидеть тыкву Белая медовая 611. Ее ценят за высокие вкусовые качества плодов, пригодных для изготовления варенья (сорт этот ранее был районирован, но снят за низкую урожайность в сравнении с новыми высокоурожайными сортами). Встречаются на огородных участках также высокоурожайные кормовые сорта тыквы - Стофунтовая, Крупноплодная 1, Рекорд, Мичуринец 136 и др. Они также пригодны для столовых целей, но уступают столовым сортам по сахаристости плодов.

### Мускатная тыква

Из сортов тыквы вида мосхата (мускатная тыква) наиболее распространен сорт Витаминная. Это не столовый сорт, он районирован как кормовой, богатый каротином. Используется в промышленном производстве для получения каротина. Тем, кто хотел бы выращивать сорт Витаминный для столовых целей, нужно прикинуть, реально ли это в конкретных условиях. Сорт очень позднеспелый и в центральной полосе, а тем более в северных районах страны в открытом грунте не вызревает даже при рассадной культуре. Недозрелые плоды при хранении не дозревают и быстро теряют свои качества.

Среди овощеводов-любителей всегда можно встретить особенно увлеченных людей, которые стараются отыскать самые редкие сорта и проверить их на своем огороде. Привлекают необычная форма плодов тыквы, специфический вкус мякоти или иные качества растений. К таким тыквам относятся, например, Вермишельная, или Спагетти. Название обусловлено тем, что мякоть плода при варке размачивается на пучки волокон, напоминающих вермишель. Подобную тыкву в свое время вывел И.В. Мичурин путем многократного опыления женских цветков кабачка пыльной дыни и последующих отборов. Трудно сказать, сохранилась ли та тыква до наших дней или у нее другое происхождение, но в хозяйствах любителей такая тыква встречается. Ее вырастил даже один из огородников Хабаровска, который приобрел семена по переписке. Посадил тыкву на компостной куче, получил и снял плоды. Из них готовит очень вкусное блюдо - «макаронь-спагетти».

**Голосемянные тыквы.** У плодов этих тыкв семена не имеют твердой оболочки и их потребляют в пищу, не очищая от кожуры. Урожайность и качество мякоти плода тыквы ниже, чем у районированных сортов. Способы ее выращивания мало чем отличаются от выращивания обычных сортов. Овощевод, на огороде которого растет такая тыква, должен помнить, что она относится к виду твердокорой тыквы и легко переопыляется с сортами этого вида, а также с кабачками и патиссонами. При ее семеноводстве без соблюдения необходимой пространственной изоляции она теряет свои специфические особенности (голосемянность).

**Декоративные тыквы** (чалмовидные, бородавчатые, грушевидные и пр.) украшают участок в летний период и служат хорошим материалом для различных поделок-сувениров. Некоторые из них можно употреблять в пищу, хранятся они долго, иногда годами. Выращивают их так же, как и обычные сорта тыквы: на юге посевом семенами в грунт, в центральных и северных районах страны - рассадным способом. Декоративные тыквы хорошо переопыляются с другими сортами вида, к которому они сами относятся, и даже иногда с другими видами. Овощеводам, занимающимся семеноводством тыквы и других видов овощных тыкв (кабачки, патиссоны), не следует выращивать декоративные тыквы по соседству с овощными тыквами, поскольку возможно переопыление и получение несъедобных плодов. Чтобы избежать этого, нужна большая пространственная изоляция разных видов тыкв (не менее 1000 м) или получение семян с применением изоляции женских цветков и искусственного опыления (это относится к семеноводству и столовых, и декоративных тыкв).



Тыкву, как правило, возделывают в открытом грунте, причем или семена сеют непосредственно в грунт, или на огороде высаживают рассаду. В южных и центральных районах страны используют первый способ, в более северных районах - рассадную культуру. Преимущества рассадного способа известны: он дает возможность получать более высокий урожай в ранние сроки по сравнению с посевом в открытый грунт. Без рассады не обойтись в тех районах, где при посеве в открытый грунт из-за короткого периода вегетации плоды тыквы не вызревают.

**Получение рассады.** Рассаду тыквы выращивают так же, как и всякую другую, - на подоконниках, верандах и в лоджиях, парниках и теплицах. Можно получить ее даже на грядках под временными пленочными укрытиями. Используют питательные смеси, состоящие из дерновой или огородной земли, низинного торфа, компоста или перепревшего навоза (перегноя) в различных сочетаниях, чаще всего примерно в равных долях. Добавляют также в небольших дозах древесные опилки, соломенную резку или крушозернистый песок, древесную золу (примерно 1 стакан на 10 кг смеси), минеральные удобрения - по 8-10 г аммиачной селитры, сульфата калия и 10-15 г суперфосфата на 10 кг смеси.

Рассаду выращивают обычно в гончарных, полиэтиленовых или бумажных стаканчиках или кубиках размером 10x10x10 см, которые заполняют питательной смесью и устанавливают в ящики или картонные коробки. В подготовленные таким образом емкости высевают по 1-2 семечка тыквы. Поскольку тыква плохо переносит пересадку, рассаду выращивают без пикировки. Посев лучше проводить предварительно пророщенными семенами, по одному семечку в горшок или стаканчик.

К посеву приступают за 30-35 дней до высадки в грунт (в Нечерноземной зоне, например, в конце апреля или начале мая). Семена заделывают на глубину 3-4 см, поливают теплой водой, сверху накрывают стеклом, картоном или пленкой и ставят в теплое (с температурой 20-25 °С), темное или светлое место до появления всходов.

Для выращивания рассады любители-овощеводы порой берут то, что есть под рукой: стаканчики или гончарные горшочки, а то и консервные банки, молочные пакеты и пр. Некоторые рассаду тыквы и кабачка выращивают в яичной скорлупе, цельной с тупого конца, заполненной супесчаной почвой. Скорлупки ставят в банку из-под селедки, высевают в них замоченные семена, накрывают тряпичей и ставят в теплое место. После появления всходов и разворачивания семядолей (через 10-15 дней после появления всходов) рассаду вместе со скорлупками высаживают на постоянное место. Конечно, из-за малой емкости скорлупок большого забег в развитии растений не получается,

но этот недостаток частично компенсируется тем, что при пересадке не будет повреждена корневая система растений.

При обычной культуре рассады в горшочках после появления всходов укрытия снимают, а рассаду устанавливают в хорошо освещенное место (например, на подоконник, веранду или балкон), снизив температуру на 2-3 суток до 15-18 °С днем и 12-13 °С ночью. В дальнейшем, вплоть до предвысадочной закалки рассады, температуру поддерживают днем в солнечную погоду на уровне 22-25 °С, а в пасмурную погоду и ночью - 20-22 °С. Допускаются вынужденные кратковременные понижения температуры до 18-20 °С.

При выращивании рассады тыквы поддерживают умеренную влажность субстрата и воздуха, не допуская ни подвяливания растений, ни избыточного увлажнения почвы. Поливают рассаду по мере подсыхания почвы, берут теплую воду примерно комнатной температуры. Если нужно снизить избыточную влажность воздуха, помещение проветривают, а при сухости воздуха - увлажняют его разбрызгиванием воды при помощи опрыскивателя или пульверизатора. Полив дождеванием из маленькой лейки с ситечком также повышает влажность воздуха.

За время выращивания рассады под растения в горшочки 1-2 раза подсыпают землю, а еще лучше питательную смесь. В зависимости от состояния растений их 1-2 раза подкармливают - в период образования первого настоящего листа и через 10-12 суток после этого. Дозы удобрений при подкормках: 10-15 г аммиачной селитры, 15-30 г сульфата калия и 30-60 г суперфосфата на 10 л воды. В первую подкормку берут минимальные дозы с преимуществом азотных удобрений, во вторую - более высокие дозы с преимуществом фосфорно-калийных удобрений. Хороший результат дают подкормки смесью органических и минеральных удобрений примерно следующего состава: 1 л навозной жижи и 50 г огородной смеси или 15 г аммиачной селитры, 40 г суперфосфата (двойного 20 г) и 15 г сульфата калия на 10 л воды. При необходимости вносят и микроэлементы. Поливы и подкормки проводят в утренние часы в солнечную погоду. После подкормки раствор удобрения смывают с листьев чистой водой.

За 5-7 дней до высадки рассаду закамливают, снижая температуру воздуха днем до 15-18 °С, а ночью до 12-14 °С, проветривая рассадные сооружения или вынося растения из комнаты на балкон или на открытую площадку. Сначала растения держат на открытом воздухе днем, затем оставляют на ночь, приучая их к условиям существования после высадки. Понемногу подсушивают почву, ограничивая поливы, но, конечно, не доводят до подвяливания растений. За сутки до высадки рассаду обильно поливают.

У готовой к высадке рассады бывает коренастый стебель с короткими междоузлиями и 2-3 хорошо



сформированных настоящих листа темно-зеленой окраски, корневая система полностью охватывает весь объем субстрата горшочка или стакана.

Если огороднику по какой-либо причине не удастся вырастить полноценную рассаду, то для получения хотя бы небольшого забега в росте семян за 10-15 суток до посева надо замочить в воде в течение 12-24 ч, затем прорастить во влажных опилках до появления всходов. После этого выдержать их 8-10 суток в светлом помещении и высадить в грунт.

Некоторые овощеводы, внимательно наблюдавшие за растениями, подметили, что семена тыквы и кабачка в холодной почве медленно прорастают, а то и вовсе погибают, растения же более устойчивы к прохладной погоде, чем семена. С учетом этой особенности семена стали высевать в стаканчики и держать в тепле (в комнате) до появления всходов, а затем уже взошедшие растения выдерживать до высадки в грунт на веранде, где, естественно, холоднее, чем в помещении. Здесь растения, хоть и медленно, но росли и проходили закалку к холоду. Высаженные затем в июне, после окончания заморозков, они хорошо прижились и быстро росли.

Размещение посевов тыквы и подготовка участка к посеву. Как уже отмечалось, тыква нуждается в плодородных почвах. Лучшие почвы для нее суглинистые или суглинистые, хорошо заправленные органическими удобрениями. Отличные урожаи тыквы получают на целинных и залежных участках. Лучшие предшественники для нее - многолетние травы, зерновые, картофель и любые овощные культуры, кроме семейства тыквенных (бахчевые, огурец, кабачок, патиссон и др.).

На специально выделенном для тыквы участке почву готовят примерно так же, как и для других поздно высеваемых культур. Как только участок освободится от предшествующей культуры, его очищают от растительных остатков, рыхлят, чтобы вызвать прорастание сорняков и уничтожить их через 2-3 недели, затем проводят глубокую (на 25-27 см) осеннюю перекопку участка. Под перекопку вносят навоз - на бедных по плодородию почвах до 40-60 кг на 10 м<sup>2</sup>, на плодородных, особенно черноземных почвах - 20-30 кг/10 м<sup>2</sup>. Навоз равномерно разбрасывают по участку. Нужны и фосфорно-калийные удобрения: в зависимости от плодородия участка вносят суперфосфата 150-200 г, сульфата калия 100-150 г на 10 м<sup>2</sup>. Если огороднику не удалось приобрести навоз, и он не был использован, дозы минеральных удобрений следует увеличить вдвое.

Рано весной участок боронуют, что способствует сохранению влаги в почве и ускоряет появление всходов сорняков, которые уничтожают, перекапывая почву перед посевом на глубину 12-15 см. На тяжелых почвах деланку перекапывают на полную глубину, как осенью, на 25-27 см.

Под весеннюю перекопку вносят азотные удобрения - по 150-200 г/10 м<sup>2</sup> сульфата аммония или аммиачной селитры. Применяют также фосфорно-калийные и органические удобрения, если этого не было сделано осенью. Из органических удобрений весной вносят навозный перегной или перепревший компост.

В южных районах страны тыкву возделывают на ровной поверхности почвы, в северных же областях, особенно на небольших приусадебных участках, ее лучше выращивать на утепленных грядах, где можно создать для растений более благоприятный микроклимат. Гряды закладывают осенью, а весной их оправляют, но иногда это делают и весной после глубокой осенней перекопки. Ширина гряд от 100 до 140, высота 20-25 см. Между ними оставляют дорожку шириной 40-50 см. При подготовке утепленных гряд по середине гряды прокладывают канавку (борозду) глубиной до 40, шириной 50-60 см. В нее вносят навоз, компост или гниющие растительные остатки (древесные листья, ботву овощных растений, скошенную траву и пр.) и присыпают сверху извлеченной из канавки землей. Сюда высаживают рассаду или высевают семена. Гниющая органика обогревает почву и воздух в зоне расположения растений, что позволяет раньше проводить высадку тыквы и ускоряет ее развитие. При необходимости (угроза заморозков) растения укрывают пленкой, которую натягивают на каркас, как и на посевах огурца.

Многие овощеводы-любители не выделяют под тыкву специальных грядок, а сеют ее на посадках картофеля в качестве уплотнителя по периметру картофельного участка или вразброс по всему полю. В этих условиях первую часть вегетации тыква проходит при благоприятном соседстве с растениями картофеля, а после их уборки в период интенсивного роста плодов тыква остается на участке одна. Она получает оптимальную площадь питания, благоприятный световой, водный и воздушный режим. Все это позволяет огороднику получать фактически второй урожай с одного участка. Такой способ «двух урожаев» широко применяют на Украине, где в качестве уплотнителя картофеля используют не только тыкву, но и другие культуры - кормовую и сахарную свеклу, горчицу, мак и подсолнечник.

Подобным же образом поступают и российские огородники. Так, жительница Курска Т.М. Грамолina размещает тыкву (семенами или рассадой) в рядах высаженного картофеля. Осенью плоды тыквы убирают одновременно с картофелем. Несформировавшиеся плоды сразу же используют на корм скоту, а зрелые и полурзрелые дозаривают и хранят для зимнего потребления. Чтобы плоды могли взреть, огородница удаляет на растениях неплодоносящие побеги и концы плетей с цветками и небольшими завязями, которые, на ее взгляд, к уборке все равно не успеют сформироваться в полноценные плоды.



Изобретательные овощеводы применяют и другие способы получения богатого урожая плодов тыквы при рациональном использовании площадей своего небольшого участка. Вот, например, А.П. Посажеников из Ижевска выращивает тыкву в ящиках из отслужившего свой век шифера. Ящики наполовину заполняет растительными отходами, сверху насыпает хорошо удобренную землю, ставит их у стен сарая. Плетви растущих растений тыквы направляет по стенке на крышу строения. Утепленная почва в ящике и хорошо освещенная кровля сарая - прекрасная среда для роста и плодоношения тыквы.

Овощевод-любитель из Подмоскovie А.Д. Агешина, большой почитатель тыквы и приготовленных из нее блюд, выращивает любимый овощ под окнами дома с южной стороны. С середины апреля готовит рассаду, заранее размечает и вырывает для нее ямки на расстоянии 0,5 м одну от другой, набивает их навозом, поливает марганцовкой и засыпает землей. Рассаду высаживает в конце мая. Растения подвязывает к шнурам, натянутым от карниза. После образования 2-3 завязей верхушки растений прищипывает. Получает до полусотни крупных плодов.

Ю.И. Ерашов, житель Московской области, выращивает тыкву на навозных кучах. Выкапывает лунки, заполняет их огородной землей и в них высаживает наклонившиеся семена тыквы. Автор

брошюры на своем участке в Подмоскovie выращивает тыкву на компостных кучах с перегнившими растительными остатками, домовым мусором и пищевыми отходами. Рассада, высаженная на такой куче, превосходно приживается, растет и дает хороший урожай зрелых плодов. При этом не требуется никаких добавок - ни земли, ни удобрений, ни предварительной подготовки лунок. Нужно только иметь запас пленки для защиты растений от возможных заморозков.

Агроном-овощевод З.С. Лежанкина применяет весьма оригинальный прием. Она выращивает (под Москвой) рассаду тыквы в пленочной теплице, занятой огурцами. Когда у рассады стебель достигает длины 50 см, хозяйка выводит верхушки растений за пределы теплицы в открытый грунт - приподнимает снизу пленку теплицы. Корни же остаются в теплице. Этот прием позволил овощеводу получить на растении по 3-4 плода массой 10-15 кг каждый, фактически не занимая отдельной площади ни в теплице, ни в открытом грунте.

Посев и посадка растений тыквы. Большинство сортов крупноплодной и твердокорой тыквы высевают в почву, прогретую до 10-12 °С, то есть примерно в то же время, что и огурцы, или несколько раньше. Главное - уберечь всходы от последних весенних заморозков. Наиболее холодостойкие сорта можно высевать еще раньше - при температуре почвы 8-10 °С. Сорта мускатной тык-

Тыква сорта Волжская серая 92.





вы, наоборот, высевают позже - когда почва прогреется до температуры не ниже 12-13 °С. Глубина заделки семян 6-10 см в зависимости от их размера, типа почвы и уровня ее увлажнения. Семени крупные, да еще на легких почвах сеют глубже, чем мелкие, или на тяжелых, достаточно увлажненных почвах.

Площадь питания для одного растения в зависимости от сорта и условий выращивания колеблется в довольно широких пределах - от 0,5-1 м<sup>2</sup> у кустовых форм до 2-9 м<sup>2</sup> у обычных длинноплетистых растений. Между рядами должны быть 0,7-1,4 м у кустовых форм и 1,4-4 м у сортов с длинноплетистыми растениями, расстояния между растениями в ряду - от 0,5 до 3 м. Густота стояния - от 1 до 5 растений на 10 м<sup>2</sup>. Большие площади питания для тыквы обычно встречаются в южных районах страны, где ее растения достигают гигантских размеров. В центральных и северных районах на садово-огородных участках применяют более загущенные посевы. Здесь чаще всего кустовые сорта тыквы выращивают по схеме 70х70 см или 50х100 см, длинноплетистые в зависимости от габитуса (формы и размеров) растений - по схеме 140х140, 140х210 или 210х210 см (первая цифра означает расстояние между растениями в ряду, вторая - ширину междурядий).

В подготовленные на намеченных расстояниях лунки высевают по 2-3 семени (впоследствии при прореживании оставляют наиболее развитый сеянец, остальные вырывают или прищипывают, но не выдергивают, чтобы не повредить корневой системы остающегося растения). При необходимости подливают теплую воду (0,5-1 л) в лунку. После заделки семян землю сверху слегка уплотняют для улучшения контакта семян с почвой. Появление всходов ускоряют таким приемом: грядки или только лунки накрывают сверху пленкой, которую после появления всходов снимают.

Рассаду в открытый грунт высаживают по схемам, принятым для посева семян, но несколько позже - только после минования последних весенних заморозков (в Нечерноземной зоне - не ранее начала июня). Если же растения после посадки укрыть пленкой, то высадку можно провести на 10-15 дней раньше обычного срока. Укрытия применяют такие же, как и при культуре огурца, кабачка, - каркасные, но полотнищем укрывают не два ряда, а один ряд растений.

Высаживают рассаду в заранее подготовленные лунки. В каждую лунку вливают по 0,5-1 л теплой воды. На малоплодородных почвах в лунки вносят по ведру перегноя или компоста, добавляют примерно стакан древесной золы, по щепотке фосфорно-калийных удобрений, все тщательно перемешивают и высаживают рассаду. Растения с питательным горшочком заглубляют до семядолей, лунки заделывают почвой, слегка ее уплотняя для контакта растений с влагой. Этому также способствует легкий полив после посадки с последующим муль-

чированием лунки торфом или перегноем (покрывают поверхность лунки слоем мульчи 2-3 см).

Уход за посевами и посадками тыквы. В зависимости от погодных условий всходы тыквы появляются на 5-8-й день после посева. Высеянные семена, всходы и высаженную рассаду нужно охранять от птиц, особенно грачей, которые ловко выгребают семена, выдергивают и расклевывают растения. Для отпугивания пернатых над посевами на высоте 30-40 см натягивают шпагат с укрепленными на нем полосками бумаги или пленки. Устанавливают также различные пугала.

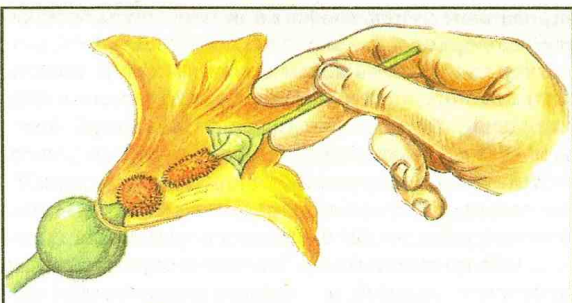
После появления всходов или высадки рассады овощевод должен быть готов к защите растений от заморозков или резкого похолодания, неоднократно наблюдаемого в осенний период. Самая надежная защита - временные пленочные укрытия. При культуре тыквы в открытом грунте без пленочных укрытий растения на небольшой площади грядки или высаженные поодиночке укрывают рогожами, матами, мешковиной, еловыми ветками, соломой или травой. Их укладывают на деревянные или другие подставки или каркасы, чтобы не поломать растения. Отдельные растения укрывают также колпаками из бумаги. Защищает от заморозков поздний вечерний полив растений, дымление - сжигание с подветренной стороны участка мусора, хвороста, сухих листьев и других материалов, образующих при сжигании дымное облако.

До появления всходов следят за тем, чтобы не было почвенной корки над высеянными семенами. Избавиться от нее можно с помощью мульчирования рядков сразу после посева торфом или перегноем. Если корка все-таки образовалась после дождя, ее рыхлят на небольшую глубину, чтобы не повредить ростков. Используют для этого мотыги, грабли или рыхлители. При этом почву не смецают, а дробят корку легкими ударами по поверхности почвы рыхлящими орудиями.

После появления всходов растения прореживают, оставляя в лунке по одному наиболее сильному экземпляру. Прорывают уже окрепшие всходы, когда хорошо видна разница в жизнеспособности сеянцев. Опаздывать с прорывкой нельзя - сеянцы будут угнетать друг друга при загущенном посеве.

Тыквенную деланку поддерживают чистой от сорняков, с рыхлой почвой. Рыхления и прополки проводят на второй-третий день после полива или дождя, сначала на относительно большую глубину (12-15 см), а затем по мере роста растений мельче, чтобы не повредить корневую систему. За вегетацию вышольняют 3-4 рыхления с прополками, заканчивая их при смыкании растений на площади. При образовании 3-4 листьев растения слегка подокучивают влажной почвой для образования придаточных корней. С этой же целью раскладывают длинноплетистые растения и плети присыпают землей. Действуют осторож-





**Искусственное опыление женских цветков тыквы.**

но - плети не переворачивают, равномерно размещают их по всей поверхности гряды. При раскладке плети закрепляют, слегка присыпая каждую из них в двух-трех местах землей. Так они удерживаются на месте, не переворачиваются ветром, на влажной почве укореняются, что улучшает питание растений. Заметим, что тыква и другие виды тыквенных на влажной почве легко укореняются. Если же растения тыквы растут вдоль заборов, возле стен сараев, домов, беседок, они вяются и сами цепляются за опоры. Им нужно помочь - подвязать, лучше закрепить на опорах, поставить дополнительные подпорки из кольев или жердей, а плоды поместить в сетки и подвязать к опорам, иначе они оборвут и повредят плети растений.

Для нормального роста и плодоношения тыкву регулярно поливают - не часто, но обильно, чтобы промочить почву на глубину залегания основной массы корней. Больше всего в поливах нуждаются растения в период интенсивного роста вегетативной массы (стеблей и листьев) и плодов. Во время цветения поливы ограничивают, поскольку при высокой влажности почвы, особенно воздуха, затрудняется опыление и оплодотворение женских цветков, что ведет к снижению урожая.

Одновременно с поливами растения подкармливают. Тыква очень отзывчива на подкормки, особенно органические. Проводят их обычно через каждые 7-10 дней коровяком или навозной жижей, разводя их в воде в соотношении 1:8 или 1:10. Хорошие результаты дает добавка в раствор минеральных удобрений (40-50 г огородной смеси или по 15-25 г сульфата аммония и сульфата калия и 40-60 г суперфосфата на 10 л). Вносят и одни минеральные удобрения (без органики). Тогда их дозы увеличивают вдвое против указанных. После подкормки растения дополнительно поливают, с листьев смывают удобрения, предотвращая их ожоги.

Для усиления роста плодов, дающих основной урожай, их число на растении ограничивают, оставляя 1-2, не более 3-4 плодов. Основной и боковой побеги с плодами прищипывают так, чтобы над ними было по 5-7 листьев, не плодоносящие побеги удаляют полностью.

Полезно провести дополнительное опыление, особенно при слабом завязывании плодов из-за плохих погодных условий или при недостатке мужских цветков. Для искусственного опыления срывают мужские цветки, обрывают у них лепестки и пыльниками мужских цветков прикасаются к рыльцам женских цветков.

Огородник не должен забывать о борьбе с вредителями и болезнями. К счастью, растения тыквы менее подвержены поражению болезнями и вредителями, чем, скажем, огурец. Но все же от болезней и нападений вредителей тыква не застрахована, так что всегда надо быть начеку. Болезни и вредители у тыквы точно такие же, как у кабачка, огурца. Меры борьбы с ними те же.

## Уборка урожая и хранение плодов тыквы

Обычно плоды тыквы снимают все сразу в один срок - перед заморозками, при полном созревании основной их массы.

Лишь у некоторых очень позднеспелых сортов типа Столовая зимняя А-5 плоды убирают недозрелыми. Для уборки выбирают сухую погоду. Зрелость плодов определяют у сортов крупноплодной тыквы по засохшей и опробковевшей плодоножке, а у твердокорой и мускатной - по изменению окраски и рисунка коры плодов. Убранные плоды перед закладкой на хранение 10-15 дней выдерживают на солнце или в теплом сухом помещении (дозаривают), что способствует лучшему их последующему хранению.

При уборке и перевозке плоды нельзя повреждать, так как тогда они долго храниться не будут. Срывать их следует осторожно, с плодоножкой, избегая механических повреждений. Аккуратность не помешает и при перевозке. Некоторые овощеводы научились «лечить» плоды при небольшом повреждении. Потертости и царапины, считают они, заживают после смазывания зеленкой, плоды же приобретают способность к длительному хранению. Разумнее все же обходиться без зеленки, бережно обращаясь с плодами.

После завершения уборки урожая ботву собирают и отправляют в компост (если растения не заражены болезнями) или сжигают, а золу используют как удобрение.

Собранные на огороде тыквы в отличие от плодов других видов тыквенных культур прекрасно хранятся очень длительное время - от нескольких месяцев до одного года. У некоторых хозяев плоды тыквы оставались съедобными в течение 2-3 лет. Однако сохранность неодинакова у разных сортов и сильно зависит от условий сбора и хранения продукции.

Лучшая лежкость у сортов крупноплодной тыквы. Среди них особенно выделяются сорта типа Испанской тыквы (Испанская 73, Столовая зим-



ния А-5, Грибовская зимняя и др.). Их плоды не теряют своего качества до нового урожая. Они очень позднеспелые, поэтому их нередко убирают в недозрелом состоянии. Испанские тыквы созревают в лежке, чем отличаются от плодов других сортов тыквы, которые хорошо сохраняются лишь при уборке в зрелом состоянии. Недозрелые, а особенно зеленые плоды большинства сортов тыквы долго не хранятся. Довольно высокая лежкость и у твердокорой тыквы, но ее мякоть тоньше, чем у крупноплодной тыквы. При длительном хранении мякоть постепенно подсыхает, в связи с чем ухудшаются вкусовые качества и питательная ценность плода. У большинства сортов мускатной тыквы плоды хранятся хуже, чем тыквы других видов.

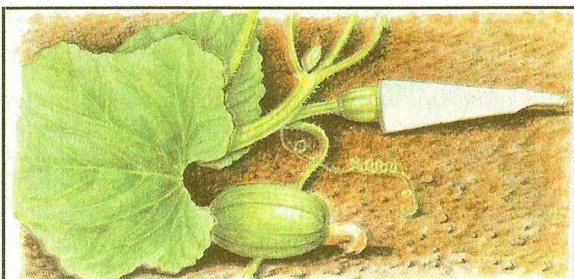
На сохранность плодов большое влияние оказывает погода, при которой их собирали. Тыквы, собранные в сухую солнечную погоду, хранятся лучше, чем при сборе в пасмурную, особенно в сырую погоду. Ну а если все же пришлось приступить к уборке в дождливый день, плоды перед закладкой на хранение в течение 10-15 дней надо выдержать для более полного вызревания в кучах на солнце или в сухом помещении на стеллажах или настиле из досок с насыпанными сверху опилками, мякиной. Можно также дозревать плоды на крыше дома, сарая, беседки или на чердаке.

Зимой плоды тыквы раскладывают в любом помещении, где удастся поддерживать оптимальную для хранения температуру и влажность воздуха, - в утепленных сараях, жилых домах, подвалах, хранилищах, на чердаках. Температура воздуха должна быть около 3-10 °С, относительная влажность - 70-75 %. При этих условиях хорошо вызревшие тыквы спокойно доживут до нового урожая. В сырых же и холодных помещениях они сохранятся 2-3 месяца.

В хранилище тыкву укладывают на полу или на стеллажах, покрытых соломой или мякиной. Раскладывают плоды в один ряд плодоножками вверх на небольшом расстоянии один от другого. При снижении температуры их накрывают сверху соломой, мешковиной или другими воздухо- и влагопроницаемыми материалами.

За время хранения тыква снижает свою массу в результате потери воды и сухого вещества. Сначала уменьшается содержание крахмала, а затем и сахаров, которые расходуются на дыхание. Относительное содержание клетчатки при этом увеличивается. Количество пектиновых веществ изменяется мало. Содержание каротина в начале хранения несколько возрастает, а затем остается примерно на одном уровне. В общем качестве и питательная ценность плодов тыквы в процессе хранения существенно не ухудшаются, а у сортов типа Испанской тыквы даже улучшаются. Раннеспелые сорта хуже хранятся, чем позднеспелые.

Как показал опыт москвичей - семьи Никитских, больших любителей тыквенных овощных культур,



Изоляция женских цветков тыквы бумажным колпачком.

срок хранения тыквы и кабачков нетрудно продлить. Заметив, что плод начинает портиться, хозяйка вырезает эту часть до непороченных тканей и место среза обжигают огнем свечи. Загнивание плода в месте обработки сразу прекращается. Очевидно этот прием окажется полезным при использовании не целых плодов сразу, а по частям. Попробуйте, отрезав кусочек тыквы для каши и обработав срез, хранить плод и дальше. Очень удобно.

## Получение семян тыквы на своем участке

Огородник может получить семена тыквы как с продовольственных посевов, так и со специально высаженных семенных растений. Важно одно, чтобы посев был проведен сортовыми семенами высокого качества. На семенные цели отбирают лучшие, типичные для выращиваемого сорта экземпляры и тщательно за ними ухаживают. В районах с коротким летом семенные растения выращивают рассадным способом, чтобы получить хорошо вызревшие плоды, от чего в значительной степени зависит качество их семян.

Как уже отмечалось, тыква - перекрестноопыляемый вид растений. При посеве рядом различных сортов тыквы, принадлежащих к одному виду, все они свободно переопыляются. Твердокорая тыква также переопыляется с кабачками, патиссоном и кружком. Сорта различных видов тыквы не переопыляются. Таким образом, овощевод, взявшийся за производство семян, должен выращивать на семенные цели только по одному сорту каждого вида. Если же необходимо получить семена нескольких сортов, придется прибегнуть к искусственному опылению женских цветков мужскими. Предварительно (накануне цветения) нужные мужские и женские цветки изолируют, накрывая бутоны ваткой или бумажным колпачком, так называемой козьей ножкой. Изолируют те бутоны, у которых пожелтели кончики лепестков (значит, они раскроются утром на следующий день). Опыляют рано утром, когда пыльца и рыльца женских цветков наиболее жизнеспособны. Для



этого снимают изоляторы и поступают как обычно при искусственном опылении: срывают мужские цветки, обрывают у них лепестки и пыльниками мужских цветков дотрагиваются до рылец женских цветков. Большую уверенность в положительном результате дает опыление одного женского цветка двумя-тремя мужскими. Мужские цветки даже оставляют внутри женских. Опыленные женские цветки снова изолируют и на них вешают этикетки с указанием сорта и даты опыления. Изоляцию сохраняют до начала роста завязи (что указывает на успешное оплодотворение цветка).

На растении оставляют одну-две завязи от искусственного опыления на семенные цели, а остальные по мере появления удаляют, чтобы не ухудшать питание семенных плодов. С той же целью удаляют или ограничивают рост неплодоносящих боковых побегов и главного стебля, оставляя на нем лишь несколько листьев выше отбранного на семенные цели плода.

Снимают семенные плоды, когда они достигнут полной физиологической зрелости - приобретут свойственную сорту окраску и рисунок коры. Снятые плоды 10-15 дней дозаривают, выдерживая на солнце или в сухом, теплом помещении. Более длительное дозаривание опасно: может вызвать отток питательных веществ из семян в ткани плода, ухудшить их качество, способствовать прорастанию в плодах. По тем же причинам лучше не брать для посева семена, выделяемые из плодов продовольственного назначения в зимний период. Их можно использовать лишь в крайнем случае, когда нет других, предварительно проверив на всхожесть. Все это относится также к кабачкам и патиссонам. После дозаривания плоды разрезают, руками или ложкой выделяют из них плаценты с семенами, семена очищают от плаценты, сушат на солнце или в сухом, теплом помещении.

Хранят семена обычно в бумажных пакетах или в холщовых мешочках в сухом помещении. Как уже было сказано, они долго сохраняют всхожесть, но для посева лучше их брать в первые 3-4 года после уборки.

Всхожесть семян зависит от их влажности, при которой семена положили на хранение, и условий хранения - температуры и особенно относительной влажности воздуха. Оптимальные условия: низкое содержание влаги в семенах (не выше 7%), низкая относительная влажность воздуха (30-45 %) и невысокая температура (0, - 2 °C). Особенно неблагоприятно действует на семена высокая влажность воздуха, хотя семена долго не теряют всхожесть и при повышенной температуре (20-25 °C) хранения. Лучше семена держать в жилых помещениях при относительно высокой температуре, чем в неотапливаемых постройках при высокой влажности воздуха.

На жизнеспособность семян указывают их размер и масса, которые определяют запас питательных веществ в них. При высоком уровне агротех-

ники семенных растений, благоприятных погодных условиях получают более крупные, полновесные, жизнеспособные семена. Крупные семена по сравнению с мелкими дают более ранние всходы, мощные и продуктивные растения. Отсюда понятно, что для посева нужно отбирать крупные, выполненные семена, от них можно ожидать получения высокого урожая тыквы, кабачка и других тыквенных культур.

Жизнеспособность семян, а следовательно и продуктивность полученных из них растений в значительной мере зависят также от части плода, с которой выделены семена, и от местоположения семенного плода на растении.

Обычно семена тыквенных культур с обращенной к солнцу стороны плода дают больший урожай, чем с нижней стороны, - они сформировались в более благоприятных условиях и лучше вызрели. Семена, сформированные возле плодоножки, хорошо обеспеченные питательными веществами, более продуктивны, чем семена, находящиеся в верхней части плода - возле цветоложа.

Как правило, семена плодов, образовавшихся на главном стебле или боковых побегах первого порядка в ранние сроки, имеют более высокие массу, энергию прорастания и всхожесть, дают более скороспелые и продуктивные растения, чем семена из плодов, размещенных в верхней части растения, позднее образовавшихся.

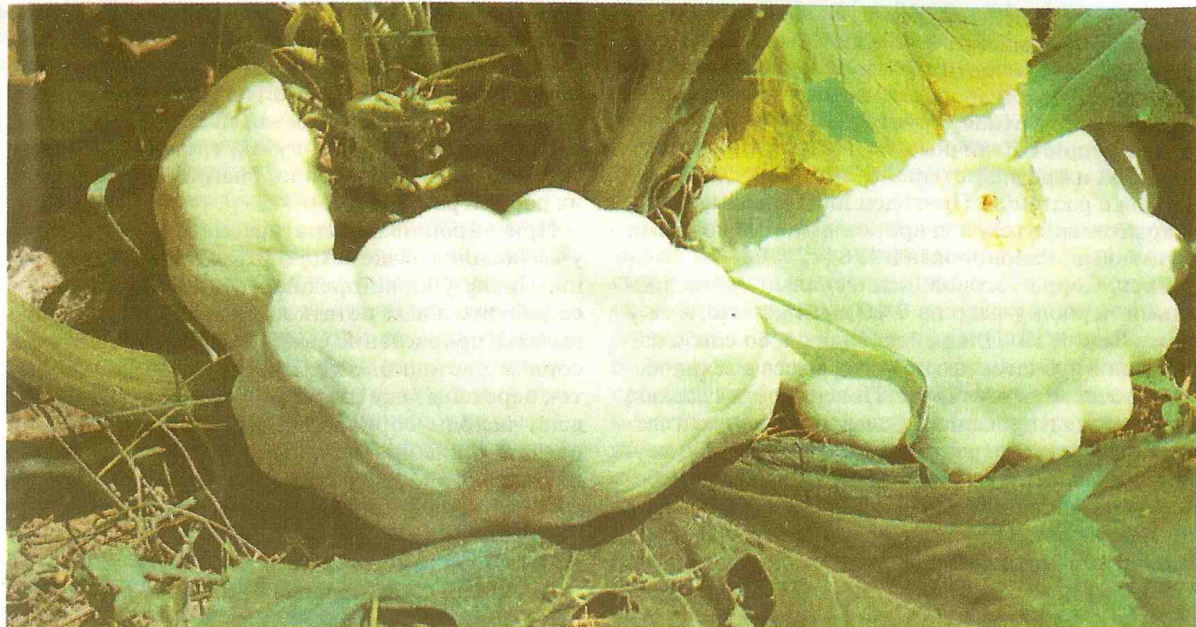
Итак, повторим приемы, направленные на повышение массы семян и полное их вызревание, - оставление на семена первых завязавшихся плодов на главном стебле или побегах первого порядка, дозаривание незрелых семенных плодов, отбор для посева хорошо выполненных семян с повышенной жизнеспособностью. Такие семена дают овощеводу уверенность в ускорении плодоношения и повышении урожайности тыквы и других тыквенных культур.

## Патиссон



Патиссон, кустовая разновидность твердокорой (обыкновенной) тыквы, относится к так называемым овощным тыквам, у которых в основном потребляют не зрелые плоды, а молодые завязи. В зрелом виде патиссон хорошо хранится и в зимние месяцы тоже годится в пищу. Происходит патиссон из Центральной Америки, в Россию проник в конце XIX в. Патиссоны выращивают глав-





Патиссон белый.

ным образом в центральных и южных районах нашей страны, плоды консервируют. Однако патиссоны все чаще стали появляться и на участках овощеводов-любителей Нечерноземья и более северных областей. По уровню производства и посевным площадям патиссон уступает кабачку - более скороспелой, урожайной и менее требовательной к условиям выращивания культуре. Но пищевые качества патиссона значительно выше, чем у кабачка. Мякоть патиссонов вкуснее, в ней больше ценных питательных веществ.

Плоды патиссона, как и кабачка, содержат легкоусвояемые углеводы, пектиновые вещества, витамины и щелочные минеральные соли, способствующие лучшему усвоению белковой пищи и поддержанию щелочной реакции крови. Особенно полезны блюда из патиссонов при болезнях почек, печени, катарах и язвенной болезни кишечника, а также при атеросклерозе.

## Свойства растений патиссона

Это однолетние, кустовой или полукустовой формы растения с длиной побегов до 30-60 см. По морфологическим признакам они не отличаются от кабачка, только плоды у них не цилиндрической, а колокольчатой, тарелочной и округло-плоской формы. Окраска плодов - белая, кремовая, зеленая, без рисунка или с рисунком в виде зеленых полос и пятен. Поверхность коры гладкая, встречается и бородавчатая. Масса плода от 100 до 800 г. Растения патиссона более мощные, чем

у кабачка, стебель ветвящийся, листья цельные, среднего или крупного размера. Семена белые или кремовые, мельче, чем у кабачка (масса 1000 шт. 65-85 г), сохраняют всхожесть до 8-10 лет, но лучшие посевные качества у семян 1-3-летнего возраста.

Патиссон растет и развивается так же, как кабачок, но растения патиссона более позднеспелые - до получения технически зрелых, пригодных для потребления плодов проходит 60-70 дней после всходов, что на 10-20 дней больше, чем у кабачка. Чтобы получить физиологически зрелые плоды (со зрелыми семенами), нужно подождать 100-120 дней.

Патиссон более требователен к теплу, чем кабачок. Семена его начинают прорастать при температуре 13-14 °С, но оптимальная температура для прорастания семян и последующего роста растений 25-27 °С. При температуре ниже 15 °С рост и развитие растений патиссона задерживаются, а при заморозках, даже слабых, овощи погибают. Хотя патиссон довольно устойчив к засухе, но нуждается в воде больше кабачка. Поливы способствуют повышению урожая плодов. Как и кабачок, патиссон требователен к освещению, плодородию почв и хорошо растет на богатых органическими веществами почвах.

## Сорта

Белый 13 - сорт селекции ВНИИССОК, долгое время был единственным в нашей стране. Среднеспелый сорт, вегетационный период (от появления всходов до технической зрелости плодов) 55-65 дней. Растения кустовые и полукустовые,



ветвящиеся. Плоды дисковидной формы с зубчатыми краями, массой 0,4-0,5 кг. Окраска коры в технической зрелости светло-зеленая, белесая, в физиологической зрелости - молочно-белая. Мякоть белая, плотная, хрустящая, вкусовые качества хорошие и отличные. Болезнями поражается в слабой и средней степени. Урожайность 2-3 кг плодов с растения. Пригоден для выращивания в открытом грунте и под временными пленочными укрытиями. Районирован в 1964 г.

**Диск.** Сорт кустовой, раннеспелый - вегетационный период у него на 7-10 дней короче, чем у сорта Белый 13. Плод дисковидный, со слабо выраженной зубчатостью по краю, масса в технической зрелости около 250 г. Поверхность гладкая, слабо сегментированная, белая, без рисунка и сетки. Кора тонкая, деревянистая, мякоть белая, хрустящая, малосочная, несладкая. Урожайность более 3 кг плодов с растения. Поражается мучнистой росой и серой гнилью выше среднего. Сорт универсального использования. Районирован в 1992 г.

**Зонтик.** Сорт кустовой или полукустовой, раннеспелый. Плод чашевидный или колокольчатый с зубчатыми краями, масса 0,75-1,5 кг, поверхность гладкая, иногда слабобугорчатая, белесая или светло-зеленая, кора деревянистая. Мякоть белая, плотная, несладкая - сахара около 3%. По урожайности и скороспелости превосходит сорт Белый 13, незначительно поражается мучнистой и ложной мучнистой росой. Сорт универсального использования. Районирован в 1993 г.

В последние годы в нашей стране созданы новые сорта патиссонов (утверждены в 1999 г.) - **Чебурашка, Солнышко.** Их можно рекомендовать для посадки на огородах любителей. Эти сорта приспособлены для выращивания в средней полосе России, раннеспелые, с крупными плодами хорошего вкуса.

## Особенности выращивания

Патиссоны выращивают так же, как кабачки. Размещают на хорошо прогреваемых, защищенных от ветров участках с плодородными, заправленными органическими удобрениями не кислыми почвами. Под патиссоны занимают участки после картофеля или овощных культур, не относящихся к семейству тыквенных. Выращивают не более 1-2 лет на одном месте. На любительском огороде достаточно иметь лишь несколько кустов патиссона, чтобы урожая хватило для небольшой семьи. При таком количестве растений не всегда нужны отдельные участки или грядки, патиссон можно высадить отдельными кустами у заборов, возле домов и беседок, по картофель-

ную участку или по его краям. Некоторые огородники выращивают патиссоны совместно с кукурузой, получая при этом обильный урожай плодов обеих культур. Автор брошюры на своем участке патиссоны так же, как и кабачки, выращивает на компостных кучах, где они получают обильное питание и тепло, благоприятствующие их росту и развитию.

При выращивании патиссонов на отдельном участке или грядке землю готовят к посеву с осени. После уборки предшествующей культуры и ее растительных остатков почву рыхлят, чтобы вызвать прорастание семян и появление всходов сорных растений. Затем через 10-15 дней участок перекапывают (на глубину 22-25 см), заделывают всходы сорняков. Под перекопку вносят органические и минеральные удобрения - до 4-6 кг/м<sup>2</sup> навоза, перегноя или компоста, 30-40 г/м<sup>2</sup> суперфосфата и 15-25 г/м<sup>2</sup> калийной селитры, разбрасывая их равномерно по участку и заделывая на дно борозд при перекопке.

Весной на легких почвах проводят раннее боронование и дважды рыхление участка (первое - на глубину 10-15 см, второе - перед посевом на глубину 8-10 см) тяпкой, рыхлилкой или вилами. Делянку с тяжелыми суглинистыми почвами рано весной перекапывают на глубину 15-18 см и перед посевом рыхлят на глубину 8-10 см, уничтожая при этом всходы сорняков. Под перекопку или рыхление вносят азотные удобрения - 15-25 г/м<sup>2</sup> аммиачной селитры или мочевины.

Выращивать патиссоны можно на ровной поверхности (в южных районах страны) и на грядках (в центральных и северных). Особенно эффективно применение утепленных гряд, где создается благоприятный для растений микроклимат. Для устройства утепленной гряды вдоль нее по средней линии выкапывают канавку глубиной 30-40 см, в канавку засыпают навоз или полуперепревший компост, траву, другие растительные отходы, а сверху вновь насыпают извлеченную из канавки почву слоем 20-25 см.

Патиссоны выращивают посевом семенами в грунт и рассадным способом. К посеву или высадке рассады приступают после минования последних весенних заморозков (придерживаясь примерно тех же сроков, что и при посадке кабачков). Схемы посева в южных районах страны 140x140 см по два растения в гнезде или 100x70 см по одному растению, а в центральной зоне - по схеме 70x70 см или ленточным способом 50+90 см или 60+120 см с расстоянием между растениями в рядке 70 см. На грядах шириной 100 см применяют рядовой посев (высевают на грядке один ряд с оставлением затем растений в рядке через 70 см), а на грядках шириной 140 см - два рядка с расстоянием между ними 50-60 см и расстоянием в рядке между растениями 50-70 см (в зависимости от сорта). Высевают обычно по 2-3 семени в гнездо. Глубина



посева 3-7 см. Для улучшения питания молодых сеянцев в лунки при посеве вносят и смешивают с почвой 1-2 кг перегной или перепревшего компоста, горсть золы и по щепотке минеральных удобрений. Для удлинения периода поступления урожая применяют посев в 2-3 срока с недельными интервалами и сочетают рассадную культуру с посевом семенами в грунт.

Для увеличения выхода ранней продукции применяют предпосевную подготовку семян, рассадный способ и временные пленочные укрытия.

Предпосевная подготовка семян патиссона такая же, как и при выращивании других тыквенных. Семена собственного урожая, особенно собранные из недостаточно вызревших плодов, прогревают в течение 4-6 ч при температуре 50-60 °С (в термостате, духовом шкафу или на отопительной батарее). Нормальные, хорошо вызревшие семена замачивают в течение суток в теплой воде, а затем закалывают в течение 3-5 суток, чередуя температуру днем 18-20 °С (в течение 6 ч) и 0,-2 °С (оставшиеся 18 ч). Для стимулирования прорастания семян их замачивают при комнатной температуре в течение 12-24 ч в растворе борной кислоты (20 мг на 1 л воды).

Рассаду патиссона выращивают так же, как и кабачка, используя для этого парники, пленочные теплицы или подоконники в домашних условиях. Горшечную рассаду выращивают без пикировки, высевают семена непосредственно в гончарные, пленочные или бумажные горшочки размером 8x8x8 см или 10x10x10 см (в зависимости от ее предполагаемого возраста). В грунт рассаду переносят в возрасте от 20 до 35 дней. Питательную смесь в горшочках составляют из торфа, перегной или компоста, дерновой земли и добавок рыхлящих материалов (песка, древесных опилок), а также минеральных удобрений, как и при выращивании рассады кабачка. Температурный режим при выращивании рассады патиссона: до появления всходов 28-32 °С, после появления всходов на 3-5 суток снижают температуру до 20-22 °С днем и 16-20 °С ночью (чтобы избежать вытягивания растений). Затем снова повышают днем до 28-30 °С, ночью до 18-20 °С. Необходима хорошая освещенность растений и умеренные поливы. При слабом развитии рассады ее подкармливают (так же, как рассаду кабачка или тыквы). Готовая рассада патиссона должна иметь 2-3 настоящих листа при укороченных междоузлиях. Высаживают рассаду с подливом воды в лунки, заглубляя ее до семядольных листочков.

Временные пленочные укрытия применяют также же, как и для культуры кабачка, - каркасного типа из проволоки и полиэтиленовой пленки. Ширина тоннеля 80 см, высота 60-70 см. Схема посева или посадки рассады под каркасами - однорядная с расстоянием между растениями в ряду 60-70 см. Высаживают рассаду под пленку на 1,5-2 недели раньше, чем в открытый грунт.

Пленку снимают через 25-30 дней, а при плохой погоде летом оставляют на весь сезон. Патиссоны, как и кабачки, плохо переносят избыточную влажность воздуха, поэтому при выращивании под пленкой растения регулярно проветривают: пленку приподнимают с торцов каркаса, а затем и с боков (в первую очередь с подветренной стороны).

При выращивании патиссонов в открытом грунте выполняют 1-2 прорывки растений, 2-3 прополки и рыхления в междурядьях и рядах, растения систематически поливают при недостатке осадков (редко, но обильно). Воду при поливе направляют по бороздам в междурядьях, стараясь не задевать цветки и завязи, поскольку попавшая на них влага может вызвать поражения гнилями. Применяют и подкормки минеральными и органическими удобрениями. Из органических удобрений используют растворы коровяка, навозной жижи (1:10) или птичьего помета (1:20). В качестве минеральной подкормки берут полное минеральное удобрение. Рекомендуются невысокие дозы, хотя, конечно, дозы удобрений зависят от плодородия почвы и состояния растений.

Болезни, вредители и меры борьбы с ними те же, что встречаются огороднику при выращивании других тыквенных культур.

Для получения особо раннего урожая патиссоны иногда выращивают в пленочных теплицах рассадным способом, высаживая рассаду по той же схеме, что и в открытом грунте, или несколько реже. Используют шпалерную культуру, как и у огурца: главный стебель подвязывают к вертикальной шпалере, а боковые побеги прищипывают сначала на один, а затем на 2-3 плода с двумя-тремя листьями выше плода.

## Уборка урожая

Убирают патиссоны многократно - 2-3 раза в неделю, как только они приобретут нужный размер (диаметр плодов для консервирования - не более 7 см, для повседневного потребления - не более 12 см). Задержка со сборами снижает урожайность и качество получаемой продукции. Плоды срезают с плодоножкой и стараются сразу же переработать. В хранилище с температурой не выше 10 °С они могут храниться не более 7 суток. Стандартные плоды должны иметь нежную, неповрежденную кожуру, плотную мякоть, недозревшие, водянистые, некожистые семена.

Для консервирования отбирают 3-5-дневные завязи массой 80-100 г, а 7-12-дневные завязи массой до 300-400 г используют в домашней кулинарии в свежем, отварном, жареном виде.

Семена патиссона получают так же, как и у кабачка, особенно остерегаясь переопыления его цветков с кабачком и тыквой вида твердокорая.



# Лагенария



Лагенария (индийский огурец, горлянка, бутылочная или посудная тыква) - однолетнее растение семейства тыквенных. Происходит из Азии и Африки. Лагенария известна человеку с античных времен, тогда ее выращивали народы, населявшие современные Эфиопию, Индию, Вьетнам. Из Индии затем она проникла в Европу, Малую и Среднюю Азию, а из Африки - в Южную Америку. В настоящее время посевы лагенарии встречаются в странах Африканского континента, Индии, Японии, Китае, Новой Зеландии, Иране, Афганистане и др.

В России о лагенарии узнали в XV в., когда ее описал в своем труде «Хождение за три моря» Афанасий Никитин. Однако серьезного интереса это сообщение не вызвало, и возделывать лагенарию не стали. Сейчас ее можно встретить лишь в коллекционных питомниках научных учреждений и на участках любителей-овощеводов в различных районах страны. В пищу идут молодые плоды, из зрелых изготавливают посуду, сувениры.

## Свойства растений лагенарии

Лагенария - лиановидное растение с ползучим, округло-граненым, мягковолоочным стеблем длиной от 2 до 15 м и толщиной у основания 1-3 см. Боковые побеги - длиной до 6-8 м. Корень лагенарии состоит из главного, идущего в глубину на 60-80 см, и многочисленных боковых корней, расположенных горизонтально в поверхностных слоях почвы. Средняя длина корня 2,5 м. Листья очередные, на длинных черешках, листовые пластинки пятиугольной, сердцевидной или почковидной формы, цельные или 3-5-лопастные, с мягким опушением. В пазухах листьев заметны двухраздельные, густо опушенные усики.

Цветки раздельнополые, одиночные, как у тыквы, сидят в листовых пазухах. Мужские цветки размещены на тонких цветоножках длиной до 35 см. Чашечка цветка бокаловидная с пятью чашелистиками и пятью сросшимися у основания лепестками белого цвета, тычинок пять, из них две попарно сросшиеся и одна свободная, пыльники спаянные в колонку. У женских цветков более толстая, чем у мужских, короткая цветоножка, менее развитая чашечка. Венчик и лепестки такие же, как у мужских цветков, рыльце трехраздельное, бледно-лимонно-желтое, опушенное, расположенное

на коротком столбике. Опыление перекрестное. Завязь нижняя, трехгнездная, разнообразной формы, до 7 см в длину, в первое время светло-зеленой, а затем свойственной сорту окраски.

Плод лагенарии - тыква (ложная ягода) разнообразной формы и размера: от мелкой до 100 см и больше длины, от сплюснутой и шаровидной до пальцевидной и змеевидной. Наиболее распространены плоды пальцевидной или булавовидной формы, напоминающие бутылку, откуда и произошло название «бутылочная тыква». Поверхность плода обычно гладкая с густым белым опушением, которое по мере роста и созревания плодов исчезает. Кора незрелых плодов от бело-зеленой до черно-зеленой окраски, зрелых - от белой до зеленой с белым или мраморным рисунком. Незрелые плоды сочные, с рыхлой мякотью, по вкусу напоминают огурец, а ближе к созреванию (длина плода 40-50 см) лагенария по вкусу сходна с кабачком. К моменту полного созревания внутренние ткани плода высыхают, кора деревенеет - становится твердой и очень прочной.

Семена многочисленные (до 200 шт. в плоде), крупные, гладкие, иногда опушенные, толстокожистые, неправильно прямоугольной, иногда треугольной формы, коричневой, светло-желтой, реже белой или зеленой окраски. Всхожесть сохраняют до 6-7 лет.

У лагенарии продолжительный вегетационный период - от 150 до 220 дней. При благоприятной температуре (выше 15 °С) и достаточном количестве влаги семена лагенарии прорастают на 12-14-й день. Ее всходы имеют две семядоли, которые живут до 10 дней, после чего отмирают (засыхают) и появляются настоящие листья.

Первые 5-6 листьев ассиметричные, очень мелкие, растут медленно, мало похожи на листья взрослого растения. Первый нормальный (обычно седьмой) лист появляется через 3-4 недели после всходов. В это же время отмечается начало ветвления - образуются побеги первого порядка в пазухах нижних листьев. Они так же, как и первые листья, нетипичны для растения и растут медленно. Только спустя 10 дней после начала ветвления у лагенарии формируются ветви, свойственные сорту. Од-

Плоды лагенарии.





одновременно с ветвлением в пазухах верхних листьев главного побега появляются бутоны мужских цветков, а через неделю на главном стебле и побегах первого порядка образуются бутоны женских цветков. Через неделю они зацветают. В это время, то есть через 5-6 недель после появления всходов, происходит наиболее интенсивный рост главного стебля, образование боковых побегов, которые за сутки вырастают на 10-15 см, а общий суточный прирост их на растении достигает 100 см.

Цветение и опыление цветков происходит обычно во вторую половину дня - вечером. Опыляются цветки при помощи насекомых, главным образом пчел и шмелей. К утру следующего после цветения дня мужские цветки опадают, а женские теряют способность к оплодотворению. Оплодотворенная завязь быстро растет, прирастая за сутки на 8-10 см, и через две недели становится нормального размера. Для созревания плодов требуется от 1,5 до 3 мес. со дня оплодотворения.

С наступлением массового плодообразования, когда на растении формируется 5-9 завязей, рост побегов почти полностью прекращается, но примерно через две недели растения вновь начинают интенсивно расти и образуют побеги второго и третьего порядков. Эта новая вспышка роста растений продолжается до конца их жизненного цикла (всего он составляет 5-7 мес.) и прекращается иногда только с осенними заморозками. Как видно, лагенария среди овощных культур выделяется могучей энергией роста и размерами растений, красотой и продуктивностью. Даже в условиях Московской области она достигает 10 м в высоту, ее боковые побеги вытягиваются на 6-8 м, все растение бывает покрыто крупными зелеными листьями, образующими до поздней осени цветки диаметром 8-10 см и плоды длиной до 1-2 м. Такое диковинное растение - и пищевое, и декоративное одновременно - очень заманчиво иметь на своем участке, поэтому интерес, проявляемый к лагенарии любителями-овощеводами, вполне объясним.

Для лагенарии подходят примерно те же условия среды, что и для обыкновенной тыквы. Лагенария требовательна к теплу, свету и влаге, но плохо переносит переувлажнение. Может расти на разных почвах, особенно хорошо развивается на легких, плодородных.

## Особенности выращивания

Районированных сортов лагенарии в нашей стране нет. Любители-овощеводы выращивают различные коллекционные образцы, приобретенные в научных учреждениях. Получают семена на своем участке и обмениваются ими с другими любителями. Важно раздобыть каким-либо способом несколько семян для начала, а затем уже можно в довольно большом количестве собирать их на своем огороде.

Лагенарию выращивают так же, как и тыкву, - в южных районах посевом семян в грунт, в более северных - рассадным способом. Сеют (сажают) ее по тем же схемам, что и тыкву. Ухаживают за посевами и посадками так же, как и при выращивании тыквы и кабачков.

Для лагенарии подходят любые почвы, кроме избыточно увлажненных и с близким уровнем грунтовых вод. Ее выращивают на грядах, но чаще всего для этой культуры не отводят специальной делянки, а размещают вдоль заборов, возле домов, сараев, беседок, на границах участков или как уплотнитель с другими культурами (например, с картофелем, бобовыми и пр.). Семена перед посевом замачивают или проращивают до появления ростков. Рассаду выращивают не более 30-35 дней. Следят, чтобы не было перерастания рассады, так как большие растения лагенарии плохо переносят пересадку. Лучше всего высаживать растения в фазе семядолей.

При посеве семян или высаживании рассады заранее готовят лунки, заправляют их перегноем и при необходимости проливают водой (примерно 1 л в лунку). Площадь питания и густота стояния должны быть примерно те же, что и при выращивании тыквы. Чаще всего между лунками выдерживают расстояние 0,5-1 м. Во время вегетации проводят прополки и рыхления. В фазе 5-6 листьев растение окучивают. Иногда ставят шпалеры и другие виды опор, по которым вьются растения. При культуре врасстил (без опор) под плоды подкладывают камни, дощечки из фанеры или шифера и другие предметы, защищающие плоды от почвенной влаги и поражения слизнями. Для увеличения размера плодов и ускорения их созревания удаляют неплодоносящие боковые побеги, лишние завязи, прищипывают, ограничивая рост главного побега (при культуре на семена).

Иногда плодам придают желательный вид, помещая молодые завязи в приготовленные из дерева формы.

Вот, пожалуй, и все правила, которые надо выполнять при выращивании лагенарии. Овощеводы-любители, поклонники этой культуры, частенько используют и оригинальные приемы, проверенные в конкретных условиях участка. Большинство огородников выращивают лагенарию рассадным способом, высаживают рассаду, когда почва хорошо прогреется, поливают и подкармливают растения, устанавливают для них подшоры, дополнительно искусственно опыляют женские цветки.

Так, москвичка А.И. Фролова семена для выращивания рассады высевает в конце марта - начале апреля в бумажные стаканчики, наполненные плодородной землей. Высаживает рассаду в мае на расстоянии 50 см растение от растения в лунки





Посуда из плодов лагенарии.

глубиной 15-20 см. Перед посадкой рассады на грядку вносит перепревший навоз или компост, нитрофоску (1 ст. ложку в расчете на 1 растение), а в лунки - по 1 стакану древесной золы. По мере роста растений в лунки подсыпает питательную смесь или плодородную землю. Проводит жидкие подкормки (2-3 за вегетацию) коровяком, разведенным водой в 8-10 раз, и минеральными удобрениями (1 ст. ложку на 10 л воды). Применяет и микроудобрения. Поливает умеренно, не переувлажняя почву. При угрозе заморозков покрывает растения пленкой (полиэтиленовым мешком, надетым на палки, воткнутые возле растения). Позднее сооружает возле растений опоры. В течение вегетации слабые боковые побеги вырезает.

Иногда лагенарию А. И. Фролова выращивает не на грядках, а возле беседки и даже в городской квартире на балконе, где растения не только дают плоды, но и играют декоративную роль. Сформированные высоко на растении плоды срывает обыкновенным сучкорезом.

В условиях Подмосквья успешно выращивает лагенарию и овощевод-любитель В. И. Шкульгин. В конце апреля он замачивает в течение 2-3 суток семена в подогретой воде и высевает в ящик или горшок. Рассаду выращивает в комнате. Высаживает ее в открытый грунт во второй половине мая на солнечном месте в хорошо удобренную землю. Опорой служит старая, отслужившая свой век яблоня, которую и украшает лагенария. На семена хозяин оставляет 1-2 наиболее развитых плода. Их убирает в конце сентября и хранит до нового года. К этому времени плод становится светло-коричневым и высыхает так, что семена при встряхивании шуршат.

Опытные овощеводы получают превосходные урожаи лагенарии даже в суровых условиях Сибири, казалось бы, совсем неподходящих для выращивания этой культуры. Вот и житель Омска

В. М. Япков, применив рассадный метод и высадив рассаду высотой 25 см в открытый грунт, получил плоды лагенарии, достигшие длины 85 см. Для выращивания рассады овощевод использовал смесь из перепревшего навоза и лесной земли с добавкой древесной золы. Растения, высаженные в открытый грунт, обильно поливал (через каждые 3 дня по ведру воды под растение) и подкармливал раствором помета нутрий. Опыление проводил вручную. Хороший опыт, только непонятно, зачем В. М. Япков выливал поистине колоссальное количество воды под растение. Лагенария не переносит избытка воды, хотя тут почему-то росла хорошо. Объяснение одно - на участке огорода почвы очень легкие, супесчаные, быстро пропускающие воду, да и погода, видимо, была очень жаркая.

В условиях Приморья получила плоды лагенарии двухметровой длины овощевод-любитель М. А. Кондрашкина. Правда, она вырастила лишь одно растение, но на нем было 32 завязи, из которых сформировалось 15 плодов.

Приведенные примеры указывают на большие возможности выращивания в различных климатических зонах этой требовательной к теплу культуры, которая, как оказалось, при заботливом отношении может легко приспособиться к любым условиям окружающей среды.

## Уборка и использование урожая

Плоды лагенарии убирают многократно: в зависимости от цели выращивания снимают те, что достигли технической или физиологической зрелости. Средний урожай 2-3 кг/м<sup>2</sup>. Срезают плоды ножом или секатором вместе с плодоножкой.

На семена лагенарию выращивают так же, как и для продовольственных целей, только семенным растениям предоставляют более длительный период вегетации (до 200-210 дней), чем продовольственным. Применяют рассадную культуру, а иногда используют и теплицы. На семена отбирают первые образовавшиеся на растении 2-3 плода, другие завязи удаляют и ограничивают последующий рост растений. В некоторых случаях срезают боковые неплодоносящие побеги. Семенные плоды оставляют на растении до физиологической зрелости, убирают их в последнюю очередь. Дозаривают и хранят в прохладном помещении, чтобы избежать прорастания семян в плодах. Семян, полученных из 2-3 плодов, хозяину хватит на несколько лет, даже если часть он подарит соседям.

Целятся плоды лагенарии за свой приятный вкус, диетические и целебные качества. Они помогают при заболеваниях печени, почек, желудка, кишечника, способствуют предупреждению склероза, ожирения, а также выведению из организма шлаков.



Молодые плоды лагенарии длиной до 60-80 см по вкусу напоминают огурцы. Из них готовят свежие салаты, маринады, диетические каши, поджаривают в масле, варят. Заготавливают впрок - нарезанные тонкими ломтиками сушат на солнце, мелкие (длиной до 30-40 см) солят по тем же рецептам, что и огурцы. Но самая деликатесная заготовка плодов лагенарии - икра. Готовят ее так же, как и кабачковую.

Зрелые плоды высушивают, очищают от плаценты и семян и используют для изготовления различной посуды, ваз - графинов, ваз, кувшинов и других изделий - корзин, подносов, табакерок, украшений, игрушек и пр.

Одна из разновидностей лагенарии так и называется - посудная тыква. Эта культура очень позднеспелая, и ее приходится выращивать рассадным способом даже в южных районах. При посадке в открытый грунт применяют опоры, по которым вьется растение. Плоды посудной тыквы невероятно прочные. Из них получают очень удобные кувшины для хранения молока, растительного масла, соли, муки, сахара, перца и пр. В этой посуде продукты долго сохраняются в свежем виде. Для получения определенного вида посуды плодам придается нужную форму, применяя во время их роста различные виды «перевязок» и «опалубок».

Огородник-любитель Ю. Киселев выращивает разновидность лагенарии с кувшинообразными плодами. Из них он мастерит красивые кувшины и другую посуду. Для этого шилой срезает верхушку вызревшего и высушенного плода и проволокой с загнутым концом извлекает из него содержимое. Затем внешнюю поверхность плода обрабатывает наждачной бумагой, расписывает гуашью и покрывает лаком. Для придания плодам желаемой формы овощевод делает на растущих плодах специальную «опалубку», форму которой и принимает созревший плод. Кстати, Ю. Киселев с успехом применяет прививку на лагенарию арбуза и дыни, что способствует ускорению их созревания и повышает урожай.

## Крукнек



Крукнек, или кривошейка, - разновидность твердокорой тыквы. Распространен в Северной Америке - США и Канаде, из стран Европы популярен в Нидерландах. В нашей стране встречается



Плод крукнека.

очень редко, в основном в коллекционных питомниках селекционеров и на участках любителей-овощеводов, где выращивают крукнек в декоративных целях, а незрелые плоды используют в пищу так же, как и кабачки.

Растения крукнека кустовые, компактные, высотой 50-70 см, с мягким опушением, подобно патиссону. Листья пятиугольные, с цельными краями, длинными черешками. Цветки раздельнополые, однодомные, крупные, пятичленные, с желтыми лепестками, перекрестноопыляемые - свободно переопыляются с кабачком, патиссоном и обычными сортами твердокорой тыквы. Плоды удлиненные, тонкие, булавоподобные - утолщенные на цветочном конце, искривленные - с изогнутой, как бы перехваченной шейкой, отчего и дано название «кривошейка». Масса незрелых (в состоянии технической зрелости, то есть пригодных для питания) плодов 300-500 г, а физиологически зрелых, оставленных на семена, - от 2-3 до 5 кг. Поверхность плодов обычно густо бородавчатая или бугорчатая, но иногда гладкая, окраска желтая, ярко-оранжевая, кремовая или белая.

Мякоть зрелого плода ярко-оранжевая или белая, безвкусная, но молодые завязи по питательным и диетическим качествам выше кабачков. Их мякоть отличается высокой плотностью, они вкуснее кабачков и богаче питательными веществами. Содержание сухого вещества в плодах крукнека достигает 10 %, витамин С - 30 мг%. В семенах много жира, как и у других видов тыквы. Внешне они сходны с семенами кабачка.

Крукнек еще более требовательная к теплу культура, чем кабачок и патиссон. Он нормально растет лишь при температуре воздуха, превышающей 15 °С. Заморозков растения вообще не переносят. К засухе крукнек довольно устойчив, но на поливы, особенно теплой водой, реагирует положительно. Крукнек любит свет и плодородные почвы.

Районированных сортов крукнека в нашей стране нет. В коллекции ВНИИ растениеводства, у некоторых селекционеров и особо пытливых лю-



бителей-овощеводов встречаются различные зарубежные образцы, из которых наибольший интерес представляют сорта США Сенека и Ранний золотой, Канады - Гигант, Нидерландов - Шелл и др.

Хотя крукнек теплолюбивая культура, но его высокая скороспелость позволяет выращивать этот овощ не только на юге страны, но и в более северных районах, вплоть до Подмосквья. Нужно только использовать рассадный метод, временные пленочные укрытия или защищенный грунт.

Приемы выращивания крукнека сходны с агротехникой кабачка и патиссона. На юге практикуют в основном посевную культуру в открытом грунте. С продвижением на север все большее значение приобретает рассадная культура в защищенный грунт. Рассаду выращивают так же, как и у кабачков, - в перегнойно-земляных и торфо-земляных горшочках в течение 30-35 дней, но для растений крукнека необходимо больше тепла и света, чем для кабачка и патиссона.

Подбор участка, подготовка семян и почвы, посадка и уход за растениями те же, что и при выращивании кабачка. Но для крукнека особенно эффективны все приемы, улучшающие микроклимат, особенно температурные условия и освещенность в зоне расположения растений - поделка утепленных гряд, использование различных пленочных укрытий, пленочных теплиц, полив теплой водой, прореживание посадок. Очень полезны искусственное опыление женских цветков, особенно при слабом лете пчел и других насекомых-опылителей, приемы регуляции роста растений, улучшающие их освещенность, - удаление не плодоносящих побегов, прищипка верхушек побегов, обрезка старых листьев, затеняющих середину куста. Применяют и подкормки органическими и минеральными удобрениями.

Болезни, вредители и меры борьбы с ними у крукнека те же, что и у других тыквенных культур. Особенно вредоносна для крукнека мучнистая роса. Для ее предупреждения растения поливают только теплой водой, а при заболевании вообще прекращают поливы. В подкормках увеличивают дозу калийных удобрений. При сильном поражении этой болезнью заболевшие листья и плоды удаляют, растения обрабатывают бордоской жидкостью, как и другие тыквенные.

Семена крукнека получают так же, как у кабачка и патиссона.

Убирают плоды крукнека многократно при достижении ими длины не более 8-10 см. Перерастание нежелательно, так как переросшие плоды мало пригодны для потребления. Кроме того, задержка со сборами препятствует росту новых завязей, что ведет к снижению общего урожая. Плоды, отобранные для питания, должны иметь нежную неповрежденную кожицу, сочную, плотную мякоть и недозрелые, водянистые, некожистые семена. Свежие плоды крукнека можно хранить до января.

Молодые завязи крукнека так же, как и кабачки, едят сырыми, жареными и вареными. Из них готовят салаты, супы, самостоятельные вторые блюда или гарниры к мясным, рыбным и овощным блюдам. Плоды также солят, маринуют и перерабатывают в икру.

## Люффа



Люффа, или тыква мочалочная, насчитывает 8 видов, но самые распространенные из них люффа остроугольная, используемая в пищу, и цилиндрическая, которую выращивают в основном для получения растительных губок-мочалок.

Люффа происходит из тропических областей Азии (Индия) и Африки, где она до сего времени встречается в дикой природе. Возделывают ее в основном в тропиках и субтропиках - Японии, Китае, Индии, Египте, государствах Индокитая, Малой Азии, тропических районах южной Америки. Хорошо растет на Черноморском побережье Кавказа, Северном Кавказе и в Крыму.

Люффа - однолетнее, травянистое, лиановидное, вьющееся растение, достигающее огромных размеров. Имеет мощную корневую систему, округло-сердцевидные, остро-выемчатые листья темно-зеленого цвета. У люффы желтые, раздельнолопастные цветки. Плоды у остроугольной люффы ребристые, булавовидной или грушевидной формы (длина 15-40, толщина 5-8 см), у цилиндрической - цилиндрические (длина до 1,5 м, толщина до 15 см). Молодые плоды люффы содержат витамины, соли кальция и фосфорной кислоты и другие ценные питательные вещества. Они обладают приятным вкусом и ароматом. Зрелые плоды в пищу не пригодны. Они твердые и волокнистые. Волокна, переплетаясь, образуют упругую, густую сетку. Семена люффы плоские, черные или белые, с прочной, плотной кожицей, долго не пропускающей влагу. Поэтому необходимо перед посевом их долго (до 2-3 суток) замачивать в теплой воде. Семена содержат до 25 % масла, пригодного для технических целей.

Люффа среди тыквенных - наиболее требовательна к теплу и влаге, вегетационный период у нее продолжительный. Для полного развития необходимо 180-200 дней теплого, солнечного периода с достаточным количеством осадков.

Районированных сортов люффы в нашей стране нет. Овощеводы используют местные формы и



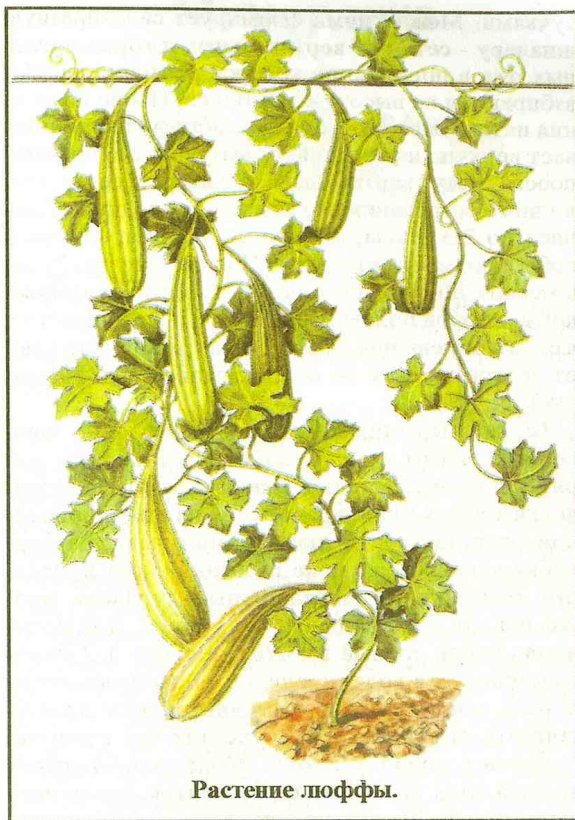
иностранные сорта. Для продовольственных целей подбирают формы, относящиеся к остроугольной люффе, у которой молодые плоды хрупкие, нежные, ароматные, вкусные. Для технических целей используют в основном люффу с цилиндрическими плодами длиной более 30 см.

Агротехника люффы во многом сходна с агротехникой тыквы, но более сложная. Участок под люффу выбирают с южным уклоном, прогреваемый солнцем, защищенный от господствующих ветров, плодородный. Его хорошо удобряют, из расчета на 10 м<sup>2</sup> вносят 30-40 кг навоза и полное минеральное удобрение - до 0,5 кг суперфосфата, 0,4 кг сульфат-аммония, 0,3 кг калийной соли. Сеют в хорошо прогретую почву - с температурой не ниже 15 °С, по схеме 1x1 или 1x1,5 м. В районах с коротким периодом вегетации обязательна рассадная культура. Рассаду выращивают так же, как и при культуре тыквы, в перегнойно-земляных, торфо-земляных или торфо-перегнойных горшочках в течение 30-35 дней, но при более теплом температурном режиме. Высаживают рассаду после минования весенних заморозков в хорошо прогретую почву, с такой же или несколько меньшей густотой стояния, как и при посевной культуре.

На делянке с люффой устраивают шпалеры, чаще всего проволочные, высотой до 3 м. Начинают подвязывать растения, как только побеги отрастут на 50-60 см. Систематически растения пасынкуют и прорывают завязи, оставляя на главном стебле не более 2-3 побегов с 3-4 завязями на каждом. Как правило, люффу поливают и подкармливают, как и тыкву. Поливают не часто, но большими нормами так, чтобы промочить почву на глубину залегания основной массы корней (до 40 см). Болезни и вредители у люффы те же, что и у других тыквенных. Меры борьбы с ними те же.

Убирают плоды люффы выборочно, по мере их созревания, примерно с сентября, вплоть до осенних заморозков. Для питания срезают молодые завязи, пока они еще хрупкие, ароматные и у них не развиты волокна. Для технических целей и на семена берут полностью физиологически зрелые, с твердой кожицей, сухие, волокнистые, сетчатые.

Хотя люффа субтропическое растение, но овощеводы-любители научились выращивать ее практически повсеместно. Так, житель Самары А.К. Медведев выращивает люффу в открытом грунте. Он тщательно готовит семена к посеву и получает нормальные, здоровые всходы. В течение трех суток семена держит в стакане с водой, затем заворачивает в мокрую тряпку и укрепляет над кастрюлей с кипятком, после часовой выдержки семена в мокрой тряпке помещает в блюдечко для проращивания. Примерно через неделю, когда они наклонятся, подсушивает их и высевает в прогретую почву. Заметим, что овощевод поступает правильно: семена тыквенных культур, в том числе и люффы, мокрые, а особенно проросшие, дают хо-



Растение люффы.

рошие результаты только при посеве их в прогретую почву. При посеве же в холодную почву молодые проростки загнивают и гибнут, в то время как сухие (не замоченные, не проросшие) семена в такой почве могут сохраниться, а «дождавшись» теплой погоды, прорасти и дать всходы. Подсушка проросших или замоченных семян необходима для удобства высева. При посеве же в холодную почву она не спасает семена от гибели.

Семена А.К. Медведев закладывает в лунки, размещенные на расстоянии 1 м одна от другой. Глубина заделки семян 4-5 см. Высевает по два семени в лунку. В лунки втыкает по две хворостинки с



Зрелые плоды люффы.



сучками. Между ними формирует своеобразную шпалеру - сетку из вертикальных и горизонтальных рядов шпагата, по которой растения люффы взбираются на высоту 4 м и более. После появления пятого настоящего листа овощевод прищипывает верхушки растений. Образующиеся боковые побеги растут вертикально, цепляясь за сетку. Для полного созревания на растении огородник оставляет по 2-3 плода, остальные удаляет. Плоды и побеги подвязывает к сетке. Поливает редко (2 раза в месяц), но обильно. Срезает плоды с плодоножкой во второй половине октября и подвешивает их в сухом помещении на некотором расстоянии один от другого, чтобы не соприкасались и не портились.

Те, кто выращивает люффу, ее молодые завязи используют в пищу как овощ. Их варят, жарят и подают к мясным блюдам. Из физиологически зрелых плодов, особенно из цилиндрической разновидности люффы, получают банные губки-мочалки, а также изготавливают купальные башмаки, солнцезащитные фуражки, прокладки для обуви и головных уборов. Для получения губки зрелые плоды в течение 1-2 суток вымачивают в воде, после чего освобождают от коры и семян, промывают в чистой воде и высушивают на открытом воздухе или под навесом. Получает мочалку и А.К. Медведев: опускает зрелый плод на 15-20 мин в кипяток, затем дает ему остыть. Ударив палочкой по плоду, разрывает «рубашку» и снимает кожуру. Сетчатую часть промывает, удаляет семена и просушивает в теплом помещении.

У люффы помимо плодов ценят и *пасоку* - жидкость, которая в изобилии выделяется при срезе стебля растений. Это прекрасное косметическое средство, способствующее оздоровлению и омоложению кожи лица.

## Чайот



Чайот, или мексиканский огурец, - одно из древнейших тропических овощных растений семейства тыквенных. Родина чайота - Центральная Америка, где местное население выращивает его с незапамятных времен. В XVIII в. чайот распространен в Южную Америку, потом был завезен в Африку (Алжир), юг Европы (Францию, Испанию, Болгарию), Австралию, Китай, Индию и другие страны. Ныне чайот популярен в Гватемале, Панаме, Коста-Рике, Мексике, где считается одной



Плод и клубни чайота.

из основных овощных культур. Он хорошо растет в Азербайджане, Молдове, на юге Украины и в Крыму, в России - на Черноморском побережье Северного Кавказа.

В пищу потребляют плоды, близкие по вкусу и использованию к кабачкам, и клубни, содержащие до 20 % крахмала, богатые азотистыми и минеральными веществами, сходные по вкусу с картофелем. Клубни обладают также освежающими и мочегонными свойствами. В некоторых тропических странах потребляют и молодые побеги чайота, подобно спарже, которые содержат белки, аминокислоты, сахара и витамины. Листья - прекрасный корм для скота.

У растений чайота - мощный, лиановидный, выходящий стебель длиной 2-10 м (иногда до 50 м), корень огромный, мясистый. Листья яйцевидные и округлые, трех-пятиугольные, наподобие огуречных, цветки раздельнополые (мужские и женские), очень мелкие, бледно-зеленовато-кремовые, мужские собраны в соцветия, женские одиночные. Плоды - крупная ягода длиной 8-18, диаметром 7-12 см и массой в среднем 200-1000 г, лучшие по качеству массой 250-500 г. Внешне напоминают грушу. Поверхность плодов сегментированная и морщинистая, бывает и гладкая, окраска - зеленая или беловатая (мраморная), мякоть зеленоватого оттенка, нежная, немного сладковатая.

Плоды очень лежкие - могут храниться до весны.

Каждый плод содержит одно крупное семя, обладающее своеобразным свойством: извлеченное из плода, оно теряет жизнеспособность, поэтому сажают семя вместе с плодом.

Чайот - многолетний вид растений. В первый год накапливается вегетативная масса, созревают плоды (до 60-80 на одном растении), а со второго-третьего года на корнях образуются до 50 клубней на одном растении. С годами увеличивается и количество плодов (до 200-300 шт. на растении). На одном месте чайот растет и плодоносит до 3-5 лет, после чего урожайность его снижается.



# Момордика



Чайот, как и другие субтропические тыквенные культуры, требователен к теплу, влаге и условиям питания. В южных районах страны его выращивают в открытом грунте. Под него подбирают плодородные, хорошо дренированные почвы - супесчаные или средние суглинки. Почву удобряют большим количеством органических удобрений - до 80-100 кг на 10 м<sup>2</sup> посадки. Вносят и минеральные удобрения - 0,5-0,7 кг суперфосфата и 1-1,5 кг калийной соли на 10 м<sup>2</sup>. Схема посадки 2x2 или 2x3 м. Сажают в заранее подготовленные лунки по одному семени с плодом в каждую лунку. Плод высаживают наклонно широкой частью вниз, стараясь, чтобы он немного выходил из почвы. Для получения большого и раннего урожая плоды иногда предварительно подрощивают в течение 1-2 мес. в теплице или парнике в ящиках, а затем при наступлении теплой погоды высаживают в грунт на постоянное место, оставляя 2-3 побега на одном плоде. Возможно и вегетативное размножение молодыми побегами. Выращивают чайот или на отдельных делянках, или вдоль заборов и других сооружений, служащих затем опорой для растущих растений.

Уход за растениями включает поддержание почвы в рыхлом, чистом от сорняков состоянии, регулярные подкормки и поливы (особенно начиная с фазы цветения), устройство шпалер и подвязку к ним быстро растущих побегов, обрезку тех из них, на которых нет плодов. На зиму корни прикрывают рыхлыми материалами (соломой) и устраивают сток излишней влаги.

Убирают урожай глубокой осенью, не дожидаясь перерастания плодов и клубней, что ухудшает их вкусовые качества. На семенные цели плоды собирают достаточно вызревшие (массой до 500 г). На кусте их не передерживают, чтобы они преждевременно не проросли.

В средней полосе России чайот можно вырастить только в теплицах или в комнатных условиях горшечной культурой - в больших цветочных горшках или в специальных кадках. Плоды чайота для посадки можно приобрести осенью на рынках южных приморских городов. Сохранять их до весенней посадки следует в темном сухом помещении при температуре 5-10 °С.

Плоды чайота используют в пищу при приготовлении супов и соусов, для чего их мелко режут (предварительно очистив) и поджаривают с мясом, грибами или с другими овощами - луком, томатами, баклажанами. Потребляют их также свежими в салатах, вареными и обжаренными на растительном масле с другими овощами, маринуют и солят, как кабачки.

Клубни чайота в странах, где местное население традиционно употребляет их в пищу, ценятся очень высоко. Из них готовят примерно те же блюда, что и из картофеля.

Момордика, или желтый огурец, происходит из субтропических районов Азии (Индия, Бирма). Распространена в Индии, Индонезии, государствах Индокитая, Японии, Южном Китае, на Филиппинах.

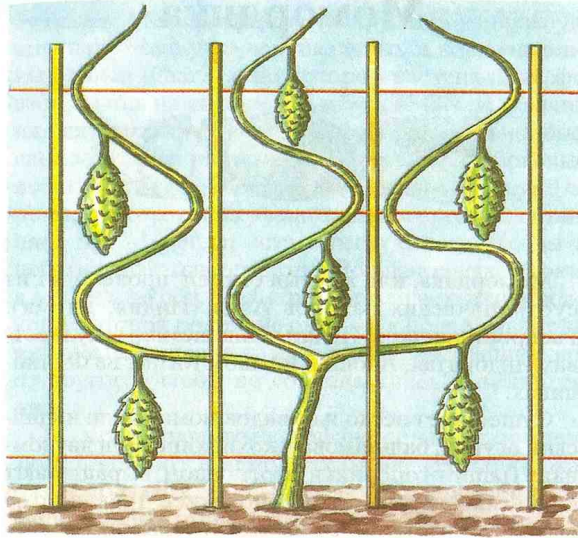
Существует несколько видов момордики: индийский огурец, бальзамовая, кохинхинская и двудомная. Наши огородники в основном выращивают индийский огурец. Это однолетнее травянистое вьющееся растение со светло-зелеными, пятилопастными глубоко рассеченными листьями. Цветки у него раздельнополые, однодомные, пятичленные, желтоокрашенные. Плоды от округлой до удлинненно-овальной формы, длиной в среднем 15-20, диаметром около 10 см. Недозрелые они зеленого, а зрелые оранжевого цвета. Кора толстая, глубоко бороздчатая, сверху покрыта сосочкообразными выступами. Плод содержит от 15 до 50 семян. Они плоские, округлые, крупные - длиной 10-15, шириной около 10 мм, с плотной кожурой, неровными лопастными краями и бугорчатой поверхностью, темно-бурого или красного цвета со своеобразным рисунком, хорошего вкуса.

Мякоть зрелого плода темно-рубинового цвета, сочная, на вкус очень приятная - напоминает зрелую хурму. Сосочкообразная поверхность плода слегка горчит, но это не мешает готовить из плодов различные полезные блюда, как из плодов тык-

Плод момордики.







Расположение момордики на шпалере.

вы. По питательности плоды момордики более ценны, чем огурцы. Они содержат углеводы, витамины (А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С), соли фосфорной кислоты, калий и другие полезные вещества.

Момордика - тепло- и светоллюбивое растение, требовательна также к плодородию почвы, влажности воздуха и почвы. На приусадебных участках ее выращивают в открытом грунте, как тыква и кабачок, посевом в грунт и рассадным способом в зависимости от зоны возделывания. Можно использовать парники и теплицы, как и для кабачков. А москвич Ян Салгус выращивает момордику дома на подоконнике и балконе как комнатное растение. Кстати, в квартире у этого талантливого человека растут и плодоносят многие виды других экзотических растений: ананас, кофейное дерево, пассифлора и т.д.

Семена момордики Ян Салгус перед посевом замачивает в течение суток в розовом растворе марганцовки и высевает в торфо-перегнойные горшочки на глубину 1-1,5 см, ставя их на ребро. Затем семена поливает и засыпает сверху почвой. Через два дня снова поливает. В дальнейшем следит, чтобы почва и воздух находились во влажном состоянии, применяет поливы и опрыскивания (вечером) растений водой из пульверизатора. При выращивании рассады и после высадки ее на по-

стоянное место каждые две недели момордику подкармливают раствором коровяка (1:10). Плетни не прищипывают.

Момордику можно размножать не только семенами, но и вегетативно - укоренением черенков. Для этого из нижней части пасынкковых побегов вырезают черенки с широким междоузлем и двумя хорошо развитыми листьями. Укореняют их в сосудах с теплой (не ниже 25 °С) водой в течение примерно месяца, после чего их высаживают в грунт, хорошо поливают и на 2-3 дня прикрывают полиэтиленовым пакетом.

При выращивании растений после высадки Ян Салгус формирует их в три побега, на которых затем активно растут плодоносящие боковые побеги. Растения требуют хорошей освещенности - при недостатке света образуются мелкие, осыпающиеся плоды. Поэтому для момордики устраивает вертикальную шпалеру. Лишние загущающие пасынки удаляет. При цветении искусственно опыляет женские цветки пыльцой мужских (тем же способом, что и при выращивании тыквы или кабачка). Вести борьбу с вредителями не нужно: растения момордики ими не поражаются.

Молодые и незрелые плоды момордики - прекрасная овощная приправа к мясным блюдам. Их можно также жарить, солить, как огурцы. Потребляют и зрелые плоды. При полном созревании они трескаются в цветочной части, разворачиваются на три мясистых «лепестка». Семена при этом выпадают из плодов. Зрелые - темноокрашенные - семена собирают, белые - выбрасывают, а сам плод используют в пищу. Его можно жарить, мариновать. Перед жарением плоды моют, режут на мелкие ломтики, поджаривают на растительном масле. Маринуют так: зрелые плоды моют, очищают от кожицы с бугорчатыми образованиями, режут на дольки. Их закладывают в простерилизованную банку, добавляют чеснок, укроп, листья черной смородины, горошек черного перца, заливают кипящим маринадом и закрывают крышкой. Состав маринада: на 1 л воды по 1 ст. ложке соли, сахара и 9%-ного уксуса.

Консервированная момордика отличается приятным, освежающим вкусом.

Зрелые семена имеют целебные свойства: помогают при язвенной болезни, обладают мочегонным и противовоспалительным действием.





# Блюда и заготовки

Настал черед поговорить о том, как же лучше использовать овощи, о которых шла речь, какие кушанья из них приготовить, чтобы были питательны и всем по вкусу. Три блюда, пожалуй, назовет любой - кабачковую икру, тыквенную кашу и маринованные патиссоны. Это классические, самые известные, распространенные и любимые блюда, признанные даже взыскательными гурманами. Всего же из «тыквенного семейства» получаются сотни всевозможных кушаний отменного вкуса и высокой питательности.

Рецепты некоторых из них приведены в этом разделе. Одни рецепты - традиционные, другие - оригинальные, придуманные в семьях, где любят поколдовать у плиты, подбирая наиболее приятные, ароматные и аппетитные сочетания плодов и зелени огородных растений. Бывает, что домашние кулинары открывают совершенно неожиданные комбинации, и они превращаются в замечательные блюда. Вот пример: компот из тыквы с квашеной капустой - вкусный и целебный. Попробуйте приготовить, может, и вам понравится.

## Кабачки

Кабачки перед обработкой всегда моют, а кожицу снимают только с переросших плодов, когда она становится грубой. С молодых же плодов ее можно не удалять.

Салат из свежих молодых кабачков. Натрите кабачки на крупной терке, смешайте с мелко нарезанным зеленым луком, петрушкой и укропом, посолите, заправьте майонезом или сметаной с добавлением лимонной кислоты или уксуса.

На 2 кабачка - 2 ст. ложки майонеза (сметаны), 100 г зеленого лука, укроп, зелень петрушки, соль и лимонная кислота по вкусу.

В этот салат можно добавить помидоры, нарезанные тонкими кружочками (на 150 г кабачков 200 г помидоров), или натертую на крупной терке вареную столовую свеклу в примерно равной пропорции.

Суп вегетарианский с кабачками. Морковь и коренья петрушки мелко нарежьте и припустите в сметане, залейте кипящей водой, положите нарезанные капусту, кабачки, картофель и варите 15 мин. Перед готовностью добавьте консервированный горошек, нарезанные ломтиками помидоры и порубленный пшеница, посолите. Суп, налитый в тарелки, сбрызните рубленой зеленью и сметаной.

На 1 небольшой кабачок - по 4 корнеплода моркови и петрушки, 4 картофелины, 100-200 г капу-

ты, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 помидора, 2 ст. ложки рубленого пшеница, 1 л воды, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

**Кабачки жареные.** Кабачки нарежьте кружками или ломтиками толщиной 1 см, посолите, обваляйте в муке и обжарьте на сливочном или растительном масле до румяной корочки с обеих сторон. Подавайте со сметаной. Обжаренные кабачки можно потушить 5-10 мин на слабом огне, залить сметаной и дать прокипеть. К столу подайте горячими.

На 3-4 небольших кабачка - 150 г сливочного или растительного масла, 0,5 стакана сметаны, мука, соль по вкусу.

**Кабачки с грибами и помидорами.** Нарезанные тонкими кружочками кабачки посолите, поперчите, обваляйте в муке и поджарьте. Отдельно нарежьте, посолите и поджарьте грибы и помидоры. Поджаренные грибы хорошо потушите в сметане. При подаче к столу на кабачки положите грибы, сверху помидоры и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

На 600 г кабачков - по 200 г грибов и помидоров, 100 г масла, 30 г сметаны, 50 г муки, соль, зелень лука, укропа и петрушки и молотый перец по вкусу.

**Кабачки с картофелем в томатном соусе.** Кабачки нарежьте кружками или кубиками, посолите, выдержите 30 мин, обваляйте в муке и поджарьте на подсолнечном масле. Посолите и поджарьте картофель и лук. Все сложите в кастрюлю, залейте томатным соусом или отваренными и протертыми помидорами и прокипятите 30 мин. Блюдо вкусно и в горячем, и в холодном виде.

На 1-1,5 кг кабачков - 500-600 г картофеля, 1 головка лука, 500 г помидоров, 200 г подсолнечного масла, 100 г пшеничной муки, соль по вкусу.

**Кабачки запеченные.** Кабачки нарежьте кружочками, слегка посолите, обваляйте в муке, обжарьте, сложите в глубокую сковороду или сотейник, залейте сметанным соусом, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку. Приготовление соуса: сливочное масло и муку прогрейте на слабом огне, влейте сметану и дайте закипеть.

На 1 кг кабачков - 100 г масла, 50 г муки, 30 г сыра, соль по вкусу. Для соуса: 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 100 г сметаны.

**Кабачки фаршированные.** Возьмите некрупные плоды кабачка, срежьте концы, ложкой вычистите часть мякоти с семенами, заполните фаршем и со всех сторон обжарьте на масле. Крупные плоды порежьте на кружки толщиной 5-6 см и также заполните фаршем середину, обжарьте. Переложите



те кабачки в глубокую посуду, подлейте бульон или сметану, закройте крышкой и тушите 30-40 мин. При подаче на стол переложите на блюдо (целые плоды нарежьте), полейте соусом, полученным при тушении.

Для фарша можно взять: гречневую кашу, сдобренную маслом, с крутыми яйцами; протертый сквозь сито творог, заправленный сырыми яйцами, соль и сахаром по вкусу; мелко нарезанные или натертые на крупной терке овощи (морковь, капуста, репчатый лук, петрушка и сельдерей) с крутым яйцом, тушенные в масле; отваренные, затем поджаренные с луком грибы; мясной фарш и рис с тушенными в масле луком и помидорами.

**Кабачки-«поросята»** (рецепт А.Г. Макаровой). Фаршированные кабачки приготовьте зимой из сохранившихся плодов. Возьмите кабачок, очистите его от корки, обрежьте один конец до семенной камеры, удалите семена. Получившуюся полость заполните мясным фаршем с отваренной крупой (гречка, рис, перловка). Отверстие закройте отрезком верхушки, прикрепите его палочкой. Уложите плод в утятницу, добавьте туда много топленого жира и запекайте в духовке. Время от времени кабачок поворачивайте, по мере готовности блюда излишки жира сливайте. Полученный фаршированный кабачок подрумянится и будет чем-то похож на поросенка.

**Котлеты из кабачков и картофеля.** Кабачки измельчите на крупной терке, добавьте вареный, пропущенный через мясорубку или размятый пестиком картофель, яйца, мелко нарезанную зелень, соль, перец, муку, все тщательно перемешайте. Из приготовленной массы сформируйте котлеты, обваляйте их в муке и яйце и обжарьте на разогретом масле. Подайте на стол в горячем виде с салатом.

На 1 кг кабачков - 500 г картофеля, 5 яиц, 70 г зелени, 120 г муки, 120 г растительного масла.

**Кабачки тушеные.** Кабачки нарежьте ломтиками, посолите и обжарьте в масле. Лук мелко нарежьте, обжарьте до золотистого цвета, добавьте очищенные от кожицы помидоры и потушите. Все смешайте, добавьте мелко нарезанную зелень, посолите, поперчите и хорошо протушите в духовке.

На 1 кг кабачков - 150 г растительного масла, 2-3 луковицы, 300 г помидоров, зелень петрушки, соль по вкусу.

**Оладьи из кабачков.** Кабачки порежьте, пропустите через мясорубку или измельчите на мелкой терке (можно отварить и приготовить шоре), добавьте муку, яйца, соду, соль и сахар и все хорошо перемешайте. Если масса густая, разведите ее молоком. Жарьте на хорошо разогретой сковороде как обычные оладьи. Подавайте горячими со сметаной.

На 1 кг кабачков - 320 г муки, 80 г сливочного масла, 2 г соды, 3 яйца, 100 г сахара (можно и без него), соль по вкусу.

**Кабачковая икра.** 1. Как обеденное блюдо. Очищенные от кожицы и семян кабачки нарежьте и запеките в духовке или припустите в собственном соку и разомните в шоре или пропустите через мясорубку. Нарежьте репчатый лук, спассеруйте его на растительном масле, добавьте помидоры без кожицы или томат-шоре, прокипятите, соедините с кабачками, поставьте посуду на слабый огонь для выпаривания жидкости. Массу периодически помешивайте. Заправьте уксусом, перцем, солью, перемешайте и охладите. Можно добавить 3-4 размельченных зубчика чеснока и зелень петрушки и укропа. При подаче на стол посыпьте размельченным зеленым луком.

На 1 кг кабачков - по 100 г репчатого и зеленого лука, 100 г томата-шоре или 300 г помидоров, 100 г растительного масла, 30 г уксуса, соль и перец по вкусу.

2. **Консервированная.** Молодые кабачки с недоразвитыми семенами нарежьте кружочками толщиной 1 см, обжарьте на растительном масле до золотистой корочки, охладите и пропустите через мясорубку. Репчатый лук нарежьте и обжарьте до золотистого цвета. Измельчите зелень петрушки и укропа. Чеснок очистите и разомните с солью. Все смешайте, добавьте сахар, соль, уксус, молотый черный и душистый перец. Полученную икру разложите в опшаренные банки, накройте стерилизованными в кипящей воде крышками и выдержите в кипящей воде 0,5-литровые банки 75, литровые - 90 мин, после чего герметически укупорьте их и поставьте на охлаждение.

На 4 банки емкостью 0,5 л - 3,6 кг кабачков, 250 г репчатого лука, 30 г чеснока, 220 г растительного масла, по 1 ст. ложке соли и сахара, 5 ст. ложек уксуса, перец по вкусу.

3. **С помидорами** (рецепт У.Ф. Никитской). Кабачки нарежьте кружочками, обжарьте в масле и мелко порубите. Отдельно обжарьте лук и помидоры. Все тщательно перемешайте, добавьте соль и горький молотый перец, нагрейте в кастрюле до кипения. В горячем виде массу разложите по банкам и выдержите в кипящей воде 0,5-литровые банки 75, литровые - 100 мин.

На 500 г кабачков - 300 г красных помидоров, 200 г репчатого лука, соль и перец по вкусу. Таким же способом можно приготовить и баклажанную икру.

**Кабачки соленые и маринованные.** Кабачки солят и маринуют таким же образом и по тем же рецептам, что и огурцы. Консервированные кабачки очень нежные, приятные на вкус, не уступающие по качеству огурцам. При их солении готовят 5-7%-ный рассол (50-70 г соли на 1 л воды), а при мариновании - маринад, содержащий в 1 л воды 40 г сахара, 30 г соли, 1 чайную ложку 80%-ной уксусной эссенции или 50-80 мл 9%-ного столового уксуса. Специи применяют те же, что и для огурцов: укроп, чеснок, хрен (коренья и листья), листья смородины, вишни, эстрагона, петрушки, черный или острый перец, лавровый лист. Обычно консервируют кабачки, порезанные кружочка-



ми или дольками, а мелкие завязи - целыми. Можно консервировать кабачки в виде ассорти с огурцами, помидорами или перцами.

**Кабачки консервированные** (рецепт У.Ф. Никитской). Возьмите плоды не длиннее 10 см, более крупные разрежьте на части. Плоды пробланшируйте 3-5 мин, затем охладите в воде. В простерилизованную банку положите головку лука, зубок чеснока, 2-3 горошины черного перца, немного гвоздики и лавровый лист. Залейте горячей заливкой: на 1 л воды - 50 г соли, 25 г сахара, 70 г 9%-ного уксуса. Банки выдержите при температуре 90°C: литровые - 15, трехлитровые - 20 мин.



А вот несколько рецептов блюд из кабачков цуккини, рекомендованные академиком Г.И. Таракановым.

**Салат из завязей цуккини с лимоном.** Завязи длиной 10-15 см, массой 130-150 г разрежьте поперек на тонкие кружочки, уложите слоями в тарелку, залейте соком лимона и оставьте на 30 мин. Перед подачей на стол заправьте растительным маслом. Добавьте соль и сахар по вкусу.

**Цуккини, жаренные на растительном масле.** Зеленцы длиной 20-30 см, массой 250-350 г (лучше свежесорванные или после кратковременного хранения) нарежьте толстыми (1-1,5 см) ломтиками вдоль или поперек плода. Взбейте куриное яйцо, обмакните в него ломтики цуккини и обваляйте в муке или панировочных сухарях. Накалите на сковороде растительное масло и уложите ломтики цуккини в один слой. Обжарьте их до румяной корочки с обеих сторон. Добавьте соль и сахар по вкусу. К столу подайте теплыми или в охлажденном виде.

**Цуккини, тушеные в сметане с сыром.** Плоды нарежьте кубиками размером 1-2 см, добавьте мелко нарезанный чеснок, а также соль и перец. Уложите в прогретую сковороду с топленным сливочным маслом в 2-3 слоя. Переслоите крупно нарезанным луком, дольками помидоров и залейте сметаной. Посыпьте сверху тертым сыром. Блюдо тушите на медленном огне 20-30 мин. Подайте к столу в горячем виде.

**Оладьи из цуккини.** Зрелые плоды натрите на мелкой терке, добавьте яйцо, немного пищевой соды и муки, взбейте, чтобы получилось разжиженное тесто. Раскалите растительное масло в чугунной сковороде и обжарьте оладьи до легкой румяной корочки с обеих сторон. К столу подайте со сметаной или молоком.



**Цуккини фаршированные.** 1. *С мясным фаршем* (рецепт С.В. Рахманова). Плоды цуккини длиной 40-50 см нарежьте кружками толщиной 2,5-3 см, удалите сердцевину с семенами. Полу-

ченные колечки плотно заполните мясным фаршем, обжарьте с двух сторон. Выложите на глубокую сковороду, накройте крышкой и тушите на слабом огне 25-30 мин. Перед подачей на стол кушанье полейте сметаной и посыпьте рубленой зеленью укропа и петрушки.

2. *Без мяса* (рецепт В.И. Воронова). Плод цуккини длиной 20-25 см очистите от корки, разрежьте пополам и извлеките из него сердцевину. Эту сердцевину вместе с предварительно замоченным и выжатым ломтиком белого хлеба измельчите, добавьте поджаренный лук, одно яйцо, щепотку молотого перца, неполную ложку муки, рубленую зелень, соль по вкусу. Все перемешайте, приготовленной смесью наполните плод, уложите его в неглубокую кастрюлю и поджарьте на масле до румяной корочки.

Отдельно приготовьте соус: слегка поджарьте мелко нарезанный лук (головку), добавьте щепотку муки, томат-пюре, разведите водой, прокипятите. Соусом полейте уложенный в кастрюлю кабачок и поставьте его на полчаса в духовку.

**Рагу овощное** (рецепт С.В. Рахманова). Морковь, нарезанную кубиками (5-7 мм), поместите на дно глубокой кастрюли слоем 1,5-2 см. На морковь положите крупно нашинкованную капусту слоем 2-3 см, на капусту - измельченный картофель (кубики размером 1-1,5 см), а сверху - нарезанный на такие же кубики плод цуккини (слой 1,5-2 см). Чередование слоев повторите, если позволяет размер кастрюли, каждый слой чуть-чуть посолите. В массу добавьте воду (150 г на трехлитровую кастрюлю). Накройте кастрюлю крышкой и тушите содержимое на слабом огне 35-40 мин. За 5 мин до готовности добавьте 1 ст. ложку сливочного масла. Готовое рагу выложите порционно, разделяя каждый на необходимое число порций.

**Варенье из плодов золотистого кабачка** (рецепт Г.С. Агаповой). В посудине для варки варенья разведите сахарный песок (1 кг на 0,5 стакана воды). Сварите сироп. Кабачок очистите от кожуры и плаценты и порежьте на кубики. Положите их в сироп (1 кг кабачка - 1 кг сахарного песка). Варите содержимое 20 мин от закипания. Добавьте мелко нарезанный лимон с кожурой и варите еще 10 мин. Снимите варенье с огня и поставьте на выдержку. На другой день доварите его в течение 45 мин. Получится варенье золотистого цвета с прозрачной жидкостью.

**Варенье из кабачков и патиссонов** (рецепт У.Ф. Никитской). Овощи очистите от кожицы и семян, нарежьте на кусочки произвольного размера и опустите в кипящий сахарный сироп (на 1 кг овощей - 1,2 кг сахарного песка, 1 стакан воды, 1 стакан сока облепихи). Варить надо в 4 приема. Прокипятите варенье 5 мин, снимите с огня, поставьте на выдержку (8-10 ч), снова прокипятите 5 мин, снимите и т.д. Таким образом, всего кастрюлю с вареньем ставьте на огонь 4 раза. В конце варки добавьте 3 г лимонной кислоты.



# Тыква

**Салаты из тыквы. 1. С яблоками.** Почистите и мелко нарежьте тыкву, массу дважды обдайте кипятком. Если вы натрете тыкву на крупной терке, то кипятком можно не обдавать. Измельченную тыкву немного посолите и добавьте мед или сахар. Яблоки нарежьте кубиками или натрите на крупной терке, смешайте с тыквой, полейте соком лимона. Вместо лимона можно воспользоваться яблочным пюре (яблоко, отваренное в сладкой воде). Добавьте в салат молотый орех, цедру лимона или апельсина, а также сметану.

На 250 г тыквы - 250 г кислых яблок, 100 г меда или сахара, 0,3 стакана грецких орехов, 0,5 стакана сметаны, 1 лимон, соль по вкусу.

**2. С морковью** (рецепт автора брошюры). Тыкву (или кабачок) очистите от кожицы, морковь помойте, измельчите овощи на крупной терке и смешайте примерно в равном количестве. Добавьте по вкусу соль, сахар, лимонный сок, заправьте сметаной или майонезом.

Для этого салата больше подходят сорта тыквы твердокорой. У сортов крупноплодной тыквы свежая мякоть плода имеет специфический привкус, который не всем нравится, хотя по питательным качествам такая тыква и более ценна.

**3. Со свеклой** (рецепт Т.А. Бакуловой). Тыкву очистите от кожицы и семян, промойте. Свеклу отварите и очистите. Овощи натрите на крупной терке или мелко порубите. Измельчите чеснок и смешайте его с тыквой и свеклой. Салат посолите и заправьте майонезом.

На 300 г тыквы - 1 корнеплод свеклы (средней величины), 2 зубка чеснока, соль и майонез по вкусу.

**4. С хреном** (рецепт Т.А. Бакуловой). Тыкву подготовьте, как и в предыдущем рецепте. Морковь и хрен очистите, промойте и натрите на терке (морковь - на крупной, хрен - на мелкой). Яблоко очистите от кожицы и семенной камеры, натрите на крупной терке. Все перемешайте, посолите, заправьте майонезом или сметаной, посыпьте зеленью петрушки.

На 200 г тыквы - 100 г моркови, 50 г хрена, 1 кислое яблоко, соль и майонез (сметана) по вкусу.

**Суп из тыквы сладкий.** Тыкву очистите, нарежьте на кусочки, потушите в небольшом количестве воды, протрите через сито. Залейте кипяченым молоком до желаемой густоты, заправьте слегка поджаренной на сливочном масле мукой, добавьте по вкусу соль, сахар, посыпьте корицей или ванилином, прокипятите еще раз. В суп положите немного отварного риса или манной крупы. Подайте с белыми сухариками.

На 500 г тыквы - 1,2 л молока, 1 ст. ложка муки, 40 г масла, соль, сахар, корица по вкусу.

При желании получить острый суп добавьте по вкусу уксус, мелко нарезанный укроп и эстрагон. Подайте с кусочками черного хлеба, обжаренными на свежем масле.

**Борщ с тыквой или кабачками.** Картофель, тыкву (кабачки) очистите, помойте и нарежьте брусочками. Свеклу настрогайте соломкой и потушите в небольшом количестве бульона или воды с добавлением уксуса и масла. Лук измельчите и спассеруйте. Затем добавьте помидоры и снова





спассеруйте. Готовые лук и помидоры перемешайте со свеклой и потушите до полной готовности свеклы. В кипящий бульон или воду опустите картофель, тушеные овощи. За 5-10 мин до конца варки борща добавьте тыкву (кабачки), специи, соль. Борщ подайте к столу со сметаной.

На 200 г тыквы (кабачка) - 300 г свеклы, 300 г картофеля, 40 г репчатого лука, 120 г помидоров, 20 г петрушки, 40 г растительного масла, уксус, сметана по вкусу.

**Суп-шоре из тыквы и кабачков с рисом.** Тыкву, кабачки, картофель помойте, очистите, нарежьте и припустите (картофель отдельно). Лук и морковь спассеруйте и припустите вместе с картофелем. В сотейнике соедините картофель, тыкву, кабачки, лук, морковь и зеленый горошек и припустите до полной готовности. Рис припустите отдельно и часть его оставьте для гарнира. Подготовленные овощи и рис протрите. Муку спассеруйте, разведите бульоном, прокипятите, пропедите и соедините с протертыми овощами и рисом, тщательно перемешайте и доведите до кипения. Затем суп охладите до 65-70 °С и заправьте яично-молочной смесью.

На 200 г тыквы - 200 г кабачков, 80 г риса, 80 г моркови, 120 г картофеля, 40 г зеленого горошка, 40 г репчатого лука, 1,5 стакана молока, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, 20 г муки.

**Тыква жареная.** Тыкву освободите от плаценты и семян, очистите, нарежьте ломтиками, посолите (можно и поперчить), обваляйте в пшеничной муке и жарьте в сливочном масле или маргарине до готовности. За 5 мин до подачи на стол облейте сметаной.

**Тыква, печеная с яблоками.** Очищенные тыкву и яблоки нарежьте мелкими кусочками, перемешайте и тушите 10-15 мин до полуготовности. Снимите с огня, немного остудите и добавьте яичные желтки, растертые с сахаром, а потом взбитые белки. Все размешайте и запеките в форме, смазанной маслом и посыпанной сухарями.

На 500 г тыквы - 500 г яблок, 2 яйца, сахар по вкусу.

**Пшеничная каша с тыквой.** Очищенную и мелко нарезанную тыкву положите в горячее молоко (можно добавить и масла) и варите 10-15 мин (до полуготовности). Затем засыпьте в ту же кастрюлю промытое пшено, добавьте соль и сахар и варите на небольшом огне еще 15-20 мин до загустения. После этого готовую кашу подержите 25-30 мин в духовке.

На 400 г тыквы - 2 ст. ложки пшена, 2-3 ст. ложки сливочного масла, 2,5 стакана молока, 1 ст. ложку сахара, соль по вкусу.

**Рисовая каша с тыквой** (рецепт В.В. Карпова). Рис переберите, промойте, засыпьте в кипящую воду и отварите 15-20 мин без соли при ленивом кипении, когда рисинки как бы пехотя «танцуют» в воде. Постоянно помешивайте, чтобы рис не приклеился ко дну. После варки воду слейте. Вскипя-

тите молоко. Тыкву очистите от кожуры и плаценты с семенами, порежьте на ломтики и уложите в трехлитровую кастрюлю в несколько слоев, чередуя тыкву и рис так, чтобы сверху и на дне была тыква. Посыпьте сверху сахарным песком (1-2 ст. ложки), залейте кипящим молоком (оно должно быть вровень с верхним слоем тыквы), поставьте на большой огонь. Когда смесь закипит, огонь убавьте до слабого кипения и прикройте кастрюлю крышкой. Оставьте кашу кипеть без помешивания 40-45 мин. Затем снимите с огня, дайте каше частично остыть и впитать жидкость. Подайте к столу горячей, сдобренной маслом, солью и сахаром.

На 1 кг тыквы - 0,5 стакана риса, 1 л молока, соль, сахар, масло по вкусу.

**Плов с тыквой.** Промытый рис отварите в подсоленной воде до готовности. Отдельно потушите нарезанную кубиками тыкву и изюм и соедините их с рисом. Добавьте сливочное масло и сахарный песок, все перемешайте.

На четверть плода тыквы среднего размера - 1 стакан риса, 0,5 стакана изюма, 1 ст. ложку сливочного масла, сахар по вкусу.

**Оладьи из тыквы.** Очищенную от семян и кожицы тыкву натрите на терке, залейте молоком и тушите 15-20 мин. Затем массу остудите, добавьте муку (или манную крупу), растертые с сахаром желтки, немного соли, все хорошо перемешайте. Влейте взбитые белки и жарьте оладьи на хорошо разогретом жире. К оладьям подайте сметану и сахар.

На 1,5 кг тыквы - 1 стакан молока, 1 стакан пшеничной муки или манной крупы, по 1 ст. ложке сахара и сливочного масла, 2 яйца, соль по вкусу.

**Пудинг из тыквы и кабачков.** Тыкву, кабачки и морковь очистите, промойте, нарежьте соломкой или размельчите на крупной терке и припустите с добавлением молока. Картофель очистите, порежьте на кубики и обжарьте. Все соедините, добавьте манную крупу, непрерывно помешивая, проварите до полной готовности. Массу охладите до 65-70 °С, положите в нее яичные желтки и отдельно взбитые белки, все тщательно перемешайте и перенесите в подготовленную форму или противень (они должны быть смазаны маргарином или маслом). Смажьте пудинг сверху сметаной и запеките в духовке. К пудингу подайте сметану.

На 300 г тыквы - 300 г кабачков, 100 г моркови, 200 г картофеля, 0,5 стакана молока, 20 г сливочного маргарина или масла, 60 г манной крупы, 2-3 яйца, 100 г сметаны.

**Запеканка из тыквы с курагой.** Тыкву, нарезанную мелкими кубиками, обжарьте на сливочном масле. Курагу (или другие сухофрукты) измельчите, смешайте с тыквой, залейте смесью молока и муки. Все посыпьте сахарной пудрой или толчеными белыми сухарями, сбрызните маслом и запеките в духовке.

Запеканку из тыквы можете сделать по выбору - с творогом, яблоками, пшеничной кашей, рисом и т.д.



На 150 г тыквы - 75 г кураги (или других сухофруктов), 50 г сливочного масла, 50 мл молока, 5 г пшеничной муки, сахарная пудра, толченые белые сухари по вкусу.

**Тыква, фаршированная бараниной или свиной.** Порежьте мясо на маленькие кусочки и потушите его вместе с луком, травами, солью и перцем. Когда оно станет мягким, остудите и добавьте в него рис, яйцо и лимонный сок. Маленькую очищенную тыкву разрежьте пополам, половинки отварите в подсоленной воде, уложите их в кастрюлю, смазанную маслом. Начините половинки приготовленной смесью. Сверху положите масло и запекайте. За 10 мин до готовности фаршированную тыкву посыпьте тертым сыром, смешанным со сметаной, и быстро запекайте.

На 4 маленькие молодые тыквы - 500 г мяса, горсть смеси зелени (эстрагон, петрушка, майоран, базилик, иссоп), 2 головки репчатого лука, 150 г отварного риса, 1 яйцо, 1 лимон, 50 г сливочного масла, 50 г сыра, 100 г сметаны, соль, черный перец по вкусу.

**Салат из тыквы впрок** (рецепт из латвийской национальной кухни). Тыкву очистите, нарежьте одинаковыми дольками, уложите в глубокую кастрюлю и залейте столовым уксусом (4,4%-ным) на ночь. На другой день уксус слейте в отдельную посуду, добавьте к нему свежий раствор уксуса (всего уксуса на 2 кг тыквы должно быть 1,5 л), дольку молотой корицы, 8-10 шт. гвоздики, измельченную лимонную корку, сахар по вкусу. Все это прокипятите и в кипящий раствор небольшими порциями опустите нарезанную дольками тыкву. Прокипятите на медленном огне. Проваренные до прозрачности дольки выньте из кипящего уксуса, уложите в стеклянные банки. После заполнения залейте их отфильтрованным раствором, в котором варили тыкву, охладите, закройте банки пергаментом и завяжите шпагатом. Храните в сухом прохладном месте. Подайте к птице, тушеному или жареному мясу.

**Тыква маринованная.** 1. Тыкву очистите от корки и плаценты, внутреннюю часть мякоти срежьте и используйте ее для варки супа или каши. Более плотную внешнюю часть возьмите для консервирования. Порежьте ее на кубики с гранями 1,5-2 см, пробланшируйте их в кипятке 3-4 мин и разложите в простерилизованные стеклянные банки. Залейте тыкву кипящим маринадом, банки закатайте крышками и поставьте вверх дном на охлаждение.

Состав маринада на 10 л заливки (г): корицы - 4,5, гвоздики - 1,8, перца душистого - 0,2, уксуса 9%-ного - 8-10 ст. ложек (можно и больше - по вкусу), соль по вкусу, сахарного песка - до 1 кг (по вкусу). На 6 кг тыквы - 4 л маринада.

2. Зрелый плод тыквы очистите от кожицы и плаценты с семенами, порежьте на кубики (1,5-2 см),

пробланшируйте 2-3 мин в кипящей воде или в подготовленном рассоле и охладите. В подготовленные банки уложите пряности (лавровый лист, горошек душистого перца, зерна гвоздики, корицу), кусочки тыквы, добавьте уксус и залейте кипящим рассолом. Накройте банки прокипяченными жестяными или стеклянными крышками, пропастеризуйте и закатайте.

На 350 г тыквы (0,5-литровая банка) - 1 лавровый лист, несколько зерен душистого перца, 2-3 зерна гвоздики, кусочек (0,5 г) корицы, 20 мл 9%-ного уксуса. На 1 л рассола: 30 г соли и 20 г сахара.

**Тыквенный напиток.** Тыкву очистите, ополосните холодной водой, натрите на терке и отожмите сок. Смешайте его с огуречным рассолом или томатным соком, добавьте по вкусу соль, сахар и черный молотый перец.

На 100 г тыквенного сока - 30 г огуречного рассола или 50 г томатного сока, соль, сахар и перец по вкусу.

**Компот из тыквы с квашеной капустой** (рецепт В.В. Карпова). Возьмите 2 стакана очищенной и нарезанной мелкими кубиками тыквы, натертую на крупной терке одну морковку, стакан отжатой от рассола мелко нарубленной квашеной капусты, 2 ст. ложки хорошо промытого изюма и щепотку соли. Смесью залейте 2 л воды и проварите 5-6 мин. Снимите с огня и дайте настояться при закрытой крышке 20-25 мин. Отвар процедите и заправьте медом (2 ст. ложки). Компот готов. Его можно пить и горячим, и холодным.

Оставшуюся гущу тоже пустите в дело. Добавьте рубленую луковицу, чайную ложку тмина и варите похлебку. Перед едой в тарелку с похлебкой добавьте сметану.

**Тыквенный сок консервированный** (рецепт Е.В. Тарасенко). В тыквенный сок, полученный при помощи соковыжималки, добавьте сок по выбору - яблочный, айвовый, крыжовниковый или клюквенный, подсластите сахаром и для запаха бросьте кусочек лимонной кожицы. Сок готов, но для консервации подогрейте его до 90 °С, выдержите при этой температуре 3-4 мин, затем разлейте в чистые горячие бутылки (банки). Поставьте их на пастеризацию при 90 °С (0,5-литровые емкости на 8-10 мин) и закупорьте прокипяченными резиновыми или пластмассовыми колпачками (банки - крышками).

Для получения такого сока можно использовать соковарку, выделяя его из смеси тыквы, кислых яблок или ягод.

**Варенье из тыквы с кислыми яблоками, ягодами красной смородины или лимоном** (рецепт Л.И. Сенькиной). Тыкву очистите, нарежьте, насыпьте небольшим количеством сахарного песка и поставьте в прохладное место на 6 ч. После того как появится сок, слейте его в отдельную посуду, добавьте к нему остальной сахарный песок и поставьте на огонь. Как только сахар растворится и



сок закипит, засыпьте сюда тыкву с яблоками (красной смородиной, лимоном) и варите 30-35 мин. Норма сахарного песка 1:1 в расчете на общую массу тыквы с фруктами.

**Варенье из тыквы.** Тыкву очистите от кожицы и семян, нарежьте кусками, опустите на сутки в холодную воду с содой. Затем воду слейте, тыкву вымойте в холодной воде и нарежьте более мелко - кубиками. Сварите сироп, положите в него тыкву и подождите пока закипит. После чего снимите с огня на несколько часов, затем варите до готовности.

На 1 кг тыквы - 1,5 кг сахарного песка, 1 ст. ложка соды, 1 стакан воды.

**Цукаты из тыквы.** Тыкву очистите, разрежьте на кубики и залейте холодной водой с содой (1 чайная ложка соды на 1 л воды). Через 1 ч воду слейте, тыкву хорошо промойте холодной водой, опустите в горячий сахарный сироп и кипятите 5-7 мин. Снимите с огня и выдержите 5-6 ч. Снова поставьте на огонь, доведите до кипения, прокипятите 5-7 мин, снимите с огня на 10-12 ч. Так повторите 3-4 раза. В конце варки добавьте лимонную кислоту и ванилин. Затем цукаты откиньте на дуршлаг и подсушите. Кубики цукатов обваляйте в сахарном песке. Храните в прохладном темном месте. С цукатами, как с конфетами, хорошо пить чай, можно использовать их в качестве начинки для пирогов, украшения тортов.

На 1 кг тыквы - 1-1,2 кг сахарного песка, 1 стакан воды для сиропа, 1 чайная ложка лимонной кислоты, щепотка ванилина.

**Тыквенно-яблочное пюре** (рецепт Е.В. Тарасенко). Подготовленные кусочки тыквы и яблок примерно в равном соотношении (по 1 кг) варите на пару в кастрюле-пароварке или соковарке 10-15 мин до мягкости. Затем протрите через сито из нержавеющей стали или дуршлаг. Добавьте 1 чайную ложку лимонной или апельсиновой цедры и сахарный песок по вкусу. Пюре прогрейте, помешивая, до 90 °С, горячим разлейте в чистые горячие банки, простерилизуйте их при температуре 90 °С (0,5-литровые банки 10-12 мин) и закатайте прокипяченными крышками.

**Тыквенно-яблочное повидло** (рецепт Е.В. Тарасенко). Полученное приведенным выше способом тыквенно-яблочное пюре смешайте с 1 кг сахарного песка и уварите, помешивая, в тазике до кипения (90 °С). Чтобы повидло не пригорало при нагревании, тазик лучше поместить в емкость большего размера с налитым в него раствором соли (350 г соли на 1 л воды). Горячее повидло разложите в чистые горячие банки и закатайте жестяными крышками.

**Тыквенно-яблочный мармелад** (рецепт Е.В. Тарасенко). Если добавить в полученное повидло 3-5 г лимонной кислоты и уварить его до того, чтобы при помешивании оно отставало от дна, образуется мармелад. Разлейте его в банки или лотки, выстланные пергаментом. Для отверждения оставьте мармелад на 4-6 ч открытым, затем упакуйте.

Поджаренные семена тыквы, кабачка, патиссона и других тыквенных культур - любимое лакомство не только детворы, но и взрослых. Если же приложить немного труда, то из этих семян (особенно из зерен голосемянной тыквы) получатся превосходные сладкие деликатесы. Рецепты принадлежат овощеводу-любителю А.И. Кононову, поклоннику тыквенных культур.

**Козинаки из зерен голосемянной тыквы.** 1. Поставьте на огонь большую низкую кастрюлю с водой, в нее немного меньшую и туда положите сливочное масло и конфеты прис. Через 40 мин, когда конфеты начнут расплавляться, приступайте к размешиванию массы. Как только масса растворится и смешается с маслом, засыпайте в нее жареные зерна голосемянной тыквы. Смесь хорошо перемешайте и выложите на блюдо или поднос, смазанные сливочным маслом. Остудите и порежьте прямоугольничками. Для облегчения снятия козинаков с блюда немного прогрейте его дно.

На 300 г зерен тыквы - 700 г конфет ирис и 250 г сливочного масла.

2. Положите на сковороду 100 г сливочного масла, всыпьте стакан сахарного песка и стакан жареных зерен голосемянной тыквы. Доведите смесь на очень слабом огне до золотистого цвета при постоянном помешивании. Затем переложите в тарелку, смазанную маслом, остудите и поколите на кусочки.

**Печенье «Сюрприз».** Яйца взбейте с сахарным песком, добавьте размягченный маргарин, соду, соль. Все это хорошо размешайте, всыпьте муку и снова тщательно размешайте, чтобы не было комочков. Всыпьте жареные зерна голосемянной тыквы и еще раз размешайте. Тесто наберите десертной ложкой, скатайте шарик и положите на противень, смазанный маслом. Печь надо в очень горячей духовке. Остывшее печенье посыпьте сахарной пудрой или какао с сахаром.

На стакан жареных семян тыквы - 4 яйца, 1 стакан сахарного песка, 200 г маргарина, по 0,5 чайной ложки соды и соли, 3 стакана муки, сахарная пудра и какао по вкусу.

**Деликатесная заедка.** Тыкву нарежьте кусочками и сварите в небольшом количестве воды с сахарным песком и солью (до полуготовности). Добавьте мед, лимонный сок и цедру, затем варите до готовности, после чего перемешайте с толчеными жареными зёрнами тыквы.

На 0,5 кг мякоти тыквы - 0,5 стакана зерен, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 лимон, соль по вкусу.

Для приготовления этих деликатесов зерна голосемянной тыквы можно заменить семенами других видов тыкв, а также кабачков и патиссонов, только их предварительно придется очистить от кожицы.





## Патиссоны

**Салат из свежих завязей патиссона** (рецепт А. Гусева). Завязи патиссона диаметром 5-7 см нарежьте тонкими ломтиками и разложите на большом блюде. Приготовьте заливку: в растительное масло добавьте сок лимона, мелко нарезанный или натертый чеснок, соль, красный перец (все по вкусу) и тщательно перемешайте. За 20 мин до подачи на стол дольки патиссона залейте приготовленной заливкой, посыпьте мелко нарезанной зеленью. Украсьте дольками лимона, помидора, веточками петрушки.

**Патиссоны жареные.** Завязи патиссонов (8-12-дневные, массой 300-400 г), помойте, нарежьте ломтиками толщиной 1 см, слегка посыпьте солью и перцем, обваляйте в муке и обжарьте с обеих сторон до румяной корочки. Подайте на стол со сметаной в горячем виде.

На 250 г плодов патиссона - 25 г сливочного (растительного) масла, соль, перец, мука по вкусу.

**Патиссоны отварные.** Молодые 3-5-дневные завязи (массой 80-100 г) опустите в горячую подсоленную воду и варите 15-20 мин в закрытой посуде. После чего откиньте на дуршлаг, потом положите на блюдо, заправьте сливочным маслом, слегка посыпьте сухарями и подайте на стол.

На 250 г плодов патиссона - 25 г сливочного масла, сухари, соль по вкусу.

**Патиссоны тушеные.** Отберите 8-12-дневные завязи, нарежьте их кубиками, потушите 20-25 мин на медленном огне вместе с обжаренным мясом.

Заправьте обжаренными помидорами и на 10-20 мин поставьте в духовку. Перед подачей на стол посыпьте перцем.

На 300-400 г плодов патиссона - 100-150 г мяса, 2-3 помидора, соль и перец по вкусу.

**Патиссоны, фаршированные мясом.** Возьмите плоды диаметром до 10-12 см, срежьте верхушку, очистите от семенных плацент. Отварите в воде, заполните фаршем, закройте верхушкой, уложите на противень, смазанный сливочным маслом, залейте сметаной, посыпьте тертым сыром, опрысните растительным маслом и запекайте в духовке. Перед подачей на стол патиссоны посыпьте зеленью. Для приготовления фарша пропустите через мясорубку мясо вместе с отварным рассыпчатым рисом, солью и перцем.

На 1 кг патиссонов - 850 г мяса, 20 г риса, 15 г соли, 100 г сливочного масла, 25 г сметаны, сыр, молотые сухари, зелень и перец по вкусу.

**Консервированные патиссоны.** Для консервирования возьмите мелкие завязи патиссона (диаметром не более 5-7 см). Если же придется консервировать более крупные плоды, разрежьте их на части. При солении уложенные в банки плоды и специи залейте рассолом 5-7%-ной концентрации (50-70 г соли на 1 л воды), а при мариновании - маринадом, содержащим в 1 л воды 40 г сахара, 30 г соли, 1 чайную ложку 80%-ной уксусной эссенции или 50-80 мл 9%-ного столового уксуса. Специи возьмите те же, что при консервировании кабачков.

Подготовка посуды и продукта включает те же операции, что и при консервировании плодов огур-



да и кабачка (стерилизация посуды, применение кипящего рассола или маринада, пастеризация или стерилизация подготовленного к закатке консервируемого продукта).

## Лагенария

Из плодов лагенарии готовят салаты и другие блюда. Некоторые овощеводы-любители утверждают, что крупный плод не обязательно снимать с растения целиком. Можно отрезать от плода столько, сколько нужно для разового потребления, а остальное оставить на побеге. Плод не пропадет и будет годен для последующего использования.

Вот рецепты кулинарной обработки урожая лагенарии, применяемые москвичкой А.М. Котоусовой.

**Лагенария тушеная.** Плоды средней величины с молочными зернами и незагрубевшей кожицей очистите, нарежьте кружочками толщиной 1,5-2 см, уложите на слегка разогретую сковороду, смазанную жиром, посолите, плотно закройте крышкой и тушите на среднем огне 12-15 мин, переворачивая ломтики. Затем обсыпьте их сухарями, добавьте масла и обжарьте около 2 мин, не накрывая крышкой. Готовые ломтики выложите на тарелку, посыпьте зеленью мелко нарезанного сельдерея.

На 500 г лагенарии - 2-3 ст. ложки сухарей, 2-3 ст. ложки растительного масла, зелень сельдерея, соль по вкусу.

**Лагенария фаршированная.** Плоды диаметром 5 см и больше очистите от кожицы, ложкой удалите семена, наполните мясным или грибным фаршем с рисом. Уложите на сковороду или в утятницу, залейте сметаной, накройте крышкой и поставьте в горячую духовку. Готовую лагенарию обсыпьте мелко нарезанной зеленью.

Для приготовления фарша пропущенное через мясорубку мясо смешайте с отварным рассыпчатым рисом и поджаренным луком. На 250 г мяса - 1/4 стакана риса, 2 головки лука, 2 ст. ложки растительного масла для поджаривания лука, соль и перец по вкусу.

**Оладьи.** Возьмите плоды лагенарии диаметром 3 см и больше, с незагрубевшей кожицей. Помойте, очистите от кожицы, измельчите на крупной терке. Очищенный корнеплод сельдерея натрите на мелкой терке, смешайте с лагенарией, добавьте яйцо, соль на кончике ножа, размешайте. Всыпьте блинную муку и еще раз размешайте. Полученную массу ложкой выкладывайте на разогретую с маслом сковороду и обжаривайте с двух сторон при закрытой крышке.

На 400 г лагенарии - 100 г корневого сельдерея, 1 яйцо, 0,5 стакана муки, 2 ст. ложки масла, соль по вкусу.





# Содержание

Тыквенные овощи на огороде любителя .....	2
<b>Кабачок</b> .....	3
Свойства растений кабачка .....	3
Сорта .....	4
Особенности выращивания .....	6
Уборка урожая и получение семян кабачка на своем участке .....	10
<b>Тыква столовая</b> .....	11
Свойства растений тыквы .....	11
Сорта .....	17
Твердокорая (обыкновенная) тыква .....	17
Крупноплодная тыква .....	18
Мускатная тыква .....	19
Экзотические сорта .....	19
Особенности выращивания .....	20
Уборка урожая и хранение плодов тыквы .....	24
Получение семян тыквы на своем участке .....	25
<b>Патиссон</b> .....	26
Свойства растений патиссона .....	27
Сорта .....	27
Особенности выращивания .....	28
Уборка урожая .....	29
<b>Лагенария</b> .....	30
Свойства растений лагенарии .....	30
Особенности выращивания .....	31
Уборка и использование урожая .....	32
<b>Крукнек</b> .....	33
<b>Люффа</b> .....	34
<b>Чайот</b> .....	36
<b>Момордика</b> .....	37
<b>Блюда и заготовки</b> .....	39
Кабачки .....	39
Тыква .....	42
Патиссоны .....	46
Лагенария .....	47

