



Агрофирма «СеДеК» получила Гран-при выставки «Цветы-2015»

Высшая награда международной, одной из крупнейших отраслевых выставок – это оценка не столько умелого оформления стенда, сколько признание проделанной колоссальной работы.

В этом году, несмотря на то, что летом погода в Московской области, где находится селекционный центр компании, не баловала жаркими днями, специалисты компании получили очень обильный урожай практически по всем культурам. Лучшие из них и были продемонстрированы на выставке. Именно в огромном разнообразии овощных культур, которые удалось представить, заключался такой успех!

Посетители с удивлением и восхищением рассматривали выращенные на полях Подмосковья момордику, артишок, арбуз, дыню. Но не оставили их равнодушными и традиционные культуры: крупные плоды «великих» томатов, огромных размеров плоды сладкого перца

новых гибридов серии «Полководцы», диетический фиолетовый картофель **Гурман**, черри-томаты, от которых никогда не откажется ребенок благодаря сладкому вкусу и интересной форме в виде клубнички – **Черри клубничный F1**; округлый баклажан **Буржуй F1** и белый – **Вкус грибов**, а также многие другие.

На этой выставке специалисты компании «СеДеК» результатами своей работы подтвердили истину: даже в средней полосе вырастить можно все, что угодно.

Видео об участии в выставке «Цветы» с подробным рассказом о новинках от генерального директора компании Сергея Дубинина смотрите на сайте www.SeDeK.ru



Октябрина Ганичкина демонстрирует наши новинки на выставке «Цветы-2015».

Секреты приготовления «Любимого салата»



Рецепт от генерального директора Агрофирмы «СеДеК» Сергея Дубинина.

Иногда самые вкусные блюда – самые простые в приготовлении. Так, например, чтобы сделать вкуснейший летний салат, вкус которого вы будете помнить весь последующий год, не нужно искать какие-то недоступные ингредиенты. Все они растут у вас в огороде или есть в кухонном шкафу!

В Любимый салат входят самые обычные составляющие: томаты, лук, растительное масло, соль, перец. Казалось бы, ничего особенного? Но не все так просто!

Томаты

Для Любимого салата берутся любительские, и только любительские, сорта томатов, выращенные на собственном огороде или купленные на рынке. Лучше всего подходят биф-томаты, крупного размера. Желательно, чтобы это были именно сорта, а не гибриды. Традиционно они более мясистые, сочные. Но об этом позже.

Цвет подбирается по вкусу и по наличию. Я предпочитаю насыщенные антиоксидантами плоды коричневого, черного, бордового цветов, такие как **Сахар коричневый**, **Черный принц**, **Черномор** и подобные. Эти томаты особенно богаты антиокислительным ферментом антоцианом и обладают защитными свойствами от возникновения и развития рака, но самое главное – они очень вкусные.

Отлично подходят не менее вкусные белые, желтые, оранжевые сорта: **Сахар белый**, **Хурма**, **Желтый гигант**, **Жар-птица**, **Зеро**, **Золотой** и др. Они богаты бета-каротином, помогающим поддерживать в отличном состоянии сердечно-сосудистую систему, зрение, волосы, ногти, зубы и обладающим противо-



Сахар коричневый



Любимый салат из самых вкусных сортов томата.

раковым действием. Кроме того, считается, что именно желтые и оранжевые плоды более доступны для людей, страдающих аллергией на плоды красного цвета. Перечисленные сорта сложно найти даже на самом большом рынке, их лучше выращивать самим.

А вот розовые биф-томаты, такие как **Бычье сердце**, **Любительский розовый**, **Розовый гигант**, **Сахар розовый**, **Сахар малиновый**, **Розовый мясистый**, **Малиновый гигант** и т.д., можно не только выращивать самим, но и купить на рынке (но не в магазине).

Если, находясь в командировке или в отпуске, у меня есть возможность приготовить Любимый салат самостоятельно, то стараюсь выбирать именно такие томаты и, бывает, захожу их на местном рынке.

Почему для Любимого салата я выбираю биф-томаты? Розовый, малиновый, оранжевый, желтый, бордовый, черный, коричневый, белый, лимонный – крупный помидор с рыночного прилавка невкусным не бывает. Да и красные томаты могут быть вкусными, только главное условие для них – не быть идеально круглыми и тем более сливовидными или кубовидными (они подходят только для консервирования). Круглые, ровные, насыщенно-красные плоды без каких-либо изъянов чаще всего оказываются на деле обычными «мячиками» с весьма посредственным вкусом.

А вот крупные, мягкие, мясистые разноцветные плоды, сильно или слегка сплюснутые, возможно, с вмятинами, с зелеными пятнами у плодоножки – это верный признак отличного вкуса и консистенции. Больше всего сахаров, конечно, в черри-томатах, но они лучше подходят для других видов кулинарии.

Вкусные томаты не только есть, их даже резать одно удовольствие, так как вы находитесь в ожидании наслаждения от еды. Они сочные, мясистые, распадаются в руках. Разрезанный томат для Любимого салата должен быть похож на бифштекс мясистостью, сочностью, аппетитностью.

Лук

Он тоже ни в коем случае не должен быть магазинным или выращенным на своем огороде из лука-севка. Купленный севок – это чаще всего сорт **Штуттгартен ризен** или, реже, **Стурон**. Эти сорта не для салатов, а для зимней кулинарии. Такой лук очень острый, а для Любимого салата надо брать салатные сладкие или хотя бы слабоострые и непременно сочные сорта. Идеальный выбор – **Ялтинский лук**. Но этот сладкий, сильно сплюснутый бордовый лук, к сожалению, малоемкий и сезон его продаж короткий. Очень часто под названием **Ялтинский** продают другие, более легкие сорта с похожими формой и цветом. Например: **Красный Брауншвейгский**. Такие сорта значительно более острые и лишь частично похожи на **Ялтинский**.

После того как настоящий **Ялтинский** уходит, приходит время лука, выращенного на своем огороде. Для Любимого салата больше всего подходят сорта с фиолетовой (**Багровый мяч**, **Кармен**, **Ред Якут**) и белой (**Блонд**) кожурой, они обычно не такие острые и содержат больше сахаров. Из стандартных сортов с желтой и коричневой кожурой для салата лучше всего подходят ранние: **Фермер ранний** и **Сима**. О правилах выращивания лука из семян читайте на стр. 2.

На мой взгляд, у красных сортов чем более фиолетовый разрез лука, тем лучше. Такой лук и смотрится интереснее. Тогда блюдо будет вкуснее. Сорт **Ред Якут** сочный и сладкий, но достаточно острый. Если опарить такой лук кипятком, то сочность и сладость останутся, а острота уйдет.

Теперь о выборе растительного масла. Самое важное условие – масло должно быть нерафинированным, холодного отжима. Какое – дело вкуса. Я использую и подсолнечное, и оливковое, и горчичное. Выбираю по настроению. Масло должно быть свежим и ароматным.

Салат обильно посыпается молотым черным перцем из «мельницы» (этот перец особенно ароматный и вкусный) и солью также из «мельницы», по вкусу. Я люблю достаточно крепко подсоленный салат. Это не очень полезно, но чертовски вкусно. А ведь Любимый салат и должен быть вкусным. Как хороший кулинар – должен быть немножко поэтом.

Как отмечалось выше, для Любимого салата подходят именно СОРТА томатов. Но не все гибриды так бесполезны при приготовлении Любимого салата. Некоторые из них помимо высокой устойчивости к болезням, лежкости и плотности плодов отличаются еще и отличными вкусовыми качествами. Например, томаты серии «Великие»: **Александр Великий F1**, **Владимир Великий F1**, **Екатерина Великая F1**.

В технической спелости плоды гибридов **Александр Великий F1** и **Владимир Великий F1** имеют очень необычный темно-зеленый цвет и темное пятно у плодоножки. Их вы и без специальных этикеток всегда легко отличите от любого другого сорта. А чем темнее плоды, тем выше в них содержание антиоксидантов. В зрелом виде они темные, практически коричнево-красные. Крупные и сочные плоды **Екатерины Великой F1** в незрелом виде имеют белесый оттенок, а в зрелом – насыщенно-красный.



Владимир Великий F1

Необычно то, что мякоть у этих красноплодных томатов имеет розовый оттенок, очень сочная и вкусная. Все эти гибриды – настоящие «молодильные яблоки», употребляя которые ежедневно, вы сможете значительно укрепить здоровье, очистить организм. В результате – здоровый цвет лица, бодрость и прекрасное настроение.

Масса этих «молодильных яблок» может достигать 250-300 г, а в случае с **Александром Великим F1** – и 500 г! Это прекрасная возможность участвовать в различных огородных конкурсах.

УЧАСТВУЙТЕ В ФОТОКОНКУРСЕ!

До 30.01.16 пришлите нам Фото самых крупных томатов, выращенных из семян Агрофирмы «СеДеК», с указанием названия сорта или гибрида и кратким описанием агротехники получения крупных плодов – и ПОЛУЧИТЕ В ПОДАРОК НАБОР СЕМЯН ОТ АГРОФИРМЫ «СЕДЕК».

Ждем ваши фотографии и истории по адресу: konkurs@sedek.ru с пометкой: Вестник «Урожайная грядка».

Подробности фотоконкурса ищите на сайте www.SeDeK.ru

Урожай по старым «рецептам»

Метод выращивания лука из семян от 1913 года

Многие огородники боятся отходить от традиционных способов выращивания тех или иных культур. В частности, с большой осторожностью до сих пор относятся к выращиванию лука репчатого из семян (чернушки). А некоторые и вовсе не знают о таком методе. А ведь он не нов и практиковался еще в начале XX века. Доказательство тому мы нашли в хранящейся в нашей библиотеке подшивке журналов, изданных в 1913 году, – «Прогрессивное садоводство и огородничество» (редакторы П.Н. Штейнберг, Н.И. Кичунов).

Вот что написано на пожелтевших со временем, изрядно потрепанных, но очень содержательных страницах:

«Семена лука репчатого можно высевать прямо в грунт вразброс или в бороздки в течение весенних месяцев; бороздки проводятся на расстоянии фута (Прим.: 30,48 см). Сеянцы лука прореживаются так, чтобы луковки получились на расстоянии 6 дюймов (Прим.: 15,24 см). Сорные травы выпалываются руками; землю рыхлить ни в коем случае не нужно, так как лук гораздо лучше растет в уплотненной, твердой массе земли. Поливка нужна только в засушливую погоду и к концу лета, когда зелень желтеет и начинает гнить; в это время самое лучшее – надломить ее, так как это очень способствует развитию луковок. Приступая к сбору лука, необходимо заранее приготовить сухое солнечное место (на открытом воздухе), куда вынутые из земли луковки складываются для просушки и полного вызревания; 2-3 раза в неделю луковки переворачиваются. На зиму переносятся в сухое помещение.

Есть ещё такой способ выращивания лука: семена высевают ранней весной в ящики в хорошую жирную землю; ящики ставятся в парник или в теплицу; сеянцы с течением времени рассаживаются поодиночке в горшки и затем уже высаживаются в грунт на расстоянии от 6 до 12 дюймов (Прим.: 15-30 см)».

Итак, почему же выращивание лука из семян более эффективно, чем традиционный метод?

▶ Лук, выращиваемый из семян, практически избегает стрелкования.

▶ По опыту Агрофирмы «СеДеК», луковки, выращенные из семян, получаются намного более крупными. К примеру, известные сорта Штуттгартен Ризен, Халцедон, Ред Барон, Стурон при посадке секом дают луковки массой 120-150 г, а при выращивании из семян через рассаду – 150-210 г.

▶ Лук из рассады болеет значительно меньше, чем из севка.

▶ Широкое разнообразие сортов. Мы уже упоминали об этом, описывая секреты приготовления



Любимого салата. Выращивая лук из севка, вы довольствуетесь сильно ограниченным количеством сортов. При посеве же семенами перед вами широчайшее разнообразие. Определитесь с целями и выбирайте! К примеру, сорта Сима (85-90 дней от всходов до уборки) и Гордион (95-100 дней) предназначены для получения высококачественной ранней продукции. В условиях южных регионов урожай будет готов к уборке



В первый год из семян вызревают полноценные луковки, массой до 280 г. Сорт Гордион.

уже в 1-й декаде июля. Но такой лук не предназначен для длительного хранения. Этой цели служат сорта Байрам 1, Башар 1, Эрика F1. Они отличаются высокой сохранностью (до 6-8 месяцев) и пригодностью для транспортировки навалом, благодаря крепкому сложению сухих и сочных чешуй. Интересен и сорт Ред Якут, дающий луковки красивого фиолетово-красного цвета с бархатистым отливом. Удивит вас форма лукович: веретеновидная, или сердцевидная. Если же вы практикуете метод подзимнего посева лука – нет лучше сорта, чем Ак 1. Ранней весной стрелки лука взойдут, как подснежники.

Луковки всех этих сортов полюбились фермерами и производителями овощной продукции из разных регионов России. Ведь именно они дают луковки, которые легко продать на рынке: выравненные по размеру, ровные, с блестящими сухими чешуями, защищающими луковичу при хранении. И при желании при рассадном методе выращивания эти сорта могут дать крупные, завидные луковки массой свыше 300 г!

Современный опыт выращивания лука репчатого из семян (по опыту Агрофирмы «СеДеК»)

Наиболее эффективные посевы лука репчатого через семена (чернушку) – на грядах шириной около 1,2 м, высотой 15-20 см. Ширину междурядий в гряде вы можете устанавливать по своим возможностям, наиболее оптимальная – от 25-30 см. Грядку желательно накрыть нетканым укрывным материалом: он пропускает воду, защищает от вредителей и образования корки на поверхности.

При ранневесеннем посеве в грунт почву следует прорыхлить, выровнять, затем нарезать гряды. Семена предварительно в течение 10 часов замачивают для увеличения всхожести. Для лучшего результата грядки после посева можно уплотнить и замульчировать перепревшим навозом или торфом слоем 2 см. После полных всходов проредите растения, оставив самые сильные. Густотой посева семян вы можете регулировать размер получаемых луковок: чем реже посев, тем крупнее луковича. Поэтому если вы хотите получить севок, а не репку, то не прореживайте посевы.

Рассадный способ обеспечит более ранний и хороший урожай и более крупные луковки. Посев семян проводим в рассадные ящики или кассеты с ячейками во 2-3-й декаде марта в хорошо увлажненную рыхлую землю. В ящики сейте семена рядками через 3-4 см. В кассетах кладите в ячейку по 2-3 семени. После посева семян землю опрыскиваем водой. Ящики с посеянными семенами можно поставить на подоконнике, балконе, лоджии или веранде. Чтобы рассада не перетягивалась, лучше использовать более светлые подоконники и не допускать слишком высокой температуры от батареи.

До всходов ящики лучше накрыть нетканым материалом или

стеклом, чтобы почва не пересыхала. В ящике или кассете обязательно должны быть дренажные отверстия для стока лишней воды. Нельзя допускать ни пересыхания, ни переувлажнения.

До высадки на постоянное место рассаду желательно в течение недели закалить на открытом воздухе. Рассаду лука можно высаживать в грунт уже в начале мая, без промежуточной пикировки в отдельные емкости. Это сильно экономит место на вашем подоконнике при выращивании рассады. В отличие от томатов и перцев, эта культура не боится пониженных температур до +2...+3°C, довольно хорошо приживается. Во время высадки можно укоротить центральный корень и высокие стрелки пера. Для лучшей



Генеральный директор компании «СеДеК» на сортоиспытании лука репчатого. Сорт Ред Якут.

приживаемости и защиты от прямых солнечных лучей грядки нужно притенить.

Важен и правильный уход, который включает в себя своевременное рыхление, внесение удобрений и полив.

Убирать лук необходимо исключительно в сухую погоду, после полегания листьев. Если дожди затянулись, то собранные луковки надо просушить в сарае или на веранде. В процессе сушки лук надо несколько раз перевернуть. Сырые луковки на хранение закладывать нельзя ни в коем случае.

Корнишоны: залог успешной консервации



Шопен F1. Темно-зеленые плоды идеальны для всех видов заготовок.

Диво Дивное F1



теневыносливы, устойчивы к заболеваниям, перепадам температуры, дают дружный урожай, который мы с любовью сохраним в консервации и до следующего сезона будем наслаждаться плодами своего труда.

СЮРПРИЗ В ПАКЕТЕ

А для тех, кто хочет полакомиться соленым огурчиком летом, существует очень интересный рецепт – соленые огурцы в пакете. Для этого рецепта необходимо: обычный полиэтиленовый пакет, огурчики, несколько долек чеснока, соль и пряности по вкусу (например, несколько веточек укропа). Буквально за сутки в холодильнике огурчики приобретают идеальную консистенцию, вкус и аромат.

Пожалуй, лучше других в этом рецепте себя показывают огурцы мелкошпиги, такие как Диво Дивное F1, Мадам F1, Изюминка F1, Патти F1, Примадонна F1. Через множество бугорков в плодах солевой раствор равномерно поступает к мякоти, обеспечивая огурчикам хруст и вкус, присущие настоящим соленым огурцам. Попробуйте, это очень вкусно!

Есть мнение, что на качество засолки в большой степени влияют правильно подобранные специи. Спорить не станем, это важно. Но почему тогда порой случается, что приготовленные по одному и тому же рецепту зеленцы в банках ведут себя совершенно по-разному? Зачастую ответ прост – для засолки были выбраны неподходящие сорта и гибриды.

Огурцы для заготовок должны быть небольшими, крепкими, хрустящими. Лучше всего этим требованиям соответствуют корнишоны.

Небольшые, длиной все, как один, 9-12 см, крепкие, крупнобугорчатые, красивой темно-зеленой окраски – такие огурчики и выглядят красиво, и в консервации никогда не разочаруют. Именно буторки отвечают за равномерное просаливание зеленца. По этой причине, планируя заготовки, оставьте в стороне мелкобугорчатые и уж тем более гладкоплодные огурцы – им самое место в салатах или малосоле.

А вот на партенокарпические (не требующие опыления) гибриды корнишонного типа Ажур F1, Куколка F1, Хозяюшка F1, Ямал F1 рекомендуем обратить пристальное

внимание. В солениях они идеально пропитываются пряным рассолом, сохраняя яркую окраску кожуры и не образуя пустот. А наличие насыщенного аромата и отсутствие горечи позволят насладиться этими зеленцами и в салатах.

Безусловно, хороши будут в консервации и новинки этого сезона, так называемые «музыкальные» огурцы – Шопен F1, Бетховен F1, Моцарт F1 и Сальери F1. Отличительная черта этих крупно- и частобугорчатых огурцов корнишонного типа – насыщенная, темно-зеленая кожица, без полос по длине плода. Именно она позволяет плодам долго не портиться при хранении и транспортировке на большие расстояния.

Выращивать упомянутые гибриды, одно удовольствие. Все они

ОСТРЫЕ ОЩУЩЕНИЯ

На 3-литровую банку нам понадобится примерно 1,8 кг огурцов. Зеленцы помыть и залить на 2 часа холодной водой. На дно банки кладем кусочек хрена (корень или листик), 4 листа вишни, 4 листа смородины, 1 лист грецкого ореха и зонтик укропа. Если нет ореха, корень хрена положить обязательно. Поверх приправ закладываем огурцы, оставив место для еще одного ряда зеленцов. Кладем чеснок (3 крупных порезанных зубца) и 3-4 сантиметра стручка острого красного перца. Сверху кладем пару-тройку огурцов, чтобы специи не всплывали.

Рассол: на 1 л холодной воды – 3 ложки каменной соли (почти равные, без горки); размешать и дать отстояться. Полученным рассолом залить огурцы. Если его не хватило, можно долить чистой водой – жидкости должно быть ровно по горлышко, чтобы не было воздуха. Закрывать обычной крышкой и сразу можно ставить в подвал. Если же подвала нет, оставьте заготовки на 3 недели в квартире в темном месте (образовавшаяся молочная кислота вместе с солью является отличным консервантом), после чего их можно убрать в холодильник. Впрочем, и при температуре около 20°C такие огурчики могут стоять несколько месяцев. Если не закончатся.



Официальный видео-канал Агрофирма «СеДеК» с полезными советами по выращиванию овощных культур.

СМОТРИТЕ И СЛУШАЙТЕ!

www.YouTube.com/
DubininSergey

Королева огорода. Императрица сада

Рост популярности тыквы среди российских фермеров, рядовых дачников и гурманов отнюдь не удивителен. Во-первых, это чрезвычайно вкусный и полезный овощ, а во-вторых, из него можно приготовить и первое, и второе блюдо. И даже десерт. Тыква прекрасно хранится вплоть до следующего лета, если обеспечить ей сухое прохладное помещение. Поэтому есть тыкву вы будете круглый год!

Тыквы разные важны

Низкокалорийную тыкву (в ее мякоти содержится всего 23-25 ккал на 100 г) очень часто включают во всевозможные программы здорового питания, рекомендуют при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Тыква богата каротином, которого в ней в 5 раз больше, чем в моркови. Запомните, что каротин усваивается только в жировой среде, поэтому добавляйте в ваши тыквенные блюда полезные нерафинированные растительные масла на ваш вкус.

Наиболее распространенный у нас вид этой сказочной во всех отношениях культуры – тыква крупноплодная – идеальный вариант для домашней кулинарии. Такие сорта и гибриды столового назначения, как **Каштанка**, **Любимица F1**, **Сахарная Токио F1**, **Медовая Токио F1**, **Царевна лягушка** необыкновенно вкусны в жареном, вареном и тушеном виде. А также вяленом и сушеном. Именно они прекрасно подходят для приготовления каши с добавлением тыквы. Они делают вкус насыщенным и разнообразят привычные блюда. Об этом говорят их названия. Например, тыква **Каштанка** названа так не в честь героини одноименного рассказа Чехова, а благодаря насыщенному, яркому вкусу жареных каштанов. А серия «Токио» отправляет нас прямоком в Японию, напоминая о вкуснейших тыквенных блюдах. Ведь в этой стране именно тыква является основой многих национальных деликатесов. А японцы знают толк в здоровом питании. Плодами **Царевна лягушка** восхищаются все, кто их видит. Она действительно похожа на большую лягушку из-за своей зеленой, сильнопупырчатой кожи. Сладкая мякоть и аромат этой тыквы каждое блюдо сделает царским.

Любителям сладенького, вне всяких сомнений, придутся по вкусу десерты, приготовленные из мускатной тыквы. Ее кожица не такая жесткая, как у других тыкв, поэтому ее легко резать (и при этом в разрезанном виде она может храниться довольно долго). Из ароматных сортов с названиями,



Сладкая мускатная тыква Сахарная булава F1 удивляет своей причудливой формой.

от которых слюнки текут, **Ананасная**, **Мускатная**, **Сахарная булава F1** получается вкуснейший сок и тыквенная запеканка. Нестановочно мускатную тыкву в Индии используют для приготовления халвы. А российская домохозяйка может запросто побаловать своих больших и маленьких сладкоежек тыквенным рахат-лукумом. Новинка **Сахарная булава F1** действительно похожа на булаву, имеет причудливую изогнутую форму. Немногие люди могут сразу опреде-



Голосемянка

лить, что перед ними – тыква или элемент декора.

Семечки от императора

Тыква – это еще и всеми любимые семечки. Они – настоящий клад полезностей. Неслучайно еще древние ацтеки укрепляли ими свой иммунитет, а китайцы прозвали семена тыквы «императором сада», считая их символом плодородия и здоровья.

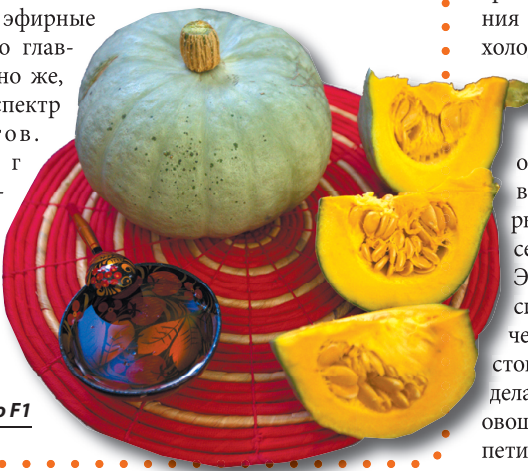
Сегодня состав тыквенных семечек изучен в мельчайших подробностях. **«Император сада»** пополам состоит из жиров, на треть из белков, остальная часть приходится на углеводы, пищевые волокна, зольные вещества, эфирные масла и воду. Но главное – это, конечно же, широчайший спектр микроэлементов. Например, в 100 г тыквенных семечек содержится ¼ суточной нормы взрослого человека витамина В3, почти полторы

суточной нормы фосфора и магния, двойная суточная норма марганца, большое количество цинка, железа, меди и калия, а также целая дюжина незаменимых аминокислот.

Тыквенные семечки снижают уровень холестерина в крови, мешают образованию камней в почках, улучшают обмен веществ. Содержащиеся в них компоненты эффективны в борьбе с артритом и паразитическими червями, в профилактике аденомы простаты и остеопороза. Кроме того, семена тыквы способствуют нормализации метаболизма и способствуют похудению, а также улучшают состояние кожи, укрепляют ногти и волосы. В тыквенных семечках высокое содержание цинка. А именно цинк оказывает положительное воздействие на иммунитет человека, участвует в процессе регенерации клеток. 100 граммов семечек перекрывают треть суточной потребности организма человека в цинке.

Наслаждаться таким сверхполезным продуктом нужно без фанатизма: в 100 г очищенных семечек содержится 520-550 ккал.

Для получения семян хороши тыквы, которые отличаются большими размерами (например, **Биг Мун**, **Купчиха**, **Сахарная голова F1**) или большим количеством семян (**Золотая семечка**, **Арина** и др.). Однако идеальными для этих целей считаются сорта, имеющие семена без твердой оболочки – **Голосемянка** или **Миранда**. Кстати, именно голосемянный сорт тыкв используют в Австрии для производства знаменитого штирийского тыквенного масла.



Медовая Токио F1

Только вкус и ничего лишнего

Едва ли не каждый рецепт приготовления блюд из баклажанов начинается с рекомендации «нарезать их и вымочить в соленой воде, чтобы избавиться от горечи». Но зачем тратить бесценное время, если существуют сорта, плоды которых не горчат по определению?

Для особых ценителей и эстетов хочется сразу отметить, что не только стандартные «синенькие» могут похвастаться отсутствием горечи. Этим свойством обладают сорта и гибриды с белой окраской (**Белая ночь F1**, **Вкус грибов**), и с зеленой (**Изумрудный F1**). Любители фаршированных овощей также могут разнообразить свое меню, используя для приготовления баклажаны необычной округлой формы: **Буржуй F1**, **Бычьё сердце F1**, **Толстый барин** – в них также отсутствует горечь, что значительно ускорит и упростит процесс приготовления. А к столу вы в итоге подадите не привычные всем «лодочки», а красивые, аппетитные

«горшочки». Относится к числу округлых и гибридов **Бычок F1**, правда, с «товарищами» его роднит лишь более округлая, чем у обычных сортов, нижняя часть, где сосредоточены семена, а остальное пространство – это сплошная вкусная мякоть.

Не останутся обделенными и приверженцы тради-



Буржуй F1



Смутлянка

ций. Причем классики в этой «сладкой компании» баклажанов больше, чем авангарда: **Мечта огородника**, **Смутлянка**, **Красавчик**, **Принц**, **Черный бриллиант**, **Черный дракон F1**. И что нужно отметить отдельно: несмотря на все различия упомянутых сортов и гибридов, объединяет их главное – отсутствие горечи, неизменно замечательные и изысканные вкус и аромат, а также невероятно нежная мякоть.

БАКЛАЖАНЫ «КАК ЛЕТОМ»

Многие этот рецепт часто совершенно незаслуженно обходят стороной. А ведь приготовленные таким образом баклажаны – настоящее напоминание о лете!

Итак, для базового рецепта нам понадобятся растительное масло (лучше горчичное или оливковое), соль и собствен-



но баклажаны. Ну и, конечно, банки с крышками для закатки, которые нужно обязательно простерилизовать. Режим «синенькие» кружочками толщиной примерно 2 см, обжариваем на растительном масле на сковороде, пока они не подрумянятся, в процессе немного подсаживаем по вкусу. Укладываем подготовленные баклажаны в банки, при необходимости добавляем прокаленное и немного остывшее масло, прикрываем крышками и ставим заготовку стерилизоваться (минут 20-30 после закипания воды). После этого остается крышки плотно закатать, банки

перевернуть и укутать, например в плед. **Любителям более пикантных блюд** можем посоветовать разнообразить эту базовую заготовку различными специями по вкусу. Хорошо для этого использовать чеснок, петрушку, различные перцы горошком, лавровый лист. В этом случае укладываем в банку слой баклажанов, следом – специи, потом – опять баклажаны и специи, и так – до верха. Необычный, яркий вкус придаст баклажанам и такое сочетание, как петрушка с порезанным тонкими кружочками лимона. Да и выглядеть такая баночка будет по-настоящему солнечно!

«Жирные» томаты выводят в номинанты!

С 8 по 11 октября в столичном выставочном центре «Крокус Экспо» прошел главный аграрный форум страны – «Золотая осень 2015». В ходе выставки компания «СеДеК» удостоилась серебряной медали за томат **Ажур F1**, который пользуется большой популярностью у товаропроизводителей из разных регионов России.

Почет и уважение отечественных агропромышленников, которые снискал **Ажур F1**, вполне закономерны. Главные ценности этого раннеспелого гибрида – устойчивость к целому комплексу заболеваний, повышенная жаростойкость, возможность длительной транспортировки и хранения до двух-трех месяцев в холодных условиях, а также высокая урожайность (10-12 кг с растения).

И конечно, нельзя не отметить потрясающие вкусовые качества, которые характерны для всей серии «Жирные томаты». Эти томаты имеют мясистые, с большим количеством красной, сахаристой мякоти, сочные плоды, делающие любой свежий овощной салат особенно аппетитным. Помимо сорта,

завоевавшего медаль, в серию входят **Буржуй F1**, **Буржуй F1**, **Жирдяй F1**, **Мажор F1** и **Медвежонок F1**.

Самыми крупными плодами может похвастаться как раз серебряный медалист «Золотой осени» – их масса



может достигать 400 г (а если оставлять в каждом соцветии по три завязи, а остальные удалять, то и всех 700 г!). Габариты гибридов **Буржуй F1**, **Жирдяй F1** и **Мажор F1** чуть скромнее – по 200-300 г, хотя и они могут достигнуть рекордных отметок томата **Ажур F1**. При этом из всей четверки лишь **Мажор F1**



Томат Ажур F1 может достигать массы 700 г!

принадлежит к числу высокорослых индетерминантных растений, остальные трое – детерминантные, высотой не превышающие 1 м, отлично зарекомендовавшие себя как в средней полосе, так и в южных регионах в открытом и защищенном грунте. Младший брат **Буржуя**, **Буржуй F1**, дает плоды по 150-180 г, однако он и на 5-6 дней созревает пораньше. **Медвежонок F1** заметно отличается от своих «соседей». Гибрид для пленочных укрытий и теплиц имеет мясистые округло-плоские ребристые плоды, которые обладают таким же отменным вкусом и такой же повышенной болезнестойкостью, как и прочие «жирные» томаты.

Артишок: диковина растет в Средней полосе

Из культур, которые можно вырастить на огороде, артишок, пожалуй, самый дикий и изысканный. Он неизменно ассоциируется у нас с высокой кухней, с дорогими блюдами, с Испанией и другими южными странами. На самом деле артишок гораздо «ближе», чем можно себе представить. Он очень хорошо растет в условиях Московской области, не требуя к себе особого внимания.



На одном растении артишока – до 15 диких соцветий!

Каков артишок на вкус? Кто-то сравнивает его со вкусом грецкого ореха, кто-то – со вкусом спаржи. Но на самом деле он не похож ни на что, очень изысканный и приятный. Артишок богат антиоксидантами, которые разрушают свободные радикалы и препятствуют старению организма. Каждое соцветие содержит 10 г клетчатки (суточная норма для взрослого человека – 30-40 г). Артишок – это масса макро- и микроэлементов, витаминов, высокий процент аскорбиновой кислоты, он способствует пищеварению, лучшему усвоению витаминов и переработке жиров.

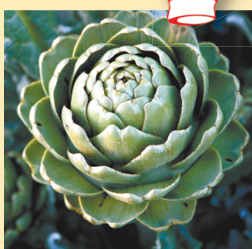
Итак, как получить урожай артишоков в условиях Средней полосы? Посев семян проводят в первой декаде марта, а пикировку – примерно через 3 недели. Высаживаем растения в грунт в конце мая. Перед посадкой в лунку добавляем органическое удобрение. Дальнейший уход – это рыхление, полив (земля должна быть влажной). Подкормку минеральным удобрением можно провести 2 раза за сезон.

Соцветия артишоков расположены на длинных цветоносах (их тоже используют в пищу), которых к концу сезона (до конца сентября) вырастает до 20 штук на растении и даже более. Отрастают они постепенно, поэтому на каждом растении вы можете раз в 2 недели срезать по 4-5 соцветий. Так, сорт артишока **Красавец** за сезон дает до 1,5 кг/м². Следите, чтобы соцветия не перезрели и не зацвели, это может негативно сказаться на вкусе.

Пробуйте выращивать артишок на вашем участке. Ведь это еще и большая экономия! Стоимость килограмма соцветий в элитном супермаркете – около 700 рублей! (при курсе доллара ~ 50 руб.). Банка (300 г) артишоков в рассоле в магазинах – до 300 рублей, в масле – до 500 рублей! Где они были выращены, как заготовлены – неизвестно. А вы на своем участке точно получите экологически чистый деликатесный продукт, который будет укреплять ваш организм в течение целого года!

АРТИШОКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ «ПРИВЕТ ИЗ ФРАНЦИИ!»

Довольно популярна заготовка артишоков в масле. Но мы предлагаем вам более диетический способ. Заготовка артишоков мало чем отличается от консервирования тех же привычных овощей.



Самое сложное – очистить соцветия от внешних «чешуй». Очищенные «донца» вместе с верхней нежной частью цветоносов варят не более 2 минут (не доводя до кипения) в воде с небольшим содержанием уксуса. Затем они закладываются в банки и заливаются горячим рассолом (по 2 столовые ложки сахара, соли и низкопроцентного уксуса на литр воды). Закрытые банки стерилизуют в кастрюле в течение 20 минут. Такие артишоки вы можете хранить аж до следующего лета, если не успеете съесть их все в течение первых же месяцев хранения – настолько вкусен такой доступный деликатес.

Если заменить уксус на лимонную кислоту (из расчета 80 г на 10 литров воды), артишоки в банке не потемнеют, будут иметь более эстетичный вид.

Это базовый рецепт. Вы же можете использовать свою фантазию и знания и разнообразить его различными ингредиентами, такими как пряности, чеснок, острый перец и прочие, по вашему вкусу.

Кочан кочану – рознь

Любителям капусты Агрофирма «СеДеК» советует: перед тем как покупать семена, подумайте, каким образом вы планируете потом использовать капусту. Ведь именно от этого должен зависеть выбор сортов.

Орожанам, у которых нет возможности вырастить свой урожай, в этом вопросе не позавидуешь – они вынуждены обходиться той продукцией, которую предлагает рынок. А ведь по внешнему виду капусты почти невозможно определить, для каких целей ее лучше всего использовать. Владельцам огородов в этом плане повезло больше, ведь они могут заранее подобрать подходящие сорта.

Прежде всего отметим, что все сорта и гибриды капусты одинаково полезны: в кочанах содержатся в большом количестве витамины В, С, U (благодаря ему капуста обладает заживляющими свойствами), макро- и микроэлементы. И конечно, не забываем о клетчатке, которая улучшает пищеварение, работу ЖКТ, помогает организму избавиться от шлаков.

Существуют сорта и гибриды, названия которых говорят сами за себя. К примеру, **Разносол F1**, **Кухарка F1**, **Свекровь F1** и **Теща**. Квашенную капусту, приготовленную из кочанов этих сортов, гости и домочадцы оценят по достоинству. Все эти сорта среднеспелые, и благодаря более долгому периоду вегетации они успевают накопить витамины и сахара в большом количестве. Кочаны этих гибридов отличаются хрустящий лист (причем чем более поздняя капуста, тем более хрустящий у нее лист). Эта капуста предназначена для свежего употребления, кулинарии и осеннего квашения.

Если посреди зимы вдруг выяснится, что с заготовками вы просчитались и запасы квашенной капусты стремительно заканчиваются, вас здорово выручат такие лежкие сорта, как **Катюша F1**, **Сахарная голова F1** и **Ульяна F1**. Кочаны этих гибридов можно квасить и сразу после сбора. Но лучше делать это после одно-, двухмесячного хранения. Причем в процессе хранения их свойства только улучшаются, со временем в них накапливаются сахара, что на квашении отражается наилучшим образом.

Не скажете этого о гибридах **Восточный экспресс F1**, **Вспышка F1**,



Капуста **Сахарная голова F1** «берет» и размером, и непревзойденным вкусом.

Зефир F1, **Малышка F1** и **Сахарный шар F1**. Кочаны этих сочных, нежных гибридов, к примеру, в летних салатах будут просто восхитительны. А вот на хранение их закладывать нельзя, да и для квашения они мало пригодны. Поэтому важно заранее посчитать, какое их количество нужно вашей семье и сколько вы сможете раздать друзьям или продать.

Ранние сорта капусты особенно вкусные. Поэтому на Востоке, например, в Китае или Южной Корее, выращивают только ранние и среднеранние сорта, сажая их до 3-4 раз за сезон. Капусту там долго не хранят. О методах выращивания капусты в Южной Корее мы расскажем вам в следующих выпусках вестника. Поверьте, они по-своему уникальны и интересны.

Из раннеспелой капусты вполне можно готовить такое популярное на Востоке блюдо, как кимчи. Это острые квашенные овощи, основу блюда составляет как правило пекинская капуста. Ее лист мягкий, сочный, и, безусловно, позднеспелая белокочанная капуста с ее плотным листом с ней в этом блюде конкурировать не сможет. Зато раннюю белокочанную капусту для этого блюда вполне можно использовать.

Перец на все случаи жизни

Выбираем сорта с умом

Овощ с более выразительным вкусом и ароматом, чем сладкий перец, пожалуй, трудно себе представить. Но стоит помнить, что разные виды перца по-разному проявляют себя и в кулинарии. Что же следует учитывать при выборе семян?

К примеру, плоды серий **Звезда Востока F1** и «Полководцы» (**Адмирал Навимов F1**, **Адмирал Колчак F1**, **Адмирал Ушаков F1**, **Мой генерал F1**, **Генерал Деникин F1**, **Маршал F1**, **Маршал Жуков F1**) – это толстостенные, сладкие, очень сочные перцы кубовидной формы. Кстати, именно из-за такой формы замораживать их лучше в нарезке, поскольку в целом виде они займут много места.



Адмирал Колчак F1 **Генерал Деникин F1**

Кроме толстой стенки плодов (до 1 см!) эти гибриды приятно удивят вас и другими своими характеристиками. Их можно выращивать в обыкновенном дачном парнике в любом регионе России. Все они отличаются повышенной стрессоустойчивостью и устойчивостью к таким болезням, как вертициллезное увядание, вирус табачной мозаики, пригодны для крупноплодного производства. Даже в сентябре-октябре, когда в Средней полосе уже начинаются первые ночные заморозки, они продолжают завязывать плоды и набирать массу в обычной неотапливаемой теплице.

Все «полководцы» могут похвастаться достаточно высокой урожайностью – 7-8 кг/м², и пригодностью для долгосрочного хранения и транспортировки.

Совсем другое дело – перцы конусовидные, такие как **Удача**, **Теща**



Белый налив

любезная, **Медалист F1**, **Купец F1**, **Галатея**, **Белый налив**. Очистите их от семян, вложите один в другой, разложите порционно по пакетам для заморозки, и компактная заготовка готова. Такие плоды вы сможете в любое время года использовать для фаршировки. Многие хозяйки замораживают такие перцы с фаршем внутри плодов, чтобы любимое блюдо осталось только разморозить и приготовить. Но так перцы занимают слишком много места в морозильной камере.

Для выращивания этих перцев необязательно иметь теплицу. Достаточно будет гряд-коробов с пленочными укрытиями или небольшого парника. В южных регионах России эти гибриды выращивают

в открытом грунте и получают до 8 кг плодов с кв. м. Такие урожаи возможны благодаря высокой устойчивости этих сортов и гибридов к перепадам температуры, заболеваниям, таким как вертициллезное увядание, и стрессоустойчивости.



Конусовидные перцы удобно замораживать подобно вафельным рожкам.

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ В ТОМАТНОЙ ЗАЛИВКЕ «К ПОСТУ»

Для фарша понадобятся: морковь, зелень, корень петрушки и сельдерея, капуста, грибы (шампиньоны, вешенки). Пропорции – по вкусу. Перцы должны быть небольшого размера и конусовидной формы вышеперечисленных сортов.

Перец помыть, почистить, бланшировать на пару 2-3 минуты.

Овощи для начинки нарезать, слегка обжарить на растительном масле, добавить рубленую зелень, посолить по вкусу. Полученной смесью нафаршировать перцы.

Для заливки прокрутить томаты через мясорубку, проварить 5 минут и протереть через сито. После этого опять вернуть на огонь. Из расчета на 3 литра добавить 2-3 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла, черный перец-горошек, 5 зубчиков чеснока, лавровый лист. Дать покипеть 30 минут.

В стерилизованные банки на дно (2-3 см) налить соус, уложить подготовленные перцы и долить соус до верха, плотно закрыть крышками. Банки перевернуть, хорошо укутать и оставить до полного остывания.