

Урожайная грядка



Вестник «СеДеК»

УРОЖАЙНАЯ ГРЯДКА В ЛЮБОМ РЕГИОНЕ РОССИИ!

Распространяется бесплатно

Зеленое нарядное дерево, буквально усыпанное красными колокольчиками, – чем вам не елочка, непреходящий атрибут нашего любимого зимнего праздника? А между тем речь идет о новинке от агрофирмы «СеДеК» – перце-дереве Спрут Новогодний F1

В Новый год – с новым Спрутом!

Секреты выращивания перца-дерева Спрут Новогодний F1

Многие садоводы уже успели познакомиться с томатным чудо-деревом Спрут F1, обсуждение которого несколько лет назад буквально «взорвало» все интернет-форумы и встречи на приусадебных участках, а также его «собратьями»: Спрут черри F1 и Спрут сливка F1.

ности плодов, а может и в салат – количество плодов и долгий срок плодоношения подарят вам много вкусных летних салатов!

В этом сезоне вас ждет сюрприз: к серии томатов Спрут F1 присоединяется перец-дерево Спрут Новогодний F1. И если по поводу томата у огородников еще возникает вопрос – а не сказка ли это, ведь в обычной теплице в стандартных условиях этот гибрид вырастает не выше любого другого индетерминантного томата. То Спрут Новогодний F1 сомнений не вызовет: уже в первое лето в обычной, неотапливаемой теплице, без дополнительного освещения он дает растение высотой 2 метра и более, сплошь увешенное, как игрушкам, небольшими красными колокольчиками массой до 30 г. Зрелище уникальное – даже те сорта, растения которых считаются высокими и требуют подвязки, меркнут по сравнению с мощным Спрутом.

За одно лето растение способно дать до 300, а то и 500 плодов. И праздник урожая будет продолжаться очень долго, вплоть до заморозков. Когда все остальные растения будут убраны, Спрут благодаря высокой устойчивости к заболеваниям и перепадам тем-

ператур будет до первых ночных минусовых температур стойко колоситься, окрашивая зеленые плоды в ярко-красный цвет. А используя подсветку, отопление и минеральное питание, вы можете продлить его жизнь. И тогда за год такой заботы вы можете получить, вдумайтесь, до 10 000 плодов! Несколько проще будет тем, кто живет на юге, – в условиях тепло-го климата перец-дерево можно выращивать в открытом грунте, используя шпалеры и различные подпорки для вертикального озеленения.

Для тех же, у кого своего огорода нет, а страсть к этому делу присутствует, тоже хорошая новость – Спрут Новогодний F1 можно вырастить на балконе или лоджии.

Как использовать огромное количество плодов? Да как угодно! Плоды имеют пикантный вкус, благодаря чему подойдут для приготовления приправ к мясным блюдам, а также для консервирования. Плоды можно замораживать, чтобы в течение сезона радовать себя пикантным вкусом любимых блюд. Если не любите остроту, можете предварительно смешать нарезанный кольцами перец с натертым яблоком и слегка отжать.

Некоторые секреты выращивания чудо-дерева

Срок вегетации перца Спрут Новогодний F1 – до 130 дней, это позднепоспелый гибрид. И если для обычных перцев лучший срок для посева семян – женский праздник 8 марта, да и в последнюю декаду марта будет не поздно, то посев семян Спрута лучше начинать в конце января – начале февраля, не дожидаясь первого дыхания весны. После всходов желательно в феврале и марте использовать подсветку. Ранний посев позволит в приусадебной теплице вырастить максимально крупное растение, до 3 метров в высоту. Поверьте, и вы, и ваши друзья и соседи получат от вида Спрута Новогоднего настоящее удовольствие.



При условии выращивания в круглогодично отапливаемой теплице растение перца Спрут Новогодний F1, подобно щупальцам океанического спрута, захватит всю теплицу



Плоды похожи на маленькие новогодние елочные игрушки или колокольчики.

Серию «Спрутов» отличает, прежде всего, их мощность и небывалый рост – при интенсивном минеральном питании и наличии круглогодичной отапливаемой теплицы такие гибриды способны вырасти до размеров дерева с разветвленной кроной. Отсюда и название – растение, подобно океаническому спруту, опутывает своими «щупальцами»-стеблями потолок теплицы. Это ваш шанс удивить своих соседей-шестисоточников, пригласив их прогуляться по вашему томатному раю, по пути срывая сочный мясистый плод.

Спрут F1 универсален в кулинарии: может и в банку для засолки пойти, благодаря высокой плот-

Разноцветье «синеньких» на вашей грядке, или «Синенькие» по-одесски...

Не каждая огородная культура в нашем словаре удостоилась уменьшительно-ласкательного «прозвища». Такие названия дают, пожалуй, только любимым продуктам. «Синенькие» – только так называют баклажаны на Привозе в Одессе, и начиная с июля и до самой поздней осени готовят из них умопомрачительно вкусную еду! Но главное – удивительно полезную, и в первую очередь – благодаря минимальной кулинарной обработке баклажанов, которые в таком виде приобретают характер буквально «оздоровительно-омолаживающего» продукта.

Однако! Баклажаны встречаются не только «синенькие», с глянцевой кожей разных оттенков фиолетового. Благодаря усилиям селекционеров, эти синенькие могут быть и зелеными, и белоснежными, и даже полосатыми! И каждый сорт имеет

свою «изюминку»: и форму, и цвет, и индивидуальный оттенок вкуса.

Кстати, о «зелененьких». Для новичка-огородника эти баклажаны – диво дивное, а для бывалого кулинара – находка... Будет, чем удивлять гостей! Сорта Изумрудный и Зелененький раннеспелые (105–110 дней) и к погодным капризам смелые, эти красавчики растут и в открытом грунте, и под пленочным укрытием. Их вкусовая особенность – тонкий грибной оттенок и отсутствие горечи. Вам не нужно их вымачивать в соленой воде, срезать изумрудную шкурку при жарке или варке. А вот гости долго будут пытаться, что за грибочки вы приготовили?! Смело отвечайте: «Вот эти зеленые, а вот эти – белые!»

Белоплодные среднеспелые сорта Белая ночь и Вкус грибов со снежно-белой мякотью без намека

Баклажан Вкус грибов полностью оправдывает свое название. А внешний вид плодов просто поражает!

на горечь – просто находка для людей, ведущих здоровый образ жизни. Они способны стать украшением любого стола.

Плоды гибридов Для барбекю F1 и Для шашлыка F1 не только идеально калиброваны для приготовления на открытом огне, но и для иного любителя пикника могут заменить традиционное запеченное мясо. А уж какие полу-чаются фаршированные брынзой и овощами, запеченные баклажаны сортов и гибридов Бычок F1, Буржуй F1, Бычье сердце, Блэк Бьюти, Черная Луна, Толстый барин... Непривычной округлой формы, а размером тако-



Баклажан Бычок F1 дает мощные плоды, семенная камера в которых расположена только в нижней части плода! Остальная часть полностью в вашем кулинарном распоряжении!

вы, что одним таким плодом можно угостить целую семью! Конечно, такие баклажаны в магазине или на рынке вряд ли отыщешь «с ходу». Но растить их на своем участке – просто удовольствие.

Вкусное и полезное трио

НОВИНКИ 2015

Лук репчатый Байрам 1. Круглый, плотный, с тонкой шейкой, массой 180-200 г, он обладает сильной корневой системой, устойчивостью к бактериальным гнилям и неблагоприятным погодным условиям. Сочный на вкус сорт рано к столу не является – от всходов до полегания пера ему требуется в среднем 120-130 дней. Для получения крупных луковиц выращивается через рассаду, а при прямом посеве в грунт луковица вырастает в пределах 100-120 г. Максимальная урожайность способна достигать показателя в 12 кг/м²! Кроме того, лук Байрам 1 можно хранить в течение 6-8 месяцев. Он идеально подходит для крупнотоварного производства. И вообще, большой молодец!



ЛУК РЕПЧАТЫЙ БАЙРАМ 1

Среднепоздний. Чемпион по урожайности!

Томат Черри Клубничный F1. Его ценность – во вкусовых качествах и изящном внешнем виде. Алые 20-30-граммовые плоды сердцевидной формы очень напоминают ягоды клубники, на загляденье красивые и не похожи на другие сорта черри-томатов. Обладатели сладкого вкуса и плотной кожицы, они хороши как в свежем, так и в консервированном виде. Это очень ранний (90-95 дней), обильно плодоносящий гибрид.



ТОМАТ ЧЕРРИ КЛУБНИЧНЫЙ

Очень ранний. Максимально поздний урожай в июле, августе и сентябре.

Момордика Нефрит. Это, пожалуй, самая долгожданная новинка, один из самых диковинных и полезных продуктов, которые только можно вырастить в теплице. Родом из Азии, эта однолетняя сильноветвящаяся лиана семейства тыквенных пока не получила широкого распространения в России. На всех выставках, где принимает участие агрофирма «СеДеК», такой экспонат стенда, как момордика, вызывает больше всего вопросов – что это, как это готовить, в чем ее польза? Плоды, длина которых 20-30 см, на Востоке считаются едва ли панaceей от всех болезней, в том числе онкологических. В плодах содержится до 100 мг витамина С, витамины В, В1, В2, особенно много соли фосфорной кислоты и кальция. Момордика способствует ускорению обмена веществ, замедлению старения клеток, снижению уровня сахара в крови. И пусть вкус сначала покажется вам специфическим. Но распробовав этот продукт, вы уже вряд ли откажетесь от этого средства от всех болезней! Плодоносит Нефрит обильно и продолжительно, образует в теплице целую лиану с большим количеством бугорчатых, нефритовых самоцветов.



МОМОРДИКА НЕФРИТ

Красивое вьющееся растение с полезными плодами.

Икра из «синеньких» по-одесски

Ингредиенты:

Баклажаны – 3-4 штуки (в зависимости от сезона, хороши будут плоды сортов Мария (ультраскороспелый), раннеспелые Галина F1 и Смуглянка, среднеспелые Настенька, Для барбекю F1).
Лук репчатый или шалот – 1 шт.
Помидоры – 2 шт.
Масло растительное, соль, перец

Баклажаны вымыть, кожицу наколоть вилкой (хвостик не срезать). Запечь целиком до темной корочки (лучше на открытом огне – на мангале или на рассекателе поверх газовой горелки, но можно и в духовке). Разрезать пополам и выскоблить мякоть. Переложить в дуршлаг, чтобы дать стечь лишней жидкости. Лук и помидоры нарезать (крупнее или мельче – на ваше усмотрение). Мякоть баклажанов переложить в миску, размять вилкой, хорошо посолить, щедро полить маслом – и взбивать вилкой до однородного состояния. Именно вилкой, вручную – блендером получается совсем не то! Добавить лук, помидоры и перемешать. По желанию, репчатый лук можно не добавлять в это блюдо, так как не все любят его в жареном виде. Легкий и полезный овощной гарнир готов!

Поститесь на здоровье

Сейчас в моде здоровый образ жизни. Это та мода, которая дает не только красоту и хорошую фигуру, но и здоровье

Многие люди сейчас соблюдают посты. Особенно популярен Великий пост, который длится 7 недель, захватывая часть зимы и часть весны. Я хочу рассказать о своем отношении к Великому посту, о своей диете во время поста и о той пользе, которую лично я получаю от него.

Я не являюсь сильно набожным человеком, церковь посещаю только по большим церковным праздникам и по случаю. Несмотря на это, Великий пост я соблюдаю уже 8 лет. Для меня это большая возможность улучшить свое здоровье, сбросить лишний вес, а также провести гораздо больше умственной работы, чем в обычное время. Во время Великого поста не только тело очищается, но и голова. Приходит ясность мысли, появляются в изобилии бизнес-идеи.

Кому-то такое отношение к Великому посту покажется неправильным. Набожные люди в это время много молятся, думают только о божественном, а не о мирском и не думают о том, как заработать, как продвинуть бизнес, как написать книгу, как привести свою фигуру в порядок. Что же, каждому свое!

Пост, помимо перечисленного, дает мне еще одну большую возможность, которая другими постами чаще всего не замечается. Во время поста я имею абсолютно «легальную» возможность отказываться от алкоголя и высококалорийных блюд. Дело в том, что несколько лет назад мне удалось похудеть более чем на 40 кг, о чем я подробно пишу на своем сайте www.DubinSergey.ru. И до сих пор я придерживаюсь своей собственной системы питания и здорового образа жизни. Но жизнь предпринимателя наполнена частыми командировками, деловыми встречами в ресторанах, корпоративами и другими необходимыми мероприятиями. Для кого-то это радость, а для кого-то – нежелательная «приставка» к работе. Все эти мероприятия забирают много необходимого для работы времени и не способствуют здоровью и фигуре. Пост дает «легальную» возможность есть и пить то, что способствует здоровому образу жизни. Сейчас постящихся не принято уговаривать пить и есть все подряд. В меню ресторанов во время поста немало постных правильных блюд. Для меня очень важно не объяснять причины, почему я, будучи в гостях у «серьезных и больших» людей, отказываюсь пить алкоголь и есть деликатесы, заказанные иногда под меня. Я просто говорю: «Извините, я на посту». И меня понимают без дальнейших объяснений и оправданий.

Соблюдая пост, я и себе ставлю преграду к нарушениям. Без него всегда легко найти отговорку для «себя любимого», всегда найдется причина нарушить режим. При соблюдении поста не работают даже веские оправдания.



Внесезонные овощи



Перец **Белый налив**. Конусовидные плоды очень удобно замораживать друг в друге, подобно вафельным рожкам.

Каким бы большим ни был огород, во время Великого поста уже нет на столе ни своих свежих огурцов, ни свежих помидоров. А принцип сезонности очень важен в правильности питания. Самая лучшая и полезная еда – это еда, выращенная на своем огороде и съеденная в сезон. В «СеДеК» имеются большие бахчи **арбузов** и **дынь**. В конце лета и арбузов (**Коралл**, **Шапка императора**, **Карлсон**, **Иринка** и другие), и дынь (**Ананасная**, **Карамельная**, **Медовуха**, **Медовая гигантская** и другие), и винограда, выращенных в Подмосковье с минимальными обработками и поэтому экологи-

чески чистых, у нас очень много. Долго их не сохранишь. Но в сезон мы едим их столько, чтобы зимой о них не думать.

А вот **свежие перцы** можно и в Великий пост есть свои, собранные со своего участка. Этот овощ хорошо переносит заморозку. Перцы крупных и очень крупных размеров мы сохраняем в морозилках в нарезке. Например, такие гибриды, как серия **«Звезда Востока F1»**, **Самородок F1**, **Самородок золотой F1**, **Самородок Востока F1** с плодами фиолетового цвета, **Мой генерал F1** имеют кубовидную форму плода и толстую стенку. Для хранения их в целом виде не хватит ни одной морозильной камеры. А вот перцы-конусы (**Титан**, **Лолита**, **Удача**, **Медалист F1**, **Витязь**, **Белый налив** и другие) очень удобно замораживать целиком, вставляя плоды друг в друга, подобно вафельным рожкам. В нашем доме 6 морозильных камер, позволяющих заложить на хранение сладких и пикантных перцев (сладких



В одной банке могут храниться ваши самые любимые культуры!

с острой перегородкой, например, **Динозавр F1**, **Золотой рог F1** с длиной плодов до 25 см) в объеме, необходимом до получения нового урожая.

В морозильных камерах также запасаем на всю зиму и весну цветную капусту, брокколи, брюссельскую капусту, укроп, фасоль, щавель, горох, шпинат, физалис овощной и земляничный, момордику и многое другое, а также все виды ягод.

В консервации сохраняем почти все овощи: огурцы, томаты, перцы, баклажаны, все виды капусты, артишоки, кабачки, патиссоны, пряные культуры, горошек и многое другое. Практически нет таких культур, которые нельзя пустить в заготовку. Очень важно то, что свои овощи и зелень заготавливаются без применения консервантов и любых усилителей вкуса, кроме соли, перца, пряных культур, хрена, листьев деревьев и кустарников. Даже безобидный

Ешь картофель и... худей!

Мне очень повезло – мое дело, мой бизнес сильно способствуют правильному питанию. В моем распоряжении самый большой огород в России, размером в 40 га. Это опытный участок агрофирмы «СеДеК», где ежегодно проходят испытания более 2000 сортов овощей и цветов, где имеется большой фруктово-ягодный сад, на котором только молодых яблонь более 300 деревьев. У меня есть возможность есть сотни сортов овощей с самыми разными характеристиками и полезными свойствами.

Среди более чем **100 сортов картофеля** имеются не только редкие сейчас, но когда-то очень популярные **Чугунка** и **Синеглазка**, но и сверхвыносливые у дорогих ресторанов и магазинов за диетические и целебные свойства сорта с цветной мякотью (красной, мраморной, фиолетовой): **Красень**, **Гурман**, **Майами**, **Синева** и другие. В большом количестве мы их пока производить не можем, но на мой стол и на

Цветной картофель богат антиоксидантами, помогает в борьбе с онкологией и больше не является редкостью – его можно вырастить на своем огороде!



стол хороших знакомых, заинтересованных в правильном питании, эти сорта попадают.

Хороши они тем, что содержат огромное количество антиоксидантов, которые являются



Салат из свежего цветного картофеля особенно полезен

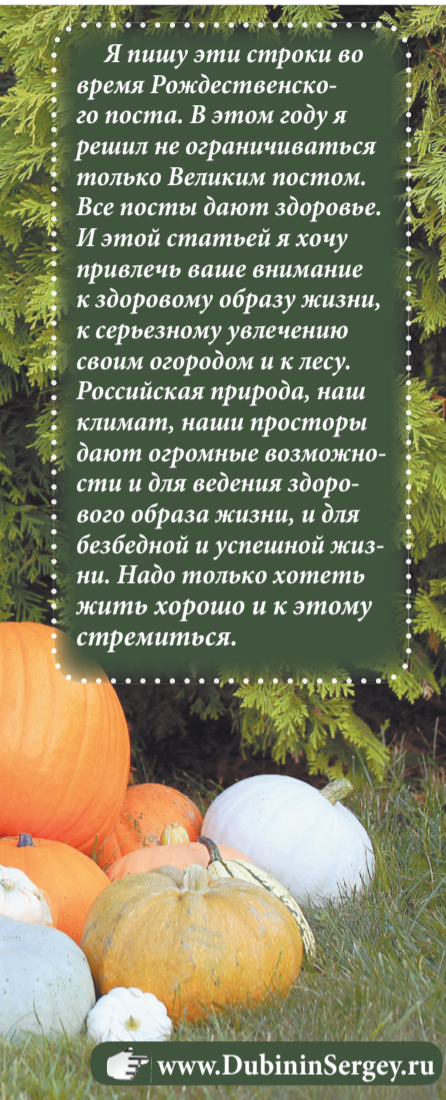
великолепной профилактикой и онкологических, и сердечных заболеваний. В мое меню цветные сорта картофеля входят не только в отварном виде в мундире, но и в сыром виде в салатах. Кто-то считает, что картофель – вредный для диеты продукт. Я не согласен с этим. Правильные сорта картофеля в правильной кулинарии не только в меру калорийны, но и чрезвычайно полезны. Иногда добавляю в блюдо из картофеля не больше чайной ложки нерафинированного растительного масла: оливкового, подсолнечного или горчичного.

Конечно, если вы будете есть высококрахмалистые сорта картофеля в жареном виде, то ничего, кроме вреда и дополнительной жировой прослойки вы своему организму не дадите. Я жареный картофель не ем уже много лет.



Бахча на испытательном участке агрофирмы «СеДеК» в Подмосковье. Арбузы и дыни прекрасно себя чувствуют в открытом грунте.

ВЪЕ



Я пишу эти строки во время Рождественского поста. В этом году я решил не ограничиваться только Великим постом. Все посты дают здоровье. И этой статьей я хочу привлечь ваше внимание к здоровому образу жизни, к серьезному увлечению своим огородом и к лесу. Российская природа, наш климат, наши просторы дают огромные возможности и для ведения здорового образа жизни, и для безбедной и успешной жизни. Надо только хотеть жить хорошо и к этому стремиться.

www.DubininSergey.ru

Азиатский колорит

Хотелось бы остановиться на овоще, который мало кто из огородников выращивает, но который очень популярен за моим столом. Этот овощ широко распространен в восточных странах: Японии, Корее, Китае и др. Я говорю о **тыкве**. На опытном участке агрофирмы «СеДеК» тыква занимает большую площадь, больше, чем занимают дыни, арбузы и даже чем кабачки и патиссоны. В 2014 году мы испытывали более 50 сортов и гибридов разных сортогрупп. Тыква хороша не только тем, что отлично растет в открытом грунте, но и великолепно хранится в обычных домашних условиях. Тыквы «СеДеК» хранятся в одной из комнат офиса, а также в домашней котельной. Плодов хватает не только на осень, но и на зиму и весну. Каждый день в офисной столовой представлено какое-то блюдо из тыквы. Если я вижу, что при хранении плод начинает портиться, я разрезаю его, делю на отдельные кусочки и закладываю в освобожденные от других овощей и ягод ячейки морозильной камеры. Тыква хорошо сохраняется в морозильной камере.

Уже много лет я провожу голодания 2 раза в неделю: в понедельник и в пятницу. Во все «едовые» дни, даже не во время Великого поста, овощи – основа меню. А тыква употребляется зимой почти в любой «едовой» день. Очень вкусна тыквенная каша из разных круп.

Тыква служит полезным и естественным подсластителем. Тыквенная каша может готовиться не только в кастрюле, но и запекаться в духовке в самой тыкве. Для этих целей используются мускатные и порционные тыквы. **Витаминная, Жемчужная, Мускатная, Сахарная булва, Ананасная** имеют вкусную мякоть и готовятся в посуде. Порционные тыквы: **Каштанка** (вкус и запах каштана), **Медовое Токио F1, Сахарное Токио F1, Красная вкусная F1,**

Детская деликатесная F1, Любимица F1, Оранжевая медовая F1, Сахарная малышка, Конфетка и другие имеют вес от 0,5 до 1,5 кг и великолепно подходят как для приготовления каш внутри плода, так и для употребления в нарезке. Это исключительно диетический полезный продукт. Очень вкусна вареная тыква, посыпанная тонким слоем корицы.

Тыква очень хороша еще и тем, что имеет вторичный продукт – семена, которые отличаются особенно высокой полезностью. В нашей семье они не залеживаются. Съели тыкву, тут же уходят и семена. Две минуты в микроволновке, и они готовы к употреблению. Несмотря на то, что порционные тыквы у нас в еду идут почти ежедневно, особенно во время поста, тыквенных семян даже не хватает, так как их с удовольствием едят все члены семьи. Поэтому для получения семян мы используем также плоды тыкв, отличающихся особенно большим количеством семян:



Мускатные тыквы имеют особенно вкусную, богатую бета-каротином мякоть. И в большом количестве! Сорт **Ананасная**.

альными для получения семян я считаю сорта, имеющие голые семена: **Голосемянка и Миранда**. Все перечисленные сорта имеют не такую вкусную мякоть, как мускатные и порционные, но они не менее полезны. В нашей семье такая тыква идет для приготовления соков и на кормление кур. Куры, кстати, значительно увеличивают яйценоскость. Сок из таких тыкв лучше смешивать с морковным, яблочным, облепиховым и апельсиновым по вкусу и по возможностям.



Тыква **Сахарная голова**. Огромные плоды дают и огромное количество полезных семян

Такой сок очень вкусный и, главное, полезный, в отличие от покупных пакетированных напитков.

Хотелось бы остановиться еще на одной разновидности тыкв, которая нашим огородникам совсем незнакома. Это восковая тыква сорта **Ченьчжоу**. Восковые тыквы популярны на востоке, в Китае, Таиланде, Индии и др. странах. У этой тыквы семена больше похожи на семена огурцов, и ее кулинарные свойства сильно отличаются от кулинарных свойств привычных сортов. В моей домашней кулинарии восковая тыква используется прежде всего в супах. Она заменяет калорийный картофель. Супы с восковой тыквой и полезнее, и менее калорийные, чем супы с картофелем. У восковой тыквы есть еще одно очень важное и полезное свойство. Ее плоды отличаются сверхвысокой лежкостью. Они сохраняются даже лучше, чем плоды крупноплодной, твердокорой и мускатной тыквы. Даже разрезанные плоды хранятся около месяца. Повторяю, тыква – сверхважный овощ для людей, заботящихся о своем здоровье, это лучший овощ для постящихся.

9-процентный уксус в моей кухне используется очень редко. Если какие-то заготовки надо подкислить, то в нашей семье отдается предпочтение красной смородине.

Вы когда-нибудь пробовали консервировать с красной смородиной любившиеся тысячам огородников **огурцы-аллигаторы** (**Аллигатор F1**, серия **«Китайский устойчивый F1»**, **Настоящий мужик F1** и другие), нарезанные небольшими бочонками (ведь плоды длиной до 35 см ни в одну банку не поместятся)? Поверьте, их и без того яркий насыщенный вкус гораздо пикантнее, чем у огурцов, консервированных с уксусом.

Наша домашняя консервация вообще очень разнообразна, и огурцы в этом смысле хороши именно своим многообразием: на повседневном и на праздничном столе всегда банки с огурцами разного размера. Кроме аллигаторов «бочонками» мы консервируем огурцы и стандартными корншонами (**Ажур F1, Куколка F1, Хозяюшка F1**), и пикнулями 2,5-5 см (**Сын Полка F1, Филиппок F1, Мотылек F1, Бойскаут F1**). Причем пикнулы удобны тем, что их можно есть не только целиком, но и добав-



Плоды гибридов **Сын Полка F1, Филиппок F1, Мотылек F1** можно консервировать мини-корншонами размером 2-4 см. Очень хрустящие огурчики на один укус!

даются, даже будучи нарезанными. Ведь у многих хозяек заготовки томатов часто плохо получаются из-за использования сортов, предназначенных для свежего употребления, а не для консервирования.

Делаем и много банок томатов в собственном соку. Особенно хорошо под эти цели подходят те же «царские» томаты и черри-сливки разных цветов (такие как **Сахарная слива красная, Сахарная слива желтая, Сахарная слива малиновая**).



С помощью заготовок вы можете сохранить ваши самые любимые овощи, выращенные на участке. Поэтому не бойтесь больших урожаев!

Очень много банок мы закрываем в виде ассорти. Под эти цели хорошо подходят большие 3- и 5-литровые банки. В ассорти идут сезонные овощи по мере созревания: все виды капусты, дайкон, огурцы, кабачки, патиссоны, артишоки, лук, чеснок, перцы, баклажаны, томаты, разные ягоды и пряные культуры. Все зависит от вашего вкуса и ассортимента выращиваемых на вашем огороде культур.

Конечно, огромное количество заготовок предназначено не только для семейного использования, но и для офисного. Многие заготовки мы раздаем на многочисленных выставочных мероприятиях в разных городах.

Естественно, что за моим столом много овощей, которые хорошо хранятся в хранилищах и подвале: свекла, морковь, редька, дайкон, капуста, сельдерей, лук, чеснок и др. Квашеная капуста прекрасно дополняет любое застолье. Здесь надо учесть, что для квашения надо подобрать правильный сорт (неправильно подобранный – не позволит сделать хорошую квашеную капусту). Так, ранние сорта **Взрыв F1, Вспышка F1, Балла F1, Малышка F1, Зефир F1** используются только для свежего употребления, салатов и

щей. Кочаны этих сортов не откладывают на хранение, так как они быстро начинают портиться. Поздние сорта **Катюша F1, Сахарная голова, Ульяна F1** используются для хранения, зимнего и весеннего потребления (во время хранения кочаны накапливают сахара, листья аппетитно хрустят). Такую капусту можно заготавливать и в банках, и в бочках, как в шинкованном виде, так и в цельном (четверти кочана, половинки, листья). Зато для ранних салатов она не подойдет – слишком жесткий и грубый лист. Среднеспелые сорта **Зап F1, Зося F1, Кухарка F1, Свекровь F1, Теща** содержат много сахаров и отлично подходят для раннего квашения. Но такую квашенную капусту едят только осенью и в первой половине зимы, так как долго она не сохраняется, становится мягкой, нехрустящей. Эти сорта содержат большое количество сахаров, что важно для заготовок. Это правильный выбор для квашения на осенний и раннезимний период.

Капуста **Сахарная голова**. Большие кочаны, которые идеально подходят для хранения и зимнего и весеннего употребления



Лес год кормит

Еще на одном продукте питания мне хотелось бы сделать большую остановку. Это также очень полезный продукт и по питательности, и по полезным свойствам. Во время поста он успешно заменяет мясо и рыбу, так как содержит много белка. В то же время продукт является диетическим, т.к. отличается низкой калорийностью. Я говорю о грибах. Я большой любитель грибной охоты и каждый год собираю их очень много. Подробнее об этом можно узнать на моем сайте www.DubininSergey.ru. В этом году командировки не позволили мне поехать за грибами в самые грибные выходные, но мне удалось все-таки сделать несколько заходов в близкую к дому дубово-ореховую рощу и сходить один раз в большой лес вместе с супругой Ириной. За одну поездку в большой лес мы набрали 12 ведер грибов, загрузив ими полную большую машину. В каждую короткую ходку в лес рядом с домом я собирал от 1,5 до 2,5 ведер грибов. Основные грибы 2014 года – подберезовики, белые осиновики, грузди, подгруздки, волнушки. Более того, грибы я собираю даже у дома. И не какие-нибудь, а трюфели! Более подробно о них, о нашей грибной охоте в 2014 году, а также полную версию этой статьи с большим количеством фотографий вы можете прочитать на моем сайте в разделе «Хотите быть здоровыми?».

Имперские амбиции, царское качество



Диплом и золотая медаль выставки «Золотая осень» за создание гибрида «Русская империя F1» с партиюческим названием.

«Русская империя F1» – не единственный представитель «царского рода» среди гибридов компании «СеДеК». В серию «Царские томаты» входят также индетерминантные, или высокорослые, гибриды Императрица F1, Империя F1, Петр Первый F1, Петр Великий F1, а также детерминантные гибриды для открытого грунта и пленочных укрытий Железная леди F1 и Царевна F1. На испытательных участках эти гибриды в течение нескольких лет давали превосходные результаты, а затем их по достоинству оценили и фермеры, и овощеводы-любители.

Высокорослые «Царские» гибриды формируют действительно «царский» куст – высотой до 2,2 м с узорчатыми, сочными, здоровыми листьями. Растения исключительно болезнестойчивы, что позволяет минимизировать количество обработок специальными препаратами. Это немаловажный фактор для тех, кто заботится об экологической чистоте своей продукции и здоровом питании.

Полив, подвязка основного стебля и своевременное удаление пасынков – вот, собственно, и всё. Эти «царские» гибриды достаточно неприхотливы в агротехнике. Плоды таких гибридов похожи на плотные крупные «сливки» (овальные с небольшим носиком), весом до 140 г. Их можно назвать отборными, они не мельчают от нижней кисти до верхней. Они станут украшением вашей теплицы, ее визитной карточкой.



Царские томаты идеальны для заготовок. Не растрескиваются, не растрескаются, сохраняют цвет мякоти и вкус.

Царские томаты идеальны для заготовок. Не растрескиваются, не растрескаются, сохраняют цвет мякоти и вкус.

К недостатку солнечного света и перепадам температур «Царские гибриды» относятся без капризов, отличаются высокой урожайностью, ровным созреванием и довольно длительным сроком хранения – до полутора месяцев, если соблюдать нехитрые правила. Прежде чем поместить томаты в ящики или корзины, нужно их отсортировать по степени зрелости на зеленые, бурые и красные. Раз в 3–5 дней необходимо перебирать содержимое ящиков, чтобы вовремя

удалить подпорченные плоды и переложить их в ящики с плодами соответствующего цвета. Наличие красных плодов ускоряет созревание зеленых и бурых. Дно ящиков стоит закрыть гипроскопичным материалом и раскладывать плоды слоями, перемежая каждый слой бумагой, тонкой тканью или нетканым материалом. Хранить ящики или корзины с томатами лучше в не слишком светлом, сухом, достаточно прохладном и хорошо проветриваемом помещении.



А теперь экспериментируем.

Массу интересных рецептов можно найти на просторах Интернета. Вот один из них – окольцованные томаты. Если верить интернет-кулинарам, то сам процесс консервации мало чем отличается от обычного – так же пастеризуем банки, так же на дно укладываем зеленую подушку из традиционного набора листьев и стеблей, перец-горошек, зубчики чеснока и солено-сахарный маринад, куда добавляем немного уксуса. А вот укладываем и заливаем не просто томаты, а томаты, окольцованные... кабачками.

Предварительно нарезаем кабачок кружочками и вырезаем из них сердцевину с семенами – вот оно колечко! – и аккуратно в это отверстие вкручиваем помидор. Прежде чем залить их маринадом, дважды заливаем их на 10 минут кипятком. Потом закатываем, переворачиваем и... не нужно их кутать одеялом – любуйтесь окольцованными по-царски томатами!

Однако именно с «Царскими» томатами такие эксперименты проводить необязательно – это лишь вопрос вкуса. Они действительно хороши даже при совершенно обычных способах консервирования. Пикантности рецептам могут добавлять простые пряности, такие как черный перец или чеснок. Последний вообще можно использовать в заготовках разными способами. Вы можете вставлять дольки в плоды томатов, сделав крестообразный надрез у плодоножки. А можете вообще приготовить так называемые «ежики»: в отверстия, сделанные с помощью зубочисток в нескольких местах плода, вставьте небольшие нарезанные «палочки» чеснока. Увидите: ни через месяц, ни через полгода плоды не «дадут течь», сохранив внешний вид «ежиков».

Другие сорта, скорее всего, растрескались бы, а то и развалились. А «Царские» томаты держат форму при любом воздействии.



«Царские» томаты станут украшением вашей теплицы. Очень красивые плоды, выравненные кисти, здоровые, мощные растения.

Гибриды томатов серии «Царские» идеально подходят для засолки и любых видов консервирования: не растрескиваются, не растрескаются, не деформируются, не теряют цвета и вкуса. Уложить в банку их можно не только цельноплодными, но и нарезанными дольками, кружочками без шкурки. Они отлично подходят для «изысканных» заготовок: в собственном соку, в яблочном соке и в вине.

Перцы с толстой стенкой – для ваших лучших салатов!

Какими должны быть перцы для самых вкусных и сочных салатов? Конечно, с мощной, толстой, сочной, сладкой стенкой! Но вот вопрос – а можно ли получить толстостенные перцы в средней полосе России? Хватит ли солнца и тепла? Поверьте, всего этого будет достаточно, если правильно подобрать сорта!

«ЗВЕЗДЫ И САМОРОДКИ».

Многим огородникам хорошо известны перцы серии Звезды Востока F1: Желтая, Красная, Мандариновая, Оранжевая, Фиолетовая, Шоколадная, которые за сезон дают с куста до 20–30 кубовидных плодов великолепно качества, массой 250–300 г. Если посмотреть на эти перцы с торцевой стороны, особенно на разрезе, то они действительно похожи на разноцветные звезды. Новинка Звезда Востока Гигантская F1 порадует и размером призматических плодов – до 20 см в длину и массой до 400 г и более!

Среди кубовидных перцев пальму первенства со «Звездами» делит «Самородки»: Самородок F1, Самородок Востока F1 и Самородок золотой F1. Посадите эти растения вместе, и вы получите россыпь разноцветных «драгоценностей»: красные, фиолетовые и золотистые соответственно. Все они устойчивы к неблагоприятным погодным условиям и плодоносят при недостатке света.



Звезда Востока гигантская F1. Мощные плоды массой до 400 г, длиной до 20 см!



Самородок золотой F1. Плоды отличаются сочной, сладкой стенкой.

«СЛОНЫ И АЛЛИГАТОРЫ». Аллигатор, согласно своему названию, очень мощный, причем речь идет как о растении (высота до 90 см), о плодах (массой до 300 г, длиной 18–23 см), так и о плодоношении (на одном растении практически одновременно созревают 8–12 плодов). Плоды мощные, усеченно-конические, сочные, сладкие, и из одного перца вполне получится салат на большую компанию! То же можно сказать о серии «Слонов»: Желтый слон и Красный слон. Последний отличается очень обильным плодоношением: мощный куст увешан длинными плодами массой до 200 г. А Желтый слон раскрасит ваше блюдо пестрыми красками, ведь цвет плодов у него – ярко-желтый. А это не только вкусно, но и полезно, благодаря высокому содержанию каротина. Перцы желтого цвета вообще вкуснее и слаще, попробуйте сами!



Мощный плод перца Аллигатор



Перец Желтый слон. Крупные, толстостенные плоды



Перцы Ольга F1 и Яблочко имеют округлую форму и толстую мощную стенку и пригодны для разных кулинарных целей, в том числе для фарширования

«ТОМАТНЫЕ ПЕРЦЫ». Любителям более редких и интересных сортов и гибридов привычных овощей можно посоветовать перцы Ольга F1 и Яблочко. Круглые, больше похожие на томаты. Несмотря на небольшой размер – до 130 г – стенка у них очень мощная, до 8 мм. Это перцы «три в одном»: для салатов, для цельноплодного консервирования, для фаршировки. Каждый плод – как маленькая корзинка для мясной или вегетарианской начинки. Не развалится и не растрескается. И вкус у этой корзинки отменный!

«ТРАДИЦИОННЫЙ РУССКИЙ ВКУС».

Не обойтись и без сортов с традиционной для российских огородов усеченно-конической и конической формой плода. Лучшие примеры – «героические» перцы Титан и Витязь. Одно из важных качеств перца Титан – пригодность для выращивания в открытом грунте и парниках! Вот он, фаворит у российских фермеров. Невысокие растения (до 65 см) плодоносят дружно и продолжительно мощными плодами массой до 150 г с толщиной стенки 7–9 мм!

Раннеспелый Витязь отлично плодоносит в разных регионах России. Толщина стенки у него до 7 мм – отлично для перца этой формы (ведь часто именно «конусы» менее сочные и мощные, чем «кубы»). Их можно и с дачи в квартиру перевезти, не опасаясь их повредить, и заморозить, и зафаршировать – для любой кулинарной цели они хороши.