

| опыт рядом

Как вырастить субтропический

Продолжение
(Начало смотрите
в № 2 от 9 января 2020 г.)

ПОДКОРМКА НЕ ПОМЕШАЕТ

Для получения лучшего урожая инжира не лучшим будет подкармливать его органическими и неорганическими удобрениями.

Из органики хорошо делать настой свежего навоза или куриного помета с добавлением растительных смесей. В 200-литровую бочку складывают навоз и заливают водой. Туда же можно добавить крапиву, одуванчики, чистотел. Эту смесь оставляют бродить и настаивать две недели. Для лучшего брожения можно добавить в емкость литр молочной сыворотки.

Через две недели делаем раствор в пропорции: один литр жидкости на 10 литров воды. Такую подкормку можно выливать или под корень, или делать ею листовые подкормки.

Если у кого есть калифорнийские черви, и вы делаете

из червей чай, то его можно использовать для этих же целей в той же пропорции.

У кого нет возможности использовать органику, можно применять минеральные удобрения. Средства с преобладанием азота используют до начала июля. Фосфорно-калийные удобрения дают с начала августа.

Чтобы дерево хорошо развивалось, плоды инжира не растрескивались и не портились на ветках, накапливали сахар, применять листовые подкормки, содержащие кальций, бор, микроэлементы и аминокислоты.

НУЖНА ЛИ ИНЖИРУ ЗАЩИТА ОТ БОЛЕЗНЕЙ И ВРЕДИТЕЛЕЙ?

До недавнего времени в наших климатических условиях у инжира не наблюдалось никаких врагов. Болезням оно не подвержено, а значит, не требует соответствующей защиты.

А вот вредители, которым инжир оказался по зубам, у нас недавно появились. О

них мы уже писали. Это клоп мраморный и цикадка белая.

Но если клоп мраморный у нас себя еще сильно не проявил. Во всяком случае, в повреждении инжира он пока не замечен. То цикадка белая уже облюбовала это растение.

В конце июня – начале июля она буквально облепляет молодые побеги инжира и сосет соки растения. Как с ней бороться?

Как только вы заметили на инжире и вообще в своем саду на растениях белый восковой налет – это сигнал тревоги. У вас появились молодые личинки цикадки белой.

Против нее эффективно применять такие препараты, как: фуфанон, би-58, карате, децис, актеллик.

Обработайте одним из этих средств свой сад. Через неделю повторите обработку другим препаратом. Если после этого нашествие цикадки прекратилось, можете не беспокоиться об инжире. Если вредитель появился вновь, повторите защитные мероприятия.



Первый урожай инжира начинает созревать, как правило, в июле. Но при условии, если вы смогли сохранить инжир от зимних морозов. Первые плоды получаются наиболее сочными и крупными, но их не так много.

Как сохранить инжир зимой? – простые и

Самое сложное в технологии выращивания инжира в условиях нашего климата – это укрытие его на зиму.

Некоторые люди надеются на авось и потепление климата и оставляют растения раздетыми. Но инжир не выдерживает температуру ниже 10 градусов мороза. Незащищенные ветви замерзают и по весне засыхают. Их приходится просто вырезать. А новая поросль, которая появляется от корней, как правило, не дает урожая. Дело в том, что на инжире гарантированно вызревают плоды только на ветвях второго года.

Если вы укрыли инжир, но не так надежно, как следовало, он не погибнет, но подмерзнет. Будет долго отходить, медленно давать побеги. В итоге урожай от него вы получите в лучшем случае в конце августа, а то и в октябре.

Как же сохранить инжир зимой, чтобы он порадовал вас полноценным урожаем? Есть несколько технологий.

Но прежде обозначим сроки, когда нужно укрывать и открывать инжир. Укрывается инжир поздней осенью, обычно в начале ноября после первых заморозков. Как только небольшой морозец сжег инжирные листья, и

они пожухли, можно начинать эту операцию. Листья предварительно нужно оборвать.

Открывается инжир весной в самом начале апреля, когда минует угроза возвратных весенних заморозков. Тянуть с этой операцией не стоит, чтобы ветви растения не заправили.

Самым простым, быстрым и дешевым считается способ укрытия инжира в неглубокую траншею. Только изначально саженец должен быть посажен на дне траншеи.

Когда подходит время укрытия на зиму, ветви растения собираются в два пуч-

ка, связываются и укладываются в разные стороны на дно траншеи, укрепляются там. Негнувшиеся старые ветви вырезаются. Сверху траншею накрывают или шифером, или досками, или металлопрофилем. Для утепления укрытия сверху можно еще листьями, сухой травой, кукурузными бодылками присыпать.

Аналогично укрывается инжир с обустроенной вокруг него высокой грядке. Вокруг посаженного растения сбивается продолговатый деревянный короб, который наполняют сеном, соломой или подсолнечной лузгой, которые игра-

ют роль мульчи и сохраняют влагу у корней инжира.

Осенью у растения оставляют молодые, хорошо гнущиеся ветви, которые связывают в два пучка. Наклоняют их в противоположные стороны короба, закрепляют и сверху укрывают теми же материалами, что описаны выше.

Третий способ сочетает укрытие инжира под землей и над землей. Надежней всего спасает это растение от зимних морозов подземный способ укрытия. В земле инжир не вымерзает. Чем ближе к северу вы живете, тем больше этот способ для вас подходит.

Но так как в последнее время на Кубани зимы стали заметно теплее, можно для надежности убрывать под землю гнущиеся ветви. А негнущиеся – оставить на поверхности, закутав их укрывным материалом. Практика показала надежность такого способа. Если вдруг стукнут сильные морозы, то та часть растения, которая спрятана под землей, гарантированно выживет.

Этот метод я использую в своем саду, поэтому опишу его подробно.

Перед укрытием инжира нужно провести его обрезку. Все большие толстые



Как только первые заморозки «сожгли» листья инжира, которые засохли и скрутились, наступает пора его укрытия на зиму.



Перед укрытием инжира нужно провести его обрезку. На фото: основание куста инжира перед обрезкой.



Все большие толстые негнущиеся ветви старше двух лет нужно вырезать под корень.

инжир в умеренном климате?

Не забывайте, что обрабатывать препаратами нужно не только верхнюю, но и нижнюю часть листа растения.

Ко второму осеннему плодоношению инжира вредителей на нем, как правило, уже не наблюдается. Обработки в это время не требуются.

КОГДА СОБИРАЮТ ИНЖИР ВЕДРАМИ?

Первый урожай инжира начинает созревать, как правило, в июле. Но при условии, если вы смогли сохранить инжир от зимних морозов.

Когда весной на оживающих ветках инжира появляются первые зеленые ягоды — именно они созреют первыми. Они получаются наиболее сочными и крупными. С этих плодов легко снимается кожица. Но первый урожай вырастает не такой многочисленный.

Второй урожай инжира начинает поспевать с конца августа. А пик его плодоношения приходится на осень: конец сентября — начало октября. Именно в это время

инжир выдает на-гора наибольшую массу урожая. Собирают его ведрами.

Осенние плоды не такие крупные, как в июле, но они более сладкие и выделяют меньше млечного сока при сборе урожая.

Если вы плохо укрывали инжир на зиму, и его ветви подмерзли, но не погибли, то первый урожай вы получите именно в этот период.

Плодоношение инжира продолжается до самых заморозков. На Кубани обычно до конца октября — начала ноября. А если стоит теплая погода, то и большую часть ноября. Правда, бывает это не часто.

Помню, как однажды заморозок случился в середине октября, резко оборвав инжирный сезон. Частично сохранился урожай лишь на тех деревьях, которые удалось закутать агроволокном.

Когда температура опускается до нуля градусов, листья инжира «сгорают» и высыхают. Созревание плодов заканчивается. Начинается период укрытия растения на зиму.

ЧТО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ИЗ ИНЖИРА?

Олег Мармута рекомендует:

КАК СДЕЛАТЬ ВАРЕНЬЕ НЕ ПРИТОРНО СЛАДКИМ?

Семья Мармута использует инжир в основном в свежем виде. Поскольку урожай бывает довольно большой (в сезон плоды собирают ведрами), излишки идут на переработку. Из них делают джем, пастилу и два вида варенья: обычное, из спелого инжира, и по-болгарски, из слегка недозревшего, крепкого.

Варенье варится щадящим способом, т.е., не кипятится в процессе приготовления, а лишь прогревается, чтобы ягоды скорее пропитались сиропом. В приготовленном таким способом варенье сохраняется максимум полезных веществ.

Варенье из инжира получается приторно сладким зачастую потому, что люди варят его по традиционной технологии в пропорции на 1 кг инжира 1-1,5 кг сахара. Инжир сам по себе сладкий. Поэтому на

1 кг инжира нужно добавлять не более 500-600 г сахара. Тогда варенье из инжира не получится слишком приторным.

Поскольку инжир содержит мало кислот, в варенье можно добавить либо сок лимона, либо сам лимон, порезанный дольками.

Семья Мармута обязательно добавляет в инжирное варенье орехи: фундук или миндаль. Орехами начиняют сами ягоды инжира.

Сушеный инжир используется в орехово-медовых смесях. Иногда его добавляют в чурчхелу. Вяленый инжир нарезывается вперемежку с орехами и окунается в виноградный сок.

Хороший получается из инжира джем. Он выходит не густой, консистенции сметаны. Хорошо вызревшие ягоды взбивают блендером. Его загущают небольшим количеством сахара. На 1 кг джема 300-400 гр сахара. В данном случае сахар выступает не как вкусовая добавка, а как консервант.

СУШКУ И ПАСТИЛУ ИЗГОТОВИТЬ НЕ СЛОЖНО

Кроме варенья из инжира можно приготовить отличную сушку и пастилу, которые будут радовать вас долгое время.

Для сушки инжира вам нужно обзавестись любой электрической сушкой. Высушить плоды не сложно.

Для изготовления пастилы есть простой рецепт:

собираем хорошо вызревшие плоды инжира. Очищать их от кожуры не обязательно, достаточно убрать хвостики.

Затем с помощью блендера или мясорубки делаем инжирное пюре. Хорошо вначале прокрутить инжир на мясорубке, а затем взбить блендером.

Добавляем в пюре 2-3 столовых ложки сахара, не больше, иначе будет приторно сладко. Можно сахар не добавлять вовсе.

Обычно высушивать пастилу из инжира советуют на солнце, но осенью, во время массового сбора плодов на улице уже не так тепло, и ваш труд просто

пропадет даром. Поэтому для приготовления пастилы нужно использовать духовку или электросушку со специальными поддонами для пастилы.

В электросушке достаточно смазать специальные поддоны растительным маслом (чтобы не прилипло), равномерно разложить инжирное пюре и сушить при температуре 65 градусов примерно 12-14 часов. Пастила считается хорошо высушенной, когда палец уже не прилипает к ее поверхности.

В духовке раскладываем на поддон пергамент, смазываем его растительным маслом и раскладываем инжирное пюре. Дальнейший процесс повторяется из предыдущего абзаца.

Готовую пастилу скатываем в трубочку (можно предварительно присыпать сахарной пудрой, чтобы не слиплась), нарезаем на куски нужной нам длины и складываем в жестяные банки, картонные коробки, стеклянные банки на хранение в сухом темном месте.

доступные технологии укрытия

негущиеся ветви старше двух лет нужно вырезать под корень. Оставить нужно 10-12 одно-двухлетних ветвей, которые наиболее продуктивны.

Укорачиваем оставленные ветви до полутора-двух метров — ширины укрывного материала, который вы планируете использовать.

Связываем ветви в пучки. Пучки формируются из веток, которые находятся рядом друг с другом и легко гнутся в одну сторону. Чтобы пучки были надежно связаны, закрепляем нижний конец веревки у основания одной из веток на развилке.

Определяем, какие из пучков мы закопаем под землю, а какие оставим на поверхности.

Обрываем листья, так как они могут запреть в течение зимы и повредить древесину.

Чтобы ветви, которые мы хотим укрыть под землю, не контактировали с почвой и не подвергались гниению, можно предварительно укутать эти пучки гидроизоляционным материалом в один слой (например, изоспаном). Можно обойтись без гидроизоляции.

Наклоняем пучок веток к земле, прикидываем, какое место он займет. На этом месте выкапываем неболь-

шую траншею по длине пучка. Наклоняем пучок в траншею, прижимаем ногой и засыпаем его землей.

Пучки ветвей, которые мы оставили для надземного укрытия, укутываем вначале куском агроспана в один-два слоя (я использую для этого самый плотный материал). Предварительно отрезаю его ножницами от рулона на нужную ширину. Длинная сторона отреза должна соответствовать длине оставленных ветвей. Если ветви больше куска, я их обрезаю. Закутали, веревкой связали в 4-5 местах. Агроспан защитит ветви инжира от мороза, но не от влаги. Кстати,

не рекомендую использовать для этих целей стекловату, как делают некоторые. Под стекловатой ветви инжира просто сгниют.

Чтобы защитить ветви инжира и от влаги, нужно закутать пучки поверх агроспана гидроизоляционным материалом в один-два слоя (например, изоспаном). Аналогично с агроспаном отрезаем ножницами от рулона изоспана кусок нужного размера. Закутали, веревкой связали в 4-5 местах. Сверху укутанные ветви ничем не накрываем, должна быть вентиляция. Кстати, укутывать ветви инжира одной целлофановой плен-

кой тоже не советую. Она не спасет инжир от мороза. В итоге ветви замерзнут и запреют. Можно ее использовать как второй слой после агроспана в качестве гидроизоляции. При этом сверху должно остаться отверстие для вентиляции.

Последним аккордом укрытия инжира должно стать утепление землей основания корня растения. В случае экстремальных морозов, если вдруг вымерзнут все ветви, от сохранившегося корня вырастут новые побеги. Для этого накрываем землю на основание укрытых и укутанных веток. Сверху можно (но не

обязательно) наложить куски шифера, металлопрофиля, толя или доски.

Можно аналогичным способом закутать инжир единым кустом, не разделяя его на пучки. Связали в единый пучок. Первым слоем закутали в агроспан, вторым слоем в гидроизоляционный материал. Оставили сверху вентиляцию. Основание корня утеплили землей. Все.

Придерживаясь этой технологии, вы всегда будете получать хороший урожай субтропического инжира в наших климатических условиях.

(Продолжение следует)



Связываем ветви в пучки. Пучки формируются из веток, которые находятся рядом друг с другом и легко гнутся в одну сторону.



Наклоняем пучок веток к земле, прикидываем, какое место он займет. На этом месте выкапываем небольшую траншею по длине пучка. Наклоняем пучок в траншею, прижимаем ногой и засыпаем его землей.



Так выглядит куст инжира после укрытия на зиму. Часть веток мы спрятали под землю, часть оставили на поверхности, укутав их агроспаном и гидроизоляцией.