

СЕМЕНА ПОЧТОЙ



В НАБОРАХ ДЕШЕВЛЕ!
Заказывайте наборы семян овощей, ягод и цветов!

- **Томат-Дерево Спрут F1** - при условии достаточного питания, тепла и света может расти бесконечно долго. Можно выращивать Спрут F1 в теплицах как высокоурожайный кистевой томат..... **30 руб.**
- **Арбузы: «Скороспелый сахарный»** - 9 руб., «Шуга Бэби» - 9 руб., серия «Пекинская радость F1»: Деликатесная - 11 руб., Фермерская - 11 руб., Крестьянская - 11 руб., Лежкая - 11 руб., Большая - 11 руб., Дыни «Ананасная» - 8 руб., «Канареечная медовая» - 8 руб., «Сладкий ананас» - 11 руб.
- «Урожайная грядка большая» - 35 сортов основных овощей..... **96 руб.**
- «С любовью к Вам» - 10 сортов букетных цветов..... **35 руб.**
- «Краски лета» - 10 сортов ярких летних цветов для создания клумб..... **35 руб.**
- «Вдохновение» - 10 сортов ярких многолетников..... **35 руб.**
- «Веселый блюз» - 10 сортов однолетников..... **35 руб.**
- «Букет для любимой» - 10 сортов лучших срезочных астр..... **51 руб.**
- «Огурцы с грядки» - 10 сортов..... **35 руб.**
- «Бочковой разносол» - 8 наименований (огурцы, капуста, томаты, перец, баклажан)..... **29 руб.**
- «Первые витамины» - 10 наим. (редис, петрушка, укроп, салат, лук-шнитт, морковь, кориандр, шпинат)..... **32 руб.**
- «Парник мал да удал» - 8 наименований (томаты, перцы, баклажаны, огурцы)..... **27 руб.**
- «Травы для приправы» - 10 наим. (петрушка, кориандр, укроп, базилик, пастернак, скорцонер, сельдерей)..... **27 руб.**
- «Витаминный корнеплод» - 9 наим. (морковь, дайкон, редис, свекла, редька, петрушка, сельдерей)..... **28 руб.**
- «Луковый набор» - 9 наименований (репчатый, порей, шнитт, батун)..... **32 руб.**
- «Земляничная поляна» - 4 сорта земляники, 2 сорта клубники..... **64 руб.**
- «Крупный еще крупнее» - 10 наим. (томаты, баклажан, перец, капуста, дайкон, морковь, редис, тыква, лук)..... **41 руб.**

Семена почтой: минимальная сумма заказа – 350 руб.
Предоплата – стоимость семян + 10% за комплектацию заказа + почтовые расходы.
Деньги перечисляйте на наш расчетный счет. Банковские реквизиты: ООО «СеДеК-Домодедово» ИНН 5009035631 КПП 500901001 Р/с 40702810738110106642 К/с 3010181040000000225 БИК 044525225 Донское ОСБ 78 13 Сбербанк России г. Москва Заявки отправляйте по адресу: 115191, Москва-191, СеДеК а/я 58 «ВБ». **Заказы по предоплате выполняются в первую очередь.**
Наложный платеж – стоимость семян + 10% за комплектацию заказа + почтовые расходы. Заявки по адресу: 115522, Москва, 522, СеДеК а/я 49 «ВБ». Почтовые расходы по посылкам: I – 210 руб., II – 250 руб., III – 310 руб., IV – 350 руб., V – 380 руб.
Также Вы можете сделать заказ по телефону **(495)788-93-91**, эл. почта: **shop@sedek.ru** или через интернет-магазин **www.sedek.ru**

Реклама ООО «Агрофирма «СеДеК», 117071, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д.14, ОГРН 1027700312265

И В ПОДМОСКОВЬЕ АРБУЗЫ С ДЫНЯМИ РАСТУТ



Говорят, что в царские времена в Подмосковьи выращивали ананасы и бананы. Не знаю, как ананасы, а вот арбузы и дыни точно растут. Причем в открытом грунте. Надо только правильно подобрать сорта и выращивать рассадным методом. На опытных полях агрофирмы «СеДеК» арбузы выращивают каждый год. Они дают хорошие урожаи, успевают вызреть и дыни, но только самых ранних сортов.

В агрофирме «СеДеК» арбузы высевают за 30 дней до высадки рассады в грунт пророщенными семенами, т.е. примерно 5-10 мая. И арбузы, и дыни выращивают в отдельных горшках. При пересадке в грунт корневая система не должна страдать. Из арбузов в Подмосковьи прекрасно вызревают все сорта из серии **Пекинская радость F1**. Они ранние и очень сладкие. На подмосковных грядках набирают до 4-6 кг. Даже если какой-то арбуз до конца не вызревает, он успевает хорошо набрать сахара и поэтому бывает очень сладким. Самое главное — арбуз со своей грядки гарантированно экологически чистый. Их вы и сами съедите, и детей с внуками накормите до отвала.

Рассаду высаживают по схеме 70x70 см, т.е. на 1 кв. м около двух растений. Лунки надо обильно полить. Присыпьте растения до корневой шейки и больше не поливайте, чтобы почва была рыхлой. Замульчируйте посадки перегноем. Дыни высаживайте по такой же схеме, как и арбузы. Арбузы поливайте чаще, чем дыни, они более влаголюбивы.

И арбузы, и дыни очень любят органику: 1,5-2 ведра перегноя на 1 кв. м значительно увеличат урожай.

На первое время грядки с арбузами и дынями лучше закрыть пленкой или неткаными материалами на дугах. Под укрытиями арбузы и дыни хорошо развиваются и быстро созревают.

Как только ночи станут теплыми, пленку снимают, а дуги убирают. Боковые побеги лучше укорачивать, чтобы ускорить созревание набравших вес плодов. На каждой плети оставляем по 1-2 плода в зависимости от размера.



Арбузы **Пекинская радость F1 Деликатесная, Фермерская, Крестьянская, Лежкая, Большая** прекрасно вызревают и радуют не только урожаем, но и хорошим вкусом. Вызревают также и **Скороспелый сахарный** и **Шуга бэби**.

Хорошо удаются дыни **Ананасная, Сладкий ананас F1** и **Канареечная медовая**. Дыни лучше оставлять по 1 штуке на плети.

Первые арбузы обычно завязываются на главной плети, а дыни — на боковых ответвлениях. Поэтому главную плеть дыни прищипывают.

За время выращивания и арбузы, и дыни подкармливайте 3-4 раза. В целом и те, и другие не очень прихотливы, и выращивать их достаточно легко.

С. ДУБИНИН,
генеральный директор
Агрофирмы «СеДеК»

Спрашивайте семена Агрофирмы «СеДеК» в магазинах Вашего города!

ЧУДО-КОРЕНЬ

Как-то в обеденный перерыв один из наших сотрудников угостил всех чаем, принесенным из дома в термосе. Вкус его был настолько необычным, что непременно захотелось всем узнать, что же входило в его состав. Немного островатым и столь ароматным оказался чай из имбиря. Вот уж никогда не думала, что из имбиря получается столь необыкновенный напиток.

Сколько раз приходилось видеть невзрачное на вид корневище имбиря на прилавках магазинов, но никогда не доводилось его испробовать. Обратившись к литературным источникам, удалось выяснить много полезной информации об этом чудо-корне. Оказывается, имбирь просто незаменим, особенно в зимнее время, для профилактики многих заболеваний. Характерный аромат имбирю придает вещество цингеберен, содержание которого в эфирных маслах корневища до 70%. Острый вкус обусловлен различными смолами, совокупность которых называют олеорезином.

Корневища заготавливают из многолетнего травянистого растения имбиря обыкновенного, происходящего из Южной Азии. Подземная часть представлена мочковатыми корнями и горизонтально расположенными клубневидно-рассеченными корневищами. На корневищах формируются чешуйчатые листья, в пазухах которых закладываются почки. Листья имбиря ланцетовидные, довольно крупные, до 15 см. Цветки с фиолетово-бурым или желтым венчиком располагаются на коротких цветоносах и собраны в цилиндрические соцветия длиной до 6,5 см.

В наших условиях имбирь выращивают как комнатное растение. Но содержать его в домашних условиях не такое уж простое дело, так как для его нормального роста необходимо поддерживать достаточно высокую температуру и влажность. При недостатке влажности листья имбиря начинают усыхать по краям, и декоративность растения при этом, конечно же, снижается. Кстати, если немного потереть листья, непременно ощутишь характерный запах, при-



суший данному растению. К свету имбирь нетребователен, с успехом растет как на солнечных, так и в тенистых местах. Лучшими почвами для него считаются легкие суглинки.

К уборке имбиря приступают в момент усыхания листьев или сразу после цветения. Корневища аккуратно подкапывают лопатой, извлекают из почвы и, очистив от земли, приступают к переработке. В зависимости от способа обработки различают белый и черный имбирь. У белого корневища тщательно промывают, а затем сушат на солнце. У черного, наоборот, сушат без дополнительных обработок, что позволяет сохранить наибольшее количество веществ, придающих жгучий вкус. В молотом виде имбирь представляет собой серовато-желтый порошок.

Эту пряность особенно широко используют в кондитерской и хлебопекарной промышленности.

ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Муку (250 г) смешать с 1 ч.л. разрыхлителя, добавить 150 г сахара, 200 г размягченного сливочного масла, 1 яйцо, соль, молотый миндаль



(50 г), ванильный сахар, 1 ч.л. молотого имбиря. Приготовить эластичное тесто и оставить его на 1 час в прохладном месте. Раскатать пласт толщиной 1 см, вырезать формочками печенье. Смазать поверхность яйцом, выпекать 12-15 минут при температуре 200°.

Пряность незаменима в ликероводочном производстве. Ее добавляют для придания особого аромата и вкуса в наливки, настойки, брагу, пиво, ликеры. Имбирь входит в состав некоторых пряных смесей, например карри. В Юго-Восточной Азии имбирь засахаривают в свежем виде. Во многих странах готовят варенье под названием чоу-чоу из имбиря и апельсиновых корок. Можно только себе представить вкус этого варенья! А вот вкус чая может реально испробовать каждый. Для этого достаточно взять тер-

мос, мелко нарезать в него кусочек имбирного корневища, залить кипятком, дать настояться несколько часов, и изумительный напиток готов. Для цвета и дополнительного вкуса добавьте несколько ягод шиповника или боярышника, что к тому же усилит целебные свойства напитка. А лечебные свойства имбиря просто впечатляют. Недаром в Индии его используют практически во всех видах блюд. Имбирь великолепно лечит большинство кожных и аллергических заболеваний, бронхиальную астму, нарушение мозгового кровообращения. Имбирь восстанавливает иммунитет, повышает психическую стойкость в стрессовых ситуациях, устраняет спазмы в кишечнике. Кроме того, он прекрасно активизирует пищеварение. Имбирный чай восстанавливает силы при физической и психической усталости, лечит простудные и легочные заболевания, увеличивает усвоение кислорода легочной тканью. Эффективен при пониженном артериальном давлении. Это непревзойденное лекарство, нормализующее деятельность щитовидной железы.

Е. БОЙКОВА,
научный сотрудник
Ботанического сада Тверского государственного университета



ОВОЩНАЯ НОВИНКА ИЗ ЯПОНИИ

На одной из международных специализированных выставок плодовоовощного бизнеса меня заинтересовало новое интересное овощное растение, которое представляла японская торговая компания. Зарубежные специалисты планируют, что в ближайшее время этот овощ появится в российских супермаркетах.

Эта культура называется по-японски нагаимо, а по-русски — японский батат, горный или длинный картофель. Клубни нагаимо светло-желтого цвета с ярко выделяющимися глазками, как у картофеля. Поверхность слегка жестковатая, грубоватая и шершавая, покрыта корневыми волосками. Длина клубней составляет 40-50 см, а диаметр — 5-7 см. Мякоть белая, сочная, ароматная.

Мне удалось продегустировать нагаимо. Перед употреблением в пищу клубни очищают от тонкой кожуры (как картофель). По вкусу мякоть напоминает клубни топинамбура, ее можно употреблять в свежем виде с разнообразными соусами и закусками. Нагаимо обладает сладковатым вкусом и сильным приятным ароматом. Чтобы мякоть не потемнела, ее надо сразу же обработать уксусом или лимонным соком.

В Японии нагаимо растет в природе, в горных условиях. Из него готовят разнообразные блюда — супы, салаты, употребляют в пищу в жареном или свежем виде (нарезают дольками, трут на терке). Хранят нагаимо точно так же, как и дайкон, редьку, репу, картофель, в прохладном темном проветриваемом помещении или холодильнике при температуре 3-4°.

А. ГОНЧАРОВ,
кандидат сельскохозяйственных наук