Схема подкормки огурцов

Первая подкормка

Органика:
свежий куриный (или перепелиный) помёт в концентрации 1:15. Использовать свежеприготовленным
навозная жижа в концентрации 1:8
коровий или конский навоз в концентрации 1:6
настой зелёной травы в концентрации 1:5

Минеральные удобрения:
1 столовая ложка мочевины + 60 г суперфосфата на 10 литров воды
10 г аммиачной селитры + 10 г суперфосфата + 10 г калийной соли на 10 л воды
5 г аммофоса внести в землю (рассыпать и заделать рыхлением)



Вторая подкормка

Органика:
настой зелёной травы в концентрации 1:5

Минеральные удобрения:
20 г калийной селитры + 30 г аммиачной селит г суперфосфата
1 стакан золы на 10 литров воды
Суперфосфат + зола в сухом виде — внести в (рассыпать и заделать рыхлением)

Внекорневая подкормка:
35 г суперфосфата на 10 л воды
1 ч. ложка борной кислоты + 10-12 кристаллов марганцевокислого калия на 1 л воды
2 г борной кислоты + 100 г сахара на 1 л горяч (опрыскивать для привлечения насекомых-опылителей)

Третья подкормка

Органика:
Зелёное удобрение в концентрации 1:5

Минеральные удобрения:
25-30 г калийной селитры на 10 л воды
50 г мочевины на 10 л воды
1 стакан золы на 10 л воды

Внекорневая подкормка:
10-12 г мочевины на 10 л воды



Четвёртая подкормка
Органика:

2-х дневный настой прелого сена

Минеральные удобрения:
28-30 г соды пищевой на 10 л воды
1 стакан золы на 10 л воды

Внекорневая подкормка:
15 г мочевины на 10 л воды



КАК ОПРЕДЕЛИТЬ, ЧЕГО НЕ ХВАТАЕТ ОГУРЦАМ?



Важные специи

Специи делают соленья ароматными и дают возможность изменить вкус одних и тех же овощей и фруктов.
Вот почему у каждой хозяйки свои неповторимые огурчики или помидорчики.

- Для аромата – гвоздика, горошины душистого перца, кориандр, корица, чабрец.
- Для остроты – перец чили или «огонек», горошины черного перца.

1 ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ

Ароматизирует пищу, не придавая ей ни остроты, ни горечи. Но избыток лаврового листа изменяет вкус блюда в худшую сторону, придавая ему слишком резкий запах.



2 ЛИСТ ХРЕНА

Листья хрена значительно увеличивают срок хранения солений. Нужно знать, что если в банке есть листья хрена – чеснока нужно закладывать больше обычного, так как хрен «съедает» чеснок.



5 ВИШНЕВЫЙ ЛИСТ

Добавляется для аромата. Не стоит перебарщивать с вишневыми листьями, иначе они заглушат собой другие травы. На 3-литровую банку достаточно двух-трех листьев.



6 УКРОП

Исключительно для аромата. Добавляется и при засолке, и при маринновании. Чаще всего используются крупные зонтики укропа. Зелень обычно добавляется в овощную икру, лечо или салаты.





Для чего эта зелень

3 ДУБОВЫЙ ЛИСТ

Придает крепость продуктам. Обычно добавляют при засолке огурцов, тогда они получаются крепкими, хрустящими. На 3-литровую банку достаточно двух дубовых листьев.



4 ЛИСТ СМОРОДИНЫ

Так же, как и листья хрена, увеличивает срок хранения солений и так же придает аромат солению. Используются хорошие листья черной смородины.



7 БАЗИЛИК

Очень ароматная трава. Добавляют при засолке огурцов для отдушки уксуса, также можно добавлять при солении помидоров и кабачков, но немного. Вкус получается специфический.



8 МЯТА

Одно из лучших средств, способствующих длительному хранению продукта. Чаще всего применяется при засолке капусты и огурцов. Используется в солении веточками.

Формирование растений перца в грунтовых пленочных (поликарбонатных) теплицах в весенне-летнем обороте

6

Вариант формировки растения перца в два стебля

Основные моменты:

1. Вести культуру желательно в два, максимум три стебля.
2. Удаление появляющихся пасынков из нижних листьев.
3. Нижние листья удалять при первых сборах, для улучшения проветривания между растениями.
4. Удаление центрального (коронного цветка), образованного в первой развилке главного стебля.
5. При разветвлении скелетных стеблей прищипывать наименее развитый побег, оставляя бутон с листом.
6. Прищипка главных стеблей за 40 суток до окончания вегетации.

Режим работы библиотеки:

Понедельник – пятница
10.00 – 19.00
Суббота – 10.00 -18.00
Воскресенье – выходной день
Адрес: Горнозаводск, ул. Свердлова, д. 59
Телефон: 4-25-69
4-29-31
Директор: Русских Наталья Николаевна
Заместитель директора: Мезенцева Елена Владимировна

Сайт: http://gorn-lib.biblioteka-perm.ru
e-mail: gorn_lib@mail.ru

Отв. Э.С. Казарян, комп. верстка О.В. Пушкарева, МБУК «Горнозаводская центральная городская библиотека, 2021г.

МБУК «Горнозаводская центральная городская библиотека»

«Огуречик, огуречик…»

Горнозаводск, 2021 г.