



SNAP-Ed

wasnap-ed.org/live-well



Выращиваем в Вашингтоне

Помидоры



Советы садоводам

- 1 Сажайте помидоры на открытом воздухе в виде рассады, когда дневная температура почвы будет не менее 55 °F, а ночная выше 45 °F.
- 2 Для посадки выбирайте крепкие, короткие темно-зеленые растения. Избегайте слишком длинных, гибких побегов, а также желтых или уже начавших цвести.
- 3 Посадите рассаду в грядку глубже, чем в горшок, в котором она была выращена, так, чтобы над почвой было всего несколько рядов листьев.
- 4 Во время посадки на дно лунки добавьте универсальное удобрение. Также добавляйте его вокруг растения примерно каждые 3 недели, пока помидоры не созреют. Следуйте инструкциям на упаковке удобрения.
- 5 Большинству помидоров нужна опора. Во время посадки позаботьтесь о прочной клетке или решетке.
- 6 До появления первых плодов поддерживайте равномерное увлажнение почвы, затем обильно поливайте 1-2 раза в неделю.



Сезон и место посадки



☀ Помидорам необходимо минимум 8 часов солнца каждый день.

Особенности выращивания

Эта информация часто указывается на упаковке или этикетке растения или семян.

☀ **Determinant:** кустистым растениям требуется меньше опоры; плоды созревают примерно в одно время. Можно выращивать в контейнерах или на грядке.

☀ **Indeterminant:** более высокие и широкие растения нуждаются в опоре; плоды созревают дольше. Лучше подходят для выращивания на грядке.

Выращивание в контейнере

☀ Выберите детерминантные сорта с плодами меньшего размера.

☀ Посадите одно растение в контейнер объемом минимум 5 галлонов. Контейнеры большего размера позволят собрать больший урожай.

☀ Потребуется частый и равномерный полив.

Основные вредители и болезни

☀ **Томатный рогатый червь:** собирайте насекомых вручную.

☀ **Тля:** промойте водой из шланга.

☀ **Загнивание соцветий:** используйте перегной и поддерживайте почву влажной. Некоторые сорта, такие как Рома, более восприимчивы к этому заболеванию. Если вы часто сталкиваетесь с этой проблемой, лучше выбрать другие сорта.

Календарь выращивания помидоров для штата Вашингтон

Посадка



Пересаживание



Сбор урожая



ЯНВ ФЕВ МАРТ АПР МАЙ ИЮН ИЮЛ АВГ СЕН ОКТ НОЯ ДЕК ЯНВ

Адаптировано из публикации WSU Extension EM057E.

Сорта, рекомендованные для выращивания

Существует более 4000 видов помидоров разных форм, размеров и цветов.

Маленькие: Chocolate Cherry, Juliet, Sungold, SunSugar, Sweet Million

Крупные ранние: Oregon Spring

Крупные, середина сезона: Carmello, Celebrity, Fantastic

Крупные/heirloom: Black Krim, Brandywine, Cosmonaut Volkov, Green Zebra

Подходят для приготовления соусов: San Marzano

Подходят для выращивания в контейнере: Early Girl, Patio, Gold Nugget, Red Robin, Little Napoli



Правила сбора урожая

- Собирайте помидоры до того, как они полностью созреют. Открутите помидор с лозы или срежьте стебель кусачками или ножницами так, чтобы не повредить растение.
- Незрелые помидоры которые начинают краснеть могут дозреть в помещении. Собирайте такие помидоры, когда температура на улице опустится ниже 50 °F.

Хранение и приготовление

- Храните помидоры при комнатной температуре вдали от прямых солнечных лучей. Используйте их в течение нескольких дней после созревания.
- Охлаждение спелых помидоров продлит их срок годности, но вкус будет менее насыщенным.
- Помидоры можно есть как сырыми, так и приготовленными. Добавьте их в пиццу, сэндвичи и салаты или используйте в соусах или супах.



Запеченные помидоры с сыром

Preparation Time: 20 минут

Preparation Time: 15 минут

Порций: 3

Ingredients

2 больших **помидора**, нарезанных ломтиками примерно в 1 дюйм

½ мерной чашки тертого **сыра** (например Пармезан, Швейцарский или Чеддер)

1 чайная ложка сушеного **орегано**

¼ чайной ложки **соли и перца**

¼ чайной ложки **чесночного порошка** (или 1 измельченный зубчик чеснока)

Приготовление:

- Разогрейте духовку до 400 °F. В неглубокую форму для запекания выложите ломтики помидоров одним слоем.
- В небольшой миске смешайте сыр, орегано, соль, перец и чесночный порошок. Посыпьте смесью помидоры.
- Выпекайте 5–10 минут или пока сыр не станет золотисто-коричневым и не начнет пузыриться. Подавайте теплыми.
- Остатки уберите в холодильник в течение двух часов.

