

чеснок сорта "**Подмосковный**", крупнозубковой, который следует сажать под зиму 1-10 октября (как и все луковичные).

Чеснок Подмосковный - стрелкующийся, среднеспелый сорт.

Период созревания 95-110 дней. Луковица округло-плоская, массой до 60 г, число зубков 5-7. Окраска белая с коричнево-фиолетовыми штрихами. Мякоть светло-кремовая. Вкус острый. Лежкость чеснока сорта Подмосковный в течение 6 месяцев хранения.

Ценность сорта — высокая урожайность, хорошая лежкость.

Посадка: В подготовленную без навоза грядку, с рыхлой землёй, сажают зубчики на глубину 7-10 см, с шагом 20х20 см. Сверху грядку мульчируют тонким слоем (2-3 см) конского навоза. Для нашей местности (север Ленинградской области) рационально покрыть грядку лапником. Если морозы ударят в отсутствие снега, лапник убережёт чеснок от гибели.

В июле, после того, как стрелки завивались петлями, а потом стали распрямляться, **удаляют** верхнюю её часть, чтобы луковица не тратила силы на семена. Оставляем 1-2 стрелки для контроля.

Полив летом: При отсутствии дождей проводят полив 1 раз в неделю, за несколько недель до уборки чеснока полив прекращают. В дождливое лето даже рационально поставить пару кольев, натянуть между ними верёвку, и повесить кусок полиэтилена "шалашом" для отвода избытка воды от которого чеснок

гниёт. **Период сбора урожая:** конец июля - начало августа, когда начнут желтеть концы листьев, а на оставленной для контроля стрелке растрескается обёртка семян, можно приступить к уборке. Чеснок первый день просушиваем на солнце (чтобы убить гнилостные микроорганизмы), потом просушиваем в тени, лучше всего при температуре 10 градусов, с частью ствола и листьев до полного высыхания чешуек. Когда это произошло, верхнюю чешую снимаем, а остаток стебля укорачиваем до 3-3,5 см. Потом растапливаем парафин (а ещё лучше - воск), количество которого определяем, исходя из расчёта 250 г на 100 головок чеснока. Парафин (или воск) не должен быть горячим, иначе защитный слой окажется очень тонким. Обработанный таким способом чеснок складываем в ящик, который можно оставить в комнате, на кухне, вынести в подвал или погреб, и везде чеснок будет храниться отлично, почти до следующего урожая, потому что изолирован парафином (воском) от влаги, а дышит через стебель, не покрытый этим веществом.

Приятного и полезного Вам аппетита!