



Oregon State University  
Extension Service  
Master Gardener™

# Выращиваем в Орегоне Кабачки и цуккини

## Советы садоводу

- 1 Кабачки бывают разных форм и цветов: зеленый цуккини, желтый крукнек и патиссон – это всего лишь некоторые из многочисленных разновидностей!
- 2 Эта теплолюбивая культура лучше всего растет в почве прогретой до 70°F. Не спешите высаживать ее весной, рассаде нужно 40-50 дней чтобы «созреть».
- 3 Растениям требуется регулярный обильный полив. Почва должна быть влажной на 4 дюйма в глубину, но не сырой. Недостаточно обильный полив может привести к укорачиванию корней.
- 4 Чтобы избежать появления мучнистой росы, поливайте землю у стебля. Не поливайте листья.
- 5 Посадите 2 или 3 куста растения, так они произведут достаточное для опыления количество цветов.

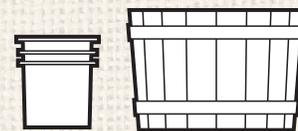


### Сезон и место

☀️ Лето

### Выращивание в контейнере

- ☀️ Большинству сортов кабачка требуется много света, однако некоторые сорта можно выращивать в больших контейнерах (см. сорта, рекомендованные к выращиванию).
- ☀️ Вокруг каждого куста должно быть примерно 12 дюймов свободного пространства.
- ☀️ Убедитесь, что контейнеры имеют небольшие отверстия у дна для дренажа, в противном случае это может привести к загниванию корней.



### Основные вредители и болезни

Мучнистая роса, огуречные жуки



## Календарь выращивания кабачков для штата Орегон

Побережье



Долина Willamette



Центральный/восточный (пересадка)



Южный



ЯНВ    ФЕВ    МАРТ    АПР    МАЙ    ИЮНЬ    ИЮЛЬ    АВГ    СЕН    ОКТ    НОЯ    ДЕК    ЯНВ

↓ Посадка    ↑ Сбор урожая

## Сорта, рекомендованные к выращиванию

### Желтый Сквош

Early Prolific  
Straightneck  
Fancycrook†  
Gentry  
Goldbar†  
Multipik  
Superset  
Sunray  
Yellow Crookneck

### Патиссон

Sunburst†

† Эти сорта можно выращивать в больших контейнерах

### Зеленый Цуккини

Ambassador  
Aristocrat  
Cashflow  
Elite  
Floridor (round)  
Geode (round)  
Noche  
Ravent†  
Seneca  
Tigriss

### Желтый Цуккини

Butterstick  
Gold Rush



## Правила сбора урожая

- ✿ Лучше всего собирать кабачки, когда их кожица еще нежная (нежесткая) и гладкая (небугристая).
- ✿ Осторожно возьмите кабачок за нижнюю часть, ту, что дальше от стебля, немного приподнимите и скрутите.
- ✿ Собирайте урожай часто, чтобы дать возможность вырасти новым плодам.
- ✿ Если вы пропустили плод, и он вырос слишком большим, удалите его, чтобы растение отдавало свои питательные вещества новым плодам.

## Хранение и приготовление

- ✿ Натертую мякоть больших кабачков можно добавлять в выпечку, предварительно очистив ее от семян. Также нарезанный кабачок можно добавлять в супы.



## Хумус и кабачок

Время подготовки: 10 минут

Порций: 1

### Ингредиенты:

1 мерная чашка приготовленного **нута** без жидкости  
2 столовые ложки **лимонного сока**  
2 чайные ложки растительного масла  
1/2 мерной чашки нежирного **йогурта** без добавок  
1 зубчик **чеснока** или 1/8 чайной ложки **чесночного порошка**  
1/4 чайной ложки **черного перца**  
1/2 чайной ложки молотого **кумина / тмина**  
2 **кабачка** (крукнек, цуккини и т.д.), нарезанные палочками

### Приготовление:

1. Поместите все ингредиенты, кроме кабачка, в чашу блендера.
2. Взбивайте до желаемой консистенции (чем дольше, тем мягче будет текстура).
3. Если хумус слишком густой, добавьте 2 столовые ложки воды.
4. Остатки уберите в холодильник в течение 2 часов.

### Советы:

- ✿ Многие сорта кабачков хорошо сочетаются с хумусом.
- ✿ В хумус можно добавить молотый чили, нарезанную кинзу, или петрушку, острый соус.

