

Подворье

Красный
КГ
Север

Сентябрь, 1996 г.

Областная газета
для ВАС!



Уважаемые читатели
"Подворья"!

Заканчивается напряженный период ваших трудов на садово-огородных участках. Пора подвести итоги, подсчитать урожай.

При этом не забудьте припомнить, сколько раз и по какому поводу вы воспользовались практическими советами, прочитанными на страницах нашей газеты.

И наверняка вы отметите, что от этих советов вы получили только пользу. Так давайте дружить и дальше!

До конца 1996 года к вам придут, вместе с сегодняшним, четыре номера. Ну а чтобы продлить дружбу на 1997 год, вам нужно оформить подписку. Лучше это сделать, не откладывая до декабря. Уже сегодня, идя с работы или получив пенсию. Надежнее, когда квитанция на руках.

Стоимость подписки на 1 полугодие 1997 года - 7830 рублей. Это всего три батона. Не пожалейте этих денег, а мы будем делать такую газету, читая которую, вы не пожалеете, что выписали ее.

С добрым урожаем
и - доброго вам здоровья!

Сегодня в номере:

- | | |
|---|---|
| ⊗ Правильно закладываете овощи на хранение - 2 стр. | ⊗ Садовые редкости: жасмин и элеутерококк - 10 стр. |
| ⊗ Новые сорта зарубежной селекции - 3-4 стр. | ⊗ Как снизить содержание нитратов в овощах - 11-12 стр. |
| ⊗ Осенью на ягодных кустарниках - 5-6 стр. | ⊗ С вами поделятся семенами редких культур - 13 стр. |
| ⊗ О выращивании хризантем и нарциссов - 7 стр. | ⊗ Магнитные бури и наше здоровье - 14-15 стр. |
| ⊗ Готовимся к посадке сада - 8 стр. | ⊗ Сами готовим овощные консервы - 16 стр. |
| ⊗ Откуда к нам "пришли" овощи - 9 стр. | |

Урожай следующего года закладывается осенью. Вот некоторые приемы, которыми я пользуюсь уже 18 лет и получаю отличные результаты. Все эти работы проводятся параллельно уборке урожая.

Одно из моих правил: мысленно определяю план размещения огородных культур на будущий год. Руководствуюсь следующим: редис, репу, редьку никогда не сажаю после капусты, и наоборот, капусту обычно размещаю после кабачков. Огурцы в теплицах чередую с помидорами, а если это невозможно сделать, после уборки урожая огурцов меняю землю в теплице. Обычно менять место под картофель нет возможности, поэтому после уборки картофеля обязательно убираю растительные остатки. И еще: семена сразу после уборки провожу глубокую обработку почвы с внесением органики.

При копке картофеля тщательно отбираю семена. Семенной картофель беру из сильных гнезд с явно выраженными признаками сорта. Все семена тщательно мою и выбираю, затем две недели "зеленю" на свету и закладываю на хранение. Подготовленный таким образом на семена картофель хранится отлично.

Свеклу, морковь, корневую петрушку убираю в конце сентября, начале октября и сразу же отбираю лучшие экземпляры на семена, их храню отдельно (петрушку отбираю для вы-

получаю севок чеснока, во второй - товарный чеснок, в третий - семена чеснока.

Главная задача огородника в сентябре состоит в том, чтобы не только убрать урожай, но и сохранить его без потерь. Наряду с традиционными методами хранения я вот уже 4 года держу на вооружении способ квашения, но не капусты, как это принято, а корнеплодов. Годятся абсолютно все, кроме картофеля, репы и редьки, в том числе нестандартные и частично поврежденные. Морковь беру мелкую, треснувшую, поврежденную, свеклу - мелкую с черешками и листьями. Все продукты тщательно мою, шинкую, складываю в эмалированный таз, добавляю 1 ст. ложку с горкой соли, перемешиваю, закрываю марлей или чистой тканью и оставляю на трое суток. После выдержки плотно раскладываю в 3-литровые банки и ставлю на хранение в подвал. Зимой использую для тушения, заправки первых блюд, как добавку для приготовления тушеного мяса.

Состав: морковь, свекла с черешками и листьями, петрушка корневая с зеленью, укроп, сладкий перец, помидоры, лук. Пропорции произвольные.

Приятного аппетита!

Н. БУРАКОВ, г. Вологда.

В ЗАПАС И ДЛЯ БУДУЩЕГО УРОЖАЯ

гонки зелени ранней весной). На семена откладываю 5-6 морковин, столько же штук свеклы, а весной высаживаю по 2-3 экземпляра. Этого вполне достаточно для получения собственных семян.

Очень тщательно готовлю почву для посадки озимого чеснока: глубокая перекопка, внесение органики из расчета 1 ведро на 1 кв. м. Озимый чеснок выращиваю трехлетней культурой: первый год осенью высаживаю мелкими зубочками из вызревших соцветий и в начале августа получаю маленькие, 1-2 см в диаметре, луковички чеснока. Их высаживаю в середине октября на товарный чеснок. Из товарного чеснока выбираю 2-3 самые лучшие луковички и высаживаю в обычные сроки для получения семенников. Таким образом, в первый год

НАША ЯРМАРКА

ПРОДАЮ жилой дом в дер. Корнилевская Слобода с участком 16 соток, посадки, пруд, река, лес, 3 км от Грязовца. Грязовец, Корнилевская Слобода, Данилов. Или т. в Череповце 3-87-23.

ВЫШЛЮ семена для комнатного выращивания в зимнее время следующих культур: баклажаны 2-х сортов, физалис, огурцы (3 с.), по-

мидоры (3 с.), земляника, дыни, арбуз, перец, кресс-салат, горчица. 2000 руб. за упаковку. Желательна предоплата. 161380, Нюксеница, Инженерная, 24-2, Романова А.Н.

ПРОДАЮ дачу с участком 7 соток на берегу р. Комелы в 40 км от Вологды или меняю 1-комн. квартиру и дачу на 1-комн. кв-ру. Вологда, Солодунова, д. 53,

Продолжаем публикацию бесплатных объявлений, если они заполнены на наших купонах и отвечают тематике «Подворье». За другие объявления надо уплатить отделу рекламы «Красного Севера» в обычном порядке.

кв. 95, Гуринной Т.И. (письменно).

СРОЧНО продам дом зимний с участком в Грязовецком р-не; рядом лес, река. Цена договорная. В Кадуе т. (242) 2-14-88 (вечером).

СРОЧНО продам дачу в Соколе, 7 соток, дом 2-этаж., урожай и ВАЗ-2103. Сокол, ул. Майская, 48, т. 95-4-25, Колыгиным.

ПРОДАЕТСЯ незастроенный участок 10 соток в дер. Красково Вологодского р-на. Т. 24-62-32.

ПРОДАЮ дойных коз, возраст 1,5-2 года, помесь зааненской. Случены с зааненским в августе. Вологодский р-н, п/о Дубровское, пос. Фетинино, д. 5, кв. 13.

ПРОДАЕТСЯ полубрус, длина 6,3 м, толщина 150 мм, 8 куб. м, недорого. В Вологде т. 25-49-70.

ПРОДАЮТСЯ коза и ко-

зел ангорской породы. Цена договорная, возможен бартер. 162458, Бабаевский р-н, п/о Малое Борисово, Фимин А.В.

ВЫШЛЮ саженцы цитрусовых, чая, лавра, ежевики, фейхоа, яблонь, пекана, агавы, луковички тюльпанов, гиацинта, семена йохты, актинидии, граната, мушмулы, саженцы роз, семена цветов и овощей. Сочи-2, а/я 159, Гарбузов Г.А.

НУЖНЫ саженцы нежизнеспособной рябины, зимостойкой яблони. 161367, Тарногский р-н, п/о Окуловская, Рустанович Н.Д.

ВСЕ ЛЕТО и в сезон консервирования не будет проблем, если вы будете иметь крупный многодольный (10 и более долек) озимый чеснок, не требующий особого ухода. Только предоплата 10 тыс. руб. за 1 луковицу. 162170, Вожегодский р-н, пос. Ючка, Храмов Л.В.

Заполните купон аккуратно и разборчиво, желательно печатными буквами.

Подворье

ТЕКСТ ОБЪЯВЛЕНИЯ

Адрес и телефон:

Запечатайте купон в конверт или наклейте на открытку и вышлите в редакцию.

Подворье

сентябрь
1996 год

• **МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ:** покупая саженцы яблони, убедитесь в том, что у них есть крупные верхушечные почки.

КАРТОФЕЛЬ ИЗ Голландии

ФРЕСКО. Сорт суперранний. Ботва развивается быстро, облиственность хорошая. Цветки белые, ягодообразования обычно не бывает. Клубни овальные или округло-овальные, глазки поверхностные, кожура желтая, мякоть светло-желтая. Количество клубней на 1 растении от 10 до 12. Дает высокий процент крупных клубней прекрасных вкусовых качеств.

Для получения оптимального урожая требуется внесение повышенных доз азота и достаточно влажности. Предварительно пророщенный посадочный материал обеспечивает более скорую всхожесть и ранний урожай.

Сорт устойчив к картофельной нематоде (биотип А) и возбудителю рака картофеля (раса 1). Устойчивость к возбудителю фитофтороза на ботве довольно хорошая, на клубнях - очень хорошая. Сорт относительно устойчив к вирусным болезням картофеля, проявляет хорошую устойчивость к обыкновенной парше и слабую устойчивость к фузариозу и фомозу картофеля. Сорт показывает хорошую урожайность как на песчаных, так и на глинистых почвах. Чувствителен к холоду: поэтому его не рекомендуется высаживать в слишком холодную почву.

Фреско пригоден для свежего потребления и для производства хрустящего картофеля и чипсов.

ЭСКОРТ. Сорт среднеранний. Ботва развивается постепенно, но хорошо покрывает почву. Растения имеют мелкие белые цветки. Клубни округло-овальные, очень красивой правильной формы. Кожура гладкая, светлая. Мякоть светло-желтая. Количество клубней на 1 растении от 12 до 15 штук. При отваривании клубни остаются в основном плотными, чуть мучнистыми, с очень хорошими вкусовыми качествами.

Минеральные удобрения необходимо вносить на стан-

дартном уровне. На посадках Эскорта нельзя использовать гербицид Зенкор. Урожай надо убирать очень аккуратно и только при полной зрелости клубней, когда ко-

жура уже окончательно окрепла. Иначе при хранении может возникнуть поражение фузариозом. Лежкость клубней хорошая. Эсорт обладает хорошей устойчивостью

СОРТА ЗАРУБЕЖНОЙ СЕЛЕКЦИИ

В последнее время в магазинах появилось много посадочного материала из-за рубежа. Чтобы не покупатькота в мешке, расскажите о самых распространенных сортах зарубежной селекции основных огородных культур.

к возбудителю фитофтороза (как ботва, так и клубни). Устойчив к возбудителю рака картофеля. Сорт пригоден для возделывания на любых почвах. В течение последних трех лет был испытан в НИИКХ (Коренево) и АПК Кашира и показал лучшие результаты. Эсорт пригоден для потребления в свежем виде и для переработки на чипсы.

КАБАЧКИ ЦУККИНИ ИЗ ИТАЛИИ

ГЕНОВЕЗЕ (Генуэзец) - сорт ранний. Растение кустовое, имеет раскидистую розетку листьев. Плоды цилин-

●Окончание на 4-й стр.

Ф. СП-1

Министерство связи России
"Роспечать"

АБОНЕМЕНТ на газету
Ежемесячная газета
ПОДВОРЬЕ

31143

(индекс издания)

Количество комплектов:

на 1997 год по месяцам

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда (почтовый индекс) (адрес)

Кому (фамилия, инициалы)

ПВ	место	ли-тер

31143

(индекс издания)

Ежемесячная газета

ПОДВОРЬЕ

Стоимость	подписки	_____ руб. _____ коп.	Количество комплектов:
	пере-адресовки	_____ руб. _____ коп.	

на 1997 год по месяцам

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда (почтовый индекс) (адрес)

Кому (фамилия, инициалы)

● **МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ:** саженцы ягодников, которые зимуют под снегом, покупайте осенью для лучшего использования осенне-весенней влаги.

сентябрь
1996 год

Подворье

●Окончание. Начало на 3-й стр.
дрической формы, гладкие. Окраска кожицы плодов серо-зеленая с более светлыми вкраплениями, в фазе полной спелости - желтая. Длина плода 17-19 см.

МИЛАНСКИЙ ЧЕРНЫЙ (Черный красавец). Сорт средне-ранний. Растение кустовое, имеет раскидистую розетку листьев. Плоды цилиндрической формы, слегка ребристые. Окраска наружной кожицы плодов - темно-зеленая, в фазе полной спелости - оранжевая. Длина плода 18-20 см.

СТРИАТО ДИ ИТАЛИЯ (Полосатый из Италии) - сорт ранний. Растение имеет ком-

пактную кустовую форму. Плоды удлиненно-цилиндрические, слегка ребристые. Окраска наружной кожицы плодов зеленая со светло-зелеными полосами, в фазе полной спелости - оранжевая. Длина плода 20-22 см.

МИЛАНСКИЙ ТЕМНО-ЗЕЛЕНый (Карликовый цуккини) - сорт ранний. Расте-

ние кустовое, имеет раскидистую розетку листьев. Плоды цилиндрической формы, слегка ребристые. Окраска наружной кожицы плодов темно-зеленая, в полной спелости - оранжевая. Длина плода 15-16 см.

**ТОМАТЫ
КРУПНОПЛОДНЫЕ**

F1 ДОМБО - Растение

индетерминантное. Сорт раннеспелый. Первая кисть закладывается после 9-го листа. Среднее количество плодов в кисти 6. Оставляют 4, остальные плоды удаляют. Масса плода 220-250 гр.

F1 ДОМБИТО - Растение индетерминантное. Сорт суперранний. Форма куста компактная, масса плода 200 гр. Плоды плотные, хорошо хранятся.

F1 ДОМБЕЛЛО - Растение индетерминантное. Сорт суперранний. Форма куста открытая. Масса плода 200-250 гр.

F1 СТРЕЗА - Растение индетерминантное. Сорт раннеспелый. Форма куста компактная. Масса плода 190-240 гр.

ОГУРЦЫ

F1 ОТЕЛЛО. Европейская новинка сезона 1992 года голландской фирмы "Слейс грот" обладает уникальной скороспелостью. Созревание плодов наступает на 45-50 день после появления всходов. Хрустящие, приятного вкуса генетически без горечи плоды используются для свежего потребления и консервирования. Устойчив к вирусу огуречной мозаики, кладоспирозу, к двум возбудителям настоящей мучнистой росы, относительно устойчив к ложной мучнистой росе. Плоды длительное время сохраняют товарный вид и потребительские качества. Гибрид используют для выращивания в открытом грунте и с применением временных пленочных укрытий.

F1 РЕГИНА. Ранний гибрид чешской фирмы "Моравосид" используется для выращивания в открытом грунте и под временными пленочными укрытиями. Склонен к партенокарпии. Изящные темно-зеленые плоды генетически без горечи отличных вкусовых и засолочных качеств. Гибрид устойчив к вирусу огуречной мозаики, кладоспирозу, возбудителям настоящей мучнистой росы и корневым гнилям, относительно устойчив к возбудителю ложной мучнистой росы.

ПРОВЕРЬТЕ ПРАВИЛЬНОСТЬ ОФОРМЛЕНИЯ АБОНЕМЕНТА!

На абонементе должен быть поставлен оттиск кассовой машины.

При оформлении подписки (переадресовки) без кассовой машины на абонементе проставляется оттиск календарного штампа отделения связи. В этом случае абонемент выдается подписчику с квитанцией об оплате стоимости подписки (переадресовки).

Для оформления подписки на газету или журнал, а также для переадресования издания бланк абонемента с доставочной карточкой заполняется подписчиком чернилами, разборчиво, без сокращений, в соответствии с условиями, изложенными в каталогах «Роспечати».

Заполнение месячных клеток при переадресовании издания, а также клетки «ПВ-МЕСТО» производится работниками предприятий связи и «Роспечати».

В тусклый, осенний денек чем порадуешь нас, сад? Под моросющим дождем на малине сорта Бабы лето еще горят крупные, сочные ягодогоньки. Собираем их в холодные ладошки, дышим малиновым духом, прощаемся с летом. Пока зеленеют последние листья на малине, смородине, лесной землянике - нарвите их, просушите и заваривайте чай всю зиму.

Осенью, после сбора ягод, на малине вырезают у самого основания отплодоносившие побеги и слабые молодые отпрыски. Для лучшей перезимовки оставшиеся побеги наклоняют к земле (пока они гибкие, даже если еще не все листья облетели), переплетают или связывают с соседними, прищипливают колышками или крючками. Зимой кусты неоднократно окучивают снегом. Обязательно вырезают побеги, поврежденные стеблевой галлицей (с утолщениями и вздутиями в нижней части стебля, внутри которых зимуют личинки красного цвета), малинной почковой молью, удаляют мусор, рыхлят и мульчируют почву.

Стеблевая малинная галлица, повреждая стебли малины, вызывает в их нижней и средней части образование округлых вздутий (галлов), покрытых растрескавшейся корой. Внутри вздутий находятся мелкие розовато-оранжевые или белые личинки. Зимуют личинки внутри галлов, там же весной окукливаются, а во время массового цветения малины вылетают взрослые галлицы - очень мелкие черные комарики (1,6-2 мм) с коричневой спинкой и прозрачными крыльями. Самки откладывают яйца на молодые побеги, а через месяц в местах повреждений появляются галлообразные вздутия. Галлы хорошо заметны осенью после листопада.

Меры борьбы: вырезка и сжигание поврежденных побегов осенью или рано весной, когда в галлах еще находятся личинки галлиц.

Малинная почковая моль сильно повреждает почки и частично побеги малины: зимуют темно-красные, блестящей черной головой гусеницы в белых плотных паутинных коконах под отстающей корой у основания стеблей, старых пенек и среди растительных остатков. Ранней весной они вгрызаются в набухающие почки, выедают содержимое почки и достигают сердцевинного побега. Поврежденные почки засыхают, кусты выглядят обожженными или подмерзшими. Для уничтожения зимующих гусениц осенью проводят тщательную низкую вырезку и сжигание поврежденных побегов.

Дилемелла (пурпуровая пятнистость) малины проявляется на молодых однолетних побегах в виде расплывчатых красновато-лиловых, позднее коричневатых пятен преимущественно ниже места прикрепления листьев. По мере разрастания пятна становятся бурокоричневыми со светлеющей серединой, на которой выступают темно-коричневые и черные бугорки спор. По-

увядания (побеги недоразвиты, голубого цвета, верхушки усыхают).

Для снижения зараженности малины весной следующего года упомянутыми болезнями осенью проводят сбор и компостирование опавших листьев, а для уничтожения зимующих в верхнем слое почвы малинных жуков, малинно-земляничного долгоносика и галлиц перекапывается почва в рядах и междурядьях.

Корневой рак малины: на корнях, корневищах, у основания побегов малины образуются наросты (опухоли) размером от горошины до грецкого ореха. Они постепенно твердеют, становятся темно-бурыми, в середине - светлыми, с бугристой поверхностью.

Корневой рак, или зобоватость корней, поражает преимущественно плодовые культуры: яблоню, грушу, вишню, абрикос, черешню, малину, виноград, но может заражать розы, хризантемы, свеклу, помидоры, подсолнечник, иву и другие. Большую опасность представляет для питомников. Бактерии корневого рака способны жить в почве независимо от питающего растения. Из почвы в растение бактерии попадают через ранки на корнях. Под влиянием бактерий клетки тканей корней начинают усиленно делиться, образуя на корнях и корневой шейке наросты и наплывы разного размера плотной (деревянистой) консистенции.

Осенью при выкопке и посадке посадочного материала малины обрезают наросты корневого рака до здоровой ткани, дезинфицируют корни 1% медным купоросом, окунают в глиняную болтушку и только тогда сажают.

Саженьцы, у которых сильно поражены главный корень или корневая шейка, выбраковывают и сжигают.

Опасные вредители и болезни черной смородины и крыжовника, если с ними своевременно и качественно не проводить борьбу, могут снизить выход посадочного материала в питомниках и урожай ягод в саду на 50-80%.

Посмотрите еще раз на кусты черной смородины, хотя ягоды уже убраны: в молодых сморщенных побуревших листочках могут быть молочно-белые, желтоватые личинки смордидной листовой галлицы, которые уйдут зимовать в почву в сентябре-октябре, а этого нельзя допускать! Листочки с личинками нужно оборвать и сжечь.

В последние годы отмечены массовое появление побеговой галлицы на черной смородине и гибель большого количества ветвей. На

● Окончание на 6-й стр.



верхность коры растрескивается, шелушится, к осени пятна окольцовывают побег. Болезнь может вызвать массовую гибель побегов и почек в зимнее время (особенно при оттепелях).

Антракноз малины проявляется на побегах в виде округлых или овальных резко очерченных вдавленных пятен (позже образующих язвочки). Вначале пятна фиолетовые, затем серые с красновато-бурым или красно-лиловым ободком. При сильном поражении во влажные годы к осени пятна сливаются, появляются продольные трещины, кора приобретает вид толстой коричневой коросты с изъязвленной поверхностью. На пластинках листьев пятна мелкие, беловато-серые с пурпурной каймой. Возбудитель болезни зимует в пораженных побегах и листьях.

Против антракноза, септориоза, ржавчины, пурпуровой и других пятнистостей листьев и стеблей проводят опрыскивание 1% бордоской жидкостью. Но сначала необходимы вырезка до основания и сжигание побегов и молодых стеблей, в сильной степени пораженных антракнозом (язвы и короста на побегах), пурпуровой пятнистостью и выкорчевка вместе с корневищами побегов с признаками вертициллезного

●Окончание. Начало на 5-й стр.

нижней части поврежденных побегов появлялись темные, вдавленные, постепенно расширяющиеся пятна и трещины, в результате чего молодые побеги в середине лета внезапно засыхали, становились пустыми внутри и неожиданно легко отламывались. В местах повреждений, под корой были видны скопления оранжево-красных, мелких (до 4 мм) личинок. Взрослые личинки последнего поколения уходят на зимовку в сентябре-октябре. Уход личинок на зимовку снова вызовет в будущем году гибель побегов. Осенью, пока личинки не ушли в почву, нужно вырезать побеги (не оставляя пенька), поврежденные побеговой галлицей, и сжечь их.

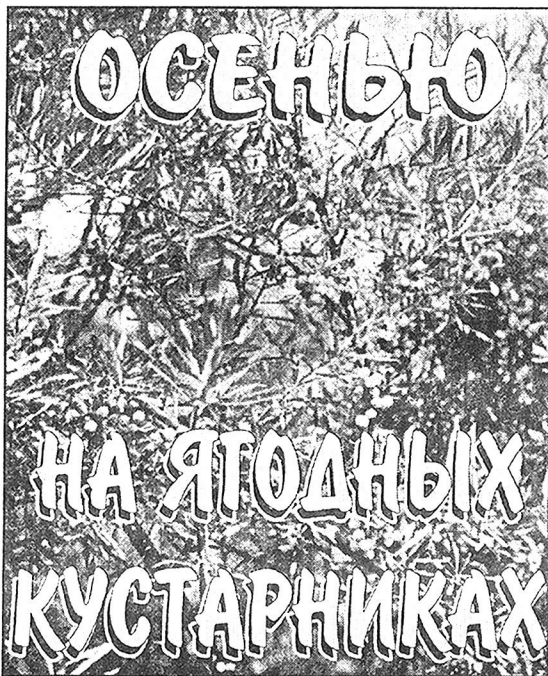
Вырезать также до самого основания ветви, поврежденные смородинной стеклянницей, грязно-белые гусеницы которой проникают внутрь побегов в конце созревания ягод, прогрызают ходы в сердцевине, наполняя их червоточинной, в течение двух зим. Обнаружить смородинную стеклянницу можно по увяданию и внезапному отламыванию поврежденных ветвей в период созревания ягод смородины. Осенью вырезают также засохшие ветки или те, на которых были мелкие ягоды и плохой урожай, прирост до 10-12 см.

Мучнистая роса. Осенью при высокой влажности воздуха усиливается развитие мучнистой росы на молодых листочках и верхушках побегов черной смородины и крыжовника: они искривляются, становятся уродливыми, верхние почки не вызревают. Поэтому до зимы поторопитесь обрезать и сжечь пораженные верхушки побегов: на них (как и на ягодах) плотный, грязно-белый налет, состоящий из уплотненного мицелия гриба, с вкрапленными в него черными точками - плодовыми телами, источником болезни весной.

Антракноз смородины проявляется в основном на старых листьях во второй половине лета, особенно в дождливую погоду. На листьях появляются мелкие бурые пятна (около 1 мм), на которых образуются очень мелкие темные, "лакированные" бугорки. При сильном поражении пятна сливаются, листья, начиная с нижних, старых, буреют, засыхают и преждевременно опадают. У красной и белой смородины происходит сбрасывание до 70% даже слабо пораженных листьев. Зимует грибок на пораженных опавших листьях, на которых весной образуются

сумкоспоры, вызывающие первичное заражение.

Септориоз (белая пятнистость) смородины и крыжовника проявляется в виде мелких угловатых пятен на листьях (диаметр пятен 2-3 мм). Пятна сначала коричневые, затем они белеют и обрамляются бурой каймой. При сильном поражении, особенно во влажную погоду, во второй половине лета происходит массовое опадение листьев. Зимует



мует грибок на пораженных опавших листьях, на нижней стороне которых формируются плодовые тела, первичные очаги заражения септориозом весной.

Соберите и закомпостируйте опавшие листья вокруг и внутри кустов, так как в их тканях зимуют споры мучнистой росы, антракноза, ржавчины, пятнистостей, а под листьями укрываются на зиму самки паутинного клеща (оранжевого цвета).

Молодые листья, поврежденные паутинным клещом, становятся белесыми от большого количества мелких желтоватых и белых пятнышек. На нижней стороне их до поздней осени видны скопления зеленоватой-желтой клещей под тонкой паутиной.

Сильно поврежденные листья преждевременно буреют, засыхают и опадают. Присмотритесь получше - и увидите на опавших листьях, особенно внутри куста, множество оранжевых точек - это самки паутинного клеща, ушедшие на зимовку.

Часто слышишь жалобы садоводов на то, что у них в саду полностью усыхают ветви смородины. Если ветви покрыты сплошной коростой, состоящей из беловатых грушевидных чешуек, -

это ивовая щитовка. Она повреждает смородину, крыжовник, малину, рябину, черемуху, иву, тополь, осину. Зимует ивовая щитовка в стадии фиолетово-красных яиц под белыми или сероватыми грушевидными щитками самок (по 40-80 штук под каждым щитком). После откладки яиц осенью самка погибает. Активно передвигающиеся личинки-бродяжки отрождаются во время цветения смородины, а новые самки появляются в августе.

Щитовки, высасывая сок из коры, ослабляют растения, затем угнетают и губят ветки. При массовом размножении вредителя ветви кустарников покрываются сплошным слоем щитков, такие растения отстают в росте, малоурожайны, а затем полностью погибают. Распространяются щитовки с посадочным материалом, так что будьте внимательны при покупке.

Смородину и крыжовник часто повреждает березовая ложнощитовка, или подушечница. Смородинная подушечница (так ее чаще называют) повреждает также красную смородину, рябину, березу, черемуху, орешник и другие плодовые и лиственные деревья и кустарники. Поврежденные растения прекращают рост, листья у них опадают, побеги усыхают, а при сильной заселенности вредителем растения отмирают. Зимуют личинки под отставшей корой ветвей у основания кустов. Тело взрослой самки темно-коричневое, морщинистое, похоже на выпуклый щит длиной 4-8 мм. В июле у самки образуется белый яйцевой мешок, который в два раза длиннее ее тела, он-то и смотрится как белая, ватная "подушечка". Каждая самка откладывает до 600 красновато-розовых яиц. Отродившиеся в июле-августе личинки присасываются к ветвям, выбирая укромное место под отставшей кожей, где они питаются и остаются зимовать. Вредитель передается с посадочным материалом. Подушечки засыхают и хорошо видны на поврежденных побегах.

Меры борьбы со щитовками: осенью нужно вырезать до основания старые, поврежденные ветви и сжечь. Черенки смородины брать только от здоровых растений. В период вегетации молодые растения при появлении белых "подушечек", а плодоносящие - после сбора ягод обрабатывают 0,75% карбофосом (препарат - 10% концентрат эмульсии). Помогает избавиться от смородинной подушечницы и других щитовок промывание побегов мыльно-керосиновой эмульсией: в 10 л воды растворить 40 г хозяйственного мыла, добавить 10-12 капель керосина и вымыть мягкой тряпочкой стебли.

Среди многочисленных цветочно-декоративных растений нарциссы занимают особое место. Эта культура обладает высокой биологической пластичностью и с успехом выращивается для получения цветущих растений в зимнее время.

Заложение цветочной почки у нарциссов происходит в период окончания цветения в открытом грунте, поэтому луковицы, предназначенные для выгонки, обычно хранят при температуре 17°C.

Для выгонки используют луковицы экстра (диаметр луковицы более 5 см) и 1-го разбора (4,0-4,5 см). Остальные луковицы выса-

живают для дорастивания или оформления участка.

Регулируя температуру хранения, можно ускорить или задержать развитие цветков

для ранней выгонки производят с 1 по 10 октября. Для цветения в конце января - начале февраля луковицы выкапывают в обычное вре-

луковиц, необходимо постоянно поддерживать высокую влажность воздуха и субстрата. В помещении должно быть источники света.

Нарциссы вносят в теплое и светлое место за 3 недели до цветения.

Поливают каждый день. Срезают их у основания стебля в фазе окрашенного бутона.

Срезанные цветы следует хранить при температуре 2-3°C.

Луковицы, оставшиеся после выгонки, должны быть просушены при температуре 20°C и высажены в открытый грунт в августе для дальнейшего дорастивания.

НАРЦИССЫ ДЛЯ ЗИМНЕЙ ВЫГОНКИ

в луковицах и тем самым изменить сроки цветения.

При очень ранней (ноябрь-декабрь) выгонке нарциссов луковицы выкапывают в июне и 4 дня держат при температуре 34°C, что стимулирует развитие цветка, а затем в течение двух недель температура поддерживается на уровне 17°C. После этого наступает период охлаждения луковиц при 9°C до 1 октября. Посадку луковиц

и до 1 сентября держат при температуре 17°C. Затем до 1 октября луковицы охлаждают при 9°C. Посадку производят с 1 по 5 октября.

Для цветения нарциссов в конце февраля - начале марта луковицы выкапывают в обычные сроки и хранят при температуре 17°C до 1 октября. Посадку луковиц производят 1-5 октября.

В помещении, где происходит укоренение и охлаждение

Многолетние зимующие хризантемы пока не так распространены, как наши традиционные флоксы, гладиолусы, гераньи, но тот, кто начинает выращивать эти чудесные растения, "заболеет" ими, приобретая все новые и новые сорта. Хризантемы продлят цветочную "фиесту" до самых морозов. А если приглянувшийся кустик пересадить в цветочный горшок, еще целый месяц он будет радовать вас своим цветением и приятным терпким ароматом.

Чтобы хризантемы хорошо росли в саду, развивались и были максимально декоративны, желательно подыскать им теплое, освещенное место. Эта культура не переносит заморозков, поэтому почва должна быть легкой, влагопроницаемой. При выполнении этих условий хризантемы не доставят вам особых хлопот в течение лета, а осенью будут пышно цвести и украшать сад.

Если на вашем участке еще не было хризантем и вы решили их развести, то начинать, видимо, придется с черенков.

Перед посадкой укорененные черенки желательно слегка закалить. Для этого в дневное время их выносят в прохладное помещение, где температура может быть около 10°C.

Высаживать на участок растения можно в конце мая - начале июня, т.е. после того, как закончатся ночные заморозки. Лучше это делать в пасмурный прохладный день. Подготовленные лунки обильно полить и заправить любой питательной смесью.

В первый месяц после посадки почву желательно почаще рыхлить, так как в этот период идет очень интенсивное нарастание корневой системы и, что особенно важно, подземных побегов, за счет которых формируется весь куст.

Затем рыхление прекращается, чтобы не повредить отрастающие молодые

побеги, и остаются лишь борьба с сорняками и подкормки.

Хризантемы - очень быстро растущие растения. За короткий период из маленького невзрачного черенка должен вырасти довольно мощный куст, поэтому для нормального полноценного развития необходимы частые подкормки. Первая подкормка проводится азотными удобрениями сра-

ХРИЗАНТЕМА - ПРАЗДНИК ОСЕНИ

зу же, как только черенки приживутся и тронутся в рост.

Следующая подкормка проводится 10-15 дней спустя, но уже органическим удобрением (коровяк, птичий помет). В период бутонизации желательно подкормить фосфорно-калийными удобрениями.

Многие хризантемы почти сразу после посадки начинают формировать бутоны. Хотя сам кустик еще довольно мал и хрупок, но зацвести ему очень хочется. Поберегите его и бутоны оборвите. Прищипку необходимо проводить в течение всего июня. Она поможет растению окрепнуть, лучше сформировать куст и будет способствовать более обильному цветению.

Первая прищипка проводится в первой половине июня. Удалять бутоны на центральном побеге. После того как растение начинает куститься, появляются бутоны на боковых побегах. Их также надо удалять.

Прищипкой можно регулировать сроки цветения. Чем более позднее цветение требуется, тем дольше надо обрывать бутоны. При этом надо учитывать, что интервал между последней прищипкой и началом цветения примерно 30 дней.

Массовое цветение хризантем приходится на конец августа - сентябрь. Но есть сорта с более ранним и, наоборот, более поздним сроком цветения. Например, почти все низкорослые, бордюрные сорта - самые ранцветущие. Пик цветения у них приходится на вторую половину августа. И наоборот, более мощные, высокорослые имеют поздние сроки цветения, они приходятся на конец сентября - октябрь.

После ранних заморозков, когда вся зелень уже пожухнет, хризантемы надо обрезать. Обрезка может быть высокой (в этом случае остатки старых побегов придется удалять весной), а может быть низкой, под самый корень.

Весной хризантемы начинают отрастать довольно поздно (середина мая), и высоко обрезанные побеги не дадут кустам затеряться среди других посадок. После обрезки при наступлении устойчивой морозной погоды кусты укрывают лапником. Если его нет, можно закрыть любыми срезанными ветками и поверх набросать листья. Но укрытие не должно быть очень плотным и тяжелым, иначе растения просто сопреют.

После зимы, как только начинают отрастать молодые побеги, необходимо удалить все прошлогодние несрезанные остатки, а центральный отмерший побег желательно выкрутить из земли, так как рост его не возобновляется. Разрастание куста происходит за счет подземных боковых побегов. Если куст уже довольно разросшийся, его можно поделить на несколько частей.

Хризантемы можно размножать и семенами. Но при этом надо помнить о том, что при семенном размножении сортность не сохраняется. Однако, выращивая растения из семян, можно стать обладателем совершенно новых, оригинальных сеянцев, которые будут расти только в вашем саду.

Осень. Лучший срок для посадки яблонь - не позднее 20-25 дней до заморозков почвы. Вишни, сливы, груши, облепиху лучше высаживать весной, до начала распускания почек, а сейчас надо определиться, что сажать и где взять посадочный материал в нужное время.

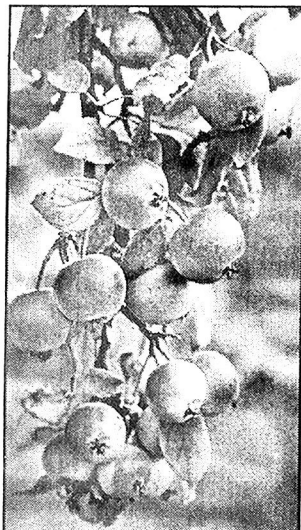
Ямы для деревьев готовят заблаговременно: для осенней посадки за 3-4 недели, для весенней - осенью. Для семечковых культур глубина посадочной ямы не менее 60 см, диаметр 80-120 см, для косточковых соответственно 40 и 80 см. Ямы копают круглыми, с отвесными стенками. Верхний плодородный слой при копке ям складывают в одну сторону, нижний - в другую. На тяжелых глинистых почвах яму лучше выкопать несколько глубже и на дно уложить дренажный слой из камней, консервных банок и т.п. На песчаных вместо дренажного слоя (15-20 см) укладывают водоудерживающий (из глины, ила, луговой земли и т.п.).

Некоторые неопытные садоводы валят в яму вместо органических удобрений различные растительные остатки (ботву картофеля, томатов, сено и т.п.). Эта масса затем перегнивает, уменьшается в объеме в несколько раз, в результате чего земля оседает вместе с посаженным деревом, заглубляя корневую шейку. Это приводит к тому, что дерево вступает в плодоношение с большим опозданием или даже совсем не плодоносит.

Ямы располагают по следующей схеме: междурядьями 6 м, в ряду 5 м (6х5 м) для яблонь и груш на сильно-рослых подвоях сортов с крупной кроной (Антоновка, Анис, Штрейфлинг, Коричное и др.) и 5х4 м для сортов со средней кроной (Папировка, Боровинка, Пепин Шафранный и др.). Для сортов яблонь на полукорликовых подвоях деревьев достаточно площади питания 5х3 м, на полукорликовых - 4х1,5 м, для штамбовых сортов вишни и сливы

- 3х2,5 м. Дно ямы должно быть перекопано на штык лопаты.

За 7-10 дней до посадки ямы заполняют землей, сме-



ГОТОВИМСЯ К ПОСАДКЕ САДА

шанной с удобрениями, чтобы почва успела осесть. В центре ямы вбивают кол (лучше с северной стороны) и насыпают почву холмиком. В яму засыпают почву только верхнего слоя, при ее нехватке берут из междурядий. Удобренной почвой заполняют 2/3 объема ямы, оставшуюся часть засыпают землей без удобрений. Во время заполнения ямы почву периодически утрамбовывают.

Перед посадкой поврежденные корни саженцев обрезают острым ножом или секатором до живых тканей, обмакивают в почвенную (лучше в глиняную) болтушку. Саженец устанавливают на холмик в яме, равномерно распределяют корни по его бокам, выравнивают по высоте так, чтобы корневая шейка была на 4-5 см выше уровня почвы после засыпки ямы. Корневую шейку присыпают землей на 4-5 см. После осадки земли корневая шейка окажется на уров-

не почвы. Небольшое заглубление корневой шейки возможно лишь при посадке деревьев, привитых на слаброслых подвоях. Работу по посадке деревьев удобнее проводить вдвоем.

На участках с высоким уровнем стояния грунтовых вод плодовые деревья необходимо высаживать на земляных холмиках высотой 60х80 см, диаметром не менее метра.

На переувлажненных участках почву лучше держать под задернением (мятлик луговой 1/3, овсяница луговая 2/4 - 4 г/м²). Травы высевают весной, периодически скашивают, оставляя зеленую массу в качестве мульчи.

Когда посадка окончена, проводят обильный полив независимо от состояния погоды (по 3-4 ведра под дерево).

Из калийных удобрений вносят какое-либо одно. Минеральные удобрения кладут в нижний слой земли ямы, перемешивая их с землей, а органические - в верхний.

Если почвы кислые (до посадки деревьев желательно провести агрохимический анализ почвы участка), то вносят на 1 м² площади участка по 400-600 г известняка или пушонки. Лучше, если известкование почвы будет проведено за 1-2 года до посадки сада. Совместное внесение извести и минеральных удобрений противопоказано.

Органические, фосфорные и калийные удобрения вносят ежегодно в последующем осенью (или в 3-4 года один раз, но увеличив соответственно дозы), азотные - только весной и летом (не позже начала июля) под подкормку или при поливах.

В том случае, если вы по каким-либо причинам не успеете осенью посадить яблони в указанные сроки, а саженцы приобрели, их надо до весенней посадки прикопать.

При планировании и разбивке сада не забывайте о правильном подборе сортов по срокам созревания, совместимости опыления.

НАША ЯРМАРКА

ПРОДАЮ дачу 6 соток в Соколе (7 млн. руб.) с урожаем, посажено все. Имеются 2-этажный домик, теплица, парник, сарай, туалет, колодец. Т. в Соколе 2-10-97.

ПРИГЛАШАЮ женщину для совместного проживания. Мне 55 лет. Хорошо играю на гармошке. Возможен переезд. Адрес в редакции.

ПРОДАЮ дачу в Лукьянове (напротив бани), 3 сотки. В Вологде т. 25-06-16 (дом.), 79-12-36 (раб.).

ПРОДАЕТСЯ дойная коза. В Вологде т. 24-85-72.

ПРОДАЮТСЯ срубы бань 4х3, срубы 6х6 со всеми пиломатериалами. Цена договорная. Т. в Сямже 49-2-17 (вечером).

ПРОДАМ трактор Т-25АЗ (пробег 30 моточасов) с прицепами или обменяю на домик с участком в ближайшем пригороде Вологды. Т. 23-70-90 (с 18 до 21).

ПРОШУ всех заказавших черенки черной и красной смородины срочно произвести предоплату согласно объявлению. Наложением платежей никаких заказов не выполняю. Порядочность гарантирую. Не упускайте время. 162170, Вожегодский р-н, пос. Ючка, Храмов Леонид Владимирович.

ПРОДАЕТСЯ не разработанный участок 15 соток в СК "У медведя", в 4 км от пос. Молочное, недорого. Т. в Молочном 76-17-44 (раб.).

ПРОДАЮ кусты малины, отростки крыжовника, смородины дешево по договоренности. 160025, Вологда, Береговая, 1.

КУПЛЮ хороший сорт клубники - рассаду для посадки. В Вологде т. 72-13-98, 23-86-47.

ПРОДАМ для дачи хозлодильник "Орск" большой - 1 млн. руб., 2-ярусную деревянную 190х70 кровать - 450 тыс. руб. Вологда, Пугачева, 79/68 вечером.

Капуста белокочанная, как и другие формы капусты, происходит от дикорастущих видов, произрастающих в средиземноморских районах Западной Европы и Северной Африки. Задолго до нашей эры стали возделывать эту культуру в Древней Иберии, где ее называли "аши". Отсюда капуста распространилась в Египет, Грецию, Рим.

В Древнем Египте белокочанная капуста была изысканным блюдом, которое подавали на десерт. Уже в то время были известны и лечебные свойства капусты.

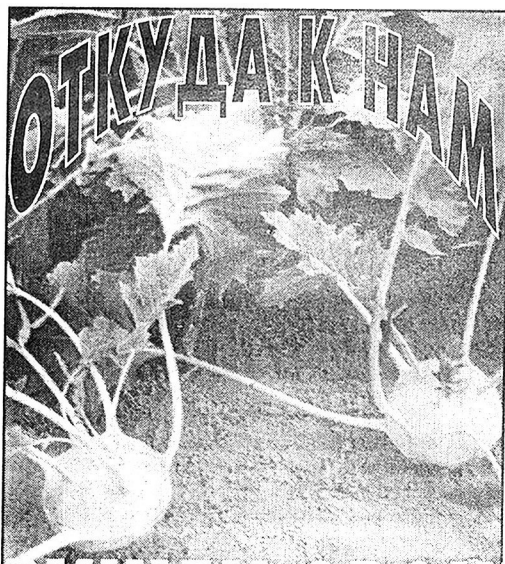
В начале новой эры капусту стали выращивать на Балканах, в Закавказье. В "Изборнике Святослава" - древнейшем справочнике Киевской Руси - о капусте говорится как о повседневном привычном продукте питания. В России капуста обрела как бы вторую родину. Русские огородники издавна считались мастерами ее выращивания. На Венской сельскохозяйственной выставке в 1875 г. сорта капусты, созданные селекционером Е.А. Грачевым, были удостоены почетной медали "За прогресс". Грачевские кочаны достигали 70 см в поперечнике при очень высокой плотности, белизне и хорошем вкусе.

Происхождение **брюссельской капусты** до сих пор остается для ученых загадкой. Эта сравнительно новая овощная культура выращивается с XVIII в. Она широко распространена в Западной Европе и Северной Америке. В Голландии и Англии ее возделывают в открытом грунте в течение круглого года. За рубежом ведется очень интенсивная селекция этой культуры, создано большое количество сортов и гетерозисных гибридов, пригодных для механизированной уборки. В России брюссельскую капусту выращивают очень мало, главным образом в Черноземье.

Название культуры **салат** произошло от латинского слова "лактук" (молоко). Растение содержит млечный сок (алкалоид лактуцин), который придает ему горьковатый вкус. Салат выращивали еще древние египтяне, греки и римляне. Это растение, быстро увядающее на солнце, использовалось в ритуальных обрядах Древней Греции как символ

тленности красоты и бренности всего живого.

Родина салата - Средиземноморье. В европейские страны он попал в середине XVI в., сегодня особенно широко возделывается во Франции и США. В России слово "салат" получило двойное значение: название растения и блюда, поскольку первоначально салаты готовили только из этого растения.



ОТКУДА К НАМ ПРИШЛИ ОВОЩИ

Родина шпината - Передняя Азия. В диком виде он растет на Кавказе, в Туркмении и Афганистане. Упоминание о шпинате встречается в древнем сочинении "Набатэйское земледелие", составленном в Сирии в IV в. В Западной Европе шпинат появился в XIII в., сначала в Германии, затем во Франции и Англии. В России шпинат стал известен в царствование Анны Иоанновны, а широкое признание получил в конце XVIII в.

Лук репчатый происходит из горных районов Средней Азии, где до сих пор произрастают родственные ему виды. Это одна из самых древних овощных культур, известная еще за 4 т. лет до н.э. В Древней Греции выращивали несколько сортов репчатого лука. Его возделывали и славянские племена, населявшие территорию современной России более тысячи лет назад. Наиболее широко лук распространился на Руси в XII-XIII вв.

Чеснок известен в культуре более 4 тыс. лет. Свое происхождение он ведет из Центральной и Юго-Западной

Азии, в частности, из Афганистана. Документы древности хранят множество свидетельств популярности чеснока в странах Ближнего Востока, в Древнем Египте, Древней Греции, Римской империи, где чеснок использовали не только на пищевые и лекарственные цели, но и почитали как священное растение. Луковицы чеснока носили вместо амулетов. В России чеснок распространился в XII-XIII вв.

Родина моркови - Передняя Азия. Родоначальник культурной моркови - дикая морковь - широко распространена в районах Средиземноморья, южной части Европы и в Азии. В культуру моркови введена в первом тысячелетии новой эры. С XIV-XV вв. ее широко возделывают в Европе.

Все культурные формы **столовой свеклы** произошли от дикой, которая и ныне произрастает в Иране, Индии, Египте, на Балканах, в Крыму и Закавказье. Когда-то наиболее популярным был ее желтый вид. В XII-XIII вв. в Европе начали выращивать красную свеклу. В XI-XVI вв. она распространилась на территории России, а в XVII-XVIII вв. была здесь уже одной из основных овощных культур.

Редис разводят в Европе с XVI в. В некоторых странах его до сих пор называют "французской редькой". Формы, близкие к современным,

появились лишь в конце XVIII в. По происхождению различают европейскую, японскую и китайскую группы сортов. В нашей стране наиболее распространены сорта европейской группы.

Репка - древняя овощная культура, история которой насчитывает 4 тыс. лет. Она была известна еще древним египтянам, грекам и римлянам, которые широко возделывали ее наравне с зерновыми культурами и виноградом. До появления картофеля репа и брюква были одними из основных продуктов питания на Руси.

Родина петрушки - горные средиземноморские страны, где она до сих пор встречается в диком виде. В культуре петрушка известна уже более 2 тыс. лет: ее возделывали еще в Древней Греции. В XVI в. она получила широкое признание в Европе как пряное ароматическое растение. В России "петросилеву траву" начали выращивать в прошлом столетии как лекарственную культуру.

● **Окончание. Начало в номере за август.**

* **МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ:** закрывая молодые яблони на зиму, используйте для обвязки материалы светлого цвета, отражающие солнечные лучи.

сентябрь
1996 год

Подворье

Элеутерококк по своим лекарственным свойствам близок к другим видам семейства аралиевых - знаменитому "корню жизни" женьшеню, аравии манчжурской, заманхе. Родина его - Дальний Восток, Приамурье. Систематическое изучение свойств элеутерококка началось с 1960 года. С этого времени его начинают разводить в Ивановской области, он постепенно распространяется садоводами в Ярославской и Вологодской областях.

Это кустарник до полутора-двух метров высотой (иногда и выше) со многими побегами. Светлосерая кора их усажена многочисленными шипами. Пестичные цветы желтого цвета, а тычиночные - сиреневого оттенка, собраны в шаровидные зонтики. Плод - черная ягода с пятью косточками. На вкус плод элеутерококка жгучий, как



ЭЛЕУТЕРОКОКК

самый острый перец. Для лечебных целей заготавливают корневище так же, как и корень аравии, поздней осенью или рано весной. Корни промывают, распиливают на части и сушат в сушилке.

Элеутерококк обладает сильным стимулирующим, тонизирующим дей-

ствием, повышает сопротивляемость организма простудным и другим заболеваниям, нормализует кровяное давление, регулирует содержание сахара в крови и подобно женьшеню оказывает общеукрепляющее действие.

Применяется элеутерококк в виде жидкого экстракта по 20-30 капель до еды 2-3 раза в день. Курс лечения - месяц. Можно приготовить настойку и в домашних условиях. Для этого 200 г сухих измельченных корней настоять на литре водки в плотно закупоренном сосуде, ежедневно взбалтывая, в течение двух недель, процедить и принимать по половине чайной ложки 2-3 раза в день. Листья элеутерококка обладают тем же действием, что и корни. Сбирать листья надо во время цветения растения, в августе.

Текст и рисунок Любови Жаковой.

Прекрасно посидеть тихим летним вечером в глубине своего сада в разгар цветения жасмина (чубушника венечного). Нежный, ни с чем несравнимый аромат струится по всему саду, вызывая чувство комфорта и умиротворения. В такой обстановке за чашкой чая снимается нервное напряжение, накопленное за неделю суety в шумном городе. Никакие курорты не способны дать вам то, что даст этот маленький рай вашего сада. А потом всю зиму вас будут радовать изысканные композиции из хвойных вечнозеленых растений - самшита, магонии падуболистной. Весной зарево цветущих рододендронов, пьянящий аромат сирени, а летом, конечно же, жасмин. И не одинокий кустик, а группа из трех-пяти кустов разных сортов.

Существуют сорта, которые значительно отличаются друг от друга силой аромата, махровостью, размерами цветов и высотой куста. Так, сорт Садовый крупноцветный имеет довольно крупные махровые цветки с белыми лепестками и кремовой серединкой с сильным ароматом. Горностаева мантия - это каскады больших махровых белых цветов с едва различимым ароматом. Французский сорт Виржини

обладает полумахровыми цветами, собранными по семь-восемь штук в пучки, и каждый цветок больше целого соцветия сорта Горностаева мантия. А форма жасмина с золотистой листвой имеет цветы хоть и не крупные, но ароматные и, что интересно, вы-

невую шейку или чуть глубже с учетом последующего уплотнения почвы. Обильно поливают, а приствольный круг мульчируют. Формирование куста заключается в удалении сломанных веток и в обрезке, чтобы придать ему желаемую форму и высоту. Жасмин размножается семенами, а сорта и садовые формы - черенками. Я освоил технологию размножения жасмина зелеными черенками в среде искусственного тумана. За год вырастает пышная корневая система, куст дает прирост 15-20 см, что вполне достаточно для пересадки на постоянное место.

Прекрасно смотрятся ветки цветущего жасмина в букетах как самостоятельно, так и в композиции с другими цветами. А вовремя собранные и быстро высушенные в тени лепестки придадут вашему чаю восхитительный аромат.

Пересылаю почтой саженцы, упакованные в рыхлый влажный субстрат, полиэтилен и картон, что позволяет им находиться в пути без угрозы гибели в течение 2-3 недель. Если вы нашли место для жасмина в своем саду, пишите, я с радостью поделюсь саженцами. Конверт для ответа шлите по адресу: 241037, Брянск-37, а/я 152, Гусенюк Мирославу Степановичу.

ЖАСМИНА НЕЖНЫЙ АРОМАТ

сота куста не два с половиной - три метра, как у всех остальных сортов, а всего метр с небольшим. Все эти сорта и формы отлично переносят суровые зимы и выращиваются от Архангельска до южного берега Крыма, в Западной Сибири и на Дальнем Востоке, регулярно цветут и не поражаются вредителями.

Чубушник - растение неприхотливое, но лучше чувствует себя на солнечном участке сада с умеренно плодородной почвой и нормальным увлажнением. Высаживать саженцы необходимо весной или осенью в заранее подготовленные ямки размером 50х50 см, заправленные смесью верхнего слоя почвы с хорошо перепревшим навозом и дерновой земли в соотношении 3-1-2. Перед посадкой корневую систему обмачивают в глиняной болтушке, сажают по кор-

Сначала цифры. По нормам Всемирной организации здравоохранения, допустимой суточной дозой нитратов для человека считается 5 мг на каждый килограмм его веса, то есть при весе 70 кг допустимый дневной максимум равен 350 мг. Если же за один раз в организм попадает 600-650 мг нитратов, то развивается выраженное отравление.

Приведем предельно допустимую концентрацию (ПДК) нитратов в некоторых продуктах.

Продукты	ПДК (мг/кг)
Питьевая вода	45
Арбуз	60
Виноград,	
груши, яблоки	60
Дыня	90
Лук репчатый	90
Огурцы, томаты	150
Перец болгарский	200
Картофель	250
Морковь	
после 1 сентября	250
Морковь ранняя	400
Кабачки	400
Капуста	
белокачанная	
после 1 сентября	500
Лук, перо	600
Капуста	
белокачанная	
ранняя	900
Свекла	1400
Салат, укроп,	
шавель, петрушка,	
сельдерей, шпинат	2000

Многие люди, прослышав про нитратные "страсти", вообще перестали есть овощи. Это, пожалуй, чересчур. Нитраты всегда были, есть и будут. Вегетарианцы себя отлично чувствуют и у нас, и за рубежом, а там удобрений вносят вдвое-втрое больше. Правда, и санитарный контроль у них на высоте. Так что овощи есть не только нужно, но и необходимо, так же, как, впрочем, и знать о нитратах.

Любые растения постоянно извлекают нитраты (соли азотной кислоты) из почвы и превращают их в органические азотсодержащие соединения (аминокислоты, белки и др.). В этом и заключается уникальная особенность растений - из минеральных

солей создавать органику. Растения, собственно, этим и живут, поэтому в них всегда есть нитраты - те, которые уже поступили из почвы, но еще не успели превратиться в белки. Однако распределяются нитраты в

медленнее по сравнению с ослабленным. Значительная часть нитратов просто выводится, немало их преобразуется в полезные соединения. Природой предусмотрены защитные механизмы в человеческом ор-

но с помощью индикаторной бумаги. Часто ее точность невысока, но общее представление о качестве продуктов индикаторы все же дают. Приятно вкушать петрушку, убедившись, что в ней не 2000 мг/кг нитратов, что бывает сплошь и рядом, а всего, к примеру, пятьсот. Тем более имеет смысл проверять овощи, когда речь идет о больших закупках на зиму.

Есть способ попроще. Дело в том, что овощи с очень большим содержанием нитратов имеют неестественный вкус. Их неприятно жевать и глотать, они не доставляют никакого удовольствия. Причем "на вкус" выявляется не отдельно "нитратность", а сумма всех качеств того, что мы взяли в рот.

Овощи с явным перебором нитратов лучше всего выбрасывать без сожаления, хотя и существуют методы снижения концентрации нитратов. Подходят нам далеко не все. Скажем, если замочить очищенный картофель на сутки в однопроцентном растворе соли, то нитратов в нем действительно почти не останется. Но и биологически ценных веществ - тоже. Остальные овощи вымачивать вообще бесполезно - в раствор уйдет лишь незначительная часть солей из проводящих сосудов. Основная же масса нитратов сосредоточена в клетках и таким путем не извлекается.

Отваривание буквально всех овощей - тоже не метод. Овощи надо есть сырыми, иначе какой от них прок? Если морковь мало-съедобна, то после варки она станет на 50 процентов менее вредной, но зато на 95 процентов менее полезной.

Другое дело, что даже в нормальных по вкусовым качествам овощах можно в два-три раза снизить нитратность, если их правильно чистить и соблюдать еще несколько правил. Но тут нужен индивидуальный подход - у каждого овоща свои особенности. Вот

● Окончание на 12-й стр.



растениях очень неравномерно. Меньше всего их в плодах. Вот почему фрукты и зерновые в отношении нитратов обычно вне подозрений.

Скорость всасывания и преобразования нитратов сильно зависит от температуры и времени дня. Меньше всего нитратов содержится в растениях утром и вечером, особенно в жару, больше всего - в прохладную погоду днем. Причем разница весьма существенна - в 3-4 раза. Это необходимо знать всем, кто собирает урожай.

Для нашего организма нитраты сами по себе безвредны. Но часть их превращается в нитриты, которые блокируют дыхание клеток. Связывается гемоглобин, возрастает содержание холестерина и молочной кислоты. То есть нитриты - это яд для организма. У здорового человека превращение нитратов в нитриты происходит существенно

в организме, нормальный обмен даже предполагает какое-то наличие этих солей. Весь вопрос в дозах.

Многие производители овощной продукции стали с пониманием подходить к этой проблеме. И часто те, кто раньше усердствовал с удобрениями, сейчас, зная, чем это чревато, соблюдают правила ухода за овощами. Но высокое содержание нитратов не всегда обусловлено перебором азотистых удобрений. Иногда даже на неудобряемых хитом огородах урожай получается высоконитратным. Чаще всего это бывает при нарушении элементарных агротехнических правил. Скажем, достал хозяин весной машину свежего навоза и сразу внес его в почву. И нитратов в его продуктах, которые он так хотел сделать "чистыми", будет гораздо больше, чем он ожидал.

Проверить содержание нитратов в продуктах мож-

● МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ: корнеплоды свеклы, наливаясь, выступают над землей, поэтому свеклу убирают до наступления сильных заморозков.

сентябрь
1996 год

Подворье

Окончание.

Начало на 11-й стр.

наиболее распространенные у нас в стране "нитратоносители" и мои советы как специалиста.

Свекла. Свекла считается королевой среди овощей, но ей же присвоен "титул чемпиона" по накоплению нитратов. Отдельные клубни могут содержать до 4000 мг/кг нитратов. И выбрасывать ее или по крайней мере безжалостно срезать по этой причине приходится особенно часто. Следует иметь в виду, что нитраты в свекле распределяются крайне неравномерно. Если их содержание в центральном поперечном срезе корнеплода принять за единицу, то в нижней части (ближе к хвостику) будут уже 4 единицы, а в верхней части - 8 единиц! Поэтому при малейшем подозрении лучше срезать верхушку примерно на четверть и хвостик - примерно на восьмую часть длины свеклы. Таким образом она освобождается от 3/4 нитратов.

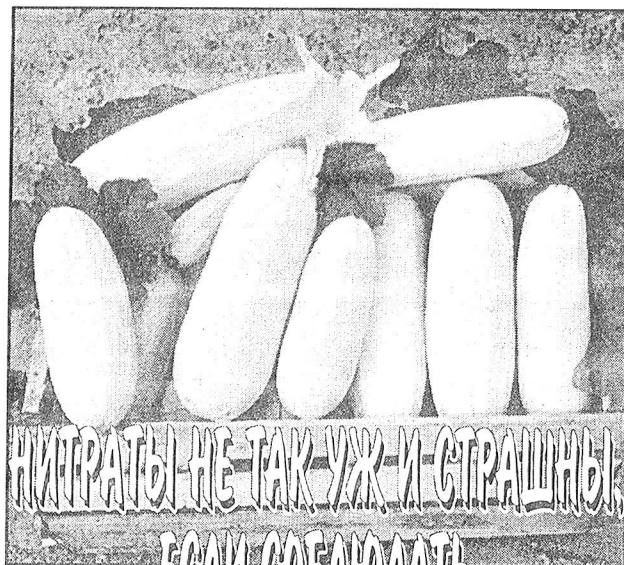
Зелень. В салате, шпинате, петрушке, укропе и другой зелени нитратов иногда бывает даже больше, чем в свекле. Причем в растениях с неудобряемых грядок содержание солей обычно умеренно. А вот на хорошо "подкормленной" нитратами почве их концентрация может достигать 4000-5000 мг/кг.

Концентрация солей в разных частях растений неоднородна. Особенно много нитратов содержится в стеблях и черешках.

Обрезав стебли, корни и черешки, можно есть даже подозрительную зелень. К тому же в свежей зелени много витаминов, тормозящих превращение нитратов в нитриты. Но в нарезанной зелени под действием микроорганизмов и кислорода воздуха нитраты очень быстро переходят в нитриты. Достаточно 10 минут, чтобы ядовитость зелени резко возросла. Поэтому покупная зелень всегда небезопасна. Остается только обращать внимание, чтобы не

было надломленных, поврежденных, подгнивших мест. Там идут процессы превращения нитратов в нитриты, и когда пучок зелени попадает домой, его нитритность может перевесить ценность имеющихся витаминов.

особенно для ранних сортов. В круглой редиске нитратов значительно меньше, чем в вытянутой. Раз в два уменьшить нитратность можно только одним способом - на 1/8 срезая верхушки и хвостики.



НИТРАТЫ НЕ ТАК УЖ И СТРАШНЫ ЕСЛИ СОБЛЮДАТЬ ПРАВИЛА ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Капуста. В белокочанной капусте нитраты обильно накапливают верхние листья. В них и в кочерыжке нитратов вдвое больше, чем в средней части кочана. При хранении капуста не теряет свою нитратность до февраля, в марте же концентрация солей падает почти в три раза.

В квашеной капусте первые три-четыре дня идет бурное превращение нитратов в нитриты. Поэтому есть засоленную капусту лучше не раньше чем через неделю, когда большая часть нитратов переходит в рассол. Правда, и половина всех ценных соединений тоже уходит в рассол. А ведь рассол не сольешь и не выбросишь. Поэтому, если капусту солить, то только проверенную.

Редис порой содержит до 2500 мг/кг нитратов. Концентрацию 500 мг/кг уже можно считать приемлемой,

Картофель. При хорошем хранении содержание нитратов в картофеле резко падает к началу марта - почти в четыре раза. До февраля же концентрация остается практически неизменной. Большая часть солей в клубне сосредоточена ближе к середине, а ценные вещества - ближе к кожуре. Поэтому обезвреживать картофель с помощью очистки бесполезно, к тому же витамины и ферменты, содержащиеся под кожурой, ограничивают превращение нитратов в нитриты. Самый оптимальный способ приготовления картофеля - на пару, "в мундире". Мелкие клубни кладут целиком, крупные разрезают на две или четыре части. При этом способе приготовления удаляется 70 процентов нитратов. При жарении картофеля уходит примерно 15 процентов нитратов,

при обычной варке - 30-40 процентов.

Морковь. Морковь, особенно ранняя, может содержать до 1000 мг/кг нитратов. Их больше всего в верхушке, ближе к листьям, а также в хвостике. Меньше всего нитратов бывает в средней по размеру моркови. В нашинкованной моркови, как и в зелени, и в свекле, нитраты быстро превращаются в нитриты. В салатах эти процессы усугубляются сметаной и тем более майонезом, в которых бурно развиваются микроорганизмы. Подсолнечное масло сдерживает рост бактерий.

Огурцы. В неблагоприятных условиях даже огурцы могут накапливать до 600 мг/кг нитратов. Непосредственно под кожей их в несколько раз больше, чем в середине овоща. Поэтому, чтобы обезопасить огурцы от нитратов, кожуру с них можно срезать не жалея. Рекомендуется также срезать часть огурца около хвостика.

Кабачки. Больше всего нитратов в тонком слое под самой кожицей и около хвостика. Хвостовую часть нужно удалять и снимать кожицу толстым слоем. Кабачки лучше отваривать, что еще больше снижает их нитратность. Воду обязательно сливать. Почти полностью удаляются нитраты из кабачков при приготовлении их в скороварке на пару.

С нитратами, разумеется, приходится считаться, но в общем-то они не так страшны, если соблюдать правила предосторожности. В большинстве случаев их содержание все же не превышает предельно допустимые нормы. Если нет индикатора проверки продуктов на нитратность, доверяйте своему языку. Другого выхода у нас, к сожалению, нет. В любом случае вегетарианская пища все равно полезнее для здоровья, чем мясная.

А.ЭДААР.
"Будь здоров".

ЮЖАНКА НА СЕВЕРЕ

Хорошо иметь в саду морозостойкие плодовые деревья. Одно из них - туковое дерево шелковица. Ее кора и древесина не повреждаются даже при 60-градусном морозе. В морозостойкости шелковицы можно убедиться на таком примере: более сорока лет растут ее насаждения в Ярославской, Пермской, Кировской, других северных областях.

Живучесть, обильность урожая сделали эту культуру широко популярной. По вкусовым качествам, содержанию сахара, витамина С и других полезных веществ тута стоит в одном ряду со многими плодовыми деревьями, превосходя по калорийности плодов вишню, грушу, яблоню. Плоды, почки, кора, листья используются в народной медицине.

Выращивать туту нужно из семян. Сеянцы получают более крепкими, выносливыми, переносят зимовку без укрытия. Растение самоопыляющееся, плодоносить начинает на четвертый-пятый год.

Для заинтересованных в более подробной информации и семенах сообщая свой адрес: 305000, г. Курск, главный редактор, а/я 68, Глухов Анатолий Георгиевич. Для ответа обязательно вкладывайте конверт с маркой 850 руб.

ВОПРОС - ОТВЕТ

Слышал, что есть растение, которое отпугивает мышей.

Отпугивает мышей запах растения чернокопень, а его семена, покрытые сплошными колючками, цепляются даже за гладкую шерстку мыши и очень ее беспокоят. Эту же роль играют засохшие соцветия лопуха. Разбросайте их в местах прохода грызунов, перемешав с приманкой - крупой или крошками хлеба и корками.

На участке насыпьте семена и приманку в нескольких местах на расстеленную на земле пленку, прикрыв сверху ящиками, чтобы птицы не расклевали. Свежие листья и стебли с семенами чернокопня привяжите к стволам деревьев и внутри кустарников на высоте снежного покрова.

Мне присылают много писем с вопросами о земляничном физалисе и редких сортах баклажанов из моей коллекции. Поэтому решил поделиться с читателями "Подворья" некоторым опытом.

Земляничный физалис не так уж и капризен в выращивании, как мне сначала казалось по незнанию агротехники. Урожаен, вкусен свежий, с легким приятным запахом земляники. В Мексике незрелые плоды этого растения употребляют для приготвления острых соусов с перцем, пюре, в вареном, печеном виде, а также для засолки. Наши огородники уже широко выращивают и используют физалис.

Впрок его заготавливают следующим образом. Очищают плоды от чехольчиков, промывают, ошпаривают, затем складывают в подготовленные банки, заливают кипящим маринадом и сразу же укупоровивают. Тотчас же банки нужно перевернуть крышками вниз, укрыть одеялом. Так они должны стоять до полного остывания.

Специи для маринада беру такие: лист черной смородины, укропа, сельдерея, кружочки хрена, несколько долек чеснока, то есть то, что найдется на каждом огороде. Маринад готовлю так: 1,5 л воды, 2 ст. ложки соли, столько же сахара, 1-2 лавровых листа, 3-4 горошины перца.

Еще вкуснее получится физалис в маринаде из помидоров. Для этого берут дольки зрелых и даже мелких помидоров, варят их 15-20 мин., протирают через сито. Специи и маринад кладут по предыдущему рецепту. Маринад доводят до кипения, держат на огне 15-20 мин.

Промытый и ошпаренный физалис я сушила, полу-

чился изумительный "изюм". В свежем виде он хорошо сохраняется в сухом месте всю зиму. Перед употреблением его промывают горячей водой для того, чтобы смыть клейкое горьковатое вещество.



ство в месте крепления шечки.

Выращивают физалис, как и помидоры, рассадой. Сажаю по схеме 70х70. На протяжении вегетации рыхлю междурядья, выпалываю сорняки. Урожай снимаю по мере созревания, цвет зрелого плода - янтарно-желтый, ягода размером 12 мм. Пищевая ценность этой культуры высока, плоды содержат аскорбиновую кислоту, считаются лечебными при заболевании почек.

Баклажаны. На своем участке выращиваю многие сорта этой культуры. Особо удаются Алмаз, Универсал, оригинальные сорта Японский оранжевый (круглый) и Пасхальное яйцо. Замечу, что растения последних двух сортов очень декоративны, урожайны даже при выращивании в зимнее время в комнатных условиях.

Баклажаны - ценная овощная культура. Плоды содержат большое количество сахара, аскорбиновую кислоту, рутин. Регулярное употребление в пищу плодов снижает содержание холестерина в крови, способствует выведению жидкости из организма.

У ранних сортов спелость

наступает через 95-120 дней после появления всходов, у среднеспелых и позднеспелых - через 140-160 дней. Выращивают баклажаны рассадным способом. Схема посадки 30х60 или 40х50

см. Агротехника этой культуры не отличается от агротехники томата.

В комнатной культуре баклажан я выращиваю в емкости 10 литров. Формирование обычно не провожу, но когда намечается сильный вегетативный рост, делаю боковую прищипку.

Несколько рецептов домашней заготовки баклажанов.

Порезать неочищенные баклажаны кружочками толщи-

ной 2 см, обжарить в растительном масле до готовности (пока не подрумянятся). Нарубить чеснок, нарезать зеленый перец, покрошить укроп, петрушку. В банку складывать в следующем порядке: сначала зелень укропа и петрушки, затем кружочки баклажан, чеснок, ломтики перца сладкого и спелых, но твердых помидоров, затем зелень, баклажаны, чеснок, перец, помидоры. Повторять, пока не наполнится банка. Слои утрамбовать деревянной ложкой. Стерилизовать 15 мин. с момента закипания.

Солёные баклажаны. Баклажаны промыть, удалить плодоножки, бланшировать 7-10 мин. Наколеть вилкой, уложить на ночь под пресс. Утром баклажаны нашпиговать чесноком, сложить в кастрюлю. Положить гнет. Рассол: на 1 л воды 2,5 ст. ложки соли. Баклажаны готовы к употреблению через 10-15 дней. Для длительного хранения их расфасовывают в банки и стерилизуют 20 мин.

Семена физалиса и баклажанов вышло. Мой адрес: 161380, Нюксеница, Инженерная, 24, Романова А.Н.

* **МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ:** пересыпая морковь в ящике песком, уложите корнеплоды так, чтобы они не соприкасались друг с другом.

сентябрь
1996 год

Подворье

КАК МЫ НА НИХ РЕАГИРУЕМ

Ныне подавляющее большинство изданий, желающих быть читабельными, публикует прогнозы благоприятных и неблагоприятных дней предстоящей недели или же месяца. Попробуем разобраться: всегда ли эти прогнозы корректны, всегда ли они достоверны до такой степени, что каждый из нас в обязательном порядке должен беречь себя именно в эти указываемые в прогнозах дни.

Вообще-то настоящие прогнозы подобных дней рассчитываются по взаимному расположению Солнца, Луны и планет Солнечной системы. Хорошо известно, что время от времени на нашем "дневном светиле" происходят мощные взрывы, и в межпланетное пространство выбрасывается поток заряженных частиц (так называемой солнечной плазмы). Когда через двое суток этот поток достигает магнитной оболочки Земли, то, взаимодействуя с ней, вызывает ее "возмущение". Она при этом сжимается, давая начало магнитной бури.

И вот именно потому, что природа наделила наш мозг кристаллами магнетита, способными реагировать на колебания магнитного поля Земли, многие из нас реагируют на эти геомагнитные возмущения. Многие, да не все.

НАСКОЛЬКО ВЫ НЕУСТОЙЧИВЫ?

Почему не все? Да потому, что в первую очередь возбужденные магниторецепторы действуют на адаптационную систему нашего организма, а есть немало людей, которые не только достаточно легко и безболезненно выдерживают подобные "стрессовые" удары, но зачастую про-

сто их не замечают. По той простой причине, что в данный момент, в момент пресловутой "магнитной атаки", их адаптационные (защитно-приспособительные) механизмы срабатывают в полную силу.

Если же человеческий организм ослаблен какой-то болезнью или его сопротивляемость снижена по каким-то другим причинам, то его возможности приспособиться к резко меняющимся геомагнитным условиям значительно уменьшаются. И тогда человек может испытывать не только общий дискомфорт, но и боли в различных органах и системах.

Однако изменения нашего самочувствия определяются не одними только "солнечными атаками". Те же погодные колебания (особенно выраженные в межсезонье), имеющие более разнообразные причины, столь же активно воздействуют на организм человека. И как накануне этих изменений, так и во время их многие люди также могут испытывать боли в суставах, головные боли и боли в сердце, колебания общего тонуса и настроения и т.д.

И если краткосрочные прогнозы погоды у нас бывают в достаточной степени точными, то достоверность долгосрочных прогнозов зачастую невысока. Как, впрочем, и прогнозов "возмущений" магнитного поля Земли, вызываемых взрывами на Солнце (по данным многих специалистов, их точность достигает всего лишь 80%). Так что,

уважаемые читатели, судите сами, следует ли вам слепо доверять этим самым прогнозам неблагоприятных дней... К тому же, как вы уже наверняка поняли, трудно (а точнее, невозможно) предсказать, будете ли вы в эти самые дни в каком-то болезненном состоянии или же, напротив,

ем болевой чувствительности) начинается у вас с 9 часов утра, а с 10 часов подобный "усредненный" человек находится в своей лучшей спортивной форме. Ну а к 12 часам наступает момент мобилизации всех сил, после чего к часу дня начинается спад активности (наиболее выраженный

с 13.00 до 14.30). Затем в 15.00 отмечается ее некоторый подъем, за которым уже через час следует постепенный спад. Но вот с 20.00 обычно ускоряются все реакции человека, а с 21.00 обостряется так называемая вечерняя память (что, кстати, используют многие студенты и люди интеллектуального труда). И с

22.00 наступает новый общий спад - организм начинает подготавливать себя ко сну.

И еще следует знать о так называемом психологическом настрое. Мнительные, впечатлительные, ранимые, а тем более ипохондричные люди, сверяя свое самочувствие с предсказанными неблагоприятными для здоровья днями, обязательно почувствуют хоть какое-нибудь, но ухудшение в своем самочувствии. И это происходит в немалой степени по механизмам так называемого самовнушения, а также внушения (ведь мы так верим печатному слову!).

ПРОВЕРЕНО НА СЕБЕ

Несколько лет назад нами было проведено небольшое исследование двух групп молодых людей с примерно одинаковым фоновым состоянием здоровья (все они были во время дис-



МАГНИТНЫЕ АТАКИ

на пике своих адаптационных возможностей.

У КАЖДОГО СВОИ ЦИКЛЫ

Дело в том (и это знает далеко не каждый), что все мы подвержены определенным циклическим колебаниям. К примеру, наряду с известными всем суточными, месячными, сезонными и годовыми колебаниями ритмов жизненных процессов, имеются еще 6-7-дневные циклы, 23-дневные соматические (телесные), 28-дневные эмоциональные и 33-дневные интеллектуальные биологические циклы.

Да и на протяжении самих суток несколько раз за день циклически изменяется нервно-психическое и энергетическое состояние человека. И если вы не относитесь к так называемым крайним типам людей (к тем же "совам" или "жаворонкам"), то повышение активности (с уменьшени-

● **МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ:** выкопав корни петрушки на хранение, небольшую часть прикопайте в теплице и будете с зеленью до морозов.

сентябрь
1996 год

Подворье

пансеризации признаны практически здоровыми). Обеим группам было предложено вести дневники самонаблюдений, в которых они должны были ежедневно в течение месяца описывать свое самочувствие. Только первой из этих групп был дан прогноз неблагоприятных дней, дней, когда должно было последовать ухудшение их здоровья, в то время как контрольная группа ничего не знала об этих прогнозирующихся днях. И что же вы думаете? Если в последней (контрольной) группе большинство спокойно пережило прогнозируемые плохие дни, то в первой группе почти у 90% молодых здоровых людей именно в эти дни в той или иной степени ухудшилось самочувствие!

Из всего этого, однако, не следует делать вывод, что нужно полностью игнорировать неблагоприятные (а особенно метеонеблагополучные) дни. Для тех, кто с большой долей достоверности зависит от изменения окружающих условий, а особенно больных людей (в первую очередь людям с нарушениями сердечно-сосудистой деятельности и различного рода вегетативной патологией), я бы порекомендовал укреплять не только тело, но и душу. И здесь все средства хороши, начиная от обычной утренней зарядки, контрастного душа, правильной организации труда и отдыха и кончая целенаправленным закаливанием, рациональным, правильным питанием с периодическим очищением организма, а также овладением навыками, приемами психической и биоэнергетической саморегуляции!

Е.Тарасов, врач. АиФ "Здоровье".

Многие грибники искренне радуются, когда находят грибы огромных размеров: выглядят, показывая находку, такими счастливыми-«чемпионами», да и в корзинке быстрее прибывает. Но повод для такого восторга более чем сомнителен. Ведь обычно неделя, не больше, - срок жизни белых, подосиновиков, подберезовиков и других съедобных грибов и срок их кулинарной славы. После этого сначала медленно, потом все быстрее и быстрее в тканях гриба накапливаются гнилостные отравляющие вещества. Поэтому грибом-перестарком (даже белым) можно отравиться.

При благоприятных почвенных и погодных условиях бывает, что гриб и в пять дней вырастает весьма большим, и разложения в нем еще нет. Он хотя и большой, но в пищу годится. Но как же узнать, какой большой гриб съедобен, а какой - нет? Деревянным черенком легкого ножа или легкой сухой палочкой постучите по шляпке, по ножке такого «головача». Если чувствуете упругость, если гриб как бы «гудит», значит, он хороший. В шляпке же старого гриба упругости нет, чувствуется рыхлость, гасящая ударчики. Такой гриб, каким бы завлекательным его размер ни был, брать не надо. Жадничать тут нельзя.

Почти в каждый гриб мухи закладывают яички. Личинки (известные как грибные червячки) живут в теле грибов и медленно развиваются. В разлагающийся гриб мухи кладут особенно много яичек, и в большом грибе личинки прямо кишат. Некоторые жадные люди кладут в корзину и червивые. Они говорят: «Дома в соленую воду опустим, червяки и выплывут.» Или: «Сушить стану - все червяки и высыплются.» Червяки-то, конечно, выплывут или высыплются, а вот ядовитые продукты их жизнедеятельности, которыми напигигованы подобные грибы, останутся.

Вот поэтому-то червивые грибы брать нельзя.

ГРИБЫ - НА НИТОЧКУ

Известно немало способов сушки грибов. Предлагаем еще один, он пригодится в



том случае, если урожай вы собрали большой - ведь грибы быстро портятся, их нужно поскорее обработать. В этом случае грибы удобно подвешивать перед тем, как сушить.

Белые, подосиновики, подберезовики, моховики - из трубчатых, опять - из пластинчатых годятся для сушки. Их не моют, лишь перебирают, удаляя сор, счищая землю, а особо грязные протирают тряпкой. Изъеденные улитками места срезают. Крупные грибы нарезают на части по размеру мелких, мелкие сушат целиком.

Грибы нанизывают на тонкие металлические прутки и кладут друг за другом в духовку концами на угольники для противней. Вялят при температуре 45-50 градусов при открытой дверце. Из грибов удалится влага, верхняя корка мякоти подсохнет, но на ощупь грибы еще будут мягкими.

Провяленные таким образом грибы снимают с прутков, нанизывают на нити и развешивают для естественной сушки на солнце или над плитой.

Сухие грибы хранят в стеклянной посуде с крышкой. Случается, при хранении грибы отсыревают - тогда их снова подсушивают.

ЗАСОЛ СВЕЖИХ ГРИБОВ ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ

В холодный засол без предварительного отваривания идут грузди настоящие, подгрузди белые и черные,

рыжики, волнушки розовые и белые, гладыши и сыроежки. Солить эти грибы можно как в смеси, так и отдельно.

Грибы заливают чистой водой и вымачивают несколько часов, чтобы прилипшие частицы мусора и грязи отмокли. Затем шляпки очищают просто ладонью или чистой тряпочкой и тщательно прополаскивают в воде. Горькие грибы (их определяют по наличию млечного сока жгучего вкуса) продолжают вымачивать еще дня три, регулярно меняя воду.

У вымытых и вымоченных грибов ножки отрезают на расстоянии 0,5 см от шляпки, а затем укладывают вниз шляпками слоями по 6-8 см. На дно посуды насыпают перед укладкой слой соли, сверху добавляют листья черной смородины, вишни, хрена, стебли укропа. Каждый слой грибов пересыпают солью слоями (лавровым листом, перцем, чесноком). Соль берут из расчета 40-60 г на 1 кг свежих грибов.

Уложенные в посуду грибы сверху засыпают слоем листьев смородины, вишни, укропа, поверх которых кладут деревянный кружок, обернутый чистой марлей, придавливают грузом (тщательно, лучше всего камнем, не растворяющемся в рассоле).

Если для засолки взяли большую посуду, то грибы лучше без ущерба для качества засола можно добавлять постепенно, по мере их сбора. Когда сбор грибов закончится и все они уложены в посуду, поверх них кладут слой листьев смородины, вишни и стеблей укропа так, чтобы он полностью закрывал продукт. В случае появления плесени на поверхности выступившего рассола слой листьев предохранит грибы.

Заготовленные таким способом грибы готовы к употреблению через 30-40 дней после посола. Этот способ дает лучшую продукцию, грибы при этом имеют плотной консистенции.

В сентябре огородники закладывают на хранение картофель и корнеплоды. А как быть тем городским дачникам, кому негде подолгу, до весны, хранить морковь, свеклу, свежую капусту? Именно эти овощи и необходимы для заправки борщей, супов, приготовленных гарниров и винегретов.

Выручит стерилизация. Попробуйте и вы этим способом сделать отдельно такие заправки, овощные консервы для первых и вторых блюд.

СУПОВАЯ ЗАПРАВКА

Возьмите 800 г моркови, 150 г корней петрушки, 50 г корней сельдерея, 100 г сладкого перца, 100 г репчатого лука - этого достаточно на 3-4 пол-литровые банки заготовок. Все овощи вымойте в проточной воде, разрежьте кусочками размером около 1

см и бланшируйте каждый вид овощей отдельно по очереди в кипящей воде по 3 мин.; затем уложите плотными слоями в чистые банки (на дно каждой налейте по 1 чайной ложке крепкого уксуса), добавьте по 1 чайной ложке соли и 3-4 растолченных зубчика чеснока. Залив банки на 2 см ниже горлышка кипящей водой, оставшейся после бланшировки овощей, накройте крышками и стерилизуйте в кипящей воде в течение получаса. После стерилизации банки сразу же герметически укупорьте, переверните вверх дном и оставьте в таком положении остывать.

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ В СОЛЕВОЙ ЗАЛИВКЕ

Ее можно использовать и для первых, и для вторых блюд (как гарнир к мясу). Овощи должны быть свежими,

очищенными, хорошо вымытыми, порезанными аккуратными ломтиками или кубиками. Банки заполняем сырыми овощами до самого верха, уплотняем и заливаем 2%-ным кипящим раствором соли (на 1 л воды - кофейная ложечка

ной на соцветия, 800 г моркови, нарезанной тонкими кружочками или соломкой, 50 г (один корень) сельдерея кубиками, 100 г сладкого (красного и зеленого) перца, нарезанного полосками, зелени петрушки и сельдерея по 50 г, 2-3 зубчика чеснока, 100 г нарезанного пластинами репчатого лука, добавив по 1 чайной ложке соли и 1 г лимонной кислоты на каждую банку.

БОРЩЕВОЙ ПОЛУФАБРИКАТ

Берем 300 г бланшированной капусты, 200 г вареной свеклы, 200 г бланшированной моркови, 200 г сырого репчатого лука, 200 г зеленых помидоров, 100 г перца, 1 корень петрушки. Все измельчить, плотно уложить в банки и залить горячим кисло-сладким маринадом. Маринад готовим из 1 л 8%-ного уксуса, 2 л воды, 100 г соли, 200 г

сахара.

ЩАВЕЛЬ И ШПИНАТ ВПРОК

Их можно заготавливать и порознь, и вместе. Листья промыть, опустить в кипятки на 5 мин., откинуть на дуршлаг и пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито. Посолить по вкусу. Полученное пюре в горячем виде разложить по банкам, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки - 12-15 мин., литровые - 20-25 мин. Затем плотно укупорить.

ПРИПРАВКА К БОРЩУ

Берем поровну помидоры и сладкий перец. Пропускаем через мясорубку, солим по вкусу. Смесь ставим на огонь и кипятим одну-две минуты. Тут же раскладываем в чистые банки и закрываем полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодном месте.



соли) или чистой водой. Уровень воды должен быть на 10-15 мм ниже верхнего края банки. Накрываем банку металлической крышкой и помещаем в стерилизатор. Стерилизуем пол-литровые банки не меньше получаса от момента закипания воды. Затем укупориваем герметически. Горячие банки закутываем в одеяло на 2-3 часа.

ОВОЩНЫЕ СМЕСИ

Их можно сделать из:

- 1) 400 г зеленого горошка, 400 г моркови, 200 г цветной капусты;
- 2) 600 г сырого зеленого перца, порезанного ломтиками, 300 г кабачков, порезанных брусочками, 100 г репчатого лука колечками, половину дозы перца можно заменить красными помидорами;
- 3) 400 г цветной капусты, разобран-

Ряд материалов этого номера подготовлен Московским информационным агентством "6 соток" по заказу "Подворья".

Зам. главного редактора ТОО "Красный Север" Александр ТОРОПОВ. Редактор Борис ЛАПИН.

Подворье

Ежемесячное приложение к газете "Красный Север".
Редакционная инспекция (г. Тверь),
№ Т-0017.
В розницу - цена свободная.
Учредитель -
ТОО "Красный Север".

Наш адрес: 160001, г. Вологда,
ул. Челюскинцев, 3.
Телефон: 72-53-41
Тираж 43000.
№ 178 (23420)
ТОО "Полиграфист", печать оф-
сетная, объем 2 п. л. Индекс 31143.
Заказ 1294.

Номер подготовлен к выпуску
в Компьютерном центре
"Красного Севера"
и подписан к печати
по графику
5.09.96 г.
Компьютерная верстка
осуществлена в КЦ "КС".