

С древнейших времен люди заметили, что все живое на земле за 29,5 суток переживает четыре лунных времени года: «весну» - от новолуния до первой четверти; «лето» - от первой четверти до полнолуния; «осень» - от полнолуния до последней четверти; «зиму» - от последней четверти до новолуния.

ЛУННЫЕ ПРАВИЛА

Придерживаясь этих циклов, они научились достигать наилучших результатов в самых разных сферах жизнедеятельности. В том числе и садоводстве. Так, лунной «весной» все соки в растениях с нарастающей силой идут от корней вверх в листву, как обычно это происходит и календарной весной. Достигают максимума жизненной силы лунным «летом», в полнолуние. Потом наступает лунная «осень», соки из листвы идут вниз, к корням. Затем начинается лунная «зима» с минимумом жизнедеятельности в новолуние.

Чтобы получить максимальный урожай надземных частей, надо сеять семена в зе-

млю в период растущей луны от новолуния к полнолунию, причем ближе к новолунию. Но ни в коем случае в само новолуние. Семена тогда могут вообще не прорасти. В это время их жизнеспособность минимальна.

Если в растении вас интересует корнеплод, сажайте на убывающей луне поближе к полнолунию. Можно точно в полнолуние, так как семя в это время обладает наивысшей жизнеспособностью.

Пересадка растений зависит от того, что для вас важнее - быстрый рост надземной части растения или укрепление корневой системы.

УБЬЕШЬ ОСУ - ПРИЛЕТЯТ ДРУГИЕ



Кому из садоводов не доводилось видеть шарообразные с дыркой посередине шапки, прикрепленные к потолку постройки? Осы, обитающие в таких гнездах, называются бумажными. И живут они небольшими общинами. У них есть развившиеся самки и недоразвившиеся рабочие осы, которые и занимаются возведением гнезд.

Устраивают их бумажные осы с изумительной ловкостью. Материалом для постройки служат пережеванные растительные вещества. Гнезда достигают иногда 0,5 м в обхвате и состоят из нескольких этажей, соединенных небольшими колоннами. Вблизи входа расставлены «часовые», предупреждающие обитателей жилища об опасности. После

спаривания все особи, за исключением оплодотворенных самок, погибают. Осы питаются сладкими веществами, фруктами, но не отказываются и от мяса. Свои личинки они кормят разжеванными насекомыми, защищая таким образом плодовый сад от вредителей.

Бумажные осы отличаются особой свирепостью и воинственностью. Но они не

набрасываются на всех без разбора. Оса живет по принципу: меня не тронь, и я не ужало. Первой никогда не нападет и жало свое напрасно расходовать не станет. К хозяину участка привыкает и, как правило, внимания на него не обращает.

В шаманских культах Сибири оса была воплощением души, которая в образе этого насекомого и достигала небес. По другим верованиям, душа ведьмы также принимает вид осы и покидает ее только во время сна, чтобы навредить людям. Осы злопамятны. Убьешь одну - мстят прилетят другие. Поэтому выпроваживать залетевшую в дом непрошеную гостью лучше всего приманкой. Кусочек мяса или сладкого варенья сразу ориентирует ее, куда надо лететь.

Дарья ВЛАСОВА

МЕДВЕДКА «ЗАПАДАЕТ» НА КАРТОШКУ

«С тех пор как на моем участке поселилась медведка, урожай резко снизился. Пробовала заливать ее норки водой с добавлением стирального порошка, вбивала осиновые колышки вдоль посадок, пользовалась «громом» и «фенаксином»... Но так и не смогла уничтожить насекомое.

Галина ПЕТРОВА.

Этот вредитель имеет крылья и надкрылья, но летать не может. Передними лапками, которые лопатообразной формы, как у крота, он роет землю, поедая червей и личинок. При этом повреждает корни и клубни растений. Неглубоко под землей проделывает горизонтальные

ходы толщиной примерно в палец и довольно протяженные. Ночью выходит из своего убежища и поедает надземные части растений. Медведка очень любит теплый навоз и влагу. Поэтому опытные садоводы, чтобы избавиться от нее, наполняют ведро наполовину очистками от картофеля. Потом ведро закапывают, так чтобы его верхняя часть оказалась вровень с верхним слоем почвы. Медведка легко попадет в эту нехитрую ловушку. Привлеченное запахом вожделенной картошечки, насекомое спускается к приманке, но выбраться вверх не может: срабатывает привычка двигаться только в горизонтальном направлении. Дальнейшая судьба медведки зависит только от вас...

КАРПУ БУДЕТ ГОРЯЧО

Некоторые люди приглашают гостей на какое-то одно блюдо. И не экономии ради. Как правило, оно особо удается хозяйке. Однако профессиональные кулинары считают, что целый ряд блюд компенсирует обильное застолье. Подавать к столу их следует без каких-либо дополнительных кулинарных изысков, дабы не испортить гастрономического удовольствия. Предлагаем вам рецепты таких блюд.

СПАГЕТТИ ПО-МОСКОВСКИ

Разогрейте растительное масло (3 ст. ложки), положите в него мясной фарш (250 г) и, помешивая, жарьте 5 минут. Добавьте 2 небольшие головки тертого лука, раздробленную дольку чеснока, соль и перец. Перемешайте все это, заправьте смесью красного вина (125 г), воды (125 г) и томат-пасты (2 ст. ложки) и кипятите на медленном огне 5 минут. Посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки. Одновременно сварите спагетти (500 г), промойте их горячей водой и перемешайте с приготовленным фаршем. При подаче блюда не забудьте поставить на стол тертый сыр.

КАРП В МУНДИРЕ

Очищенного и выпотрошенного карпа разрежьте вдоль на 2 части, а затем - поперек на куски толщиной в 2-3 пальца. Сделайте надрезы, которые нашпиговать тонкими ломтиками копченого сала (200 г) и кольцами лука (2 головки). Картофель (1 кг) нарежьте соломкой и поджарьте в жире или растительном масле до полуготовности. На дно посуды из огнеупорного стекла или сковороды положите картофель, а сверху - карпа. Побрызгайте сметаной, смешанной с паприкой. И жарьте на среднем огне в духовке 25-35 мин.

МЯСО ЛЮБИТ СМЕТАНУ

Поджарьте лук, нарезанный кольцами (1 большая голов-

ка), добавьте к нему порционные куски мяса (600 г мякоти говядины), посыпьте красной паприкой. Жарить, пока мясо не зарумянится. Добавьте немного воды и тушите, пока мясо не станет мягким, посолите, охладите. В это же время сварите картофель в мундире (800 г), очистите его и нарежьте кружками. Мясо нарежьте на мелкие кусочки, а в соусе, в котором оно находилось, размешайте сметану (200 г). Намажьте жиром блюдо из огнеупорного стекла и положите в него рядами кусочки мяса и кружки картофеля так, чтобы картофель находился снизу и сверху. Вылейте туда сметанный соус, поставьте в разогретую духовку и жарьте на среднем огне 30-40 минут.

ВОЗВЫШАТЬСЯ - ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ

Мы не можем видеть электрический ток. Возможно, поэтому большинство людей очень боятся электротравм. Некоторые оказываются буквально в состоянии паники, услышав разряды грома. А поведение граждан в местах аварий электрического тока иначе как бессмысленным чаще всего и не назовешь. Постараемся исправить этот недостаток.

Человек, оказавшийся первым на месте такой аварии, прежде всего должен освободить пострадавшего от действия тока. Необходимо выключить рубильник, вывинтить предохранители, перерезать провода или отбросить их подальше в

сторону деревянной палкой или любым другим предметом, не проводящим ток.

Если источник тока убрать невозможно, следует надеть резиновые сапоги и перчатки или сухие шерстяные перчатки, можно обмотать руки сухой одеждой или встать на токоизолирующий предмет, будь это автомобильная шина, доска, сухие тряпки... Теперь можно, не прикасаясь к открытым участкам тела пострадавшего, а удерживая только за одежду, оттащить его в безопасное место.

Во избежание аварий электрического тока в квартирах следует устанавливать электрические розетки с подвижной верхней крышечкой, закрывающей клеммы, к которым крепятся провода.

Если вы живете в загородном доме с печным отоплением, во время грозы не забудьте закрыть печные трубы и выключить радиоустановку с антенной. Оказавшись во время грозы в лесу или поле, не надо прятаться под деревьями, стоящими отдельно или возвышающимися над другими. Вообще следует избегать возвышенных мест и тем более участков заземления громоотвода.

Вера ЛАЗАРЕВА

НЕ ВСЕ СОВМЕСТИМО, ЧТО СМЕШИВАЕТСЯ



рые из них при смешивании воспламеняются, другие превращаются в новые, иногда непригодные к употреблению. Такие вещества называются несовместимыми. Их ни в коем случае нельзя смешивать. Среди наиболее распространенных следующие:

■ Алюминиевые квасцы несовместимы с щелочами, нашатырным спиртом, столярным клеем, желатином, бурой.

■ Нашатырный спирт и нашатырь - с серной и соляной кислотой.

■ Йод - с нашатырным спиртом.

■ Серная и соляная кислота - с кальцинированной и питьевой содой, известью, мелом, щелочами.

■ Перманганат калия (марганцовка) - со спиртом, глицерином, нашатырным спиртом, нашатырем, серой, йодом, углем.

■ Сера - с марганцово-кислым калием, хлорной известью.

■ Хлорная известь - со скипидаром, жирами, маслами, глицерином, нашатырным спиртом, нашатырем, органическими растворителями.

Вера ЛАЗАРЕВА

Летом химические средства на прилавках не залеживаются. Ведь это время ремонтов всего и вся - домов, машин, мебели. А ядохимикаты необходимы для борьбы с вредителями в саду. Да и в городской квартире изводит тараканов и прочую насекомую нечисть куда удобнее в теплую погоду, ко-

гда без риска простудиться можно открыть окна и проветрить помещение от вредных запахов.

Точное соблюдение инструкций к химическим веществам гарантирует безопасность проведения с ними работ. Однако иногда в одно и то же время приходится использовать несколько ядовитых веществ. Между тем некото-

САМ СЕБЕ КУЛИНАР

САД-ОГОРОД
Раздел ведет Татьяна Чиркова

ШКОЛА ВЫЖИВАНИЯ