

ЗАБОР С ДУШКОМ

«На своем садовом участке хотел сделать живую изгородь из боярышника. Но опытные садоводы меня отговаривают. Говорят, что семена этого растения всходят плохо.»

Владимир КОЛЫВАНОВ».

Действительно, очень твердая оболочка косточек боярышника затрудняет прорастание семян. Для ее разрушения необходимо их промораживание, нагрев, обработка агрессивными химическими веществами. В природе этим занимаются птицы, проводя обработку семян в желудочно-кишечном тракте. Как известно, температура в теле птицы более 40° С, соляная кислота имеется в желудке, а щелочи - в помете. Затем семена проходят стратификацию. Без помощи пернатых боярышник размножают незрелыми семенами, имеющими еще нетвердую оболочку. Незрелые плоды замачивают в воде двое суток, затем протирают через сито и промывают. Полученные косточки на одни сутки помещают в 1%-ный раствор азотно-кислого калия (калийной селитры), после чего высевают в грунт под зиму. Всходят они медленно и недружно. В первый год сеянцы редко вырастают до 10-12 см. Весной следующего года их нужно пересадить на доращивание в школку. Это вызовет более активное образование боковых корней. Прирост достигнет уже 60 см. Весной его обрезают до 2-3 почек над уровнем почвы. Бурный рост боковых побегов обеспечен, но из них оставляют не более двух, расходящихся виллообразно. Остальные побеги вырезают.

На территории России встречается 47 видов боярышника. За последние годы вошел в моду черноплодный боярышник харэм, имеющий пирамидальную форму. Цветки небольшие, красноватого оттенка, за что он и прозван «боярышней».

Плоды большинства видов съедобны и полезны. Из боя-

рышника готовят напитки, кисели, джемы, пастилу, приправы к другим блюдам, пюре, соки и начинки для пирогов. Однако у ложного боярышника плоды ядовиты и опасны для человека.

Особенно пригоден для живых изгородей сибирский боярышник. Все его виды легко переносят стрижку, образуя



плотные, непроходимые, но нарядные кусты. Боярышник нетребователен к почвам, но предпочитает тяжелые глинистые, желательнее с наличием извести. Не требует ухода, кроме периодической обрезки и вырезки кустов. Отдельные виды доживают до 200-300 лет.

В то же время не рекомендуется использовать боярышник для ограждения плодовых садов с грушей и яблоней, поскольку у этих растений общие вредители, а в густых и колючих кустах с ними трудно бороться.

Некоторые виды боярышника, применяемые для создания живых изгородей, дают корневые отпрыски, которые быстро растут и хорошо переносят пересаживание. Однако

крупноплодные (американские) корневые отпрыски не образуют, зато их урожайность весьма высока - 4-5 ведер плодов с одного взрослого растения.

Внешне боярышники сильно отличаются друг от друга. Однако их запах во время цветения одинаково напоминает тот, что свойствен выгребной яме. Так что рядом с окнами его лучше не высаживать. Из-за характерного «духа» цветки к тому же опыляются в основном мухами и

мелкими жучками. Иногда их бывает так много, что они загрязняют даже готовое сырье для сушки.

Размеры колючек достигают 1 см у боярышника кроваво-красного, до 14 см у крупноклоучкового. Причем большие колючки характерны только для американских видов. Они отличаются прочностью и долго не гниют на опавших ветках. Нужно внимательно следить, чтобы сломанные ветки не валялись под деревьями и в траве. Иначе случаев травматизма вам не избежать.

Наталья ЗАМЯТИНА,
агроном
ботанического сада
Московской
медицинской академии
им. И. Сеченова

ЯГОДА-МАЛИНА

■ Для того чтобы малина давала стабильный урожай, два-три ее сорта, по-разному реагирующие на почвенные и погодные условия, надо посадить рядом.

■ У малины нельзя вырезать поросль секатором: она бурно разрастается и вместе с тем слабеет. Поросль надо вырывать руками или подрубать лопатой.

■ Полив малины дождеванием тоже ей пользы не приносит, а способствует развитию грибных болезней. Лучший способ - поливать по канавкам, вырытым на глубину 12-15 см на расстоянии 30-40 см от куста. По наблюдениям садоводов-любителей, малина дружит с яблоней. От близкого соседства этих растений на кустах малины исчезает серая гниль, а на яблоне - парша. Хорошо отзывается малина на жимолость и черную смородину.

■ Малине вредит как мелкая, так и заглубленная посадка. Лучше всего засыпать корни

саженцев на 2-3 см глубже, чем они росли в питомнике. Ростовую почку на корневище стебля засыпают на ту же глубину. Почка, из которых в следующем году вырастают побеги, закладываются у основания куста и на корнях в середине лета. Необходимое для высокого урожая количество почек образуется только при условии постоянного рыхления верхнего слоя почвы. В течение лета обычно надо проводить не меньше пяти поверхностных рыхлений, если посадки не замульчированы. Причем рыхление под кустами - на глубину до 6 см, а в междурядьях - до 10 см.

■ Если во второй половине лета в почве под малиной скопилось слишком много азота, зимой верхушки побегов могут подмерзнуть. Значит, во второй половине лета нельзя вносить под малину новые удобрения, содержащие азот, а требуется обеспечить повышенное содержание в почве калия и фосфора.

БЛОХЕ ТРУБА

«В 20-х числах мая посадила проросшие семена огурцов в теплый стеклянный парник. Через неделю от всходов остались одни столбики. Отсеяла вторично. Между рядами посыпала золой, а результат тот же. Всходы могли съесть и муравьи, и слизни... Посоветуйте, как бороться с вредителями.»

Раиса ЛУПЫРЬ».

На сеянцы огурцов напала скорее всего земляная блошка. Погода нынче нас не балует, вот и ищут вредительницы укрытие, где тепло и сыро. Любимая ее еда - крестоцветные (редис, горчица и капуста), которые скорее всего у читательницы в этом году отсутствовали. Вот блошка с голодухи и набросилась на рассаду огурцов. А бороться с ней очень просто. Вечером надо

опрыскать поверхность листиков инсектицидами (шерпа, детис) из расчета 2 мл на ведро воды. Если этот раствор попадет блошке в пищевод - считайте, ей труба. И не ей одной. В сухую погоду достаточно двух часов после опрыскивания, чтобы колорадский жук отравился.

Можно использовать и растительные ингредиенты.

Пасынки томатов измельчают и смешивают с черным острым перцем, чесноком, корицей, горчицей и лимоном с апельсином. Настаивают два часа, потом кипятят и опрыскивают по местам скопления вредителей.

Виталий ЗАЗИМКО,
кандидат с/х наук

13 и 20 июля в 18 часов
МЛ "Домашний"
ЛЕЧЕНИЕ
ЗАБОЛЕВАНИЙ ПОЗВОНОЧНИКА
Проводит встречу с населением
Врач расскажет о профилактике и
лечении позвоночных (остеохондроз,
сколиоз, артроз, грыжа диска, остео-
миелит...), покажет упражнения и
расскажет о плантарном массаже,
позволяющем поддерживать здоровье
оптимально в домашних условиях.
вход 366-90-83
свободный www.amb.km.ru

Кремлевскую кухню времен застоя ждет звездный час. Ведь повара сумели там разработать такую рецептуру блюд, которые были оригинальны, обладали изысканным вкусом и диетическими свойствами. Сегодня эти блюда могут быть и на вашем столе.

КРЕМЛЕВСКОЕ МЕНЮ НА ВАШЕЙ КУХНЕ

ЛОВИСЬ, РЫБКА

У судака удалить хребтовую кость, срезать всю мякоть, оставив лишь тонкий слой на коже. Из мякоти приготовить рыбный фарш, в который добавить отварной рис и замоченные в молоке хлебные корки, пропущенный через мясорубку пассерованный лук, сливочное масло, яйца и чеснок. Фарш смешивается в однородную массу, после чего им заполняют рыбу. Теперь ее надо зашить, завернуть в

марлю или пергамент, перевязать шпагатом и отварить в большом количестве воды. Готовый фаршированный судак украшается зеленью, дольками лимона и маринованным красным перцем. Подать его можно с хреном и на блюде с большим никелированным рыбным крючком во рту.

Расход продуктов: на 1 кг судака - 80 г белого хлеба, 100 г воды или молока, 3-4 луковицы, 2 ст. л. масла, 1 яйцо, 4 дольки чеснока, соль, перец, зелень, 1/2

лимона, маринованный красный перец.

СУП-ПЮРЕ
ИМЕНИ БРЕЖНЕВА

Это один из любимых супов генерального секретаря. Для его приготовления надо отварить с луком и кореньями обработанных цыплят.

Мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку, а затем и через сито. В полученное пюре добавить мучной белый соус, куриный бульон и соль. Далее в суп кладутся на-

резанный соломкой шпинат, дольки помидора без кожицы, голочки отварной спаржи. Суп доводится до кипения. Подавать его можно с гренками, а заправить сливочным маслом, сливками или молоком, смешанным с желтками.

Расход продуктов: 1 кг цыплят, одна луковица, 3 ст. л. масла, один желток, 1/5 стакана сливок, небольшая морковь, 2 ст. л. муки, один помидор, 40 г шпината, 100 г спаржи, петрушка, соль.

ЦВЕТЫ В САХАРЕ

Многие растения можно сохранить засахариванием и украшать ими торты и сладкие пироги. В качестве консерванта используется гуммиарабик. Он сохранит цветки и листья в течение нескольких месяцев.

Чашку, заполненную на четверть водой, ставят на горячую водяную баню. Распускают в ней, постоянно помешивая, 12 г гуммиарабика. Когда вещество полностью растворится, посуду снимают с огня и дают ей остыть. 100 г сахара заливают четвертью чашки воды, ставят на огонь, доводят до температуры 80° С и охлаждают. На обе стороны лепестка растения кисточкой наносят раствор гуммиарабика, затем сахарный сироп. Потом его поверхность равномерно по-

сыпают тонкозернистым сахарным песком, просеянным через сито (но не пудрой), и оставляют сохнуть на пергаментной бумаге.

Засахаривать можно и с помощью яичного белка. Цветки получают очень нарядными, но хранятся не более пяти суток.

Яичный белок взбивают в густую пену и наносят ее кисточкой толстым слоем на обе стороны лепестков и листьев. После этого растение посыпают сахарным песком, кладут на кальку или фольгу и на два часа ставят в духовку

на слабый огонь. Готовые изделия покрываются тонкой коркой из белка и сахара.

Засахаривают только безвредные, неядовитые и негорючие растения. Цветки должны быть полностью распустившимися, но не очень большими. Тогда ими легко украсить выпечку. Изысканным вкусом отличаются цветки вишни, яблони, груши, белой акации, бузины, розы, фиалки, полиантовой примулы, цитрусовых, а также лилейников. А вот вкус цветков луковичных растений за исключением небольших пахучих нарциссов, не очень приятен, хотя они и вполне съедобны. Засахаривают и цветки хризантемы, гладиолусов, шиповника, борago, камелии японской, листья меллисы лимонной и герани душистой, стебель дудника.

Поход летом да еще на несколько дней - это душистая уха из котелка, костер под звездным небом... Это, наконец, единение с природой. Чтобы насладиться прелестью походной жизни, а не испытывать себя на выживание, надо, как ни прозаично это звучит, правильно выбрать место для привала.

НОЧЬ В ЛЕСУ, КАК В РАЮ



ФОТО АНДРЕЯ НИКЕРИЧЕВА

Прежде всего оно должно быть ровным и сухим, укрыто от порывов ветра. Желательно, чтобы рано освещалось солнцем, а потом находилось в тени. Такие места стоит искать на восточных склонах холмов, где рано высыхает роса, на берегу реки, опушке леса или на поляне. Ни в коем случае нельзя останавливаться там, где туристский бивуак может способствовать эрозии почвы. Обычно именно такой почвой отличаются овраги и их ответвления. Если надвигается гроза, не следует делать привал на вершине холма или у подножия высоких деревьев.

Без костра в походе тоже, понятно, не обойтись. Увы, иногда именно туристы становятся виновниками лесных пожаров. Во избежание этого не разводите костер в хвойных молодняках, на торфяниках и участках с сухим камышом, мхом или травой. Костер следует окатывать полосой шириной не менее 0,5 метра, а расположить в 5-6 метрах от деревьев. Естественно, уходя с места привала, костер надо тщательно затушить, не забыв, однако, перед этим сжечь обрывки бумаги и щепу. Пустые консервные банки и другие несгораемые отходы закапывают в землю.

Вера ЛАЗАРЕВА

САМ СЕБЕ КУЛИНАР
САД-ОГОРОД
Раздел ведет Татьяна Чиркова
ШКОЛА ВЫЖИВАНИЯ