

ОГУРЦЫ ЖЕНСКОГО РОДА

Чтобы получить от огурца хорошие семена, необходимо правильно выбрать плод. Мужской тип огурца имеет как бы трехгранную форму, а женский - четырехгранную. Из семян первого получают растения с обильными пустоцветами, а огурчик женского рода дает много завязи.

Пол плода различить просто. Надо

нарезать огурец поперечными ломтиками. В треугольной форме семена располагаются в трех сегментах, а в квадратной - в четырех.

Семена извлекают только из передней части плода, составляющей 2/3 его длины. А вот из задней части всегда вырастают горькие огурцы.

Еще огурчики любят принимать содовые ванны, то есть

опрыскивание раствором питьевой соды из расчета 20 г на ведро воды. Плоды от такого омовения вырастают сочными и сладкими.

В биологической спелости огурец имеет белую, зеленую, желтую или оранжевую окраску. Когда семенники отлежания на земле слегка размякнут, их срывают и кладут на дозревание на 15-20 дней. Затем плоды

разрезают, семена выбирают вместе с перегородками, укладывают в стеклянную банку и закрывают ее крышкой. Через 2-3 дня семена промывают водой комнатной температуры и сушат при температуре 35°, часто перемешивая, чтобы не закисло.

Хранят семена в матерчатых мешочках.

Виктория ИШХАНОВА

ПОВЕРНУВ ГОЛОВЫ КОЧАН...

Каждый садовод мечтает вырастить капусту тугую и белокочанную.

Моя мечта сбылась после того, как в середине сентября каждый кочан я стал поворачивать на 90° в обе стороны. Кочерыжка, вращаясь в земле, обрывает боковые корни, которые работают на разрастание боковых поверхностных листьев. А основной корень остается невредимым и работает на сердцевину. Вот кочан и получается тугим и вкусным.

Однако цветной капусте эти повороты-развороты противопоказаны. Ей лучше голову завязать как следует лутрасилом или марлей, чтобы не пожелтела.

Александр НЕЛЮБИН



ДОКТОР ФИЗАЛИС

Мой муж страдал болями в плечевом суставе, которые и ночью не давали покоя. Но достаточно ему было за ужином съесть один-два плода физалиса - и он забыл про боль. Я стала интересоваться этим растением. Оказалось, что сок физалиса используется наружно при лишаях. Сухие плоды применяют в качестве лечебного чая при почечно-каменной болезни, цистите, водянке, подагре. Для его приготовления 30 г сухих плодов кипятят 15 минут в пол-литре воды. Настаивают до охлаждения, процеживают и пьют по 1 стакану 4-5 раз в день.

Физалис весьма устойчив к неблагоприятным условиям. Поэтому его можно вполне успешно выращивать в нашей зоне рискованного земледелия. Он более холодостоек, нежели томаты, менее подвержен фитофторозу. Лично я использую его для приготовления овощного рагу, икры, салатов. На поверхности плодов имеются пектиновые вещества, которые способствуют желированию, поэтому этот овощ очень хорошо добавлять в варенье из других фруктов. Да варенье и из одного физалиса отличается нежной консистенцией и прекрасным вкусом.

Вера ХРОМОВА

ОТ КОЧКИ ДО КОЧКИ

Остались считанные дни, как поспеет клюква. Эта ценная своими витаминами ягода растет на болотистой местности. Но от своих поклонников ей и там не укрыться. За клюквой они готовы идти через любые топи.

Самое главное, что надо помнить - переход через болото, как и хождение по болотистой почве, допустимо в исключительных случаях. Но если вы такая ситуация возникла, действуйте предельно осторожно. Если вы с группой, переходить болото надо, следуя друг за другом, с интервалом в несколько метров, выбирая путь от кочки до кочки, от одного дерева до другого. Отдыхать можно на сухих островках или стволах поваленных де-

ревьев. Но опасные места преодолевайте в одиночку, увеличив обычный интервал отдыха. Необходимо иметь при себе 2,5-3-метровый шест. При такой его длине удобно измерять глубину болота, ощупывать почву, удерживать равновесие. Если вы по оплошности провалились в болото, не надо барахтаться, пытайтесь шапнуть ногами твердую землю. Лучше попытайтесь сбросить рюкзак и постарайтесь принять горизонтальное положение, навалившись

на шест грудью. Кстати, иногда при ходьбе почва болота проминается. Тогда следует идти мелкими шажками, но не на цыпочках, а ставя ногу всей ступней.

Однако сколь бы правильно вы ни действовали, преодоление топи всегда чрезвычайно затратно энергетически. Понятно, вязкий грунт, повышенный уровень воды, большое количество кочек затрудняют движение, быстро изматывают. Но эту

К сожалению, не все могут позволить себе иметь на даче установки для нагрева воды. Вот и наша семья только сокрушалась по поводу малых своих доходов, пока однажды наш старенький ручной насос не приватизировали

на ней будет служить пробка. Вывинчивая ее, можно регулировать и напор воды. А вот пополнить запасы своего самодельного ручного насоса будете с той стороны, где срезали донышко. Как, однако, бутылка связана с нагревательным при-

БУТЫЛКИ ВМЕСТО БАТАРЕИ

бором? Да очень просто! В жаркий день она становится настоящим мини-титаном, который нагревается под действием солнца. Никакого электричества не понадобится, если на участке будет висеть целая батарея таких бутылок. Теплой воды хватит и для купания, и для стирки.

Надежда ГРИГОРЬЕВА

Лето уже позади. Зато перед любителями вегетарианской кухни открываются самые широкие перспективы. Ведь сейчас выбор продуктов растительного происхождения разнообразнее, чем в начале лета. Это и грибы, и овощи - репа, морковь, капуста, картофель, зеленый горошек... Из них можно приготовить не только вкусные, но и полезные блюда. Не случайно вегетарианство в истинном значении этого слова означает воздержание от всего вредного, в частности, от мясной пищи. И подчас помогает не только вылечить, но и предупредить появление многих болезней.

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ СТОЛ

иуп-пюре из томатов со сметаной

Отварить в подсоленном кипятке мелко нарезанные морковь, репу, сельдерей. Томаты порезать, пассеровать в масле. Протереть с овощами, соединить с отваром и прокипятить. Добавить сметану, соль по вкусу и прогреть, не кипятя. Перед подачей на стол добавить рубленый укроп.

8 томатов, 4 моркови, репа, сельдерей, 1/2 стакана сметаны, зелень укропа, соль.

йельмени сГ свежими грибами в сметане

Нашинкованный лук пассеровать в масле. Порезанные грибы посолить, обвалять в муке и обжарить в масле, соединить с луком и сметаной, остудить.

Замесить тесто для пельменей, тонко раскатать, вырезать лепешечки. В каждую положить по чайной ложке грибной начинки, защипить. Отварить в подсоленном кипятке. Подавать с маслом.

Тесто: 2 яйца, 6 столовых ложек подсоленной воды, 1 стакан муки. Начинка: 400 г грибов, лук, масло.

Аапушта цветная, жаренная в кляре из яичных белков

Цветную капусту отварить в подсоленном кипятке, порезать продольными кусочками. Приготовить кляр, перемешав муку, воду со столовой ложкой растительного масла, посолить и добавить взбитые белки. Кусочки цветной капусты обмакнуть в кляр и обжарить.

Цветная капуста, 1 стакан муки, 1 стакан воды, растительное масло, 7 яичных белков, соль.

Борковь, варенная в молоке под сливочным соусом

Шинкованную морковь залить горячим молоком, добавить 2 чайные ложки сахара, соль по вкусу, сварить и процедить. Половину оставшегося молока вскипятить и влить в него приготовленную смесь из охлажденного молока и 4 чайных ложек муки. Когда смесь закипит и загустеет, добавить сливки, масло, соль по вкусу, вареную морковь и прогреть, не кипятя.

300 г моркови, 1 стакан молока, 2 чайные ложки сахара, 4 чайные ложки муки, 1 стакан сливок, 2 столовые ложки масла, зелень укропа, петрушки.

Бобы зеленые по-грузински

Мелко нашинкованные зеленые бобы отварить в подсоленном кипятке, процедить. Растереть масло с 2 яичными желтками, добавить два взбитых белка. Смесь перемешать с отваренными бобами и выложить в сотейник, намазанный маслом и посыпанный сухарной крошкой. Сметану посолить, взболтать с яйцом, залить бобы. Сверху посыпать тертым сыром. Дать постепенно подрумяниться в духовке.

800 г зеленых бобов, 1 столовая ложка масла, 3 яйца, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка тертого сыра, сухарная крошка, соль.

Авас из свежих яблок

Яблоки мелко порезать, не отделяя кожицу, залить 10 л кипятка, перемешать, дать остыть. Добавить 25 г дрожжей, размешать и поставить в теплое место. Когда квас начнет бродить, процедите его и добавьте 400 г сахара. Разлить в бутылки, добавив в каждую по 2-3 изюминки, и плотно закупорить. Держать в холодильнике.

30 яблок, 400 г сахара, 25 г дрожжей, изюм.

Светлана РОДИОНОВА

КАК ИЗБАВИТЬСЯ ОТ ЭРОЗИИ, КИСТЫ И МИОМЫ

Эти заболевания - общая беда сотен и тысяч российских женщин. Как правило, предлагают операцию, между тем как препарат, который способен помочь, уже существует.

Натуральный комплекс По д'Арко - естественная альтернатива гормональной терапии и хирургическому вмешательству. Он лечит также заболевания, как:

- ✓ миома
- ✓ кисты яичников
- ✓ эрозия шейки матки
- ✓ воспаления придатков
- ✓ нарушения менструального цикла
- ✓ молочница
- ✓ недержание мочи
- ✓ симптомы менопаузы (приливы жара, раздражительность, повышенная утомляемость)
- ✓ фригидность (отсутствие полового влечения)

Мне 63 года. Болезни появляются такие, о каких даже не знала, что они существуют. Гинеколог предлагает операцию, но в свои годы не хотелось лезть под нож. Прочитала в газете о комплексной терапии препарата По д'Арко. Решила пройти курс лечения. И теперь живу спокойно, в поликлинику хожу только раз в полгода на осмотр.

А.В. Волкова

В 2000 году у меня обнаружили опухоль на шейке матки. Что только я не пережила, пока ждала результатов анализов. Слава богу, онкологом не обнаружили - это была миома. Врачи предлагали операцию. Но, оказывается, миома успешно лечится без операционного вмешательства и гормональной терапии. Спасибо специалистам, По д'Арко. В свои 48 лет я -частую себя, как говорят: "45 - баба ягодка опять".

М.И. Фанниа

Звоните и заказывайте! Тел. 106-95-74
Время работы - с 10.00 до 20.00 ежедневно
Льготникам - скидки

сложную местность нередко можно преодолеть и иначе - через брод. На него указывает, например,

зверинка тропа, уходящая в болото.

И еще - как ни была бы прекрасна флора и фау-

на, окружающая вас, в таком месте не стоит задерживаться надолго!

Анна КОЛПАКОВА