

КАЛЕНДАРЬ ДАЧНИКА

■ Все многолетние цветы, которые остаются зимовать в грунте и не имеют прикорневой розетки листьев, необходимо обрезать до основания. К ним относятся: пионы, флоксы, лилии, мелкоцветные астры и другие. Они могут сослужить полезную службу для клубники. Прикройте ими ягодную плантацию, а сверху положите еловые ветки, чтобы ветром легкие стебли не сдуло. Такое одеяло задержит первый снежок и не даст ему быстро растаять.

■ Все многолетники и двулетники мульчируют перегноем и компостом слоем не менее 3-5 см. Посадки луковичных (тюльпанов, нарциссов, гиацинтов, лилий) и мелколуковичных мульчируют сухим торфом или перегноем слоем 5-6 см.

■ До наступления устойчивых заморозков начинают готовить розы к

зиме: подрезают, окулируют и присыпают сухим торфом, песком или опилками.

■ Большинство почв Подмосковья имеют повышенную кислотность. Сейчас при перекопке почвы необходимо внести известь, доломитовую муку или мергель. На торфяниках и песках или лучше применять золу и доломитовую муку. Однако золу лучше рассыпать по периметру кроны под яблони, не перекапывая (по первому снегу), что предотвратит ожог корней. Для определения кислотности можно воспользоваться природными индикаторами, которые еще не запылены снегом. К ним относятся: хвощ, щавель, подорожник, лютик ползучий, осока и мох. На слабокислых почвах растут клевер и мать-и-мачеха.

ЧТОБЫ МЫШИ БЫЛИ ТИШЕ...

Некоторые дачники уже повесили на свои калитки замки и распроспались с садом. А в это время их дома стали заселять мышки, оставляя после себя на столах, в буфетах и шкафах следы своей жизнедеятельности. Тем более что аппетит у них отменный. Не отказываются грызуны от диванов и кресел, прогрызая их на горе хозяевам. Так что, прежде чем покинуть дачу, садоводам стоит задуматься, как избавиться от непрошенных гостей. Некоторые это делают так: собирают по обочинам дорог колючий репейник и складывают его в ходы, сделанные маленькими грызунами. Его иголки ни за что не пропустят вредительниц.

СТРУЖКА ЯБЛОКО БЕРЕЖЕТ

Раньше, собрав урожай яблок, мы укладывали их в деревянные ящики и перестилали газетами. В прошлом году решили воспользоваться тонкой древесной стружкой. Чтобы собранный урожай сохранился подольше, годятся абсолютно здоровые плоды, без червоточины и снятые с дерева только руками, лучше в перчатках, во избежание случайного ранения тонкой кожурой. Размещаем их неплотно в картонной коробке, разделяя друг от друга мягкой прокладкой из стружек. В таких условиях яблочки сохраняются до марта следующего года не только свежими, но и ароматными.

Александр ПОГОСТ



ЗИМОВКА ДЛЯ ЛИАНЫ

Раньше я свои клематисы на зиму обрезала, и, как показала практика, напрасно. За лето они успевали только набрать силу, а цвели ближе к осени. В прошлом году растения у меня зимовали иначе. Сначала я положила сухую траву поверх корней, потом на нее осторожно опустила плети, а сверху – лапник. Моей лиане пошло это на пользу. На старых побегах цветы распустились в начале лета, а на новых уже осенью.

Клематисы, как правило, достигают полного своего развития через 3-4 года после посадки. Поэтому для экономии площади вначале их можно сажать на расстоянии 75 см друг от друга, а спустя 2-3 года выкопать часть растений (через одно) и пересадить на постоянное место. Многие цветоводы-любители боятся вымерзания клематисов. На самом же деле, куда больше чем морозы им вредит застойная вода.

Надежда САВИЦКАЯ

ДО БЕЛЫХ МУХ

Нюотки и бархатцы обычно цветут до первого снега. Причем все это время накапливая семена. Для воспроизведения наиболее красивых цветков ноготков отбирают семена с махровых соцветий. Из полученных семян выделяют самые тонкие и сильно загнутые. Для просушки семенные коробочки помещают в марлевые мешочки или картонные коробки с отверстиями.

Чтобы как можно дольше сохранить всхожесть цветочных семян, их рекомендуется хранить при пониженной температуре, к примеру в холодильнике на нижней полке.



ФОТО АЛЕКСАНДРА МАТЮШКИНА

ВОТ И ВЫШЕЛ ЧЕЛОВЕЧЕК

В Москве в Фонде народных художественных промыслов проходит выставка «Кукольная феерия». Каких только представительниц прекрасного кукольного пола на ней нет! Тут и матрешки, и великолепные фарфоровые красавицы в кружевных одеждах... Причем многие из этих созданий разыгрывают сценки из городской и деревенской жизни. Вот украинские девушки с лентами в косах о чем-то секретничают. А рядом персонажи из «Сорочинской ярмарки». На выставке проходит и конкурс театрально-литературных инсталляций «Сны в летнюю ночь». Их кукольные герои известны из литературных произведений. Это Ассоль, Ромео и Джульетта... Но самое, пожалуй, интересное – почти все представленные на выставке куклы сделаны в домашних условиях и часто из подручных и доступных средств. Авторы кукол уверяют, что сделать эти удивительные создания по силам каждому. Было бы желание. И охотно поделились своими секретами.

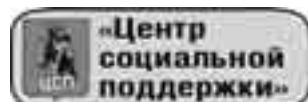
Твердые части куклы (голову, руки, ноги) можно сделать из пластика или полимерной глины. Эти материалы продаются во многих специализированных магазинах для художников.

Из пластика или глины лепим необходимые части или всю фигуру. Чтобы изделие затвердело, его ставят в обычную духовку, разогретую до 100 градусов, на 1 час. Когда кукла остынет, надо расписать ее лицо красками. Для волос подой-

дет пушистое волокно, которое можно покрасить в любой цвет.

А вот еще один способ изготовления куклы. Набиваем старый эластичный чулок или носок (без лайкры) ватой или синтепоном. Завязываем. Получилась голова. Теперь масляными красками расписываем лицо. Конечности лучше сделать из колготок, набить их ватой, протавив потом проволоку. Теперь руки-ноги куклы будут гнуться. Для изготовления туловища подойдет картон. Голову, руки и ноги можно прикрепить к нему, например, клеим «Момент». Итак, кукла готова. Осталось лишь подобрать для нее костюм. Естественно, тоже сшитый своими руками.

Дарья ОГАНОВИЧ



оказывает содействие пенсионерам и инвалидам по заключению договоров

ПОЖИЗНЕННОЙ РЕНТЫ
Вы получаете до 1 млн. руб. одновременно, а также ежемесячные денежные выплаты от 1 000 до 3 000 руб., все социальные льготы сохраняются

консультации по тел.: 363-44-11

САД-ОГОРОД
Раздел ведет Татьяна ЧИРКОВА

ОТДЕЛИМ СВЕЖУЮ РЫБУ ОТ НЕСВЕЖЕЙ

В старину люди ели рыбу лишь в те месяцы, в слове которых имелась буква «р». Получается, что с сентября можно вкушать рыбу после летнего отказа от нее. И действительно, к осени она набирает силу. Становится сочной. Однако это не избавляет нас от того, что мы можем купить недоброкачественную рыбу. Как все-таки не ошибиться в выборе этого продукта? Этот вопрос мы задали сотруднику санэпидемстанции Тушинского рынка И. Кузьмину.

Для доброкачественной свежей рыбы характерны определенные признаки: чистая поверхность, слизи немного и она прозрачная, без запаха, естественная окраска. Глаза выпуклые, прозрачные, жаберные крышки плотно прилегают, прикрывая щели, сами жабры ярко-красного цвета. Морская рыба может пахнуть морской водой, водорослями, а некоторые йодом, что связано с условиями их обитания. А вот у непригодной в пищу рыбы глаза мутные, глубоко запавающие; рот открыт; жаберные крышки сильно приподняты, цвет жабр бурый или серый. Поверхность рыбы и ее жабры покрыты мутной слизью с несвежим, затхлым или кислым запа-

хом. Брюшко вздуто. Оно сероватого или красного цвета. Мясо рыбы сильно размякшее и легко отстает от костей, а цвет его серый или красноватый.

У доброкачественной соленой рыбы должна быть чистая поверхность. Консистенция мяса может быть от мягкой, сочной до плотной. Допускается также жесткая, сухая и слабая консистенция, но не дряблая! Запах допускается слабо-кисловатый, а в жабрах – окислившегося жира. Для сельдевых он более заметен.

Наиболее частый дефект соленой рыбы – ржавление. Оно возникает в результате окисления жира кислородом воздуха. При долгом хранении

ржавчина появляется в подкожном слое и может проникать во всю толщу мяса. Рыба приобретает неприятный вкус, запах прогорклого жира и становится непригодной в пищу.

Другой серьезный дефект соленой рыбы – омыление. Это слизистый налет с неприятным запахом, появляющийся на поверхности слабосоленой рыбы при контакте ее с воздухом. В самом начале омыление, слизь легкая, прозрачная и не сопровождается неприятным запахом. Рыба пригодна в пищу, но только после тщательной промывки водой, а затем уксусно-солевым раствором. Позднее слизь становится вязкой, молочно-белой и грязновато-белой; запах – гнилост-

ный, аммиачный. Есть такую рыбу нельзя.

При горячем копчении мясо рыбы приобретает приятный аромат, поверхность ее становится золотисто-коричневой. Очень важно, чтобы рыба была равномерно прокопченной: мясо, икра и молоки проварены, без признаков сырости; мясо легко отделялось от позвоночника. Консистенция обычно плотная, сочная, возможна слегка крошащаяся. Вкус и запах приятные.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНОЕ БЛЮДО ИЗ РЫБЫ, НАДО ПОМНИТЬ:

- ▶ чем крупнее рыба, тем жестче ее мясо. Мелкая рыба всегда вкуснее.
- ▶ чтобы рыбу легко очистить от чешуи, погрузите ее на несколько минут в кипящую, а затем в холодную воду.
- ▶ при варке рыбы не рекомендуется заливать ее холодной водой. Лучше опускать в кипящую воду, тогда она сохранит сочность и нежный вкус.
- ▶ рыба не будет прилипать к сковороде, если при обжаривании всыпать в растительное масло немного соли.
- ▶ рыбу, которую вы собираетесь жарить в кляре, обвалите сначала в муке, а уже затем обмакните в тесто. Теперь оно пристанет более плотным и равномерным слоем. Кусочки рыбы опускайте в хорошо разогретый жир, тогда и корочка на тесте образуется быстрее.

Светлана РОДИОНОВА