

КАЛЕНДАРЬ ДАЧНИКА

25 декабря - по народному календарю отмечается Спиридон-солнцеворот. В этот день нарезали вишневых веточек, ставили их в горшок с землей и каждый день поливали. Можно ставить веточки и в воду. Считалось, если они зацветут на Рождество, то в следующем году будет урожай на садовые плоды.

Сейчас, когда наконец выпал снег, необходимо притоптать его

под стволами плодовых деревьев, иначе кору погрызут мыши. Одновременно надо проверить все плодовые запасы и, если обнаружены погрызы, обязательно разложить отраву против грызунов. Обратите внимание на семена цветов, оставленные на даче. Если они не промерзли, лучше отвезти их в городскую квартиру, где и хранить в сухом прохладном месте.

ЛИМОННЫЕ СТРАДАНИЯ

Лимон - одна из самых привлекательных культур. Он и собой хорош, и плодоносит. Однако, чтобы он радовал вас, надо ему помочь пережить зиму.

Лимон весьма чувствителен к перемене освещения. Поэтому его не следует переставлять с места на место - иначе он прекратит рост.

Растению подходит температура не выше 14-18°C в зимнее время. В противном случае начнется несвоевременный рост, что значительно истощает лимон. Наибо-

лее благоприятная температура зимой 13-14°C.

Летом обязателен обильный полив, чтобы земля не пересыхала. Зато зимой достаточен полив отстоянной водой комнатной температуры два-три раза в неделю. Начиная с апреля и до мая лимону дают удобрения два раза в неделю, чередуя минеральные с органическими, но в небольших дозах.

Для успешного плодоношения лимонного деревца важно правильно сформировать крону. На первом году

жизни в начале февраля у растения срезают верхушку, оставляя 4 листочка. Летом из пазух этих листьев разовьются 3-4 веточки первого порядка, у которых на следующий год тоже отрезают верхушки, оставляя по два листа на каждой ветке. На каждой из ветвей первого порядка дают развиваться двум побегам. Таким образом получается крона из 6-8 основных ветвей, на которых в дальнейшем и будет развиваться побег.

Появляющиеся на нижней части ствола или у основания нижних листьев так называемые жировые побеги надо вырезать. Они тормозят рост остальных ветвей, а сами цвести и плодоносить не способны.

При искусственном опылении лимон цветет два раза - в мае и октябре. Созревание плодов продолжается примерно 180-200 дней.

Дарья
ВЛАСОВА

ЗЕЛЕНЬ
К НОВОМУ ГОДУ

На новогоднем праздничном столе кудрявая петрушка, оранжевые перчики, плоские листочки плоская сморчатся особенно радостно. Всю эту зелень я культивирую у себя дома в ящиках и горшках. Особенно любимы в нашей семье многолетние декоративные острые перцы, предназначенные как для выращивания в плечных теплицах, так и для комнатного украшения. Миниатюрные и симпатичные крошечные плоды идеальны не только для украшения интерьера, но и цельноплодного консервирования.

Перцы выращиваю на даче, а в сентябре пересаживаю несколько кустиков в горшки и отношу в городскую квартиру, где они будут плодоносить всю зиму и даже весну следующего года. Плющ очень неприхотлив, поэтому проблем культивирования с ним не бывает. Правда, выращивать его в комнатах надо как ампельное растение, побеги которого достигают 2-3 метров. Обрезка для него очень полезна. А петрушку, чтобы ее зелень стала насыщенной, начиная с ноября месяца приходится дополнительно подсвечивать.

Аркадий КСЕНАФОНТОВ

ПРИКОСНИСЬ
К ДУШИСТОМУ ЛИСТКУ

Герань зимой необходимо содержать в прохладном месте. Для ее формирования следует делать постоянную, но не сильную обрезку, прищипку. Возобновлять ее лучше, срезая верхушечный побег для укоренения, пересаживать ежегодно весной до начала роста. Почва пригодна из смеси дерновой, глинистой, листовой, перегнойной земли и песка. Горшок должен быть небольшой, иначе сильно разовьются облиственные побеги, а само растение не зацветет.

Герани легко размножаются черенками в течение всего года. Срезанный черенок вначале слегка подвяливают и высаживают в

субстрат. Поливают редко и не опрыскивают. Другой способ подходит для больших неопределенных побегов. Их ставят в темный сосуд с водой. Как только появляются белые нитевидные зачаточные корни, можно высаживать черенки в грунт.

Самой неприхотливой геранью считается пеларгония душистая, или герань лимонная. Она может расти даже на северных окнах квартиры. Листья имеют глубоко рассеченные с перисто-надрезанными долями, опушенными волосками. В них содержится душистое эфирное масло. Поэтому даже при легком прикосновении листья издадут сильный, но приятный запах.

«Дорогая «МС»! Благодаря советам рубрики «Сад-огород» я добила неплохих результатов на своем дачном участке. К сожалению, из статьи «Любит - не любит» (5 октября, № 37) не ясно, можно ли сажать рядом картофель и огурцы.

Наталья ДУДОРОВА, пенсионерка».

ОГУРЕЦ КАРТОФЕЛЮ
НЕ ВРАГ

Огурцы и картофель могут расти рядом, но при условии применения к ним разнотипной агротехники. Огурец, к примеру, любит свежий навоз, а от картофеля на свежем удобрении хороших клубней не дожидаться, вся сила в ботву пойдет. Кроме того, огурец менее требователен к свету, чем картофель, но сорта, предназначенные

для открытого грунта, нуждаются в хорошем освещении. Тут интересы этих культур сходятся.

Опасными вредителями для картофеля являются колорадский жук и проволочник, которые совершенно не интересуются огурцами. Значит, эти овощи друг другу навредить не могут.

Лев ЗАМЫЦКИЙ,
лауреат выставки
«Садовод и фермер-2005» на ВВЦ



САМ СЕБЕ МАСТЕР



САД-ОГОРОД
Раздел ведет Татьяна ЧИРКОВА

ГЛИЦЕРИН СТИРАЕТ ПЯТНА

Глицерин нечасто используется в домашнем хозяйстве. И зря. Он отличное средство для выведения пятен.

- Чтобы шерстяное трикотажное изделие после стирки оставалось мягким и пушистым, прополощите его сначала в теплой воде с добавлением глицерина (1 чайная ложка на 2 л воды), затем в чуть более холодной воде, в которой есть нашатырный спирт (1 ч. л. на 2 л воды).
- Застарелые пятна от кофе на ткани выводят смесью глицерина, нашатырного спирта и воды, взятых в равных частях. Смесью нанесите на загрязненные места, оставьте на сутки, затем постирайте ткань в мыльной воде. Свежие пятна от кофе, какао, шоколада посыпьте солью, смешанной с глицерином, потом отстирайте.
- Пятна от духов и одеколона на шелковой и шерстяной одежде смачивают глицерином, затем протирают ваткой, пропитанной ацетоном.
- Пятна от белого вина и шампанского нужно протереть подогретым глицерином, затем промыть изделие теплой водой.
- Стершиеся места на воротниках и манжетах кожаной одежды протрите тряпочкой, смоченной в глицерине.
- Паркетные полы хорошо протирать тряпкой, пропитанной теплой смесью глицерина и воды. Полы, покрытые линолеумом или кафелем, протирайте теплой водой с добавлением глицерина.
- Чтобы стекла очков не запотевали, их можно смазать смесью из 3 частей глицерина, 7 частей жидкого мыла и нескольких капель скипидара, затем хорошо протереть чистой фланелью.
- Ветки дуба, барбариса, листья клена и другие растения можно «законсервировать». Промойте их теплой водой, затем расщепите концы и опустите ветки в смесь глицерина с водой (1:3) на 6-8 см.

РОЖКИ-БАНТИКИ В СМЕТАНЕ

Даже неопытная хозяйка может блеснуть искусством готовить макароны. Достаточно подобрать соответствующий соус и ароматные приправы - и вот уже ваши рожки, бантики или спагетти быстро превратились во вкусную и пикантную еду. Хотя без кулинарных секретов хорошему блюду из них не бывать.

Для приготовления одной порции надо 100 г макарон опустить в кипящую подсоленную (1 ч. л.) воду (1 л), быстро закрыть кастрюлю крышкой. Через пару минут снять ее и варить макароны в зависимости от их толщины и формы на слабом огне 5-15 мин. Постоянно помешивайте изделия, лучше деревянной ложкой. Соль добавляют, когда вода закипит, а не в процессе варки. Если вы хотите получить макароны по-итальянски, варите их недолго, пусть они лишь слегка набухнут.

Макароны приобретут пикантный вкус, а заодно и цвет:

- ▲ зеленый, если в них добавить 250 г мелко нарезанного шпината или петрушки;
- ▲ оранжевый - 1 ст.л. томатного или морковного сока;
- ▲ желтый - шафран;
- ▲ красный - свекольный бульон или пюре из свеклы.

Цветные макароны продаются и готовыми. Особенно они вкусны с тертым сыром и сливочным или растительным маслом.

Макароны имеют разные формы, а соответственно, и назначение:

- ▲ тонкие длинные ленты предназначены для супа и бульона;
- ▲ спагетти - для рагу с томатами и масляными соусами;
- ▲ ленты и бантики - для сметанных соусов;
- ▲ короткие трубочки - для запеченного блюда с соусом;

▲ ракушки, стружки - к мясным соусам и салатам;

▲ широкие полые, длинные - к мясу и зелени;

▲ звездочки - для супов со сметаной. Макароны высокого качества сделаны из пшеницы твердых сортов. На это указывают итальянские слова: semola, semolina, grano duro или русское «экстра». Такие макароны имеют гладкую поверхность, ровный золотистый цвет. А вот у плохих поверхность шероховатая, грязноватый желтый оттенок, в пачке всегда есть крошки и мука.

Макароны очень питательны. Ведь в их составе вода или молоко, яйца, соевая мука и пищевые красители. Однако вопреки распространенному убеждению лишние килограммы они не прибавляют. Считайте сами: порция макарон, приготовленных только из муки и воды, содержит около 340 калорий. Добавка из яиц и масла увеличивает энергетическое содержание блюда еще на 30 - 40 калорий. Зато макароны довольно полезный продукт. В них содержится железо, медь, фосфор, магний и цинк, витамины группы В и витамин молодости F. Клетчатка этих мучных продуктов выводит шлаки и токсины.

Макаронные изделия можно хранить в стеклянной банке. Однако через три месяца они потеряют до 80 процентов витаминов группы В и особенно витамин B12 (рибофлавин). Хранят этот продукт в темном сухом месте.

Самым большим поклонником макарон считается канадец Роб Уоткинс. Он ест их три раза в день (примерно тысячу пачек макаронных изделий в год). И держится в одном весе - 76 кг.

Наталья ЕРМОЛАЕВА



ШКОЛА ВЫЖИВАНИЯ

Приближающийся Новый год вызывает не только приятное волнение и радостные хлопоты. Для сотрудников госпознадзора это самое напряженное и тревожное время. Как выразился один из пожарных, с 20 января начинается настоящее сумасшествие, достигающее кульминации в новогоднюю ночь.

Откуда пришло к нам это поветрие? Почему Новый год без канонады китайских салютов и ракет, взрывающихся на крыши домов и поджигающих чужие балконы, теперь и не праздник вовсе? Так или иначе, но еще задолго до наступления торжеств граждане, как настоящие партизаны-подрывники, с маниакальной настойчивостью припасают сотни и тысячи бомбочек и петард, хлопушек и бенгальских огней, чтобы добавить огня в новогоднюю ночь.

Чем заканчиваются такие радости, хорошо знают не только пожарные и сотрудники ГО и ЧС Москвы. В Новый год практически не разгибая спины трудятся врачи «скорой помощи», приемных покоев больниц и милиционеры. Чтобы не быть голословным, приведу статистику.

В прошлом году торжества начались, как всегда, задолго до наступления Нового года. Тоже своего рода поветрие - отмечать Рождество по католическому календарю. Поэтому первые пострадавшие от взрывов петард появились еще 20 декабря. А потом... понеслось на целый месяц! Всего с 20 декабря прошлого года по 1 февраля нынешнего от всевозможных пиротехнических развлечений пострадали 54 человека, причем 13 из них дети.

ОТДЫХАТЬ БЕЗ ОГОНЯ!

Сразу огорчу оптимистов. Это статистика не всех ЧП, а только тех, в которых пострадавшие нуждались в серьезной медицинской помощи. Достаточно сказать, что из 54 травмированных 40 человек были госпитализированы.

О масштабах сумасшествия можно судить не только по развешиваемым после новогодних забав объявлениям о сбежавших от испуга домашних животных - собаках, кошках и прочих четвероногих. Хотя и это проблема. А вот родители пятилетнего Сергея В. вряд ли так быстро забудут фейерверк, устроенный в конце хлебосольного застолья. Их мальчик частично лишился кисти руки и теперь до конца жизни будет в ужасе вздрагивать при звуках взрывающихся петард.

И таких детей немало. У одного ожог лица, у другого - термический ожог ягодиц, у третьего - ампутация пальца, рваная рана в лобной области... Читаешь сводки и думаешь: стоит ли эта забава таких жертв? Увы, сильны мы бываем, как известно, задним умом.

Прошлогодние праздники в целом не отличались от всех других, - рассказал начальник Управления государственного пожарного надзора Главного управления МЧС России по городу Москве Владимир Родин. - Хотя впервые мы отды-

хали очень долго. Причинами большинства пожаров с тяжелыми последствиями были застолья и несоблюдение элементарных мер пожарной безопасности: непотушенные сигареты, забытый включенный электроприбор и т.п. Но, как всегда, много хлопот доставили и пиротехнические развлечения.

- Почти каждое изделие, - продолжает Владимир Степанович, - при горении может достичь 300 градусов. Такая температура способна мгновенно воспалить бумагу, ткань и многое другое, чего предостаточно в любой квартире. К тому же высота полета ракеты от 30 до 100 метров. Если неправильно ее нацелить, то она полетит не вверх, а на балкон к соседям или в чужое окно. Хорошо, если только стукнет, а если разобьет, пробьет насквозь... Но самое неприятное - травмы и ожоги. История повторяется ежегодно. Поэтому в очередной раз прошу всех, кто любит отдыхать с огоньком: внимательно читайте инструкции, не допускайте детей до использования пиротехники, не покупайте несертифицированную продукцию. Тогда ваш праздник будет ярким и запоминающимся в самом лучшем смысле этого слова.

Николай МОДЕСТОВ



ФОТО ЮРИЯ СТРОКОВА