

## ЧТОБЫ ДАЧА КУРОРТОМ НЕ КАЗАЛАСЬ

Приобретая садовый участок, новичок в этом деле начинает думать, какими культурами его засадить, обзванивает знакомых садоводов, чтобы те поделились семенами, отростками или усами. Те нередко отдают растения, которые не представляют интереса для садовода с большим опытом. Это мелкоплодные и колючие сорта облепихи, выродившиеся кусты садовой земляники, разочаровавшие своим бесплодием ягодные кустарники, многолетние цветы, которые давно нуждаются в пересадке. Начинающий садовод в первую очередь старается разместить на своем участке знакомые ему с детства плодовые и овощные культуры, да

еще как можно в большем количестве, не понимая: когда приобретенные надежды вырастут, то будут заглушать друг друга.

Лично я дал бы начинающему садоводу совет: приобретайте рассаду и саженцы в питомниках. Но сначала хотя бы ознакомьтесь с характеристиками растений, которые предполагаете высадить. Если это, к примеру, яблоня, то узнайте, где данный сорт выведен, какую крону имеет во взрослом состоянии, поскольку ее размер определяет расстояние между деревьями. Не забывайте, что далеко не все вишни, жимолость, груши и другие плодовые деревья и кустарники являются самоплодными. Большинство из них требует

перекрестного опыления пчелами. А значит, необходимо подумать и о крылатых помощниках, приобретая для них соответствующую траву и цветы.

Необходимо записывать сорта саженцев в специальную тетрадь с точным планом их посадки. Это поможет восстановить в памяти, какой сорт показал себя с невыгодной стороны.

Но самая главная заповедь садовода: если хотите получить от своего сада максимальный результат, то и ухаживать за ним придется, что называется, по полной программе.

**Анатолий МИХАЛЕНКО**

## ЖЕЛЕЗНАЯ ЛЕДИ НЕ ПОДВЕДЕТ



солнечную погоду методом встряхивания цветочных кистей. Чтобы пыльца прорастала на рыльце пестика, необходимо сразу после встряхивания пролить почву или опрыскать водой цветки. Через два часа после полива снижаю влажность воздуха, открывая все форточки и двери для проветривания. Эти мероприятия необходимы во время цветения, чтобы на пленке не оставался конденсат. Переувлажненная почва снижает содержание сухих веществ и сахара в плодах томата, из-за чего они становятся кислыми и водянистыми. Выращиванием томатов я занимаюсь много лет. У меня боль-

шая коллекция отечественной и зарубежной селекции. Хочу рассказать о самых интересных сортах. Большой ранний урожай в теплицах дают: Скальный замок, Подснежник, Гея, Медвежья лапа, Ракета и Персик, но особенно Железная леди. Они практически не болеют фитотфторой, потому что созревают первыми.

Для открытого грунта и временных парников хороши сорт канадской селекции Лабрадор, Японский стелющийся, Колумб, Аист и Суворовский, вегетационный период которых составляет 50-70 дней. Первую продукцию они дают уже в начале июня. Для северных районов и зон рискованного земледелия эти сорта ценная находка.

**Валерий БРИЖАНОВ**

В своей теплице последнее время я предпочитаю выращивать ранние овощи. Очень люблю томаты. Семена сею в конце марта в заранее подготовленные ящики с питательной смесью. Потом накрываю их пленкой, предварительно полив землю теплой водой с марганцовкой. Температуру поддерживаю на уровне 18-20 градусов. Тем самым создается парниковый эффект, и семена прорастают быстро. Сею их сразу на постоянное место, так как каждая пикировка и недоста-

точное освещение надолго отодвигают плодоношение. По мере роста подсыпаю землю в ящики, чтобы увеличить корневую базу. В теплице мало тепла, особенно в ночное время. Но это создает условия для естественного закаливания рассады. По мере роста томатов увеличивается и световой день. Теплица должна быть с утра до вечера освещена солнечными лучами. Даже небольшое ее затенение деревьями или кустарниками ведет к снижению урожая.

Опыляю цветки днем в теплую

## «ЖИВОЙ» КОМПОСТ - ВОЗРОЖДЕНИЕ ЗЕМЛИ

Человечество безжалостно эксплуатирует землю на свое благо, но возможности земли не безграничны. Землю надо жалеть и стремиться восстанавливать ее плодородный слой, при этом стараться использовать природные силы самой земли. Технология восстановления плодородия почвы, с применением разработанного московскими учеными из «Научно-Производственного Центра Агроэкологии и Пробиотики» биоудобрения «Возрождение», основана на использовании полезных микроорганизмов, населяющих верхний слой почвы. Ведь именно почвенные микроорганизмы и дождевые черви способствуют тому, что почва становится рыхлой, воздухопроницаемой, с большим содержанием гумуса. Поэтому следует заботиться об увеличении численности почвенных обитателей, а насыщенный ими компост является быстрым и эффективным восстановителем плодородия почвы.

Применяя биоудобрение «Возрождение» можно всего за 1-2 месяца получить высококачественный традиционный компост (в отличие от традиционного длительного способа его подготовки). С использованием микроорганизмов, находящихся в препарате, процесс переработки органических отходов в гумус идет очень интенсивно. В результате, получается выигрывать не только во времени, но и в качестве,

т.к. готовый компост по всем показателям в 2-3 раза эффективнее, чем приготовленный обычным способом. При внесении такого компоста в почву происходит не только обогащение ее питательными веществами, но и заселение почвы полезной микрофлорой. Активно размножаясь, полезные микроорганизмы подавляют развитие болезнетворных бактерий. Использование такого компоста очень благотворно влияет на развитие растений. Так, малина, смородина и др. ягодные кустарники дают больше молодых побегов, корнеплоды, картофель прекрасно сохраняются зимой, а урожай клубники, огурцов, томатов и перцев ощутимо возрастает.

Предлагаем Вам один из способов компостирования с помощью биоудобрения «Возрождение»: органические отходы закладываются слоями высотой 15-20 см. на ровной поверхности земли и проливаются разведенным в воде препаратом. Желательно между слоями органики добавить небольшой слой земли. Сухую органику прежде нужно пролить водой. Последнюю увлажненную разведенным препаратом кучу закрывается от доступа света и воздуха темной пленкой. При таких условиях компост готов за 1-2 месяца. Чем разнообразнее компостируемые составляющие, тем эффективнее будет компост, т.к. каждый тип органики имеет

свою микрофлору, обладает своим «набором микроорганизмов». Разводить биоудобрение для приготовления компоста следует в соотношении: 100мл. на 10 литров отстоянной воды.

Очень эффективно внесение готового компоста осенью, а также весной за неделю до посадки. Вносить компост можно даже непосредственно в почву. Осенью микроорганизмы еще 2 месяца могут работать на глу-

бине залегания корней. Весной они увеличивают и поддерживают температуру почвы выше на 2-3°, вследствие чего растения лучше переносят заморозки.

Кроме приготовления компоста, биоудобрение «Возрождение» можно использовать при осенне-весенней подготовке почвы, борьбе с сорняками и насекомыми-вредителями, для замачивания семян, а также как подкормку для всех растений на протяжении всего летнего периода (расход: 10 мл на 10 л. воды).

**Ольга ПАВЛОВА**

### БИОУДОБРЕНИЕ «ВОЗРОЖДЕНИЕ»

Разработка российских ученых - экологически чистое удобрение Биоудобрение «Возрождение Компост» можно приобрести в магазинах г. Москвы:

- «Все для сада и огорода», м. «Молодежная», ул. Ивана Франко, д.38, к.1, тел. 417-41-29
- Садовый центр «Подворье», м. «Савеловская», Суцевский вал, д. 12, тел. 978-95-53
- Садовый центр «Подворье», м. «Авиамоторная», ул. Авиамоторная, д. 19, тел. 362-05-13
- «Мир Увлечений», м. «Юго-Западная», ул. 26 Бакинских Комиссаров, д.12, стр. 2, тел. 433-87-51
- «Цветы», м. «Сходненская», ул. Туристская, д. 20, к. 1, тел.494-23-55
- «Мастер-Дачник», м. «Свиблово», ул. Летчика Бабушкина, д.8, тел. 471-15-72
- «Газонокосильщик», м. «ВДНХ», Ярославское ш., д.2,к.2, тел. 188-08-65
- «Семена», м. «Ботанический сад», пр-т. Серебрякова, д.4, тел.180-44-91
- «Цветочный дворик», м. «Каширское», Каширское ш., д.48, к.1
- «Газонокосильщик», м. «Коломенская», пр-т Андропова, д.38, к.3, тел. 112-63-89.

Тел. для справок: (495) 510-51-76, 995-86-37

**«Центр социальной поддержки»**  
оказывает содействие пенсионерам и инвалидам по заключению договоров **ПОЖИЗНЕННОЙ РЕНТЫ**  
Вы получаете до 1 млн. руб. одновременно, а так же ежемесячные денежные выплаты от 1 000 до 3 000 руб., все социальные льготы сохраняются  
консультации по тел.: 363-44-11

ГНУ «Всероссийский селекционно-технологический институт садоводства и питомниководства»  
**СДАЕТ В АРЕНДУ ПОМЕЩЕНИЯ:**  
производственные, офисные, складские, автосервис  
**329-40-00**

Ждем вас 25 марта в 12 часов МЦ «Долголетие»  
При онемении, сколиозе, остеохондрозе, грыже диска наши врачи помогут вам. Безболезненная мануальная терапия. Эффект уже через 2-3 сеанса.  
Оптимально для детей и пожилых людей  
Программа о лечении этих заболеваний, показ упражнений, ответы на вопросы  
ВХОД СВОБОДНЫЙ 366-90-83 www.ambulance.ru

Увы, содержание витаминов в овощах сейчас резко уменьшилось. Самое время побольше налегать на сухофрукты. Другое дело, где их купить: в магазине или на рынке?

Если вы полагаете, что молодые люди характерной внешности продают на московских базарах «экологически чистые» сухофрукты, выращенные их заботливыми руками в садах Кавказа и Средней Азии, то, скорее всего, заблуждаетесь. Вполне вероятно, что узбекский изюм родом из Вьетнама, Китая или Аргентины. А уж где там рос, как его собирали и обрабатывали, знают только сами аборигены.

Не стоит забывать, что рыночные сухофрукты, как правило, хранятся в легкодоступной для грызунов таре, а мыши и крысы вполне комфортно живут на московских базарах. Кроме того, все, что выделывают при чихании и кашле посетители рынка и торговцы, оседает на заботливо разложенных сухофруктах, которые к тому же щупают грязными руками. В магазине продаются лишь те сухофрукты, срок хранения которых не превышает 12 месяцев. Но кто на базаре вам скажет, что продает позапрошлогодний изюм или курагу?

Многие считают, что рыночные продукты более предпочтительны, так как они высушены на солнце. Однако его лучи не могут справиться с живыми личинками фруктовой моли, плесневыми грибами и многочисленными микроорганизмами (в том числе болезне-

## ВЫ ЛЮБИТЕ ГРЯЗНОФРУКТЫ?

творными), для которых сухофрукты - прекрасная питательная среда. Зато сушка плодов и фруктов в промышленных масштабах производится в специальных аппаратах, не допускающих проникновения туда насекомых, и при тепловом режиме, полностью уничтожающем болезнетворные микроорганизмы.

Распространено мнение, что сухофрукты промышленного производства обрабатывают сульфидами, сушат парами серы. Это не так. «Окуривание серой» осуществляется при кустарном производстве в Средней Азии, Китае и Вьетнаме, откуда дешевая продукция попадает на московские рынки и выдается там за экологически чистую.

Обработку готовых сухофруктов во всех развитых странах проводят сорбиновой кислотой и ее натриевой или калиевой солью, которые оказывают угнетающее действие на дрожжевые и плесневые грибы, бактерии,

препятствуя образованию микотоксинов, и являются природными антиоксидантами. Для тех, кто панически боится всяческих консервантов, сообщаем, что сорбиновая кислота является природной ненасыщенной жирной кислотой, выделенной впервые из сока ряби-

ны (от лат. sorbus - рябина) немецким химиком А. В. Гофманом в 1859 году. Природный комплекс этих кислот называется витамин F и оказывает антиатеросклеротическое, антиаритмическое действие и препятствует образованию тромбов. Используются в пищевой промышленности в качестве консервирующего вещества сорбиновая кислота и ее соли (E200 - E203) - это наиболее безвредные консервирующие вещества, которые не изменяют естественного вкуса и цвета сухофруктов, надежно предохраняют их от порчи.

Однако независимо от того, покупаете вы сухофрукты в магазине, на рынке или где-либо, перед употреблением тщательно вымойте их проточной водой, затем положите в эмалированную посуду, налейте на дно немного горячей воды, закройте плотно крышкой, доведите воду до кипения на маленьком огне и пропарьте 2-3 минуты. Сухофрукты, обработанные таким образом,

готовы к дальнейшему употреблению и безопасны.

Сухофрукты, приобретенные на рынке, как правило, имеют повышенную влажность и поражены личинками фруктовой моли. Поэтому для хранения дома дополнительно их просушите. Разложите тонким слоем на противне, поставьте в духовку при температуре 80-90 °C на 30-40 минут. Дверцу держите открытой. Хранить обработанные таким образом сухофрукты нужно во влагонепроницаемой стеклянной или пластмассовой посуде с хорошо подогнанной крышкой.

Еще одно заблуждение: сушеные плоды менее полезны, чем свежие... На деле сухофрукты представляют собой продукт, в котором содержится в более концентрированном виде сбалансированный природный комплекс биологически активных веществ, в том числе витаминов, микроэлементов, легкоусваиваемых сахаров, органических кислот и клетчатки. Но если свежие фрукты и плоды содержат до 85 процентов воды, то в сухофруктах ее не должно быть более 20 - 25 процентов. После частичного удаления влаги концентрация биологически активных веществ в сушеных фруктах возрастает в несколько раз по сравнению со свежими, поэтому 150 - 200 г сухофруктов заменяют примерно 1 кг свежих.

**Игорь СОКОЛЬСКИЙ**