

## КАЛЕНДАРЬ САДОВОДА

■ В июле размножаются большинство вредителей и развиваются болезни: капустной совки, луковой или морковной мухи, фитофтороза и мучнистой росы (особенно после дождя), бактериоза. На перцах и баклажанах в теплицах могут появиться тля, паутинный клещ и белокрылка. В дождливую погоду досаждают слизни и вездесущие улитки. Поэтому так важны в этот период профилактическая обработка растений растительными настоями и отварами против вредителей, а также инфекционных и грибковых заболеваний.

■ Наступила пора заготовки земли для рассады на будущий год. На лугах с хорошим травостоем нарезаем пласты дерна толщиной 10 см и укладываем их трава к траве, переслаивая коровяком. В сентябре

штабель перелопачиваем, и к весне дерновая земля будет уже готова.

■ Собираем на болоте торф, раскладываем для проветривания или сразу используем для приготовления компоста. Заготавливаем также перегнойную землю и чистый речной песок. Землю храним в прохладном, защищенном от солнца месте, время от времени увлажняя и разрыхляя ее.

■ Систематически пополняем хозяйственными отходами компостную кучу и перелопачиваем прошлогоднюю. Сорняки лучше складывать в компост сразу после прополки, пока они не высохли.

■ На огороде сею зимнюю редьку, а в саду высаживаем черенки роз и флоксов на окоренение. Выкапываем луковицы тюль-

панов, нарциссов и гиацинтов, сортируем и выкладываем «на отдых» в прохладное темное помещение до высадки в грунт осенью. Начинаем делить и высаживать ирисы.

■ Середина июля благоприятна для прививки и перепрививки плодовых деревьев. На привитых розах вырезаем побеги шпильки, растущие из земли. При необходимости обрабатываем розы от паутинного клеща инсектицидами.

■ С третьей декады июля начинаем убирать урожай озимого чеснока. Выкапываем его вместе с ботвой и подвешиваем в проветриваемом помещении для просушивания на две недели. После этого одну часть чеснока отбираем для посадки под зиму, а другую оставляем для употребления в пищу.

Последнее время все чаще можно встретить на садовых участках лебеду. Но не ту, о которой поется в популярной русской народной песне, а садовую. Растение это по сытости может равняться с животными продуктами. Оно очень богато протеином. Не имея запаха и довольно безвкусное, в сочетании с ароматными травами (луком, петрушкой, перцем и чесноком) лебеда - идеальный компонент салатов, борщей, супов и гарниров.

Сухую лебеду добавляют в муку, что существенно повышает питательную ценность хлеба, который к тому же луч-

## ПОСЕЮ ЛЕБЕДУ

ше пропекается и дольше хранится. Из семян лебеды готовят кашу, по вкусу и питательности близкую к гречневой.

Лебеда давно возделывается и употребляется в пищу в Западной Европе и Северной Америке. В России это растение широко распространено в диком виде. В голодные годы оно многих спасло от гибели. Его употребляли сырым, выпекали с ним хлеб, из него варили щи. Культурные формы лебеды садовой лишь в последние годы появились на наших огородах.

Растение это холодостойкое, успешно переносит кратковременную засуху, растет на слабозасоленных небогатых почвах, но высокий урожай может дать лишь на хорошо удобренной органикой земле. Лебеда влаголюбива и при недостатке воды образует боковые разветвления и цветочные стебли. Листья при этом становятся мелкими и жесткими.

Садовую лебеду можно сеять в несколько сроков начиная с ранней весны, затем каждые две недели до наступления жаркой погоды. Послед-

ний сев: конец июля - начало августа. В фазе двух-трех листочков растения прореживают, оставляя между ними 25-30 см. Во время вегетации поддерживают почву во влажном состоянии. Зеленая при этом бывает нежная и сочная. После прореживания лебеду подкармливают раствором мочевины. Почву, особенно тяжелую, регулярно рыхлят на небольшую глубину (5-6 см), сочетая рыхление с прополками.

Хозяйственная годность наступает через 20-25 дней после всходов. Урожай собирают, срезая обычно ножницами или острым ножом, стараясь сохранить зелень чистой.

«ПЯТОЧКА»  
ДЛЯ ХОСТЫ

Хосту я приобрел на рынке несколько лет назад. Но растение никак не хотело развиваться на моем участке и тем более размножаться, пока я не пересадил его на открытое солнечное место перед домом в хорошо удобренную почву. Потом узнал, что хоста не любит сырость, а нуждается в поверхностном мульчировании перегноем, который является к тому же прекрасным удобрением. Чтобы листья развивались пышно, подкармливаю ее азотным удобрением и суперфосфатом. Ухаживать за питомцем надо регулярно. Соцветия при их появлении следует вырезать, чтобы не нарушалась четкая форма розетки листьев.

Хоста легко размножается делением старых кустов на небольшие части с 3-4 побегами. Они восстанавливают розетку листьев в тот же год. Но самый легкий способ - черенкование. Он быстро дает большое потомство. Для этого нужно отрезать мелкие отдельные побеги с «пяточкой» и прикопать землей. Первое время их придется подержать под прозрачными колпаками из пластмассовых бутылок.

Анатолий ОСТРИКОВ

БИТВА  
С ОГНЕВКОЙ

В июле чрезвычайно активна огневка крыжовниковая, вернее, ее гусеницы зеленого цвета с черной головой и длиной до 14 мм. Они стягивают паутинной листвой и плоды, вгрызаются в незрелые ягоды сверху, а зрелые выедают изнутри. Сигналом тревоги служат сначала одиночные красные, как огоньки, ягоды. Очень скоро куст крыжовника покрывается уже жухлыми рыжими ягодами.

Именно сейчас необходимо внимательно просмотреть каждую ветку растения, чтобы уничтожить гусеницу, тем самым спасая урожай.

Собираем пораженные ягоды, рыхлим почву под кустами, удаляя сорняки, и сею отпугивающие растения в междурядьях. Огневка не переносит запаха и вкуса «зеленки». Если начать опрыскивать пораженные кусты настоем крапивы и чистотела, забродившим в бочке с водой, огневке сладко не покажется, а ягоды ничуть не пострадают.

САД-ОГОРОД  
Раздел ведет Татьяна ЧИРКОВА

В доме каждого верующего человека за долгие годы накапливается значительное количество икон - больших, средних, маленьких, Венчальные, крестильные, именные и памятные. Какие-то из них нам подарили друзья, благодетели, духовные отцы. Некоторые мы купили сами в паломничествах по святым местам, а иные просто понравились в ближайшей церковной лавке или на ярмарке. А самая большая, старинная икона Казанской Божьей Матери - это мое приданое!

ИКОНОСТАС  
БЕЗ КРАСНОДЕРЕВЩИКА

В нашем доме раньше иконы стояли и висели везде: на книжных полках, в простенках, над письменным столом, в спальне и даже на кухне и в коридоре. Но всегда хотелось собрать их в одном месте, на иконостасе. Однако полки меня не устраивали - некрасиво, казенно как-то, а заказать иконостас краснодеревщикам оказалось не по карману.

В прошлом году нам удалось наконец сделать капитальный ремонт в квартире. Впервые в жизни мы с мужем купили настоящий мебельный гарнитур, и хотелось, чтобы иконостас гармонировал с ним. Я чуть голову не сломала в поисках выхода!

И придумала! Мы купили зеркало из того самого мебельного гарнитура. Рама у него (это обязательное условие для успеха задуманного дела!) слегка выступала вперед. Муж смотался на строительный рынок и купил рейку в виде буквы П за 120 рублей. Из нее он нарезал различной длины полочки и осторожно закрепил их винтами в раме зеркала. Разумеется, предварительно мы прикинули, каким образом иконы будут располагаться на нашем импровизированном иконостасе, и полочки нарезались под этот «индивидуальный проект». Затем повесили зеркало и расставили иконы. Взгляните на снимок, какая получилась красота! Иконы как бы висят в воздухе, зеркало отражает свет и создает радующее глаз сияние. Иконы смотрятся торжественно, так и притягивают взор!

На верхней части рамы зеркала в центре я закрепила вазочку с вербой, которую, говорят, нужно хранить весь год, до следующего Вербного воскресенья, чтобы в доме был мир и счастье. А по краям поставила подарочные малахитовые яйца с ангелами наверху...

На нижней части рамы уместилась маленький подсвечник, рыбки, привезенные из Иерусалима, крестики и запасные свечи.

Конечно, вы можете расставить иконы и украсить иконостас так, как вам захочется. А если вы человек неверующий, вместо икон можно расположить на полочках фотографии, отражающие, к примеру, последние события в вашей семье: празднование дня рождения любимого человека, «первый раз в первый класс» вашего ребенка и т. д. Главное, чтобы моя идея сделала ваш дом светлей и радостней!

Наталья СЕГЕНЬ

## ХРАНИМ ДОЛЬШЕ, ТРАТИМ МЕНЬШЕ

Погода стоит жаркая, влажная - продукты и готовые блюда очень быстро портятся. Как их лучше сохранить? Ну, конечно, в холодильнике. Однако не все так просто...

Самый лучший способ хранения продуктов в течение длительного времени - это заморозка их до температуры минус 18 градусов и ниже. При этом сохраняются цвет, вкус, вид, а также содержащиеся в них витамины. Способность морозильной камеры создавать и поддерживать заданную температуру в современных холодильниках указывается звездочками. Их количество соответствует периоду времени, в течении которого замороженные продукты могут храниться без потери качества. Такой период составляет от недели до года. Но ряд продуктов лучше всего сохраняют свои качества при нулевой температуре. Поскольку ни в холодильной, ни в морозильной камерах нуля не добьешься, некоторые фирмы производят холо-

дильники с зоной нулевой температуры, где продукты находятся в условиях оптимального для них соотношения температуры и влажности.

Чем быстрее заморожены продукты, тем более естественный у них вид и цвет, и хранятся они намного лучше. Это обеспечивается режимом глубокого заморозки, которую желательнее включить часа за 3 до того, как в морозильник будет положена новая большая порция продуктов.

Много времени при готовке пищи занимает чистка-нарезка. Советую: раз в месяц почистите морковь, чеснок, порежьте лучок, перец, капусту, сложите все в пластиковые контейнеры, закройте плотной крышкой и поставьте в холодильник. Продукты без доступа воздуха сохраняются в два-три раза

дольше, чем когда они находятся просто на полках холодильника. Контейнер нужно заполнять минимум на две трети, чтобы в нем осталось как можно меньше воздуха. Пищевой пластик не имеет запаха, не влияет на вкус. Выпускают контейнеры из прозрачного пластика, чтобы, не поднимая крышку, видеть, что внутри. Для зелени, которая любит повышенную влажность, в некоторых емкостях имеются «глазки».

Еще один наш друг - вакуум. Он позволяет в течение длительного времени полностью сохранить свежесть, аромат, запах, цвет продуктов, а также и питательные вещества. Можно купить вакуумные контейнеры со встроенным в крышку ручным насосом для откачивания воздуха. Пользоваться ими просто: заполните емкость продуктами не более чем на 80 процентов, накройте крышкой и вытяните ручку насоса на себя необходимое количество раз, пока индикатор вакуума не опустится до уровня крышки. На ней расположен ка-

лендарь, на котором можно отметить дату (число, месяц) помещения продуктов в контейнер. Для открытия контейнера достаточно нажать на кнопку Push. Учтите, что недостаточное откачивание воздуха (индикатор вакуума не опущен до уровня крышки) приводит к нарушению состояния вакуума в контейнере. Со временем давление может ослабеть (индикатор вакуума поднимется). В этом случае необходимо снова откачать воздух. Контейнеры с ручным насосом нужно беречь от падений и повреждений. Их нельзя замораживать, использовать в СВЧ-печи и посудомоечной машине.

Хранить в вакуумных контейнерах можно свежие продукты (сыр, мясо, рыбу, фрукты, овощи), приготовленные блюда (салаты, котлеты, отбивные, блины и т.п.), сухие продукты (печенье, конфеты, шоколад, орехи, чипсы, сухофрукты, крупы и др.). Исключение составляют продукты питания, имеющие пористую и рыхлую структуру, поскольку атмосферное давление их сожмет.

Наталья СЕГЕНЬ