

## КАПУСТНЫЙ НЕКРОЗ

«На кочанах капусты появились мелкие точки. В чем причина такой порчи?»  
Ирина НЕФЕДОВА».

Обычно появление на листьях кочанов множества мелких, слегка выпалых свинцово-серых или черных пятнышек различной формы связано с неподходящими условиями выращивания капусты. Установлено, что избыточные дозы азотных удобрений predisполагают к точечным некрозам, а повышенные дозы калия и фосфора, внесение бора и молибдена, известкование кислых почв, наоборот, повышают устойчивость капусты к этому заболеванию.

## КАЛЕНДАРЬ САДОВОДА

■ В первой декаде августа нарезаем черенки с кустов красной и белой смородины длиной от 30 до 40 сантиметров. Обрабатываем их ростовым веществом гетероауксином и высаживаем под пленку. Половина черенков через два с половиной месяца превращается в полноценные саженцы.

■ После сбора малины сразу же вырезаем все большие и поломанные побеги, отплодоносившие стебли, а пораженные вредителями и инфекцией сжигаем.

■ У цветущих многолетников регулярно срезаем увядшие цветки. У привитых роз вырезаем поросль шиповника. В первой половине августа приступаем к размножению роз окулировкой.

■ Собираем семена однолетних, двулетних и многолетних цветочных растений, раскладываем их тонким слоем в картонные коробки и ставим для

просушки в теплое, сухое и хорошо проветриваемое помещение.

■ Со второй декады августа высаживаем на постоянное место подготовленную рассаду двулетних и многолетних цветочных растений. Первая половина месяца самое подходящее время для посадки и пересадки, а также деления лилий и примул, вторая - пионов, дельфиниумов, флоксов.

■ Не забываем регулярно поливать капусту, иначе не завяжутся тугие вилки белокачанной, крупные стеблеплоды у кольраби и головки у цветной капусты.

■ Огурцы поливаем только теплой водой во избежание отмирания корней.

■ Репка у лука начинает созревать в зависимости от посадки и погодных условий. Признаком созревания является полегание листьев примерно у половины растений. Лук слегка

подкапываем, вытаскиваем из земли и раскладываем на грядке в солнечную погоду под навес в сырую. За три-четыре недели до выкопки прекращаем полив.

■ Для ускорения созревания томатов продолжаем пасынкование растений, удаляя цветки, поскольку плоды из них уже не смогут развиваться. Чтобы питательные вещества лучше поступали из почвы в растения, захватываем рукой нижнюю часть стебля и слегка подтягиваем вверх, после чего мельчайшие корешки обрываются.

■ У тыквы удаляем женские цветки и мелкую завязь и накрываем эти теплолюбивые растения нетканым материалом, особенно при похолодании.

■ Небольшое количество корневой петрушки оставляем на грядке на зиму, чтобы весной собрать раннюю зелень.

## МЕЛКАЯ - В ПУЧКАХ, КРУПНАЯ - В СТРУЧКАХ

Фасоль на моем участке вырастает на славу, красивая, сильная. Конечно, потому, что я знаю некоторые секреты ее культивирования.

Вьющуюся фасоль сею только на грядках, расположенных с севера на юг, причем у северного края участка.

Как только высота фасоли достигнет 15 см, ее слегка окучиваю. Незадолго до формирования ботвы окучиваю еще раз, но уже сильнее. Такой прием способствует повышению выносливости растения.

При уборке урожая никогда не выдергиваю фасоль с корнями, а срезаю ее у корня. Таким образом в земле остаются и клубневые бактерии. Они обогащают почву гумусом и впоследствии азотом. Вот почему на месте, где культивировалась фасоль, хорошо растут овощи.

Стебель вьющейся фасоли необходимо прищипывать на высоте 2-2,5 м, иначе она будет расти до глубокой осени и не успеет вызреть. Стручки снимаю выборочно, когда совсем пожелтеют. После подсыхания их обмолачиваю.

В начале августа все цветочные кисти с бутонами и верхинки фасоли прищипываю, чтобы успели вызреть завязавшиеся стручки.

Но самое главное - правильно хранить фасоль: мелкую - в пучках, а крупную - в стручках. Это предохранит зерно от фасолевой зерновки. Запасы высушенной из стручков фасоли лучше всего держать в мешочке на улице, балконе, веранде или в коридоре. Словом, где достаточно холодно. Если вредитель все же завелся, то собранное зерно высыпаю в ведро с раствором поваренной соли (300 г на 1 л).

Пораженные семена тут же всплывают, после чего их собираю, ошпариваю кипятком, чтобы жучки не расплозились. Такое зерно можно скормить домашней птице. Здоровые семена промываю и высушиваю.

Александр КУЗНЕЦОВ



САМ СЕБЕ МАСТЕР  
САД-ОГОРОД  
Раздел ведет Татьяна ЧИРКОВА

Помните, еще недавно крутили такую рекламу: «Была картошечка простая, стала золотая, были семечки простые, стали золотые...» Картошку и семечки красить по моему методу не советую, а вот много чего другого - пожалуйста!

## БЫЛО ПРОСТОЕ, А СТАЛО - ЗОЛОТОЕ...

Обычная стеклянная бутылка может за час превратиться в роскошную вазу. Для этого нужен обычный аэрозольный баллончик с золотистой краской. Бутылку лучше взять фигурную, необычной формы. Установите ее на растеленные газеты и плавными движениями нанесите краску. Нельзя ее распылять обильно - краска потечет. Лучше красить в два-три приема, дожидаясь полного высыхания предыдущего слоя. Краска ложится гладко, сохнет быстро. Готовую вазу-бутылку можно украсить бусинками, кружавчиками, посадив их на клей ПВА.

А теперь подберите бутылку, внешне «похожую» на кого-нибудь из ваших знакомых: стройная, узкая от приднестровского коньяка «Аист» лучше всего подойдет для портрета юной девушки; толстая, важная, допустим, от ликера «Бейлис» - для дамы кустодиевского типа; бутылка 0,7 с высокими «плечами» - для солидного мужчины и т. д. Загрунтуйте поверхность белилами, дайте высохнуть. Изобразите простой гуашью прямо под резбой лицо, шею, ниже - руки, платье. У вас получится объемная фигура. Законченное изделие покройте обычным паркетным лаком НЦ-222 и дайте просохнуть. Теперь, если хотите, клеим ПВА прикрепите к костюму персонажа кружевной воротник, отделку платья из бусин или бисера, на горлышко наденьте бумажную «шляпку» - творите, как подскажет фантазия и наличие подручных материалов. Получится красивый и оригинальный подарок!



Одним аэрозольным баллончиком можно покрасить уйму вещей! Например, обычное крутящееся рабочее кресло из черной пластмассы станет роскошным тронном, если все основание покрасить в золотой цвет. Ручки кресла не трогайте - краска быстро сотрется и испачкает вам одежду. Пошлая пластмассовая роза может стать роскошным золотым цветком. Мебельные ручки, ножки старого табурета, выключатели, железные решетки - всего не перечислишь. А обычная картонная коробка, окрасившись в золото, превратится в изысканную подарочную упаковку.

Аэрозольная краска отлично ложится на стекло, дерево, металл, пластмассу, бумагу и некоторые виды тканей. Искусственную кожу, дерматин, тонкие ткани, никелированные изделия, полированное дерево красить нельзя!

Во время работы соблюдайте осторожность:

- рядом с вами не должно быть открытого огня
  - работайте в респираторе или хотя бы в марлевой маске
  - держите распахнутым окно
  - не оставляйте баллончик открытым, по окончании работы плотно закройте его крышкой
- Наилучшим сцеплением с окрашиваемым материалом обладают серебристая и золотистая аэрозольные краски. Другие цвета ложатся гораздо хуже, сохнут дольше, имеют сильный неприятный запах.

Остатки краски с рук и других предметов легко убираются уайт-спиритом.

Наталья СЕГЕНЬ

Почти все молоко, представленное сегодня на рынке, изготавливается из сухого молока. У многих к нему предвзятое отношение. Между тем для изготовления молочного порошка используют только свежее молоко, которое сгущают, затем сушат.

Да, в Москве можно купить и молоко, что называется, из-под коровы. Его продают в бочках. Многие считают, что именно оно обладает наиболее полезными свойствами. В то же время наличие в бочковом молоке микроорганизмов, вредных для здоровья, является наиболее частой причиной, по которой санитарные службы запрещают его продажу. Дело в том, что молоко лишь 2 часа после дойки сохраняет вещества, задерживающие размножение бактерий. Задача молочной промышленности - сохранить этот продукт в безопасном для человека состоянии как можно дольше. Достигается это пастеризацией и стерилизацией. Эти способы отличаются температурой обработки.

При пастеризации температура нагрева молока от 63°С до температуры, близкой к точке кипения. Заметного изменения вкуса, запаха и консистенции молока при этом не происходит. Это наиболее простой и дешевый способ его обеззараживания, когда гибнут все патогенные микробы. Для того, чтобы погибли споры и увеличилось сроки хранения молоко нагревают до тем-

пературы свыше 100°С и выдерживают под давлением.

## КАК ПЕРЕПЛЫТЬ МОЛОЧНУЮ РЕКУ?

При нагревании пищевая и биологическая ценность молока снижается. Ферменты разрушаются полностью даже при 85-95 градусах. При температуре выше 85 градусов частично изменяется казеин (белок). Альбумин (белок) при 60-65 градусах начинает денатурироваться. Растворимые фосфорные соли переходят в нерастворимые. Но жир даже при нагревании до 100 градусов не изменяется, как не теряют свои свойства и витамины. Однако если пастеризованное или стерилизованное молоко кипятить, уменьшается почти в 2 раза содержание витаминов А и С. На 20 процентов теряются питательные вещества. Предотвращает разрушение витаминов кипячение в герметичной посуде.

Наша промышленность выпускает молоко разных марок. Делая свой выбор, надо знать следующее:

- «Натуральное нормализованное молоко. При его производстве для нормализации жира вводят обезжиренное молоко, что уменьшает жирность, или сливки, которые, наоборот, ее увеличивают.
- «Обезжиренное молоко получают сепарированием цельного молока, проще говоря, снятием сливок.
- «Восстановленное молоко готовят из сухого молока цельного или обезжиренного, сгущенного без сахара, сливок или коровьего масла.
- «Молоко, содержащее 6 процентов жира, получают с добавлением сливок и последующей гомогенизацией (измельчение жировых шариков).
- «Молоко топленое, содержащее 6 процентов

жира, гомогенизированное. Производят при длительной выдержке под высокой температурой.

«Витаминизированное. Под действием специального облучения эргостерин переходит в витамин D. Добавляются и другие витамины, состав которых обязательно указывают на упаковке.

«Шоколадное молоко предварительно нагревают, после чего добавляют 1-2 процента какао и 12 процентов сахара и вводят желатин, что предотвращает выпадение осадка. Смесь обязательно гомогенизируют (делают однородной), после чего стерилизуют.

«Молоко белковое, содержащее 1 или 2,5 процента жира с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ (не менее 10,5 процента). Получено в результате добавок сухого или сгущенного цельного или сухого обезжиренного молока.

Чем меньше срок хранения молока, тем меньше оно подвергалось тепловой обработке, тем больше в нем сохранилось питательных веществ. Тем оно полезнее!

Чтобы обезопасить себя от некачественных покупок, санитарные врачи советуют внимательно смотреть на дату выработки и срок годности, на целостность упаковки, запах и цвет продукта. И, конечно же, покупать молочные продукты лучше всего в магазинах, где они хранятся в надлежащих условиях.

Светлана ПРОТАСЕНЯ