

## ДЛЯ ЧЕГО ЦВЕТЫ КАРТОШКЕ?

Картофель лучше растет в траншее. Если выращивать его на грядах, то вода с них будет скатываться в борозды, а сам куст останется в сухой почве мучиться. Копаем траншею обычно на штык лопаты, а клубни кладем на дно на расстоянии 30-40 см друг от друга. Из очередной траншеи, расположенной на расстоянии 70 см от первой, засыпаем землей положенные клубни слоем 3-4 см, а остальную землю оставляем между траншеями. Впоследствии подгребаем ее к растениям. При таком способе посадки вода во время полива или дождей будет попадать на куст.

Картофель весьма чутко реагирует на расположение рядков по отношению к свету. Самый большой урожай получают при расположении их с севера на юг.

Наибольшее количество питательных веществ картофель потребляет в фазы бутонизации и цветения. Именно тогда происходит интенсивное клубнеобразование. А потому для картофеля важны подкормки, лучше всего органическими удобрениями. Очень хорошо он отзывается на куриный помет, разбавленный 1:10 и политый вокруг растения.

Некоторые садоводы после появления всходов перед окучиванием мульчируют почву перегноем или торфом с добавлением древесной золы и азотных удобрений.

Если бушует ботва, значит, она жирует, вследствие чего клубни растут медленно. Этот фактор указывает на избыток азота и вместе с тем недостаток калия и фосфора.

Обработка почвы под картошкой должна начинаться до появления всходов и продолжаться до смыкания ботвы.

Некоторые садоводы обрывают цветы на картофеле. Дескать, они мешают наливать клубням, оттягивая все силы на цветение. В результате многолетних опытов на нескольких сортах была выявлена несостоятельность этой рекомендации.

Илья СТЕПАНОВ

## КАЛЕНДАРЬ САДОВОДА

■ Яблоня и груша в августе полностью приостанавливают рост. Чтобы подгото-

вить их к зимовке, необходимо прекратить поливы, так как при избытке влаги может начаться вторичный рост. В сухую и жаркую погоду поливы возобновляем, чтобы не допустить пересыхания почвы. Однако помните: резкие перепады в ее увлажнении увеличивают количество падалицы, ведут к потере качества продукта. Для лучшего вызревания побегов вечером, когда спадет жара, проводим внекорневую подкормку из расчета 30 г суперфосфата и 5 г калийной соли на литр воды.

■ Корневую поросль и сорняки, не допуская их осеменения, удаляем. Еще раз перелопачиваем компостную кучу, если есть

необходимость - увлажняем ее.

■ Начинаем сбор летних сортов яблок, которые хранятся полторы-две недели. Чтобы плоды не теряли своих вкусовых качеств, не допускаем перезревания их на дереве. Яблочки снимаем за 4-5 дней до полной зрелости.

■ Заканчиваем сбор поздних сортов смородины и крыжовника, пока их не склевали перелетные птицы. Прекращается рост побегов и начинается их вызревание. Чрезмерные поливы и избыток азотных удобрений могут вызвать вторичный рост побегов. А это чревато их вымерзанием зимой. Поэтому почву поливаем сразу после снятия урожая, а затем ограничиваемся лишь легким рыхлением прикустовых зон. Азотные

удобрения со второй половины лета не вносим.

■ В цветнике и на огороде продолжаем собирать семена овощных и цветочных растений. Занимаемся делением и посадкой многолетних цветочных растений, в том числе посадкой на постоянное место рассады двулетних и многолетних.

■ Обновляем плантации с клубничкой. После сбора урожая малопродуктивные, старые растения раскорчевываем и уничтожаем, а взамен сажаем новые, предварительно обработав почву золой и марганцовкой. Доломитовая мука тоже не помешает. Каждую розетку вдавливаем в рыхлую увлажненную почву, хорошо поливаем и накрываем грядку нетканым материалом.

Обычно сигналом к уборке чеснока служит пожелтение и полегание листьев. Если запоздать с уборкой, то луковица с зубками может рассыпаться, а сами зубки - обжечься. Если же чеснок остается в земле дольше положенного срока, он снова начинает давать корни и новые побеги.

Чаще всего чеснок убирают в середине или в конце августа. При этом оставляя шейку до 4-5 см, а корешки подрезая коротко, не задевая донца.

Озимый чеснок вырастить проще, чем сберечь. Так, например, в домашних условиях он теряет треть своей массы. Некоторые хранят чеснок прямо в земле, но особым способом: складывают в полиэтиленовый пакет, завязывают его и закапывают в землю на глубину 30-40 см. Если сне-



## НА КАЖДЫЙ ЗУБОК НЕ НАКИНЕШЬ ПЛАТОК

га выпадает мало, то подгребают к этому месту сугробчик.

Еще один простой, но оригинальный способ хранения: на дно кастрюли насыпают крупную (каменную) обязательно сухую соль слоем 3 см и укладывают сухие головки рядами, пересыпая их солью в таком же порядке. Кастрюлю ставят в погреб. Вместо соли можно использовать пшено и даже муку, вместо кастрюли - трехлитровую банку, причем без крышки. Хранить в

этом случае надо при комнатной температуре.

Если выкопанный чеснок подсушить, обрезать стебли, а корни обжечь на огне газовой плиты, его головки можно положить в комнате на полу, и до самого лета они не потеряют своих свойств.

Созревшие бульбочки хранят в связанных стрелках в сухом прохладном помещении, где они постепенно дозревают.

Александр ВЕСЕЛОВСКИЙ

## ДИАГНОСТИКА НА ГРЯДКАХ

«Сначала огурцы в моем парнике развивались хорошо, но сейчас листья вдруг стали желтеть, а плоды резко пожелтели». Юлия ЧЕРВЕЦОВА».

Это довольно распространенное явление, которое наблюдается не только на огурцах, но и на других культурах. Причина - в недостаточном количестве азота в питании растений.

У плодово-ягодных культур сначала желтеют нижние части побегов, затем и молодые листья. При остром азотном голодании листья прекращают рост, иногда осыпаются. После нормального цветения и опыления завязи плоды тоже осыпаются.

Томаты замедляют рост, растения выглядят слабыми, стебли становятся тонкими, листья мелкими, бледно-зелеными, а при сильном голодании - фиолетовыми жилками. Соцветия слабые, плоды мелкие, редкие и сильно волнистые, корни бурют и отмирают.

Молодые листья капусты приобретают бледно-зеленую окраску, а старые - ярко-оранжевую; листья засыхают рано.

Листья картофеля мельчают, становятся светло-зелеными, закручиваются вверх, крошки их начинают желтеть и сохнуть. Старые листья отми-

рают рано. Стебли становятся тонкими, прямостоящими.

Перья лука короткие и с верхушек начинают краснеть.

У огурцов листья тоже приобретают бледно-желтую окраску, плети выглядят тонкими, желтыми и твердыми. Корни вначале растут быстро, но затем их рост задерживается. Они быстро бурют и отмирают. Плоды светлые.

Словом, все растения при азотном голодании замедляют свой рост и выглядят ослабленными.

К азотным относятся минеральные удобрения, содержащие азот в различных легкоусвояемых растениями формах. Обязательное условие их эффективного применения - своевременная заделка в почву. В этом случае исключаются газообразные потери азота, которые могут быть достаточно велики (до 25 процентов). Поскольку такие удобрения хорошо растворимы в воде, механическую заделку их можно заменить поливом.

Виталий ЗАСИМКО, кандидат сельскохозяйственных наук

САМ СЕБЕ МАСТЕР

## КТО СИДИТ ПОД АБАЖУРОМ?

Работая в саду, я никак не могла выкопать куст смородины, чтобы пересадить его на другое место. Лопата упиралась во что-то твердое. Подкопав корни, обнаружил огромный камень. Позвала на помощь мужа, и вместе мы извлекли этот камень из земли. Он оказался весьма причудливым - в форме ножки гриба-боровика. А почему бы не использовать эту его особенность для украшения сада, подумали мы.



Взяли старый красный пластмассовый абажур от лампы, нарисовали на нем белой краской кружочки, потом эту шляпку закрепили на камне. Получился настоящий большой мухомор. Но самое интересное обнаружилось на ножке гриба. Когда мы ее очистили от земли, прямо на наших глазах стало вырисовываться лицо «лешего» - хозяина леса. Теперь этот гриб и украшает наш сад, и заодно охраняет его.

Татьяна ГРИБОВСКАЯ

## ЯГОДА-МАЛИНА

Как же вкусна ягода-малина! И не только в свежем виде. Предлагаем вам несколько оригинальных кулинарных рецептов, главным героем которых является эта чудесная ягода.

### ЖЕЛЕ АССОРТИ

Очистите 500 г бананов от кожуры, нарежьте их тонкими кружочками и залейте 750 г малинового сока, в котором предварительно необходимо развести 1800 г сахара и 10 г лимонной кислоты. Доведите все это до кипения и варите 1 минуту, постоянно помешивая. Затем влейте воду, в которой растворена 1 пачка желатина, перемешайте и снова все доведите до кипения на сильном огне. Снимите с огня и, помешивая, медленно влейте в желе 150 г коньяка. Перелейте все в стерилизованные банки и укутайте завинчивающимися крышками или целлофаном.

### КОНФЕТЫ «МАЛИНКОВЬ»

Поставьте 1 банку сгущенного какао с молоком в воду и варите 1,5 часа, затем слегка остудите, вскройте и переложите содержимое в миску, добавив туда стакан измельченных грецких орехов. Постелите на противень фольгу, посыпьте панировкой или мукой и на некотором рас-

стоянии друг от друга выложите ложкой маленькие «конфетки». В каждую сверху воткните ягоду малины и поставьте в духовку на 10-15 минут. Остудив, осторожно снимите конфетки ножом и красиво разложите на тарелке.

### МАНТЫ С МАЛИНОЙ

Всыпьте на стол 4 стакана муки, сделайте в ней углубление, в которое влейте 2 сырых яйца, добавьте 2 растертых вареных желтка, 2 ст. ложки сметаны, соль, 100 г сливочного масла и 2 ст. ложки сахара. Быстро замесите тесто и поставьте в холодильник на 30-40 мин. 800 г малины смешайте с 1 стаканом сахара, проварите 3 минуты. Отцедите сироп. Затем раскатайте слоем в 0,5 см и нарежьте стаканом кружки, в центр которых положите несколько ягод, заверните края кружков внутрь и, посыпав сахарной пудрой, выложите на смазанный маслом противень. Выпекайте до готовности в духовке при сильном огне.

Наталья СЕГЕНЬ

В Москве дыни, что называется, не переводятся. Откуда они родом? Чтобы ответить на этот вопрос, можно потребовать у продавца сертификат на его товар. Не мешает, однако, знать, что на юге России в открытом грунте дынно массово начинают собирать лишь в первой декаде августа. Хотя, если погода благоволит (тем более в более южных местах - Узбекистане, Казахстане), первый сбор может быть еще в июле. Последний проводят перед заморозками. Поздние сорта могут храниться до апреля, но уже в январе начинается поступление грунтовых дынь из Испании, Эквадора, Бразилии и наших парниковых. Цены их одинаковы, да и по внешнему виду вы не увидите разницы. Но на следующий день принесенная домой парниковая дыня станет вялой, чего не случается с грунтовой.

Наиболее часто в Москве продаются следующие сорта дынь.

● Колхозница. Это небольшая шаровидная дыня весом до 4 килограммов, желто-оранжевого цвета, часто покрытая мелкими трещинками. Мякоть тонкая, белая, очень сладкая, ароматная, сочная. Выращивают Колхозницу на юге

## ВДЫХАЯ ДЫНИ АРОМАТ...

На Востоке говорят: «Дыня делает волосы блестящими, глаза - зоркими, мужчин - сильными, женщин - прекрасными». Осталось лишь выбрать качественный плод.

России и в некоторых республиках бывшего Союза.

● Торпеда - гостья из Узбекистана. Название свое получила по форме плода, вес которого доходит до 8-10 кг. Беловатая, со слабыми желтоватыми продольными полосками, с сетчатой поверхностью. Мякоть тонкая, белая, плотная, иногда с зеленоватой прослойкой, хрустящая, слабоароматная, но сладкая.

● Дыни из Казахстана очень напоминают Колхозницу, но более грушевидные, гладкие и блестящие. Достаточно сочные, ароматные и сладкие. Появляются они обычно в конце августа.

С этого года в Москве существенно сокращено число мест, где можно купить арбузы или дыни. Столичные власти запретили их продажу в арках жилых

и административных зданий, а также возле пешеходных переходов, остановок наземного транспорта в радиусе 10 метров, возле метро в радиусе 25 метров, на тротуарах и в подземных переходах. Запрещено также разрезать и надрезать ягоды.

Продавцы должны быть одеты в специальную форму, иметь при себе медицинскую книжку, пакет документов на товар, сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на эту продукцию, чтобы при желании покупатели могли узнать, откуда привезли товар и какого качества. На развале должна быть информация о режиме продаж, юридическом адресе торговой организации. Продаваться арбузы и дыни могут исключительно из сетчатых ларей

с наполненными стеллажами. А вот брать их на трассах не рекомендуется.

Опасайтесь дынь с мягкой кожурой. Это значит, что они пролежали на солнце недели две и успели испортиться. У хорошей дыни должен быть толстый стебель. Чтобы определить зрелость, нужно нажать на корку ягоды с противоположной стороны от стебля: у незрелой корка твердая, а у спелой поддается при нажиме.

Дынный аромат тоже может о многом поведать. Он появляется при анаэробном брожении, свойственном этим плодам. В наибольшей степени такие процессы характерны для ранних сортов.

Дыни неплохо хранятся в подвешенном состоянии (в сетках) или в один ряд на полках хвостиками вверх, не соприкасаясь. Лучше выбирать недозревшие дыни - они созреют в процессе лежки. Главное, чтобы температура воздуха не опускалась ниже нуля, а в помещении была довольно большая влажность. Чем выше температура, тем больше риска, что дыни перезреют и потеряют вкус. Кстати, если кожура подсохла и сморщилась, дыни хранятся лучше.

Светлана ПРОТАСЕНЯ