

КАЛЕНДАРЬ САДОВОДА

С 30 АВГУСТА ПО 5 СЕНТЯБРЯ

■ Завершаем сбор плодов с яблонь и груш. Зрелость фруктов определяем по легкости отделения плодоножки и изменению зеленой окраски кожицы в желтоватую, а у некоторых сортов – в белую. Плоды снимаем с плодоножкой – без нее они плохо хранятся. Для этого плод берем в ладонь, слегка поворачиваем вокруг плодоножки и нажимаем на нее указательным пальцем. Чтобы яблочки и груши не получили «синяков» при падении на землю, их нельзя стряхивать, раскачивая дерево в разные стороны. Собираем плоды в сухую погоду, так как влага способствует развитию впоследствии различных гнилей. Для предотвращения этого неприятного явления за две-три недели до сбора урожая прекращаем поливы. При затяжном ненастье перед закладкой на хранение подсушиваем фрукты в помещении.

■ Небольшое количество плодов можно хранить в холодильнике. Предварительно охлаждаем их, затем укладываем в тонкий полиэтиленовый мешок, плотно завязываем или запаиваем его и вновь помещаем в холодильник. Если при хранении на внутренней стороне мешка появляются капли воды, значит, плоды были недостаточно охлаждены.

■ После сбора урожая подпоры из-под ветвей убираем и дезинфицируем раствором медного купороса. Деревья осматриваем и продолжаем лечить их раны.

■ Примерно в конце сентября (а иногда в середине) начинается вторая волна роста корней

плодовых деревьев. Надо успеть до начала этого процесса внести удобрения и с оборотом пласта перекопать почву на глубину 10-12 см по периметру кроны. Причем не разбивая комья, поскольку в глыбистой почве лучше задерживается снег.

■ На кислых почвах один раз в три-четыре года вносят известь. В качестве известковых материалов можно использовать известь-пушонку, доломитовую муку, мергель, мел, древесную золу. Известкование помимо нейтрализации кислотности улучшает физические свойства почвы, повышает эффективность внесенных удобрений, оптимизирует условия жизнедеятельности полезной микрофлоры в почве.

■ Проверять заложенные на стратификацию в августе семена вишни, сливы и черешни. Перемешиваем или пересыпаем их из ящика в ящик – для поддержания увлажнения, если субстрат подсох.

■ Готовим новые участки для посадки молодых кустов смородины и крыжовника. Черная смородина более влаголюбива и менее требовательна к теплу, чем красная и белая, а тем более крыжовник.

■ В первой декаде месяца истекает срок осенней посадки садовой земляники по заранее подготовленной почве. При посадке рассады земляники главное – не заглубить корни растений и не заглублять в почву основание верхней почки – «сердечко». В жаркую сухую погоду новосадку поливаем, мульчируем почву торфом или перегноем и накрываем лутрасилом на неделю.

ТРИ СРОКА ПЕТРУШКИ

Почти у каждого садовода растет петрушка. Это растение весьма неприхотливо. Но и оно нуждается в заботе.

Для петрушки наиболее пригодны рыхлые, с глубоким пахотным слоем супесчаные или суглинистые почвы. Корневая петрушка лучше развивается на второй год после внесения навоза, а листовая – по свежему навозу. Лучшими ее предшественниками считаются огурец, томат и лук, а также цветная капуста и картофель.

Сеют петрушку в три срока: ранней весной, как только оттаяла почва, летом и осенью, в октябре, за 10 - 15 дней до заморозков почвы. Поскольку семена всходят медленно, для ранневесеннего посева их следует замочить и прорастить, иначе всходы запоздадут на две-три недели.

Убирают петрушку выборочно, обрывая по 1-2 крупных нижних листа с растения. Для продления сбора с наступлением холодных дней гряды укрывают пленкой. При окончательной уборке корнеплоды выкапывают. Часть из них можно оставить зимовать в почве для получения ранней зелени весной.

В ЗЕМЛЮ КРОШКИ, ИЗ ЗЕМЛИ – ЛЕПЕШКИ

Поговорка «проще пареной репы» за этим растением закрепилась не случайно. Оно не требует больших усилий в выращивании, да и блюда из него готовить просто. В русских семьях репу ели свежей, печеной, жареной, вареной, делали из нее квас, заквашивали, как капусту, использовали в качестве начинки для пирогов. Иногда подмешивали в хлеб, используя вместо лебеды. Для удаления горечи корнеплод обдавали кипятком.

Агротехника репы весьма проста. Ее посевают рыхлят, пропалывают и поливают по мере надобности. Однако надо следить, чтобы почва не пересыхала, иначе корнеплоды получатся грубыми и невкусными. Подкармливают репу только на бедных почвах, да и то один раз, комплексным удобрением. А вот вносить свежий навоз нельзя: лучше выращивать репу на участке, куда его вносили за 2 - 3 года до нее. Большую часть удобрений надо закладывать уже осенью, не забывая о глубокой перекопке почвы.

Наиболее опасным вредителем для репы является крестоцветная блошка. Спастись от нее растения можно, опудрив посеы золой.

Дарья ВЛАСОВА

«Очень хочу сделать фигурную обрезку елочки, которая вымахала на моем участке выше человеческого роста. Подскажите, как придать ей форму шара».

Антон ШУЛЮГИН.

Скорее всего, речь идет о лесной елке. Деревья, которые подвергаются фигурной обрезке, называются топиарными. К таковым лесная ель не принадлежит. Значит, ей можно делать только конусную «прическу». При этом начинать такое оформление надо в начале лета, когда ель обрастает молодыми светло-зелеными кисточками хвои. Пока побеги не одревенели, их обламывают по периметру кроны руками или обрезают специальными садовыми ножницами. Но сперва необходимо обрезать центральный побег, пока он еще молодой и легко

СТРИЖКА ДЛЯ ЕЛОЧКИ



управляемый. Чтобы сейчас придать елке другую форму, надо приобрести в садоводческих центрах специальную шаровидную форму, по которой и

делать обрезку. Работа эта несложная и дополнительных пояснений не требует.

Наталья ДРОТИК, садовый дизайнер

ЧЕСНОК ПОД ЯБЛОНЕЙ

Если чеснок убрать в срок, он будет хорошо храниться. Сигналом к уборке является распрямление стрелок и наличие высохших листьев у основания луковички.

За месяц до уборки прекращаем полив, можно даже прикрыть чеснок пленкой от дождя.

Созревание луковичек может ускориться, если вилами приподнять их и частично оборвать

корни. Этот простой прием значительно увеличивает размер зубков и в дальнейшем облегчает уборку.

Выкопанный чеснок связывают в пучки, обрезают стрелки и сушат под навесом в тени.

Некоторые садоводы развешивают пучки на скелетных ветках яблони, где они хорошо проветриваются и находятся под защитой листьев от солнечных лучей и дождей.

ПРАЗДНИК БЕЗ ПОТЯСЕНИЙ

Чтобы праздник удался, необходимо позаботиться о его безопасности, что и сделали столичные власти.

В День города в Москве на улицах станут нести свою службу 8 тысяч милиционеров и 5 тысяч военнослужащих. В помощь им задействовано 2 тысячи дружинников.

Под усиленной охраной окажутся места массовых гуляний: Триумфальная, Пушкинская, Театральная, Лубянская и Новая площадь, Тверская улица, Охотный Ряд, Васильевский

спуск, Поклонная гора и Воробьевы горы. В лесопарковых зонах будут работать кавалерийские подразделения, 200 кинологов, используют даже вертолеты. Доступ на праздничные мероприятия, конечно, свободный, однако все входы оборудованы рамочными металлоискателями. Кроме того, там запрещена торговля спиртными напитками, пиво, а также прохладительными напитками в стеклянной таре.

Необходимые меры по наведению безопасности столичные власти начали проводить задолго до праздника. Был усилен паспортный и миграционный контроль за гражданами, прибывающими из стран дальнего и ближнего зарубежья, а также из Северо-Кавказского региона. Места массового скопления людей заранее обследованы с использованием собак для поиска взрывчатых веществ. После проверки все площади взяты под усиленную охрану.

Накануне начальник управления по работе с органами обеспечения безопасности столицы Николай Куликов сообщил, что правоохранительные органы усилят меры безопасности в преддверии Дня города и Дня знаний. Во всех школах Москвы пройдут антитеррористические проверки.

Сегодня все школы столицы обеспечены так называемыми тревожными кнопками. Немалые средства потрачены на оборудование внешнего ограждения. Осуществлен ряд других мер. Однако, как говорится, на власти надеяться, а сам не плошай. Рядом с каждым милиционером не поставишь. Возможные проблемные ситуации можно разрешить и без привлечения сил правоохранительных органов. Не секрет, нередко причиной всякого рода потасовок с тяжелыми для здоровья последствиями является заурядное хамство или неумение правильно на него реагировать. Помните: первым шаг к примирению делает не слабый, а мудрый.

Вера ЛАЗАРЕВА



СЛАВЯНСКИЙ БАЗАР НА ДОМУ

Как вам идея – пообедать в лучших московских ресторанах? Правда, мы предлагаем отведать не те блюда, которые, хотя и отличаются сложностью приготовления, однако довольно типичны для современной ресторанной кухни. Куда интереснее попробовать кушанья, которые еще лет 20 назад составляли высокий московский кулинарный стиль. Чтобы приобщиться к нему, западные толстосумы специально приезжали в Москву и отпраздничали в такие рестораны, как «Славянский базар», «Метрополь», «Седьмое небо»... К счастью, рецепты этих блюд сохранились. А значит, у вас есть возможность их приготовить. К праздничному столу в самый московский праздник – День города.

(Внимание! Продукты указаны из расчета на одну порцию.)

«СЛАВЯНСКИЙ БАЗАР»

Солянка старомосковская
Сварите из говяжьих костей (100 г) бульон, налейте его в горшочек, положите туда нарезанные на кусочки и слегка обжаренные с обеих сторон ветчину (20 г) и докторскую колбасу (20 г), добавьте предварительно обжаренные репчатый лук (20 г) и грибы (20 г). После этого положите мелко нарезанный соленый огурец. Доведите до кипения. Перед подачей на стол положите в солянку маслины без косточек, каперсы, томат-пасту, сметану, свежие помидоры, мелко нарубленную зелень и дольку лимона.

Эта солянка хороша с пирогами.

«МЕТРОПОЛЬ»

Котлеты «Метрополь»
Снимите кожу с филе курицы (80 г), выньте все косточки

и сухожилия, а основную косточку оставьте, затем разверните филе на две части и отбейте тыжкой. Приготовьте паштет. Для этого обжарьте в масле нарезанные кусочками печенку курицы (20 г) с репчатым луком (10 г), морковь (10 г) и шпинатом (10 г), пропустите через мясорубку. Паштет готов. На середину приготовленного филе положите паштет, сверните филе пополам, придайте ему форму котлеты, смочите в сыром яйце, обваляйте в белых сухарях. Котлету обжарьте на сковороде с обеих сторон до золотистой корочки. На гарнир можно подать жареный картофель, морковь в молочном соусе, чернослив или маринованные фрукты.

«СЕДЬМОЕ НЕБО»

Рыба по-останкински
Филе любой рыбы (20 г) порежьте небольшими кубиками. Небольшую головку репчатого лука пожарьте в сливочном масле до золотистого цвета. Оливки (2 - 3 шт.) очистите от косточек, мелко порежьте и поварите в небольшом количестве воды, пока они не станут мягкими. Натрите на терке немного сыра. Положите все продукты в небольшую кастрюлю в такой последовательности: рыба, лук, оливки. Залейте томатом-пюре или томатным соусом, посыпьте тертым сыром, сбрызните сверху подогретым сливочным маслом. Прогрейте все на небольшом огне, а потом поставьте в духовку и запеките.

Напиток «Высота»

Вскипятите воду (550 г) и охладите ее до температуры 40 - 50 градусов. В воду налейте лимонный сок (25 г) и фруктовый сироп (200 г). Все это размешайте и поставьте в холодное место. Затем добавьте сухое красное вино (100 г) и ликер (20 г).

ПРИГЛАШАЕМ НА РАБОТУ

в полк милиции Управления внутренних дел на Московском метрополитене
мужчин и женщин (граждан России) от 18 до 35 лет, имеющих образование не ниже среднего и регистрацию в г. Москве
заработная плата милиционера от 12000 руб. и выше;
сотрудникам УВД на Московском метрополитене предоставляются различные льготы:
▶ дополнительные надбавки мэрии г. Москвы и руководства Московского метрополитена,
▶ бесплатный проезд в метрополитене,
▶ отпуск от 30 суток с бесплатным проездом к месту проведения отпуска и обратно в любую страну мира,
▶ премиальный фонд, база отдыха, детский лагерь.
телефон 8-903-102-82-97

ЕСТЬ РАБОТА!

8-й отдел милиции УВД на Московском метрополитене принимает на работу на должности сотрудников милиции граждан РФ от 18 до 35 лет, имеющих образование не ниже среднего. Зарплата от 10000 рублей. Осуществляет подготовку к поступлению в Московский университет МВД России, Академию экономической безопасности МВД России, Московскую среднюю школу МВД РФ, а для окончивших 9 классов - в колледжи милиции ГУВД г. Москвы.

Телефон отдела кадров: 622-12-77. Адрес: ул. Азовская, д. 5а.