

КОГДА «МАКУШКА» ОБНАЖИТСЯ

Со второй декады сентября надо высаживать тюльпаны. В этом случае луковицы успеют укорениться до заморозков. Для развития корней растению необходимо 30-45 дней.

Участок под посадку должен быть хорошо спланирован. Этот цветок не выносит застоя воды в низинах и заболочает. Залегание грунтовых вод должно быть не выше 60-80 см.

Для предотвращения заражения грибковыми и бактериальными заболеваниями растения следует возвращать на прежнее место не ранее чем через 5-6 лет.

Перед высадкой почву перекапывают на глубину до 35 см. Крупные луковицы высаживают на расстоянии 7-9 см друг от друга, средние – 6-7 см, мелкие – от 3 до 4 см. Глубина посадки на тяжелых почвах должна составлять 12-13 см, на легких – 15 см. Необходимо строго соблюдать и правила агротехники: своевременный полив, рыхление, бороться с болезнями и вносить удобрения.

Выкапывают тюльпаны после начала побурения и полегания листьев, ни в коем случае не дожидаясь их полного высыхания. Обычно в Подмосковье луковицы убирают с середины июля до первых чисел августа. Лучше выкопать луковицы раньше, когда верхние кроющие чешуи только начнут приобретать золотисто-бурую окраску. Важно, чтобы чешуи, удерживающие гнездо луковицы, не разорвались целиком и гнездо не рассыпалось. Иначе неминуема потеря новых луковиц.

Больших потерь можно избежать, если перед выкопкой осторожно снять совком слой земли на всем цветнике так, чтобы обнажились макушки луковиц.

Выкопанные луковицы подсушивают в тени или в хорошо вентилируемом помещении, после чего очищают от земли и сортируют по размерам.

После удаления тюльпанов на временное хранение на их место можно высадить веселые анютины глазки, нежную гипсофилу, резеду, немезию или лобелию.

КАЛЕНДАРЬ САДОВОДА

■ Готовим участки для посадки новых кустов смородины и крыжовника. Лучше их высаживать на новом месте. Даже при хорошем уходе в почве накапливаются вредные вещества, выделяемые корневой системой, снижается деятельность микрофлоры, накапливаются вредители. Участок для новых посадок удобряем навозом, перегноем или компостом. Для смородины и крыжовника наиболее благоприятны средние или легкие суглинистые почвы, богатые органическими веществами, проницаемые для воды и воздуха.

■ Черная смородина более влаголюбива и менее требовательна к теплу, нежели красная, белая и крыжовник. Ряды насаждений лучше размещать с севера на юг, но ни в коем случае не вдоль склона.

■ Смородина и крыжовник в пору плодоношения вступают на третий-четвертый год. К выбору сорта нужно подходить ответственно, не сажать случайно полученные саженцы неизвестных сортов. Для посадки на постоянное место этих культур используем саженцы с хорошо развитой корневой системой, надземная часть которых должна иметь не менее двух побегов. Слабо развитые саженцы оставляем на участке для доращивания. Для уменьшения испарения листья саженцев обрываем, а надземную часть подрезаем, оставляя 10-15 см. Саженцы при посадке не-

сколько заглубляем (на легких почвах на 7-8 см, а на тяжелых – на 3-4 см). Наклонное положение саженцев создает благоприятные условия для образования придаточных корней. Из спящих почек заглубленной части ветвей образуются сильные молодые побеги.

■ Чтобы омолодить ягодники, ветки которых уже почти прекратили расти, срезаем их до основания. На следующий год из почек возобновления, находящихся под землей у основания ветвей, вырастут новые крепкие побеги.

■ В цветнике продолжаем высаживать клематисы, нарциссы и мелколуковичные растения, а также окучивать георгины.

■ В начале сентября начинаем уборку картофеля. Выкопанные клубни подсушиваем на воздухе два-три часа, а затем недели на две убираем в темное, хорошо проветриваемое помещение. Перед закладкой на хранение картофель еще раз перебираем, удаляем клубни с небольшими бурными вдавленными пятнами, поскольку они быстро гниют, заражая соседние клубни.

■ Мелкие корнеплоды петрушки, моркови, пастернака можно оставить на зиму на грядках до весны. Успешная их зимовка гарантирована на легких, супесчаных и суглинистых почвах под небольшим слоем перегноя или торфа.

ПЫТКИ ДЛЯ МЕДВЕДКИ

Такой вредитель, как медведка, есть почти на каждом участке. Избавиться от него сложно. Но можно.

◀ На дно бутылки помещают несколько капель меда и закапывают по горлышку на том участке земли, где особенно замечены повреждения медведкой. Вредитель, привлеченный приятным запахом, влезает в ловушку, а выбраться оттуда уже не может.

◀ Медведки не переносят запах хризантемы. Поэтому советую осенью заготавливать листья и стебли растения, а весной при посеве семян или высадке рассады рассыпать в бороздки растертую в порошок сухую траву хризантемы.

◀ Размолотую в кофемолке яичную скорлупу смешивают с подсолнечным маслом. Тестообразную массу раскладывают в проделанные медведкой ходы или в лунки с растениями. Медведка обходит своим вниманием участки, по границам которых растут бархатцы (тагетесы) или воткнуты в землю свежие веточки ольхи на расстоянии полтора метра друг от друга.

◀ Норки вредителя можно залить водой. Когда медведка начнет вылезать из затопленного убежища, тут ее и уничтожают.

◀ Ранней весной, как только оттаяла земля, по огороду раскладывают небольшие куски железа, шифера, картона или фанеры. Медведка, естественно, захочет погреться на солнышке и выползет из укрытия.

НОГОТКИ С ВИТАМИНОМ

Своим русским названием ноготки календулы обязана семенам, напоминающим длинные ногти, а оранжевой окраской – содержащимся в лепестках веществам, близким к витамину А, – каротиноидам. Кроме того, ноготки содержат смолистые и парафиноподобные вещества, тритерпеновые гликозиды, слизи, горечи, органические кислоты, аскорбиновую кислоту, эфирное масло. Словом, целую аптеку.

Выращивают ноготки без особых хлопот, поскольку к почвам нетребовательны. В начале роста они нуждаются в большом количестве воды, но взрослые растения прекрасно переносят и засуху. Лучше всего цветут при умеренно влажной почве. Месторасположения требуют солнечного, поскольку в тени не только слабее цветут, но и теряют махровость. Кроме того, часто поражаются мучнистой росой.

Сбор семян так же, как и сбор цветков, нужно проводить неоднократно, так как спелые семена легко осыпаются. Календула – самосев, поэтому ее можно сеять и

под зиму, после установления холодной погоды.

Заготовкой сырья начинают заниматься, когда краевые цветки расположатся горизонтально. Практически сбор приходится проводить каждые 2-4 дня, в зависимости от погоды. Сушку календулы нельзя производить на солнце, поскольку она быстро выцветает и теряет действующие вещества. Срок хранения маленький, лишь до весны следующего года. Зато хорошо хранятся спиртовая настойка и масло растения.

КАК ПРИГОТОВИТЬ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ МАСЛО КАЛЕНДУЛЫ

Плотно набиваем стеклянную банку корзинками календулы и ставим ее на солнце. Через пять дней на дне банки появится масляная светло-оранжевая жидкость. Ее применяют при трещинах на коже, ожогах, обморожениях, трудно заживающих ранах. Это масло не раздражает кожу и даже слегка ее увлажняет.

Наталья ЗАМЯТИНА,
агроном ботанического сада лекарственных растений Медицинской академии им. И.М. Сеченова



САМ СЕБЕ МАСТЕР

САД-ОГОРОД
Раздел ведет Татьяна ЧИРКОВА



ПЛАСТМАССА ИЗ... ПАПЬЕ-МАШЕ

Не секрет, что пластмасса – один из самых экологичных синтетических материалов. Ее можно использовать в качестве декоративных деталей для украшения жилища, создания оригинальных панно. Однако те варианты этого материала, которые есть в продаже, отличаются хрупкостью, что значительно сужает возможности их использования. И все же выход есть, считает мастер на все руки Виктор Сафроненко. Если воспользоваться его советами, можно изготовить пластмассу, причем действительно пластичную, в домашних условиях.

Чистый казеин смешивают с водой и после набухания старательно перемешивают. Смесь нагревают и снова перемешивают – до однородной тестообразной консистенции. Пластмасса почти готова. Перед употреблением массу нагревают до 80-90 градусов и прессуют. Для окончательного отверждения ее помещают в 40-процентный раствор формалина, где выдерживают 3-5 дней. После дубления сушат при температуре около 50 градусов, предварительно промыв водой. Такая пластмасса хорошо обрабатывается и не имеет запаха.

Бумажный порошок также может стать отличным материалом для изготовления пластмассы. Для этого бумагу мелко режут и варят несколько часов. Полученную массу просеивают до достижения однородности, затем просушивают и перетирают до порошкообразного состояния. На 5 частей бумажного порошка, смешанного с мучнистым клейстером, добавляют 3 части древесной золы. Тщательно перемешивают. Теперь пластмасса готова для применения.

В некоторых видах работ требуется жидкая пластмасса. Можно изготовить и такую, правда, ее необходимо сразу

использовать, так как она очень быстро затвердевает. Из 75 г крахмала варят клейстер, добавляют в него 4 г квасцов и смешивают с 300 г бумажного порошка. После тщательного перемешивания к полученной массе добавляют постепенно до 450 г просеянного мела и доводят до тестообразного состояния.

А как вам идея изготовить пластмассу из папье-маше? Такой материал хорошо поддается различным видам обработки: шлифованию, окраске, лакированию, росписи. Для этого годится макулатура, кроме глянцевых и промасленных сортов бумаги. Измельчиваем ее (150 г) и кипятим (1 л) в течение часа до образования однородной массы, затем перетираем через мелкое сито, смешиваем с клеем (900 г) и добавляем наполнитель (4 кг мела). Все перемешиваем до густоты теста и пропускаем через мясорубку.

Есть весьма оригинальный рецепт приготовления клеевой массы, которую можно использовать для лепных работ. Расплавленную канифоль (2 части) добавляем в разведенный столярный клей (4 части), тщательно перемешиваем с мелом (20 частей) до образования однородной массы.

Вера ЛАЗАРЕВА

На прилавках магазинов сейчас множество самых разных моделей сковороды. Однако, чтобы вконец не запутаться и подобрать ту, которая вам нужна, обратите внимание на их конструктивные особенности.

Возьмем ручку. Она может быть металлической. Если это чугунная сковорода, то ручка цельная. Ее главный недостаток: она сильно нагревается. Сейчас, однако, металлические ручки чаще всего делают полыми, что позволяет брать за них, не опасаясь получить ожог. Такими же свойствами обладает и деревянная ручка. Но они встречаются все реже. Производители отказываются от дерева, поскольку это не очень гигиеничный материал, со временем в нем накапливаются микробы. Хорошо себя зарекомендовала пластиковая ручка. Этот материал не греется и не требует особого ухода. Единственное ограничение – не допускать контакта с огнем и высокой температурой. Кроме того, ручка бывает съемной, прикрепленной к сковороде винтами и припаянной. Что удобнее – решать вам. Пожалуй, единственное, что тут важно знать: съемная ручка удобна для запекания в духовке.

СКОВОРОДА НА ВЫБОР

Профессиональные повара любят говорить: покажи, на чем ты готовишь, и я скажу, на что ты способен. С этим не поспоришь: в кулинарии, как в любом серьезном деле, от орудия труда, конечно, многое зависит. Попробуем правильно выбрать сковороду.

Разобраться с внешней частью дна совсем несложно. Если у вас на кухне установлена керамическая плита, вам важно не поцарапать ее поверхность, то есть дно сковороды должно быть гладким, без насечек и рифления.

Внутренняя часть дна не всегда может быть ровной. Если на нем выступающие пупырышки, значит, можно надеяться, что антипригарное покрытие сохранится дольше и лучше. Дно может быть с «ребрышками», имитирующими решетку. В такой сковороде при жарке мяса можно достигнуть эффекта гриля.

Еще лет 30 назад сковороду делали только из чугуна. Этот металл, хоть и тяжелый, ве-

ликолепно держит тепло. Правда, жир смывается с трудом. Сейчас чугунную сковороду приобрести непросто. Чаще используют нержавеющей сталь. Она отличается долговечностью, однако тепло держит похуже, чем чугун. Теперь стали делать сковороды с трехслойным дном: нержавеющей – алюминий – нержавеющей. Такая конструктивная особенность позволяет еще доходить до готовности без долгой обработки на огне. И наконец, эмалированные сковороды. Они самые легкие и недорогие.

Крышку обычно делают либо из того же материала, что и сковороду, либо из термостойкого стекла – так удобнее наблюдать за готовя-

щимся блюдом. Советуем приобрести в хозяйство новинку – специальную крышку для жаренья. Ее поверхность напоминает сито из переплетенных проволочек. Это не позволяет маслу разбрызгиваться и в то же время отводит весь пар, и блюдо получается хрустящим.

На многие сковороды нанесено антипригарное покрытие. Состоит оно всегда из одного вещества – политетрафторэтилена (ПТФЭ); только названия у него разные: тефлон, тефаль, сталафлон, адгеласт. Главное условие, чтобы оно служило долго – качество нанесения покрытия. Оно должно быть достаточно толстым, без вмятин и вздутий. Чтобы его не повредить, пользуйтесь лопаточками из дерева или пластика. Правда, теперь делают покрытие с добавлением титана, оно не царапается даже железной лопаткой, но стоит это удовольствие недешево.

И напоследок: не выбрасывайте старую сковородку! На нее можно нанести новое антипригарное покрытие за 100 – 200 руб. Специалисты утверждают, что качество покрытия при этом не хуже заводского.

Светлана ПРОТАСЕНЯ