

## ДУХИ В МЕШОЧКЕ



Флокссы – любимые цветы многих садоводов.

Это единственный многолетник, который переносит пересадку с комом земли даже во время цветения. Основные способы размножения – вегетативное деление кустов и стеблевыми и листовыми черенками. Причем в первом случае сохраняются свойства сорта.

Семена собирают целыми соцветиями поздней осенью, сушат в картонных коробках или марлевых мешочках. Посев производят осенью, заделывая семена на глубину 3 см. При весенней высадке их предварительно стратифицируют и сеют в ящики. Всходы появляются очень рано – как только стает снег. Кстати, флоксы не боятся весенних заморозков. При появлении первой пары настоящих листочков сеянцы пересаживают на хорошо удобренную в предшествующем году грядку. При хорошем уходе цветы вас порадуют уже в первое лето – с июля – августа и до глубокой осени. Однако окраска и формы соцветий сеянцев отличаются от родительских.

Предпочитают эти цветы суглинистые почвы, умеренно удобренные перегноем в предыдущие годы. На песчаных почвах следует добавлять глину и суглинистый грунт во избежание заболевания листьев и гибели растений во время летней жары. Под зиму почву вокруг флоксов советую посыпать доломитовой мукой и перекопать с золой. Тогда цветы станут значительно крупнее.

Это неприхотливое растение обладает снотворным эффектом. Высушенные соцветия надолго сохраняют свой успокаивающий аромат, если их поместить в холщовые мешочки или бумажные пакетики.

**Светлана ГРАЧЕВА,**  
садовод-любитель

## КАЛЕНДАРЬ САДОВОДА

■ Еще не поздно сделать новые посадки земляники. До зимы молодые растения успеют подрасти и окрепнуть. Помните, растения, посаженные слишком глубоко, в следующем году часто не дают ягод. Если слишком мелко – розетки за зиму могут вымерзнуть. При правильной посадке корневая шейка молодого растения должна находиться на уровне поверхности почвы. Перед посадкой внесите в почву побольше компоста.

■ Мелколуковичные растения – мускари, кандык, крокусы, подснежник и нарциссы – сажаем на глубину вдвое больше их высоты. Практически все комнатные растения с началом осени начинаем готовить к зиме: прекращаем все подкормки и постепенно сокращаем поливы.

■ Яблоки и груши собираем в сухую погоду, так как влага способствует развитию в них при хранении различных гнилей. За две-три недели до уборки плодов прекращаем поливы. Перед закладкой на хранение подсушиваем их в помещении. Яблоки хранят в подвале, на балконе или в холодильнике. За 10-15 дней до съема плодов подвал проветриваем и просушиваем. Оптимальная температура воздуха при хранении должна быть от 0 до 2 градусов тепла, а относительная влажность – 85-90 процентов. На балконе плоды до холодов хранят в полиэтиленовых мешках емкостью от 1 до 1,5 кг или в ящиках. В ящике ряды яблок отделяют друг от друга древесной стружкой.

## ПОСАДИЛА БАЗИЛИК, А ВЫРОС...

Нынешней весной купила возле станции метро «Рязанский проспект» семена нескольких видов салата, укропа, петрушки и базилика, зеленого и фиолетового. На работе похвалилась своим приобретением. Коллеги попросили меня купить семена и на их долю. Так я и сделала. Вот только на маркировку пакетиков не обратила внимания.

Прошел месяц. Для рассады были соблюдены все условия, но сеянцы в парнике всходили очень слабо. Когда вместо желаемых

растений стали появляться сорняки, а рядом с пятью проклюнувшимися сеянцами фиолетового базилика вдруг вырос томат, стало ясно что мне всучили совсем не те семена, названия которых были написаны на пакетиках. Причем зеленый базилик не взшел вообще, а из четырех видов салата появились на свет только два.

Моя ошибка заключалась в том, что при покупке семян я не обратила внимания на наличие сертификата качества. Короче, посев пришлось повторить сначала, но уже семенами, купленными в специализированном магазине. А вот перед коллегами было стыдно....

**Дарья ВЛАСОВА**

## ПРИЧЕСКА ДЛЯ САЛАТА

Салат обладает не только изысканным вкусом. Он полезен, поскольку содержит почти все известные витамины. К тому же агротехника его разведения весьма проста.

Лучшими предшественниками салата в открытом грунте являются капуста и картофель, под которые были внесены органические удобрения. Почвенную смесь готовят из торфа, песка, опилок, извести, минеральных удобрений, микроэлементов. Рассадный способ часто применяют при выращивании кочанного салата.

Чтобы кочан получился нежным и отбеленным, без горечи, в конце августа – начале сентября листья у него поднимают вверх и связывают. Такой салат наиболее холодоустоек, может переносить кратковременные понижения температуры до 5 градусов. Убирают его в октябре.

**Виталий ЗАИМКО,**  
кандидат  
сельскохозяйственных наук



## КАК НЕ УМОРИТЬ МАЛИНУ «В ПЛЕНУ»

Сентябрь – лучшее время для посадки малины. А самый хороший посадочный материал – однолетние корневые отпрыски. Надземную часть саженца срезают так, чтобы осталось не более 30 см. У основания его стебля должны находиться одна-две почки или хотя бы их зачатки. Растения поливают, почву

под ними мульчируют. Насаживают, возраст которых достиг восьми-десяти лет, выкорчевывают без сожаления.

Высаживают саженцы через 0,3 – 0,5 м по центру борозды, заполненной подготовленной почвой, заглубляя корневую шейку лишь на 2 – 3 см. При глубокой посадке побеги замещения не смогут преодолеть

толстый почвенный слой, и куст задержит свое формирование.

Если саженцы хорошие, а уход за ними правильный, то уже через год можно лакомиться ягодами.

Малина не отличается зимостойкостью, поэтому нуждается в защите снегом. Ее пригибают как можно ближе к земле,

связывают или закрепляют жердями, крючками и т.п. Можно пригнуть побеги, присыпав в верхней трети части их землей. Но весной не забудьте освободить их из вынужденного плена.

Ждать, пока малина полностью сбросит листья, или начать обрывать их самим не стоит. Советую пригнуть куст вместе с листьями, пока побеги не потеряли эластичности.

## ШКОЛА ВЫЖИВАНИЯ

Свежий продукт по целому ряду признаков можно отличить от лежалого. Как определить, содержит ли он вредные для организма химические вещества?

Называют такие вещества ксенобиотиками. К ним относятся ядохимикаты, тяжелые металлы, препараты бытовой химии, радионуклиды, хлор, нитраты, нитриты... При попадании в организм ксенобиотики наносят вред не только печени, почкам и желудочно-кишечному тракту, но в некоторых случаях и психике.

Между тем даже на собственном земельном участке невозможно сейчас вырастить совершенно чистые овощи или фрукты. Вы можете не пользоваться химикатами и удобрениями, однако кислотные дожди, насыщенные химикатами грунтовые воды пропитывают почву. Переносимые ветром и водой удобрения, пестициды и гербициды, которые с упорством, достойным лучшего применения, используют со-

## О ЧИСТОМ ПРОДУКТЕ ЗАМОЛВИТЕ СЛОВО

седи в погоне за баснословным урожаем, не минуют и ваших угодий. Кроме того, большинство из нас вынуждены покупать продукты на базаре. Здесь уж никто не может дать гарантии, что во внешне привлекательных овощах и фруктах не содержится зловередные ксенобиотики.

И все же надо знать, что для людей, склонных к желудочно-кишечным заболеваниям и тем более уже обремененных ими, особую опасность представляют азотистые удобрения, называемые в просторечии нитратами. Причем дело тут не в самих нитратах, а в нитритах. Они образуются либо при кулинарной обработке продуктов, содержащих нитраты, либо в самом организме в процессе метаболизма. Для приготовления диетической еды никогда не пользуйтесь алюминиевой посудой для варки овощей. Алюминий ускоряет переход нитратов в нитриты.

Предельно допустимая суточная доза нитра-

тов – около 400 миллиграммов. Максимальное их количество накапливают капуста, свекла, салат, редиска, редька, сельдерей, петрушка, укроп, дыни, арбузы. Меньше всего их содержат томаты, баклажаны, репчатый лук. В самих овощах и плодах нитраты тоже распределены неравномерно. Больше их скапливается у основания плода и в черенках листьев. Также советую не употреблять в пищу верхние листья и кочерыжку капусты. При квашении часть нитратов переходит в рассол. В моркови показателем избытка нитратов считают беловатую сердцевину. Но и у нормально по виду моркови желательно безжалостно отрезать полтора-два сантиметра с обоих концов. Огурцы надо обязательно очищать от кожицы и срезать ту часть, которой он прикреплен к стеблю. Меньше всего нитратов в средней части огурца. У укропа, петрушки и сельдерея следует употреблять только их листья, а стебли выбрасывать. Не покупайте овощи и пучки зелени с рук:

нет гарантии, что они не выращены на обочине шоссе или в другом непотребном месте, то есть не содержат весь букет ядов из выхлопных газов автомобилей, промышленных выбросов и стоков.

При варке овощей часть ксенобиотиков разрушается, часть переходит в отвар. Так, в вареной моркови количество нитратов и тяжелых металлов снижается на 50 процентов, в свекле – на 20, в картофеле – на 20-40 процентов. Большая часть ксенобиотиков при варке овощей переходит в воду в первые 15 минут. Поэтому можно, сварив овощи до полуготовности, слить воду, потом залить их кипятком и варить до полной готовности. Конечно, сливая овощной бульон, мы теряем некоторое количество питательных веществ, но из двух зол всегда лучше выбрать меньшее.

**Игорь СОКОЛЬСКИЙ,**  
кандидат фармацевтических наук

САМ СЕБЕ КУЛИНАР

САД-ОГОРОД  
Раздел ведет Татьяна ЧИРКОВА

## КОНСЕРВИРОВАНИЕ КАК ИСКУССТВО

Сезон консервирования и закладки даров лета на хранение в разгаре. Как провести его на самом высоком кулинарном уровне?

● Желательно консервировать овощи не позднее чем через два часа после того, как их сняли с грядки. Если вы будете делать это позже, содержание питательных веществ в них резко падает.

● Огурцы получатся вкусными и твердыми, если их засолить в воде, в которую добавлена окись кальция. При этом соединившись с ней, образует нерастворимое вещество – пектат кальция, которое укрепляет мякоть и кожицу плода. Огурцы будут хрустящими, если вместо стерилизации при 100 градусах ограничиться пастеризацией и нагревать банки до 90 градусов. Правда, при этом требуется несколько больше времени: для нагрева пол-литровых и литровых банок – 10 минут, трехлитровых – 20 минут с момента достижения температуры 90 градусов.

● Для приготовления вкусных маринованных помидоров очень важно тщательно отсортировать их по степени зрелости. Если, скажем, смешать красные томаты с зелеными, то в готовом маринаде красные (более нежные) помнутся и потеряют форму.

● Не всем удастся плотно закатать банку крышкой. Попробуйте использовать полиэтиленовую пленку. Банки наполняют горячей пастеризованной массой, макают кусок пленки в воду или спирт, плотно прикладывают к горловине, отгибают концы вниз и привязывают их, обернув тонкий шпагат несколько раз вокруг банки. Когда консервы пастеризуют в водяной бане, их временно закрывают уже побывавшими в употреблении крышками, потом крышки снимают. Как можно быстрее добавляют в банки кипящий сироп или просто кипяток и герметизируют пленкой. По мере остывания пленка должна несколько прогнуться внутрь.

● Охлажденные после консервирования банки можно залить сверху примерно двухсантиметровым слоем расплавленного воска. Затвердев, он герметично закроет банку, причем так, что в ней даже не будет воздушной прослойки, неизбежно остающейся при других способах укупорки и отрицательно влияющей на сохранность продукта. Банку еще и прикрывают бумагой, чтобы внутрь не налетала пыль.

● Когда приготавливают соленья в стеклянных банках, хозяйки нередко используют для гнетения не всегда удобные для этой цели предметы. Вырежьте из дерева кружки такого размера, чтобы они проходили в горлышко банки. Уложите их на соленья поверх слоя листьев и прижмите

положенной плашмя, упирающейся в стеклянные стенки горлышкой из веточки плодового дерева.

● Перед тем как герметически закупорить посудину с уложенными в нее сушеными овощами и плодами, положите в нее пакетик из неплотной бумаги, заполненной негашеной известью (ее должно быть примерно 10-15 процентов от веса сушеных консервов). Во время хранения известь будет впитывать влагу из находящегося в посудине воздуха, а тот – из уложенных в нее продуктов. Плоды и овощи в посуде с известью сберегаются дольше, чем обычно, а их качество выше.

### МАРИНОВАННАЯ СВЕКЛА

Лучше всего подойдут интенсивно окрашенные, равномерные по толщине корнеплоды без белых прожилок и колец. Все мелкие корешки и верхнюю часть, прилегающую к листовым розеткам, необходимо отрезать.

Свеклу тщательно моют и бланшируют, но очищая от кожицы. Для этого ее помещают в кастрюлю с водой и кипятят до тех пор, пока она несколько размягчится. Как правило, для мелких плодов потребуется 25-30 минут, а для крупных – 40-45. Когда бланширование окончено, свеклу ножом очищают от кожицы.

Самую мелкую свеклу маринуют в цельном виде, более крупную режут на кружки или дольки. В банку укладывают свеклу, одинаковую по форме резки. Хороший продукт получается, если мариновать свеклу с хреном. Корни хрена очищают, моют и измельчают в мясорубке или на терке. В каждую литровую банку помещают 50-70 г измельченного хрена и около 600 г нарезанной свеклы.

### САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ И ЯБЛОК

Огурцы нарезают кружочками. У яблок удалить сердцевину и нарезать их дольками. Эстрагон, укроп измельчить. Все продукты соединить, добавить соль, сахар и растительное масло, перемешать. После выделения сока прокипятить 15 минут, сразу разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть горлышком вниз.

### ПОМИДОРЫ С ЛУКОМ

В подготовленную банку на дно вылить растительное масло, положить нарезанный кольцами репчатый лук, заполнить доверху помидорами, добавить лавровый лист и горошинки черного перца, залить кипящим процеженным рассолом из расчета 1 столовая ложка соли на 1 литр воды, закрыть стерильными крышками. Стерилизовать 12-15 минут.

Помидоры, заготовленные этим способом, имеют приятный вкус и очень ароматны. Однако хранить банки с этим продуктом можно не более 2-3 месяцев.

**Вера ЛАЗАРЕВА**