

КОРОЛЬ В ФУТЛЯРЕ



Долгое время мечтала развести в своем саду клематисы, покупала уже укоренившиеся черенки в садовых центрах, но побег вылезали не там, где надо. И тогда, уже узнав способность клематиса разрастаться из отведенного места в разные стороны, решила сделать для него футляр из толстой арматуры. Берутся три металлических тонкие водопроводные трубы или арматура, но одного диаметра, и устанавливаются в виде равнобедренного треугольника, обязательно на солнечном, защищенном от ветров месте. Эти опоры для прочности связываются (свариваются) металлическим прутком сверху и посередине конструкции. Король лиан - клематис, верный принципам вертикального озеленения, - сразу сориентировался и начал развиваться в пределах отведенного для него пространства.

Неля ДЕДУНИК

КАЛЕНДАРЬ САДОВОДА

■ В конце сентября, до наступления устойчивых заморозков, убираем корнеплоды моркови для зимнего хранения. При ранней уборке качество урожая значительно снижается, так как наибольшая прирост массы бывает с 1 по 20 сентября. При температуре 4-6 градусов прирост корнеплодов прекращается, а при заморозках они могут подмерзнуть, чего допускать нельзя. Подкапывать морковь нужно осторожно: поврежденные корнеплоды непригодны для хранения. Ботву обрезаем, оставляя черешки длиной 1 см. Мыть и просушивать морковь перед закладкой на хранение не рекомендуется. Хорошо вызревшие, сухие, неповрежденные корнеплоды всю зиму хранятся при температуре от нуля до двух градусов тепла.

■ Сельдерей, шнитт-лук, петрушку уже сейчас можно пересадить в горшки или контейнеры для выгонки зелени зимой. Сельдерей лучше взять среднего размера, оборвать старые листья, а два-три молодых длиной 10-12 см оставить развиваться дальше. У петрушки выбрать корнеплод потолще, не менее 1,5 см в диаметре. Причем можно укоротить

снизу на треть или посадить наклонно. Главное, чтобы головка ее немного выглядывала из земли. Растения следует расположить в прохладном, но светлом помещении и не забывать изредка поливать.

■ Сажаем на окоренение черенки смородины. Заготавливаем их из сильных, здоровых двух-трехлетних ветвей, связываем в пучки и снабжаем этикеткой, чтобы потом не запутаться в сортах. Сажаем черенки в хорошо обработанную, богатую органикой, рыхлую и влажную почву под углом 45 градусов, оставив над землей одну-две почки. Сразу после посадки основательно поливаем.

■ На деревьях, с которых снят урожай, делаем санитарную обрезку. Вырезаем на кольцо все засохшие и больные ветви, понижшие до земли, загущенные и старенькие. Срезы замазываем садовым варом. Развилки и сами ветки, пораженные лишайником, очищаем и промываем раствором медного купороса.

■ Поливы прекращаем, чтобы не допустить новой волны роста растений.

■ Продолжаем высаживать луковички тюльпанов и зубки чеснока в грунт.

ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ... БРАКУЕТСЯ

Многие садоводы были разочарованы, когда, выбирая вроде бы полноценные семена из огурцов, в результате не могли получить из них хороший урожай. Дело в том, что у огурцов имеются два пола: мужской и женский. Мужской тип огурца имеет форму трехгранную, а женский - четырехгранную. Из мужских семян получаются растения с обильным пустоцветом, а из женских - с многими завязями. Чтобы различить тип плода, надо его нарезать поперечными ломтиками. В треугольной форме семена располагаются в трех сегментах, а в квадратной - в четырех. Понятно, на семена надо оставлять четырехгранные плоды.

Выбирать семена следует только из передней части плодов, составляющей две трети его длины. Задняя часть бракуется, так как из ее семян всегда вырастают горькие огурцы.

Хранят огурцы при температуре 6-8 градусов тепла. При более низкой температуре они становятся скользкими и несъедобными. Поэтому плоды перед хранением не моют, а складывают в полиэтиленовые пакеты и, не завязывая их, держат при указанной температуре 2 - 3 недели.

Елена ГУРИНА,
садовод-любитель

В саду зимуют не только растения, но и полевки обыкновенные, лесные мышки и водяные крысы. Чаще всего эти вредители с острыми зубками повреждают яблони сладкоплодных сортов, а также молодые посадки слив и вишен.

Для борьбы с грызунами некоторые садоводы тщательно смешивают в равных частях муку, сахарный песок и алебастр (или цемент) и разносят полученную массу по норкам из расчета 3 г смеси на вредителя. Если норки найти не удастся, придется изготовить ящики из фанеры или дощечек длиной 15-20 см и высотой 10 см с несколькими входными отверстиями. Смысл сего

ОСЕННЯЯ ОХОТА

устройства в том, чтобы не дать птичкам проникнуть в ловушку для мышек, одновременно защищая корм от намокания.

Водяных крыс отлавливают крысоловками, расставляя их возле выброшенных холмов земли. Одновременно возле мест их обитания выкапывают канавки 20 см глубины и ставят туда капканы. Ловчие ямы глубиной до полуметра тоже очень эффективны, если их поверхность опудрить хлорной известью, а сверху закрыть ветками.

Издавна в деревнях для отпугивания грызунов приме-

няли перечную мяту, полынь и чернокорень. Для этого свежие или высушенные растения ошпаривали кипятком и развешивали пучками в помещениях или раскладывали по участку под ящики, чтобы трава не намокала.

Осенью плодовые деревья обвязывали рогожей, лапником, камышом, полынью или обмазывали глиной, разведенной пополам с водой и с добавлением карболовой кислоты.

Но самое главное, в саду не должно быть скопления мусора, куч старой травы, соломенных матов, которые и привлекают грызунов.



САД-ОГОРОД
Раздел ведет Татьяна Чиркова

КАШТАНЫ ЗАКАЗЫВАЛИ?

Прочли где-нибудь в романе, как герои с наслаждением лакомятся засахаренными каштанами, и тут же решили: дай-ка попробую? Не спешите обрывать каштановые деревья в наших парках - это так называемые конские каштаны, их не едят. А те, которые вам нужны, лучше приобретать в супермаркетах.

КАК ИХ ПРАВИЛЬНО ПРИГОТОВИТЬ?

Сначала каштаны надо отмыть щеткой, затем очистить: надрезать кожуру и положить в кипящую воду на 2-3 мин. (можно добавить несколько капель растительного масла). Достать из кипятка, ополоснуть холодной водой и снять шкурку (чем они горячее, тем легче чистятся), сдавливая орех и выливающая ядро. Обязательно считайте все пленки и перепонки - они очень горькие. Есть другой способ очистки - запечь каштаны в духовке при 200 °С, после чего кожура довольно легко снимается. Если вы хотите приготовить каштаны в микроволновке, их нужно надрезать, выложить в миску с подсоленной водой, чтобы она на треть покрывала орехи, накрыть миску пленкой, наколов ее в нескольких местах вилкой, и запекать на максимальной мощности 4-6 мин. Чтобы сохранить очищенные каштаны несколько дней, поставьте их в прохладное место, но ненадолго: они начнут сохнуть, потеряют блеск и станут ломкими.

КАШТАНОВЫЕ ЧИПСЫ

Вывытые и очищенные каштаны режут пластинками или дольками и обжаривают на оливковом масле до румяности 15-20 минут с солью и перцем.

РИЗОТТО С СОСИСКАМИ

500 г каштанов отварить в соленой воде с лавровым листом и гвоздикой. Снять с огня и очистить от шкурки, отложить 15 каштанчиков, остальные протереть через

сито. Нарезать и обжарить зеленый лук, добавить каштановое пюре, 2 ст. ложки сливок и 400 г риса, понемногу вливая овощной бульон. В сковороде обжарить порезанные каштановые деревья в наших парках - это так называемые конские каштаны, их не едят. А те, которые вам нужны, лучше приобретать в супермаркетах.

КАШТАНЫ С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ

400 г брюссельской капусты проварить в кипящей воде 5-8 мин. Растопить в сковороде кусочек масла, обжарить 4 мелко порезанные полоски бекона, добавить в сковороду 200 г готовых и очищенных каштанов и капусту, перемешать и обжаривать минуту, приправить и подавать.

КАШТАНОВАЯ КАША СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

400 г вареных каштанов протереть с половиной стакана сахара сквозь сито, добавить стакан сливок. Уложить кашу, не приминая, по краю круглого небольшого блюда, в середине налить еще полстакана сливок, смешанных перед подачей на стол со второй половиной стакана сахара и ванилью.

КАШТАНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СЫРНОЙ КОРОЧКЕ

Разогреть духовку до 200 °С. Очистить 350 г целых свежих каштанов. Смешать 15 г хлебных крошек и 15 г тертого сыра пармезан, приправить черным перцем. В отдельной миске взбить яйцо. Окунуть каштаны в яйцо, затем в сырные крошки. Смазать сковороду маслом, разложить на ней каштаны, сверху посыпать оставшимися в миске крошками и натереть на терке немного сливочного масла. Запекать в духовке около 15 минут. Подавать, посыпав петрушкой, к напиткам.

Наталья СЕГЕНЬ

Если вы определяете качество растительного масла только по его прозрачности и наличию осадка, значит, вам стоит расширить свои представления о свойствах этого продукта.

По биологической ценности жидкие растительные масла можно расположить в следующем порядке: кукурузное, оливковое, подсолнечное, горчичное, кунжутное, соевое, арахисовое, хлопковое, рапсовое, смеси различных масел.

По степени очистки масла разделяют на сырые, нерафинированные, рафинированные и очищенные. Те, которые после отжима только фильтруют, называют сырыми. На этикетках таких масел обычно присутствует надпись «первый холодный отжим». Это наиболее дорогостоящий продукт. Он обладает интенсивным ароматом, насыщенным цветом, оригинальным вкусом, содержит все необходимые витамины и биологически активные вещества, поэтому идеально подходит для заправки самых разных блюд. Однако сырые масла непригодны для жарки. Кроме того, сырые, а также нерафинированные масла чрезвычайно подвержены окислению, особенно когда их нагревают или оставляют в открытых емкостях на воздухе. Признак этого - прогорклый вкус и запах. Такое масло нельзя употреблять в пищу,

НЕ ПОДМАСЛИШЬ - НЕ ПОЕШЬ

поскольку оно содержит вредные токсические вещества.

Нерафинированные масла подвергаются частичной очистке. Они сохраняют высокие вкусовые качества, но имеют несколько меньшую биологическую ценность. Их используют так же, как сырые, и на них тоже нельзя жарить.

Полный цикл очистки растительного масла заключается в рафинации, вымораживании и дезодорации. Это неизбежно уменьшает полезные свойства продукта.

На этикетках должно быть обязательно указано, какую обработку прошло масло. Если оно, например, рафинированное, отличается прозрачностью, полным отсутствием осадка, - это масло с наименьшей биологической ценностью и предназначено исключительно для кулинарной обработки продуктов, идеально для жарки - не чадит, не темнеет при нагревании и не имеет запаха.

Итак, жарим на рафинированном, дезодорированном, вымороженном, гидратированном растительном масле. Заправляем - нерафинированным.

Растительное масло любой степени очистки нельзя использовать для жарки повторно и тем более многократно, поскольку в нем по-

являются вещества, обладающие канцерогенным свойством. Этот продукт портится и в результате длительного хранения на свету, при повышенной температуре или под действием микроорганизмов. В таком случае появится неприятный запах. Вот почему при покупке важно обращать внимание на срок изготовления.

На этикетке рафинированного дезодорированного масла будет стоять марка - «Д» или «П». Более дорогое - марки «Д». Оно изготавливается только из однородного по качеству сырья, в нем гарантируется отсутствие вредных примесей. Его можно употреблять в качестве заправки, для жарки и даже для приготовления детской еды и диетического питания. Более дешевое рафинированное дезодорированное растительное масло марки «П» изготавливается из менее качественного сырья и может содержать остатки химических веществ, которые применялись для его очистки. Его следует применять только для жарки.

На этикетке иногда написано, что в бутылке находится рафинированное масло, и оно содержит естественное количество жирорастворимых витаминов А или Е или обоих вместе. Это пример прямого обмана покупателей, по-

тому что рафинированное масло в принципе не может содержать жирорастворимые натуральные витамины: они, как и большинство других полезных веществ, в процессе рафинации удаляются. В таком масле в лучшем случае присутствуют только добавленные синтетические витамины.

На многих упаковках с растительным маслом есть надпись о том, что данное масло не содержит холестерина. Это тоже типичная информационная фальсификация. Растительное масло просто не может содержать холестерина, потому что это вещество синтезируется только в организме животных и человека.

Иногда на этикетке указано, что срок годности данного масла составляет 12 месяцев, а рядом напечатано «Без консервантов». Эти фразы исключают одна другую. Растительное масло без консервантов имеет срок хранения лишь 4 месяца. Растительное масло, особенно рафинированное, лишено природных антиоксидантов, и если срок хранения более 4 месяцев, значит, оно обязательно содержит искусственные антиоксиданты, предотвращающие разложение продукта.

Для употребления в пищу предназначаются масла только высшего и первого сортов. Если на этикетке или ценнике указан 2-й сорт, не соблазняйтесь дешевизной. Такое масло предназначено только для дальнейшей очистки и переработки в маргарин.

Игорь СОКОЛЬСКИЙ,
кандидат фармацевтических наук