

## ЛЕКАРСТВО В БОЧКЕ

«Однажды на выставке я увидела интересную композицию из бочек с водой, на поверхности которой росли болотные растения - ряска и лилии. Вокруг бочек горели, как свечки, люпины. Смотрелось это настолько оригинально, что мне захотелось устроить такие мини-озера у себя на даче. Кстати, есть ли какая польза от ряски?»  
**Ольга ЧЕРВЕЦОВА.**



В старину рясками, или рясками, называли нитки ожерелья или же нити и сеточки жемчуга, подвешиваемые к головному убору. Правда, на сеточку больше похожа ряска трехлопастная, которая в отличие от всем известной маленькой ряски не держится на поверхности воды, а плавает под ней. Несмотря на свои крохотные размеры, ряска состоит из 2-3 цветков. Соцветие имеет общую обертку в виде чашечки, на дне которой располагается один цветок, похожий на крохотный кувшинчик. Через 3 недели созревает одно семя, которое тонет в воде. На зиму ряска образует зимующие почки.

Это растение содержит большое количество питательных веществ. Кроме того, сохраняет воду от гниения. Поэтому ее переносят в сосуды с водой, где находятся лекари-пиявки. Она выделяет очень большое количество кислорода, что повышает питьевые качества воды, улучшает условия жизни рыб и других подводных жителей. Ряска служит питательным кормом для рыб, водоплавающих птиц, а также гусей, свиней, кур. По своим питательным свойствам ряска приближается к лучшим кормам - зерну и бобовым. Ее можно есть сырой, готовить супы и пюре, сушить на зиму. Однако если вы решились собирать ряску в водоемах, где купаются люди и животные, то в сыром виде ее употреблять нельзя. Слишком велика опасность заразиться сальмонеллезом.

Идея разведения ряски в бочке, конечно, привлекательна, но на зиму растения придется сохранять в комнатных условиях, а воду из мини-водоема необходимо выпить, чтобы не разорвало бочку.

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

## КАЛЕНДАРЬ САДОВОДА

■ По народному календарю с 26 сентября, на Корнилия, корень в земле не растет, а забьет. Надо убирать все корневища: картофель, брюкву, морковь, хрен. Все, кроме репы. А с 27 сентября, на Воздвижение, отмечается быстрое наступление холодов. В это время убираем позднеспелую капусту.

■ За эту неделю необходимо закончить уборку яблок всех поздних сортов. Типичную для них окраску и консистенцию плоды приобретают только после двух-трех месяцев хранения. Некоторое количество лучших по качеству яблок (Мелба, Уэлси, Лобо, Спартан) запаиваем в пакеты из тонкой полиэтиленовой пленки, чтобы плоды лежали подольше и не воспринимали посторонние запахи. Еще один проверенный способ хранения яблок: плоды окунают в спиртовой раствор (1 часть прополиса: 5 частей спирта), а затем просушивают.

■ Заканчиваем перекопку почвы с вне-

сением органики и фосфорно-калийных удобрений под ягодные кустарники. Особенно это важно для рябины, ирги, жимолости, облепихи, шиповника, сирени.

■ Под черную смородину вносим древесную золу, повышающую сопротивляемость растений к заболеванию мучнистой росой, антракнозом и септориозом. Кроме того, зола хорошо нейтрализует повышенную кислотность подзолистых и кислых почв.

■ Еще раз окучиваем зимний порей. Ревень размножаем делением корня.

■ Готовим почву под ранний картофель, чтобы она быстрее просохла весной. Вносим навоз, нарезаем гребни. Участки выделяем плодородные, хорошо прогретые солнцем.

■ В цветнике в первых числах октября выкапываем гладиолусы, георгины, клубневую бегонию, обрезаем клематисы и розы.

## НЕ НА ВСЯКУЮ ЯГОДУ МУХА СЯДЕТ

«В последние годы перестала радовать своими плодами облепиха. Сначала мы думали, что вред ягодам нанесли птицы, а потом оказалось - какие-то мухи.»  
**Екатерина СЕМЕНОВА.**

Этот вредитель так и называется - облепиховая муха. По моим наблюдениям, она поражает деревья с красными ягодами, а, например, мелкоплодные сорта с желтыми ягодами типа «Дар Катуни» сильно не страдают. Многие садоводы перестали интересоваться облепихой из-за трудоемкости сбора, но нет ситуации, из которой невозможно найти выход.

В октябре 2004 года я провел следующий опыт: сначала обрезал ветки прямо с ягодами и, положив их в картонную коробку, отнес на балкон. Сверху накрыл полити-

леновой пленкой. Ягоды красных сортов в таких условиях сохранились до нового года, а желтых - до весны. Большое значение при сборе облепихи таким способом имеет правильная обрезка. Начинать ее надо с верхней части куста или дерева. На следующий год растение будет развиваться горизонтально, а не вертикально. Для удобства сбора ягод необходимо учитывать высоту растения. Она не должна превышать двух - двух с половиной метров. Многие садоводы, экономя место, размещают саженцы слишком близко, за-

бывая о том, что они все равно вырастут и будут затенять друг друга. К тому же нижние ветки станут быстро засыхать, а верхние - изо всех сил тянуться вверх, что осложнит сбор урожая.

Не следует забывать, что облепиха является двуполым ветроопыляемым растением. Поэтому «мальчики» - мужские саженцы - должны располагаться с двух сторон относительно «девочек» - женских саженцев из расчета три «девочки» для двух «мальчиков» на расстоянии три метра друг от друга. Причем женские саженцы должны быть разных сортов с разными сроками созревания. Для сбора ягод очень важно, чтобы они на дереве долго сохраняли свою твердость. Это свойство зависит от сорта растения.

**Анатолий МИХАЛЕНКО**

## МОРКОВНАЯ СТРОЙНОСТЬ

«Убирая морковь, я была поражена обескуражена. Оказалось, вместо красивых стройных корнеплодов я вырастила немало ветвистых уродцев. С чем связано это явление?»  
**Марина СТРЕМНИНА.**

На этот вопрос мы попросили ответить садовода-любителя Галину МАРТИНОВУ.

- Ветвление таких корнеплодов, как морковь, петрушка, пастернак, происходит, как правило, на слабо окультуренных почвах с небольшим пахотным слоем или обильно удобренных свежим соломыстым навозом. Возможны такие явления и при ранении главного корня. Поэтому

длинные корнеплоды нельзя пикировать и пересаживать. Иногда они ветвятся и при редком посеве растений.

Лучше всего морковь удаётся на легкой черноземной и рыхлой песчаной почве. Идеальной считается богатая гумусом и регулярно удобряемая компостом. В плотной земле корни моркови деформируются и приобретают уродливые формы. Усеянные щетинками семена слипаются в комки, что очень затрудняет их равномерное распределение на грядке. Помочь тут может перекаливание сухих семян. Тем самым удаляются и щетинки. Можно также смешивать семена с пес-

ком для более равномерного их распределения на грядке.

При прорастании каждое семя поглощает столько воды, сколько оно весит. Подземная часть морковки в начальный период растет быстрее, чем надземная. А утолщаться начинает через месяц после появления всходов. Морковь не требует обильных добавок удобрений. Основная порция органических удобрений вносится осенью. Но ни в коем случае не используется свежий навоз, поскольку он привлекает массу мух. Довольно высокую потребность в калии советуют удовлетворять золой. Морковку необходимо также регулярно рыхлить и поливать. Причем водные процедуры лучше проводить вечером.



САД-ОГОРОД  
Раздел ведет Татьяна ЧИРКОВА

Сосиски и сардельки бывают однородными по структуре - и из тонко измельченного сырья с включениями кусочков шпика, ветчины, сыра, овощей, а также вкусовых наполнителей: хрена, горчицы, кетчупа... Кроме свинины и говядины может использоваться шпик, мясо птицы (курица, индейка), конина, оленина и т. д. - в зависимости от рецептуры и региона, субпродукты I и II категорий, свиная шкурка.

Лучшее сырье для производства вареных колбасных изделий - парное мясо. Хуже всего мясо мороженое. Еще в фарш кладут растительное сырье: соевые белки, муку, крахмал, клетчатку. Обязательно - пряности: мускатный орех, семена или корни сельдерея, кардамон, майоран, мускатный цвет, белый и черный перец, аскорбиновую кислоту, сельдерея и лактозу, поваренную соль. И, наконец, самое неприятное - фосфат натрия, цитрат натрия и глютамат натрия.

Выбирая сосиски в магазине, многие останавливают взгляд на самых розовеньких, пухлых, нежных. Однако именно это «розовая прелесть» говорит о том, что фарш чересчур сдобрен нитритом натрия. Эта добавка разрешена для применения в пищевой промышленности, однако в большом количестве действует на организм негативно. Утешает то, что такие свойства проявляются если съесть, скажем, в день по килограмму сосисок. Увы, полностью исключить нитрит из рецептуры пока невозможно: он не только придает продукту вкус и цвет,

## ПРАВДА О СОСИСКАХ

Хотя канцлер Бисмарк, поглотивший на своем веку немало сосисок, и сказал: «Те, кто любит хорошую сосиску и хорошую политику, не должны знать, как они делаются» - мы с этим не согласны. Ведь тот, кто знает, как и из чего они делаются, правильно выберет в магазине лучшие из этих продуктов.

но и защищает его от порчи, а потому присутствует и в дорогих, и в дешевых изделиях, правда, в разных количествах.

Сосиски и сардельки из парного свежего мяса содержат минимальное количество вредных добавок. Внешне они проигрывают своим «нитритным» собратьям: выглядят «бледно». Но именно такая продукция и будет самым полезным приобретением для вашего стола.

В последнее время некоторые производители в фарш добавляют краситель-эмульгатор из крови убойных животных. Он придает сосискам и сарделькам нежно-розовый цвет и абсолютно безвреден, так как состоит из натуральной белковой массы. Применение этого красителя позволяет в пять и даже в семь раз уменьшить количество нитрита натрия. Правда, это и значительно удорожает продукт.

Оболочка для сосисок может быть натуральной, целлофановой, коллагеновой, целлюлозной, полиамидной, белковой. Принято считать, что сосиски в натуральной оболочке качественнее. На самом деле такая оболочка важна, если вы собираетесь сосиски жарить. Целлюлозные оболочки прочнее других, эластичны и способны выдержать высокие температурные режимы. В последнее время разработаны технологии производства вообще без оболочек: нежное тельце сосиски защищено почти невидимым «платицем», которое образуется с помощью СВЧ-излучения. Повышенный срок хранения имеют сосиски в полиамидных оболочках.

**Не советую покупать сосиску, если:**  
● на поверхности продукта есть жировые потеки - это результат несоблюдения рецептуры или на-

## С ЛОШАДКОЙ - В ДЕТСТВО

В «Фонде народных промыслов» (Лентонский пер., д. 7) проходит выставка «Я не волшебник, я только учусь». На ней представлены работы из дерева, кости и камня учащихся и выпускников художественно-промышленного колледжа им. М.Г. Васнецова. На выставке проводятся и мастер-классы. Наш корреспондент побывал на занятиях по художественной резьбе. Теперь он знает, как сделать лошадку-качалку. Повторить его опыт можете и вы.

Сначала делаем шаблон лошади из картона. После этого к фанере толщиной 10-12 мм прикладываем вырезанный из бумаги силуэт лошади и обводим его карандашом по контуру. Выпиливаем фигуру лобзиком - простым или электрическим. Зачищаем наждачной бумагой кромки и поверхность будущего изделия. Шкурить надо вдоль волокон, чтобы не осталось шероховатостей.

Теперь приступаем к изготовлению качалок. Делаем шаблон дугообразной части, помня что длина качалок не должна превышать расстояние между хвостом и мордой лошади. Ширина дуги зависит от размера изделия и должна быть ему пропорциональна. Обычно высота качалок равна 1,5 - 2см, на концах она меньше. Чтобы дугообразная часть была ровной, нужно сделать шаблон дуги, затем зеркально переворнуть и обвести первую часть еще раз. По такому шаблону изготовим 2 дугообразные детали, на которые и будет опираться лошадь. Для того, чтобы собрать изделие, понадобятся 2 шканты (шкант - это вставной шип для соединения деталей столлярных изделий) 6-8 мм в диаметре, которые можно купить в любом хозяйственном магазине или самим выстругать 2 палочки соответствующего размера.

Берем одну дугу и прикладываем к ней нашу лошадку. Отступив 0,5 - 1см от края ее ног, делаем пометку карандашом для сверления. Переносим отметки с ног на дугу. Складываем обе дугообразные части и сверлим насквозь два отверстия сверлом такой же толщины, что и шканты, где-то посередине высоты дуги. Сквозные отверстия делаем и в ногах лошади. После этого детали собираем. Вставляем шканты в отверстия в ногах лошади, затем с двух сторон насаживаем качалки. Если диаметр сверла и шканты подобраны правильно, то придется приложить некоторое усилие, чтобы собрать поделку, зато такое изделие будет крепко держаться.

Готовую игрушку можно загрунтовать, то есть покрасить однотонной краской, а затем расписать по своему вкусу. Подойдет гуашь, акварель, масло. Когда изделие высохнет, его покрывают лаком. Раньше, например, для покрытия расписных ложек использовали лак С-4, который делался из натуральных компонентов. Но можно взять полусинтетический алкидный лак. Чтобы лошадка-качалка служила долго, покрываем ее дважды. Первый раз - с добавлением растворителя (3 части лака и 1 часть растворителя). Через 10-12 часов изделие покрывают лаком вторично и оставляют сохнуть на сутки.

**Дарья ОГРАНОВИЧ**

рушения температурных режимов при изготовлении.

● Неестественный красный цвет на разрезе свидетельствует об избыточном применении пищевых красителей.

● Рыхлая, крупитчатая консистенция мясной массы или пустоты, заметные на разрезе являются признаком того, что в фарш добавили слишком много воды.

● Не свойственные мясным изделиям цвет и запах придает избыток поваренной соли, специй, казеината натрия или использование несвежего сырья.

● Морщинистая оболочка возникает либо из-за недостаточной плотности набивки, либо от неправильного хранения.

● Неприятный запах, рыхлая или красно-бурая мякоть на срезе - серьезная причина, чтобы отказаться покупать такой продукт.

**Во время жарки оболочки сосисок иногда лопаются. Есть несколько способов избежать этого.**

● Окуните сосиски в горячую воду на несколько секунд, сбрызните их молоком и - на горячую сковородку!

● Можно жарить сосиски, предварительно окунув их в холодное молоко.

● В нескольких местах проткните сосиску вилкой - воздух выйдет, и сосиски не потеряют форму.

**Наталья СЕГЕНЬ**