

## ГДЕ ЛУЧШЕ ХРАНИТЬ ЛУК

Как показывает многолетняя практика, лук-севок на кухне хранить не рекомендуется, поскольку здесь часто меняются температура и влажность воздуха. Нельзя хранить его и в полиэтиленовых пакетах. Лучше всего ему находиться в сетчатых мешочках и картонных коробках, причем в сухом месте с постоянной температурой плюс 18-25 градусов. Весной перед посадкой неделю-полторы лук выдерживают при температуре 25-30 градусов, к примеру, возле батареи отопления.

Лук-репку рекомендуется хранить в ящиках, чистых мешках, корзинах, предварительно просушив и обрезав усохшие перья. Хорошо сохраняется лук и в косах, подвешенных на кухне или в прохладном, но не сыром помещении.

## КАЛЕНДАРЬ ДАЧНИКА

■ Растения уже находятся в относительно покое, но еще не обрели достаточной морозоустойчивости. Как правило, снеговой покров в ноябре еще незначительный, но нередко морозы бывают сильными. Поэтому нужно спешить с окуливанием кустов. Для задержания снега под кустами, ягодниками и плодовыми деревьями раскладываем сучья, еловый лапник, а в низких местах, где есть опасность затопления участка, делаем водоотводные каналы.

■ В ноябре можно заготавливать черенки для прививки их весной. Для этого определяют кусты без признаков опасных заболеваний. Для нарезки черенков выбираем однолетние побеги или сильный однолетний прирост с двух-трехлетних ветвей. Черенки нарезаем длиной 15-18 см, толщиной не менее 6 мм, связываем в пучки, навешиваем этикетки с названием сорта и завертываем в пленку, чтобы при хранении не повредить почки. До момента прививки черенки храним в снеговых кучах, прикрытых опилками.

■ Для накапливания снега на плантации земляники расставляем поперек господ-

ствующих ветров щиты из реек или хвойных веток.

Особого внимания требуют вечнозеленые рододендроны. Поэтому основание куста засыпаем сухими листьями или стружками слоем 15-20 см. При плюсовой температуре опрыскиваем кусты любым фунгицидом против грибных заболеваний. Как только установится минусовая температура, помещаем рододендрон под ящик, сколоченный из деревянных дощечек, а сверху укрываем его лутрасилом или спанбондом.

■ Каждые две-три недели проверяем состояние заложенных на зимнее хранение клубнелуковиц гладиолусов и монбреций, клубней бегоний и особенно корнеклубней георгин. Последние лучше всего хранить в ящиках, засыпанных чуть влажным песком при температуре 4-7 градусов и влажности воздуха 70-80%. Если они начали подвянуть, обрезаем загнившую часть до здоровой ткани и обрабатываем срез раствором марганцовки или фундазолом, а затем подсушиваем субстрат или заменяем его все.



## ГОРСТЬ, ПОЛНАЯ ЖЕЛЕЗА

Глядя на эту фотографию, многие читатели скажут, что в руках садовода-любителя Анатолия Острикова находятся созревшие лимончики. На самом деле это плоды японской айвы, нередко встречающейся в подмосковных садах.

Однако не все знают, как использовать эти кислые и твердые плоды, резко меняющие свои вкусовые качества при термической обработке. Поэтому мы обратились к садоводу-любителю с большим стажем Анатолию Семеновичу с просьбой поделиться секретами переработки и заготовки этого фрукта.

- Плоды японской айвы используют в сушеном, вареном или печеном виде. Из них можно приготовить вкусные, ароматные и полезные блюда, особенно сладкие: варенье, компоты, джемы, желе, мармелад, цукаты, различные напитки и начинки для пирогов. Готовят из них также соусы к мясным блюдам и сиропы, богатые железом.

К примеру, компот из айвы готовится следующим образом. Сначала плод разрезается на тонкие дольки, затем удаляется сердцевина вместе с семенами и перегородками. Для предохранения от быстрого потемнения дольки опускают в подсоленную воду. Нарезанную айву

бланшируют в кипящей воде 15 минут до размягчения, предварительно обмыв от соли. Дольки айвы укладывают в стерилизованные стеклянные банки и заливают кипящим сиропом, после чего закатывают крышками.

Некоторые любители кисельного айву не отваривают, а просто засыпают нарезанные дольки сахаром и оставляют в банке ферментироваться.

Из айвы можно приготовить сухие духи, которые обожают женщины. Для этого плоды надо тоненько нарезать дольками, высушить на открытом воздухе и потом положить в марлевых мешочках в постельное белье.

## КВАДРАТ В КВАДРАТЕ

Сейчас, когда все кроны плодовых деревьев и декоративных кустарников оголились, стали особенно заметны промахи садоводов-любителей при посадке молодых растений. Пока кустарник маленький, соседство с другим растением кажется вполне приемлемым. Но если визуально увеличить его размеры в 5-6 раз, то непременно наступит через несколько лет, то соседство окажется весьма неблагоприятным. Можно ли в ноябре исправить прошлогодние ошибки и пересадить растения на более дальние расстояния? - спрашивают некоторые читатели.

Опытные садоводы-любители отвечают на этот вопрос положительно. Но при одном условии: если грамотно подойти к

этому процессу. Чтобы растению легче было пережить стресс пересадки, необходимо выкопать посадочную яму четырехгранной формы, но немного большую, чем ком земли, вместе с корнями. Земля вокруг растения тоже вырезается такой же формы и осторожно вставляется в подготовленный квадрат. Таким образом, страдает наименьшее количество корешков, а промежутки между двумя формами легче засыпаются плодородной землей.

Для профилактики болезней почва вокруг ослабленного растения поливается мочевиной и посыпается древесной золой, после чего укрывается толстым слоем опилок. Эти меры позволят растению весной забыть о пересадке как о страшном сне.



## СЛЕДУЕТ СДЕЛАТЬ

1. Измерить температуру и, если нужно, дать ребенку парацетамоловый сироп. Следите, чтобы он пил много охлажденной кипяченой воды или жидкости, которые снижают температуру: соки, настои (клюквы, калины, облепихи, лимона, брусники, липы, малины).

2. Старайтесь ребенка не кормить, пока он «горит». Обязательно вспомните про фитонциды - чеснок или лук, которые убивают вирусы, тормозят их активность. Можете предложить ребенку (больному) «бутерброд здоровья» - хлеб со сливочным маслом и кусочками чеснока в нескольких местах.

3. Исключите из рациона бульоны, мясные, молочные продукты, яйца. Можно употреблять любые фрукты, овощи, каши на воде и питье, кроме молока; кефир, кисели, компоты, соки или чай, настои трав.

4. Температуру трудно нормализовать, если у больного нет стула в течение суток. Очистительные клизмы (0,5 л воды комнатной температуры с 1 столовой ложкой питьевой соды и 1 чайной ложкой соли) ставятся 2-3 раза в день до нормализации температуры.

## КОГДА ОБРАЩАТЬСЯ К ВРАЧУ

- Температура тела выше 38,3°C;
- малышу меньше года, и вы не можете ее снизить;
- высокая температура держится в течение суток.

## ТЕМПЕРАТУРЕ БОЙ!

Как надо действовать, если у ребенка высокая температура, он жалуется на плохое самочувствие, его знобит? Об этом рассказывают Зинаида Вуколова, Анна Оганова и Валентин Вуколов в своей книге «Доврачебная помощь детям».

### ВНИМАНИЕ!

Сначала - жаропонижающее, потом все процедуры.

### НАРОДНЫЕ СРЕДСТВА

Малина или липа служат в качестве основного жаропонижающего, которые практически исполняют роль аспирина.

Свеклу натереть на терке, завернуть в кусок марли и приложить в стопах лихорадящего ребенка.

Уксус развести пополам с водой и слегка втереть в различные участки поверхности тела (например, в грудь или живот).

Если высокая температура плохо снижается, следует прибегнуть к методам физического охлаждения (обертывание в прохладную влажную простыню, прикладывание целлофановых пакетов со снегом и льдом ко лбу и области паховых складок, где недалеко от поверхности кожи проходят крупные кровеносные сосуды).

В качестве помощи проведите последовательно или одновременно точечный массаж.

### С ПОТЕРЕЙ СОЗНАНИЯ

#### Местоположение точек

1. В центре лба.
2. Между бровями.
3. Между глазными впадинами.
4. На самой выступающей части спинки носа.
5. На кончике носа.
6. Под носом, немного выше середины расстояния между основанием носа и верхней губой.
7. На нижней губе.

#### Воздействие на точки

Держите голову ребенка левой рукой и нажмите последовательно, начиная с 1-й, семь точек одну за другой ногтем большого пальца правой руки. Каждую точку нажимать от 3 до 5 раз. Часто достаточно нажатия на точку 6.

#### Местоположение точек

Точки находятся на кончике каждого пальца руки с отступом на 3 мм от ногтя.

### Воздействие на точки

Держать пальцы ребенка левой рукой. Нажимать на кончики всех пальцев ногтем большого пальца правой руки 3-5 раз. (Можно колоть точки стерильной иглой, желательнее появление капель крови.)

### Местоположение точки

Точка находится в углублении между костями большого и указательного пальца.

### Воздействие на точку

Массировать точку большим пальцем другой руки. Детям до трех лет 10-20 секунд до появления красноты, детям старшего возраста 20-30 секунд.

### ПРИ ОЧЕНЬ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ С СУДОРОГАМИ

#### Местоположение точки

Точка находится чуть ниже основания ногтя среднего пальца.

#### Воздействие на точку

Держите запястье левой рукой и зажмите средний палец ребенка между правыми большим и указательным пальцами. Массируйте точку правым большим пальцем приблизительно от 5 до 10 раз.

Задать все интересующие вопросы, в том числе и по поводу приобретения книги, вы можете по телефону: 343-07-48, 301-10-46.

САМ СЕБЕ МАСТЕР

САД-ОГОРОД  
Раздел ведет Татьяна Чиркова

В любом жилище не обойтись без помещения для хранения овощей. Если в квартире наличествует балкон или лоджия, то вопроса, где оборудовать овощехранилище, нет - надо лишь позаботиться о создании элементарных условий для такого хранения.

## ШКАФ ПОД ОВОЩИ

Скажем, сколотите с помощью пенопласта и шлаковаты термоизолированный шкаф с подогревом. Самый простой нагреватель для него - обычные электрические лампы мощностью 25-40 ватт. Даже в лютые морозы с их помощью можно поддерживать температуру 4-6 градусов тепла, оптимальную для хранения овощей.

Под хранилище можно приспособить и корпус старого холодильника или сколотить ящик из досок, фанеры, оргалита или другого материала.

Сначала делают каркас корпуса из деревянных брусков или металлических уголков, к нему прикрепляют двойные стенки; пространство между ними заполняют теплоизоляционным материалом - пенопластом, стекловатой, опилками... В двойной боковой стене делают отверстие для электропроводки. Шкаф закрывают сверху утепленной крышкой, которая должна плотно прилегать к проему.

Сколько овощей можно сохранить в таком ящике? Все зависит от аппетита семьи. Закладку овощей надо производить со всей серьезностью: рассортировать плоды, очистить их от земли (но не мыть!), уложить. Лампочки желательно прикрыть защитным колпаком из металла или фольги. Кроме того, необходим термометр - температуру внутри шкафа регулируют, включая и выключая лампы. Делать это надо несколько раз в день - в зависимости от ситуации на улице.

Конечно, лучше регулировать температуру автоматически, но это дорого.

Особого внимания требует ночное время, когда повышается риск внезапных заморозков. Иногда стоит перед сном подтопить ваше хранилище, но не настолько, чтоб сгубить урожай. Во всяком случае, от того, насколько хорошо вам удастся поддерживать температуру хранения овощей, будет зависеть и их сохранность.

В квартире можно хранить овощи и более простым способом: сложив плоды в ящик размером с бельевой и придвинув его к той стене комнаты, где температура воздуха ниже обычной, - например, к балконной двери.

Если в квартире нет балкона, то лучшее место запасов - кухня. Сделайте небольшой поддон из досок, древесно-стружечных плит, толстой фанеры. На него поставьте ящик с крышкой. Чтобы овощи хранились дольше, делают своеобразный воздухопровод от окна к ящику. Обычно это короб сечением 300x300 мм, изготовленный из фанеры, картона, а в крайнем случае - из толстой бумаги. Конструкция его такова, что холодный воздух по плотно прилегающему к окну коробу постоянно поступает в домашнее овощехранилище. Для этого в его стенке вырезают проем, соответствующий размерам короба. Можно сделать заслонку, чтобы с ее помощью регулировать поступление холодного воздуха.

Опыт показал, что небольшие хлопоты с подготовкой такого воздушного охлаждения для вашего урожая вполне оправданы: срок хранения овощей, фруктов, домашних солений заметно увеличивается.

Светлана ВОЛОШКА

## ЧТОБЫ ЖАДНОСТЬ НЕ СГУБИЛА

«Дорогая редакция!

У меня в хозблоке два года лежит цемент, который превратился в громадную твердую массу из-за влажности воздуха. Можно ли его разбить на куски и использовать для фундамента?»

Анатолий ДЕГУНИН».

На этот вопрос мы попросили ответить строителя с большим стажем Илью Коршакова.

- Многие самодельные строители, когда начинают использовать цемент, утративший свои полезные свойства, вторично, не догадываются, что имеют дело со взрывчатым веществом. Дело в том, что внутри такого цемента остается воздух, который под внешним давлением обретает большую разрушительную силу. Это может привести фундамента не только к трещинам, но и к более сильным разрушениям. Поэтому лучше не жадничать, а вынести его с садового участка и положить подальше от дороги.