

КАЛЕНДАРЬ ДАЧНИКА

■ Отплодоносившие растения овощных бобов срезают на высоте 5 см от земли. Если в это время выпадают осадки и стоит теплая погода, растения снова отрастают и дают новый урожай.

■ Чтобы уберечь томаты от фитофторы, прикрывайте растения на ночь пленкой: роса будет оседать на пленке, а плоды останутся сухими. Утром пленку снимите.

■ Подкормите огурцы настоем куриного помета, раствором навозной жижи или азотными минеральными удобрениями. Химические обработки против болезней на огурцах сейчас нельзя применять – это вредно для здоровья: ведь плоды вы собираете через день и чаще. Пленку с огурцов днем снимайте, иначе не будет опыления и вы не получите урожая. На ночь лучше накрыть их пленкой. Если листья огурцов погубила ложная мучнистая роса, остатки зелени тщательно соберите и сожгите. Если же растения живые (стебли еще зеленые), можно подкормить коровяком, кури-



ным пометом. Огурцы тронутся в рост, и вы проведете еще 1-2 сбора.

■ Подкормите корнеплоды фосфорными и калийными удобрениями, чтобы они были вкуснее и лучше хранились.

■ На капусте – тля, гусеницы капусты, белянки и другие любители сочного и сладкого. Не задерживайтесь с работками.

■ Проведите обработку моркови против альтернариоза и других болезней бордоской жидкостью или иными медными препаратами.

■ Перекопайте освобождающиеся участки, засеяте их озимой рожью: это будет сидеральным удобрением. Можно землю вскопать и заборонить. В дальнейшем бороните по мере появления сорняков: так вы освободите от них участок, и на следующий год будет легче с прополкой.

■ У брюссельской капусты для ускорения роста и формирования кочанчиков удаляют верхушку стебля.

■ Если полегло перо у лука, пожелтело - у чеснока, можно их убирать. После этого желательнее просушить на солнце вместе с листьями (5-7 дней), а затем сушить луковички после обрезки пера. Луковички надо рассортировать: толстошеие, большие использовать в пищу в первую очередь, а с хорошо высохшей шейкой – положить на хранение.

Очень популярными на приусадебных участках стали альпинарии. Однако недостаточно разложить камни и высадить между ними растения. Альпинария должна выглядеть монолитной, выступающей из земли скалой, в трещинах которой поселились растения.

Идеальное место для альпинарии – восточный или юго-восточный склоны, на которых хорошо растут даже самые прихотливые растения.

Нужно помнить, что лучше поставить несколько крупных камней, характерных

для данной местности, чем набросать в изобилии мелкие (кстати, сложив их и закрепив цементным раствором, можно сделать из них

ковые по цвету. И любой камень в альпинарии должен не стоять, а устойчиво лежать на 1/3-2/3 заглубленный в землю. На большом

участке можно создать альпинарий площадью более 10-20 кв. м и высотой до 1,5 м с одной или несколькими вершинами.

Из камней выкладывают невысокие стенки, обрамления клумб, лужаек или возвышенных частей участка, опоры на неровностях почвы для поддержания откосов, террасы, насыпи и склоны. Стенки высотой до 70 см отлично разделяют сад на участки, где размещаются овощи, лужайки, цветники или внутренний дворик, – они выглядят очень живописно.

НА УЧАСТКЕ - ГОРА

причудливые глыбы). Круглые речные камни с гладкой светлой поверхностью неинтересны. Камни разных пород, резко отличающиеся по фактуре, форме, цвету, не создают естественной гармонии. Советую использовать крупные камни, разнообразной формы, но одина-

образные по цвету. И любой камень в альпинарии должен не стоять, а устойчиво лежать на 1/3-2/3 заглубленный в землю. На большом

участке можно создать альпинарий площадью более 10-20 кв. м и высотой до 1,5 м с одной или несколькими вершинами.

НОВИНКИ ОТ
"МОРРИСА ГРИНА"

Линия экологически чистых грунтов ТМ "Моррис Грин" за короткое время отлично зарекомендовала себя на рынке и уже хорошо известна и востребована садоводами и цветоводами, как любителями, так и профессионалами. Недавно коллекция ТМ "Morris Green" пополнилась новинками! Это грунты "Для фиалок", "Для рассады томатов, перца и баклажан", "Для газонов и ландшафтного строительства", "Для выращивания огурцов, кабачков и тыквы", "Для выращивания овощных культур", "Для палым", "Для хвойных". Все они имеют оптимальную, согласно требованиям каждой культуры, кислотность, весь необходимый набор питательных веществ в доступной для растений форме, обладают высокой воздухопроницаемостью и влагоемкостью, гарантированно не содержат инфекции, личинок насекомых-вредителей, семян сорняков. Все новинки уже поступили в продажу.

Кроме того, покупатели теперь смогут приобрести грунты ТМ "Morris Green" и в удобной фасовке по 2,5 л.

Эксклюзивный представитель: г. Москва, ООО "Интеркрос ОПТ", тел. (495)101-18-18, доб. 160,161.
E-mail: mg@interkros.ru; www.morris-green.ru

ШАФРАН
ПОД ГРАДУСОМ

На цветочных клумбах дачники нередко выращивают шафран. Благодаря своим бледно-лиловым цветкам, испускающим к тому же приятный аромат, он очень украшает сад.

Этот цветок был известен еще в Древнем Риме. Там его использовали для ароматизации общественных мест, например, театров.

Рыльца пестика цветка содержат также красящие вещества. Поэтому они успешно используются хозяйками как пряность и для окраски пищевых продуктов, например, теста.

Новейшие исследования ученых показали, что шафран, вернее его цветки, точный природный термометр. Цветки шафрана реагируют на разницу температур окружающего воздуха всего в 0,5°C, открываясь или закрываясь при повышении и понижении температуры.

САМ СЕБЕ МАСТЕР

САД-ОГОРОД

ВАЗА
ИЗ БЕРЕЗОВОЙ
КОРОЧКИ

Очень красиво выглядят изделия из березовой коры. Вот, например, ваза.

Вначале надо заготовить березовую кору. Ее легко отделить от старых пней или срубленных во время чистки леса стволов берез.

Чтобы на вазе не было видно шва от склеивания коры, нужен цельный ее кусок цилиндрической формы. Спеленный ствол березы на открытом воздухе очень быстро начинает гнить, и древесина под корой превращается в труху, но сама кора долго остается прочной и сохраняет красивый вид.

От ствола отпилите чурбачок диаметром 120 - 130 мм, длиной приблизительно 200 мм и удалите изнутри трухлявую древесину. Место среза выберите на участке ствола, где кора особенно декоративна, с чистой белой поверхностью. Ни в коем случае не удаляйте натуральные дефекты коры. Они придадут изделию оригинальность.

Затем ножницами обрежьте ровно верхнюю и нижнюю кромки. Внутреннюю поверхность цилиндра оклейте несколькими слоями плотной бумаги. Это будет каркасом будущей вазы. Образовавшиеся на поверхности коры трещины и отверстия надо заклеить. Для этого возьмите кусочки коры с узкими коричневыми черточками, так называемыми чечевичками. Из нее вырежьте кусочки по форме отверстий. Толщину кусочков подбирайте такую же, как у поврежденного участка. Смажьте клеем ту часть коры, которая прилегает к картонному каркасу, и вставьте кусочек в соответствующее отверстие. Делать это лучше с помощью резака, вдавливая края, чтобы они без зазоров прилегали к остальной части коры. Таким



ФОТО ЮРИЯ СТРОКОВА

образом заклейте все отверстия.

Чтобы ваза меньше деформировалась, внутрь ее, на дно, вставьте кружок из многослойной фанеры толщиной 5-8 мм. Диаметр его должен соответствовать внутреннему диаметру вазы. Предварительно кружок нужно смазать клеем ПВА.

Для подставки изготовьте еще один кружок. Диаметр его должен быть на 10 мм больше, чем у вазы. Этот кружок приклейте к первому и покройте черным лаком. Подставка будет четко выделяться на белом фоне березовой коры.

На верхнюю кромку вазы надо изготовить декоративный металлический пояс. Для этого из мельхиора или луженой жести вырезаем полоску шириной 7-8 мм по периметру наружной поверхности цилиндра.

Полоску спаяйте так, чтобы она плотно надевалась сверху на цилиндр. Для большей декоративности к верхней кромке припаяйте ободок из свитых вместе проволочек диаметром 0,5 мм. Смажьте обечайку изнутри клеем БФ-2 и наденьте на верхнюю кромку цилиндра из коры.

Покрывать поверхность коры лаком не надо.

Наталья СЕГЕНЬ

В нашей стране насчитывается более 60 видов меда. Остановимся на наиболее распространенных.

● **Липовый.** В свежем виде очень ароматный, прозрачный, слабо-желтого цвета с зеленоватым оттенком, кристаллизуется в плотную мелкозернистую массу.

● **Белоакациевый.** Прозрачный, почти бесцветный, при кристаллизации белый, мелкозернистый, напоминающий снег.

● **Гречишный.** Имеет цвет от темно-желтого с красноватым оттенком до темно-коричневого. Обладает своеобразным ароматом и специфическим вкусом. Кристаллизуется в кашцеобразную массу. Превосходит белоакациевый мед по количеству и качеству составу аминокислот, витаминов, железа. Отличается большей активностью ферментов каталазы, диастазы и инвертазы.

● **Подсолнечниковый.** Золотистого цвета, со слабым ароматом и терпким вкусом. Быстро кристаллизуется в крупнозернистую массу и становится светло-желтым, иногда с зеленоватым оттенком.

● **Рапсовый.** Цвет – от белого до интенсивно-желтого. Имеет слабый аромат и приторный вкус, густую консистенцию, быстро кристаллизуется. Плохо растворяется в воде и при длительном хранении закисает.

● **Луговой.** Светло-желтого, иногда желтовато-коричневого цвета, приятного вкуса и аромата.

МЕДОВОЕ ИЗОБИЛИЕ

На рынке уже появился мед, который продавцы рекомендуют не иначе как свежайший, экологически чистейший, лечебный... Глаза прямо разбегаются от разнообразия. Мы вас научим, как правильно выбрать этот удивительный продукт.

● **Эспарцетовый.** Относится к ценным сортам меда. Он светло-янтарного цвета, прозрачный, как кристалл, приятного тона, аромата и вкуса. Медленно кристаллизуется в белую салообразную массу с кремовым оттенком.

● **Яблоневый.** Светло-желтого цвета, очень тонкого аромата и вкуса, быстро кристаллизуется.

● **Сурепковый.** Зеленовато-желтого цвета, обладает слабым ароматом, но приятным вкусом. Для длительного хранения малоприспособлен.

● **Шалфейный.** Светло-желтого или темно-золотистого цвета, обладает нежным приятным ароматом, хорошим вкусом.

Каждый вид меда имеет и соответствующие питательные и лечебные свойства.

Например, **акациевый** мед является успокоительным средством, а **каштановый** – прекрасный антисептик, способствует хорошему кровообращению, благотворно действует на печень и предстательную железу. **Рапсовый** – поможет при ва-

рикозных язвах. **Одуванчиковый** во многом заменяет мочегонные и слабительные препараты. **Шалфейный** – эффективен при желудочно-кишечных заболеваниях, обладает мочегонным и потогонным действием. **Липовый** – рекомендуется при простудных заболеваниях, бронхитальной астме, воспалении желудочно-кишечного тракта. **Мед с желтой акации** (японской) укрепляет капиллярные сосуды и повышает свертываемость крови. **Яблоневый** благотворно воздействует на сердечную мышцу. **Мятный** оказывает желчегонное, успокаивающее, болеутоляющее действие.

Монофлерный мед, то есть собранный пчелами с одного вида растений, производится в небольших количествах. Чаще в продажу поступает мед полифлерный (собранный с нескольких видов растений), с луговых, лесных и полевых массивов. Он обладает комплексным лечебным свойством.

При продаже на рынке мед подвергается сани-

тарной экспертизе. Нужно обратить внимание на внешний вид, консистенцию, вкус, аромат. Мед может быть жидким или густым (закристаллизованным).

Жидкий, как правило, бывает летом (июль – август) в период его откачки. Затем через 1-2 месяца он кристаллизуется. Если в зимнее время или весной продается жидкий мед, значит, он подогрет или фальсифицирован. Исключением составляет мед с белой акации, который дольше не кристаллизуется, и вересковый, превращающийся в желеобразную массу. Жидкий мед должен быть зрелым, то есть содержать не более 20 процентов воды. Чтобы убедиться в этом, его надо налить на ложку. Если он не стекает, значит, зрелый. Мед не должен вспениваться и расслаиваться. Расслоение – признак незрелого меда. Цвет его существенной роли не играет, однако за рубежом светлый мед ценится дороже.

Мед хранят в стеклянной или эмалированной посуде. Банки с медом не следует держать вместе с резко пахнущими продуктами (он быстро впитывает запах), а также в сыром месте из-за его гигроскопичности.

Нельзя оставлять мед на свету – это разрушает биологически активные вещества продукта.

Если для употребления нужен жидкий мед, его разогревают на водяной бане при температуре не выше 60°C. Иначе теряется много его ценных свойств.