

КАЛЕНДАРЬ ДАЧНИКА

■ В начале августа можно обнажить корни хрена, протереть их грубой мешковиной, чтобы удалить боковые корешки, и снова прикрыть землей. Это способствует получению более качественной продукции.

■ В первой декаде августа прищипните верхушки растений томатов в открытом грунте: подошел последний срок цветения, от которого еще успеют сформироваться плоды.

■ Фитофтороз на картофеле и томатах из-за жаркого июля в этом году задержался, поэтому у многих томаты продолжают плодоносить в открытом грунте. Не

испытывайте далее судьбу: оборвите крупные плоды и поставьте на дозревание. Крупные плоды зеленого или бланжевого цвета можно дозревать в течение 1,5 - 3 мес. при температуре 10-13°C и относительной влажности воздуха 80-85 процентов (свет на скорость дозревания не влияет). После хранения при низкой (4-5°C) температуре зеленые плоды не дозревают даже при оптимальных условиях.

■ Красные и бланжевые плоды можно хранить при низкой положительной температуре до 1,5 мес. Их укладывают в два-три ряда в невысокие ящики, картонные коробки

или корзины. Каждый ряд переслаивают сухой соломой, опилками, торфом, мхом или бумагой.

■ В теплице прищипните верхушку у помидоров: пусть наливаются молодые завязи. Те, что завяжутся сейчас, уже не успеют вырасти до морозов.

■ Отгребите, если этого не сделали, почву от корнеплодов у сельдерея, обнажив их на одну треть - половину глубины.

■ Убранные лук, чеснок уже высохли, можно обрезать ботву.

■ Корнеплоды моркови, свеклы, редьки последний раз подкормите фосфорно-калийными удобрениями. (Но только не азотными!)

■ Везде, где участки освобождаются от растений, внесите фосфорно-калийные удобрения, известь, навоз или перегной и срочно перекопайте. Зябь полезнее весенней перекопки!

■ На однолетних культурах (томаты, перец, кабачки, тыквы и др.) отберите лучшие растения и оставьте на них плоды до полного созревания. На двухлетних культурах отберите лучшие растения для закладки на хранение.

■ Прекратите срезку листьев у многолетних культур (многолетний лук, щавель, ревень и др.). Их надо подкормить, очистить от больных листьев, прорыхлить.

ЗАДАЧКА О ДВУХ ТРУБАХ

От правильной работы вентиляции зависит микроклимат погреба

Работа естественной приточно-вытяжной вентиляции основана на разнице давления воздуха. Более легкий, теплый воздух уходит через вытяжные трубы, а холодный поступает через приточный канал. Но естественная вентиляция подводит нас, если разница температур наружного и воздуха внутри хранилища окажется небольшой. Вот тогда-то и страдают наши запасы.

Положение можно исправить, если разница высоты между уровнем приточной и вытяжной вентиляции будет не менее 7-9 м. Для этого входные отверстия приточных труб устанавливаются на уровне пола хранилища, а вытяжные - на уровне потолка и далее выше конька крыши погреба на 1-2 м.

Чтобы процесс обновления воздуха можно было контролировать, в начале приточной и вытяжной труб устанавливают задвижки. Количество и диаметр (или сечение) этих труб зависят от их высоты и объема хранилища.

Для хранилища вместимостью 10 кубометров подойдет сечение приточных труб в среднем 180 квадратных сантиметров, а вытяжных - на 10 процентов больше.

Пример. Подвал или хранилище вместимостью 60 кубических метров. Общее сечение приточной трубы составит:

$180 \times (60:10) = 1080 \text{ см}^2$, где 180 - сечение трубы на 10 м³; 60 м³ - вместимость хранилища; 10 - сечение трубы 180 см² на 10 м³ хранилища.

Общее сечение вытяжной вентиляционной трубы: $1080 + ((1080 \times 10):100) = 1188 \text{ см}^2$.

Подходящим сечением приточной трубы для такого подвала будет 30 x 35 см, а при установке двух приточных труб его можно принять по 20 x 25 см каждая. Вытяжные трубы утепляют войлоком.

■ Чтобы предотвратить появления плесени и посторонних запахов, следует продезинфицировать погреб 5-10-процентным раствором медного купороса, а потом побелить свежесжженной известью.

■ Для борьбы с грызунами входные и выходные отверстия каналов нужно заделать густой металлической сеткой.

■ Для подсушки влажного воздуха ставят от двух до пяти мисок с хлористым кальцием (по 1 кг в каждой), потом его можно просушить и вновь использовать.

■ Если же воздух слишком сухой, пол посыпают мокрыми опилками.

ЭКЗОТ НА БЛЮДЕ

ности добавить соль и специи: укроп, петрушку и т.п., острые приправы. Икру можно консервировать на зиму.

ЛАГЕНАРИЯ ТУШЕНАЯ

Лагенарию очистить от кожицы, нарезать кружочками толщиной 1,5 - 2 см, уложить на слегка разогретую сковороду, смазанную жиром. Плотно закрыть крышкой. Тушить на среднем огне 12 - 15 минут, переворачивая ломтики. Затем обсыпать массу сухарями, налить масла и обжарить не более 2 - 3 минут, не закрывая крышкой. Готовые ломтики уложить на тарелку, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, лука и сельдерея. К столу подать сметану.

ФАРШИРОВАННАЯ ЛАГЕНАРИЯ

Плоды лагенарии-кабачка диаметром 6 см очистить от кожицы, ложкой удалить семена молочной спелости, наполнить мясным (можно грибным) фаршем, отварным рассыпчатым рисом и поджаренным луком, все это предварительно перемешав. Уложить в глубокую сковороду, залить сметаной, закрыть крышкой и держать 40 - 50 минут в горячей духовке. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью.

ОЛАДЬИ ИЗ ЛАГЕНАРИИ И ДРУГИХ ОВОЩЕЙ

500 г плодов лагенарии промыть, очистить от кожицы, натереть на крупной терке. 200 г хорошо очищенного корня сельдерея натереть на мелкой терке, в смесь добавить 2 яйца, соль на кончике чайной ложки, все размешать, всыпать 1/3 стакана муки и еще раз хорошо перемешать. Полученную смесь выложить на разогретую сковороду с маслом и обжаривать с двух сторон при закрытой крышке на легком огне до готовности. К столу подать сметану.

ОЛАДЬИ ИЗ ЛАГЕНАРИИ С СЫРОМ

Натереть на крупной терке плод лагенарии, выложить в кастрюлю, тушить с молоком (1/3 стакана) до готовности, слегка охладить, добавить 30 г тертого сыра, 1 - 2 яйца и хорошо перемешать. Жарить оладьи с обеих сторон. При подаче к столу полить сметаной.

На родине в Америке это декоративное растение зовут монардой, в других странах переселенку величают кто золотой меллиссой или индийской крапивой, а кто и бергамотом.

ПРЕВРАЩЕНИЯ МОНАРДЫ

Название дикий бергамот связано с запахом, похожим на бергамотовое масло, добываемое из апельсина-бергамота. В наших садах чаще всего разводят монарду двойчатую (*Monarda didyma*) с алыми цветками (ярко-красный сорт Кембридж скарлет) и монарду трубчатую или дудчатую (*M. fistulosa*) с лиловыми цветками.

Монарду можно заваривать как чай, класть в мясные и творожные блюда. Используют ее при засолке огурцов, помидоров и квашеных капуст.

Очень красива монарда в салатах, в этом случае используют и зелень, и цветки, которые кладут целиком.

В кашу пшеничную, кукурузную, в начинки с сыром, в фасолевыми блюда добавляют растолченную в порошок, высушенную или свежую монарду в количестве от чайной до столовой ложки.

Монарда неприхотлива, хорошо переносит полутьму, растет во влажных местах, на кустарниковых склонах и на опушках лесов. Не требуя никакого ухода, она долго будет радовать вас своими цветами. Соцветия красных сортов монарды пригодны для сухих букетов.



Что можно приготовить из плодов лагенарии-кабачка, плоды которого вы видите на снимке?

В пищу не идут перезревшие плоды, в которых созревают семена. Молодые (30 - 50 см длиной) применяют в сыром виде в салатах, соленьях и маринадах. Плоды больших размеров используют в пищу как кабачки и патиссоны, например, их обжаривают в масле, предварительно очистив кожицу.

ИКРА ИЗ ЛАГЕНАРИИ

1 кг плодов очистить от кожицы, нарезать мелкими дольками и тушить 20 - 30 минут. 400 г моркови и 300 г лука, мелко нарезанные, обжарить 8 - 10 минут на сливочном масле, добавить 300 г свежих помидоров и еще раз прожарить 10 - 15 минут на подсолнечном масле. Затем все овощи перемешать и жарить в одной жаровне на легком огне два часа, периодически помешивая. За 15 минут до готов-

СПАРЖА - КУЛЬТУРА МНОГОЛЕТНЯЯ

Спаржу можно вырастить как рассаду из семян и, что эффективнее, делением корневищ. Их используют с двух-, трехлетних плантаций. Рано весной нарезают на 2-3 части так, чтобы каждая имела несколько развитых почек. Наиболее ценятся небольшие, но развитые корневища, расположенные горизонтально.

Если же использовать семена для посева в апреле, то их надо 3-4 суток выдержать в теплой воде, ежедневно ее меняя. Затем укрыть влажной мешковиной и держать в отапливаемом помещении до прорастания. Сеять 0,4-0,5 г на кв. м с междурядьями 45 см на глубину 3-4 см. Семена раскладывают на расстоянии 5 см друг от друга, чтобы в

дальнейшем избежать прореживания посева.

Уход за рассадой состоит в периодических прополках и рыхлениях, обязательных поливах через день-два. За вегетацию растения дважды подкармливают раствором коровяка (1:8), а поверхность вокруг них мульчируют перегноем. Рассадку выращивают 1-2 года, пока можно отличить женские растения от мужских (по ягодам). Женские цветки более крупные, после цветения образу-



ют красные ягоды диаметром 0,5 см, в которых формируются по 1-2 семени.

Сажать спаржу на постоянное место рано весной или осенью. Высаживают самые мощные растения с 5-6 почками и хорошей корневой системой. Верхушечные почки должны быть толстыми, ведь высаживаем ее на много лет. Растет спаржа на одном месте до 20 лет.

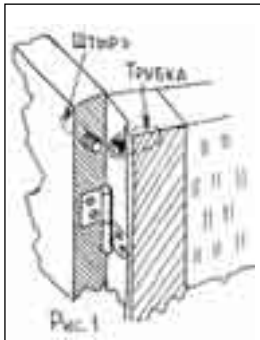
ШКОЛА ВЫЖИВАНИЯ

Не забудьте перед отъездом из дома закрыть форточки, балконные двери и оконные рамы. Если к ним легко добраться с земли или с крыши, то имеет смысл защитить эти проемы железными решетками. Учтите, что хотя бы одну решетку в квартире требуется сделать открывающейся, что позволит выбраться наружу, например, при пожаре.

Прочные ставни или съемные щиты, закрывающие изнутри все проемы, тоже могут стать эффективной защитой от воров на время вашего отъезда из квартиры.

Весьма оригинальные и действенные способы разработал инженер М.Згут. Вот его секреты.

Существенное значение для безопас-

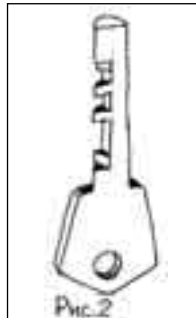


СЕКРЕТ ФАРАОНОВ

Сезон отпусков, дачной жизни обожаем не только мы, законопослушные граждане. На него и на нашу беспечность большие надежды возлагают и воры. Но существуют и меры, которые помогут защитить ваше жилище от криминальных элементов.

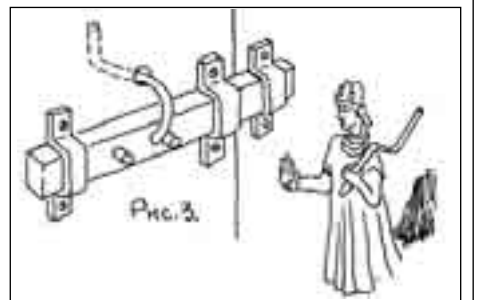
ности имеет конструкция входных дверей, через которые совершается большинство краж. Если эти двери пустотелые, из двух слоев оргалита на раме, их необходимо заменить на более прочные, например, стальные, обшитые железом или хотя бы массивные. Чтобы было трудно выбить дверь, ее со стороны коробки можно усилить штырями (3-4 штуки на сторону), как показано на рис. 1.

Достаточно мощным и секретным должен быть замок. Предпочтительны те, которые отпираются ключами, имеющими форму, показанную на рис. 2. Очень важно, чтобы зам-



ку по эффективности соответствовал и его язычок.

В целях экономии в дополнение к обычному замку можно поставить одну, две или даже три сильные задвижки с простейшим ключом, известным еще со времени древних египтян. Кстати, на старинных рисунках можно видеть священнослужителей, которые несут на плече нечто подобное современной автомобильной заводной ручке. Это своеобразный ключ, который, действуя через отверстие в двери, можно сместить задвижку в ту или



иную сторону, цепляясь за выступы или нарезанные на задвижке зубцы (рис. 3). Отверстия для ключа легко замаскировать под обычную скважину для традиционного ключа, завернув тут, например, болт.

Велика вероятность, что вор, воспитанный на изощренных запорах, так и не разгадает секрет этих замков. Для таких задвижек придуман и ключ с шарнирно закрепленным бородком, который сначала выравнивают с телом ключа, вставляя в отверстие, а затем бородок падает вниз и сцепляется с задвижкой.