

КАЛЕНДАРЬ ДАЧНИКА

■ На площади, предназначенные под посадку ягодных растений, вносят органические удобрения, тщательно перекапывают почву и, если надо, поливают. Сами посадки можно отложить еще по крайней мере на месяц. За это время земля немного отдохнет.

■ Там, где органических удобрений мало, копают посадочные ямы, обогащают удобрениями вынутую почву и частично заполняют ею ямы. Это позволит осуществить посадку саженцев, как только их привезут.

■ В готовые ямы высаживают растения с закрытой корневой системой, то есть с комом земли.

■ Для традиционных саженцев еще не наступило время выгонки в питомниках: пока не опали листья и обрывать их еще рано, надо подождать до 10-11 сентября. Более раннее «ошмыгивание» листьев может вызвать пробуждение почек даже у плодовых, не говоря уже о ягодных культурах. На малине, смородине это случится обязательно, и зимой молоденькие побеги вымерзнут.

■ С посадкой земляники следует поспешить, оптимальные сроки прошли, приближаются крайние - 15-20 сентября. С закрытой корневой системой можно сажать и до конца месяца, хотя уже есть определенный риск.

■ Еще остается время, чтобы выкопать с комом земли и посадить в емкости землянику для зимне-ранневесенней выгонки.

■ Не забудьте убрать урожай зимних сортов яблок и груш.



ЧЕСНОК С ПЕСКОМ

Не все умеют сохранять до весны чеснок полнотелым, сочным. Воспользуйтесь одним из предлагаемых способов, и чеснок будет вас радовать до нового урожая.

Хорошо высушенные луковицы можно уложить в банки, лучше пол-литровые, засыпать просеянным и просушенным (а еще лучше прокаленным) речным песком, закрыть тару крышками и убрать в подвал или поставить в холодильник. Чеснок в песке хранится не менее года. Правда, если вы открыли банку, то придется побыстрее употребить заготовку, так как зубчики начнут сохнуть. Поэтому в зависимости от аппетита выбирайте и размер банки.

Матерчатый мешочек натираем изнутри мокрой поваренной солью или вымачиваем в насыщенном соляном растворе. После просушки в него складывается чеснок и убирается в кладовку или другое место. Мешочек завязывать не надо! При таком способе хранения соль губительно действует на вредителей, которые зимуют в луковицах, не дает размножиться грибкам, гнилостным бактериям и забирает излишнюю влагу из воздуха.

ЧИСТЫ, КАК СОРТ

В августе многие овощеводы заготавливают семена.

Для получения семян томатов отбирают здоровые красные плоды с урожайных кустов со второй или третьей кисти. Укладывают в теплое помещение примерно на 5-7 дней. Когда они полностью покраснеют и станут мягкими, выпускают семена. При этом плод разрезают поперек на 2 половины, чайной ложкой выскребают мякоть с семенами в стеклянную банку и ставят бродить на 3-4 дня. Затем на сите или решете струей воды отделяют семена и рас-

кладывают их на бумагу для просушивания.

Сложнее получить чистосортные семена огурцов. Если вы оставили семенные плоды на растении, за чистосортность ручаться нельзя: неизвестно, с какого сорта пчелы или шмели перенесли пыльцу на женский цветок. Поэтому для получения семян высокого качества надо было своевременно провести искусственное опыление. Для этого за день-два до раскрытия бутонов мужских и женских цветков их

накрывают тонким куполообразным слоем ваты. Это предотвратит посещение цветков насекомыми, которые могут занести пыльцу с другого сорта. На следующий день ватку на женском цветке приподнимают и проводят искусственное опыление: срывают закрытый ватой мужской цветок, обрывают с него венчик и осторожно прикасаются к рыльцу женского цветка. Плоды созревают примерно через 35-40 дней, дозревают их 8-12 дней в теплом помещении, затем из них выделяют семена в посуду, ставят на сбрызгивание на 3-4 дня; промывают струей воды; сушат на бумаге и ссыпают в пакеты.

ПОМИДОР, Я ТЕБЯ СЪЕМ

Помидоров сейчас изобилие!

С этим можно справиться, если приготовить...

...ПРЯНЫЙ ТОМАТНЫЙ СОУС

Зрелые помидоры нарезают на кусочки, к ним добавляют мелко нашинкованный репчатый лук, поваренную соль (по вкусу, но не менее 15 г на 1 кг томатов), красный перец в порошке, черный перец горошком, корицу, сахар (не менее 35 г на 1 кг), измельченную лимонную кожуру и имбирь. Уваривают на малом огне до размягчения лука, после чего массу протирают через сито из нержавеющей стали и снова доводят до кипения. Горячий соус расфасовывают в стеклянные банки и стерилизуют в кипящей воде: банки 0,5 л - 30 мин., литровые - 40.

...ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ

Отбирают мясистые плоды небольших размеров, так называемые сливовидные. Их моют, удаляют плодоножку, а затем осторожно (с помощью заостренной маленькой ложечки или булавки) очищают от семян. Бланшируют в горячей воде 4-5 мин., после чего несколько раз прополаскивают в тепловатой. На 1 кг подготовленных помидоров берут 1,2-1,3 кг сахара, который добавляют в виде 80-процентного сиропа. Для

его приготовления в 1 л воды растворяют 4 кг сахара. Помидоры заливают горячим сиропом и оставляют на 6-8 часов, затем доводят до кипения и быстро варят, прекращая это при достижении температуры кипения 104,5-105 градусов. Перед концом варки добавляют лимонную кислоту (2 г на 1 кг помидоров) и ванилин. Можно также прибавить лимонный сок и цедру (в этом случае кислоту и ванилин не кладут). Варенье расфасовывают в простерилизованные сухие стеклянные банки и стерилизуют в кипящей воде: полулитровые - 15 мин., литровые - 20, после чего сразу же закатывают.

...ТОМАТЫ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Зеленые помидоры средних размеров моют, удаляют плодоножку и срезают кружок вокруг места ее прикрепления (толщиной 2-3 мм). Чеснок очищают от кожуры, разделяют на дольки и моют в холодной воде. Зелень сельдерея и пастернака моют, после чего рубят или мелко нарезают. В семенные гнезда помидоров вставляют по 1-2 дольки чеснока, кладут по чайной ложке нарезанной зелени, подсаживают (при-

мерно 1 г соли на один плод) и накрывают срезанными кружками. Подготовленные таким образом томаты плотно укладывают (в несколько рядов) в эмалированную кастрюлю или широкогорлую стеклянную банку, накрывают чистым простиранным холстом и сверху деревянным кружком или эмалированной крышкой, диаметр которой несколько меньше диаметра посуды. На крышку ставят небольшой гнет и сосуд с помидорами выносят на 4-5 дней в погреб или подвал. Выделившийся рассол сливают, а помидоры перекладывают в горячие простерилизованные стеклянные банки. Рассол нагревают до кипения, кипятят 2-3 мин., процеживают через ткань и горячим заливают томаты в банках. Стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л - 7 мин., литровые - 10. Таким способом можно готовить и консервы, правда, тогда томаты, уложенные в банки, заливают не рассолом, а кипящей водой, к которой добавляют 1 чайную ложку соли и 3-4 чайные ложки 9-процентного столового уксуса (на пол-литровую банку). Стерилизуют, как описано выше.

«В моем саду много яблонь разных сортов, а урожай такой, что деревья ломаются под его тяжестью. Вот только когда его нужно снимать - не знаю.

Владимир КОСТИН».

КАЖДОМУ ЯБЛОКУ СВОЙ СРОК

В этом году задерживаться со сбором яблок не нужно. Ориентироваться советуем не на привычные календарные даты, а на зрелость плодов. Кроме того, надо обогатить жизнь деревьям, которые ослаблены и обильным плодоношением, и жарой. К тому же многие ветки поражены монолиозом.

Несколько слов о распространенных сортах.

● **Папировка** лежать не будет, поэтому срочно ее перерабатывайте. Четвертинки яблок без семян и кожуры укладывают в кастрюлю (скороварку), добавляют немного воды, прогревают под крышкой минут 8-10. Добавляют сахар, еще немного кипятят до пюреобразного состояния и закатывают в стерилизованные банки, которые можно хранить в холодильнике или подвале месяц-полтора. На 2 кг берут стакан воды и 150 г сахара. Витамины при таком способе, естественно, теряются, зато клетчатка, необходимая для пищеварения, остается.

● **Грушовку** можно снять и уложить в подвал дней на десять.

● **Медуница** тоже осыпается и готова для переработки.

● **Мельба** уже окрасилась. Твердые крупные яблоки нужно подержать полторы недели при комнатной температуре. Более мелкие плоды оставьте на пару недель дозревать на дереве.

● **У штрейфлинга и шафрана саратовского** лучше дожидаться красивой окраски. Они еще могут повисеть недели две, после чего часть урожая лучше сразу использовать, а другую отправить в подвал на полмесяца, после чего плоды срочно пускайте в дело.

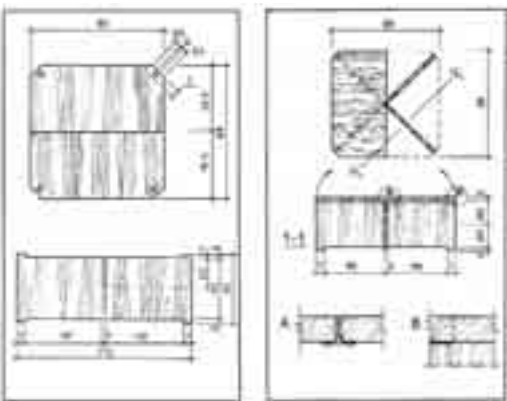
● **Антоновку** в середине сентября нужно собирать, делать пюре или мочить. Все зимние сорта в третьей декаде должны быть собраны. Запоздывать нельзя - урожай прямо на дереве может превратиться в труху.

Если вы понятия не имеете, какой сорт яблонь в вашем саду, ориентируйтесь на семечки. Как только на них начнет проявляться коричневая окраска, смело снимайте.

САМ СЕБЕ МАСТЕР



СТОЛИК В ЧЕМОДАНЕ



Смастерить столик для веранды, террасы совсем просто. Его составные элементы имеют размеры 112x44x2 см. Соборные под прямым углом, они образуют конструкцию, на которой держится крышка величиной 85x85x2 см. Для большего удобства она содержит две части, скрепленные ролевой петлей. В угловые надрезы входят «ушки» конструкции, придающие столику прочность и устойчивость.

Если столик используется редко, его можно убрать в чемодан размерами 115x45x8 см. При постоянном использовании целесообразно места стыков дополнительно заклеить.

Материалом для производства служат древесно-стружечные плиты.

САД-ОГОРОД

С РАСЧЕТОМ НА ВЕК

Если вы решили строить дачу, есть смысл присмотреться к клееным несущим конструкциям, клееным балкам и стеновому клееному брусу.

При их изготовлении из древесины выпиливается сучковая часть. Таким образом, стены, собранные из клееного бруса, имеют вид сплошного, ровного покрытия и не требуют дополнительной отделки. К тому же они прочнее обычных.

Известно, что при пожаре температура достигает 300°C и выше, тогда прогорают и рушатся даже металлические несущие конструкции. Клееная же балка стоит почти до полного прогорания.

Профилированный стеновой брус удобен для сборки. Венцы просто кладут друг на друга без утеплителя и дополнительной изоляции, профили соединяются - и стена готова. Требуется лишь выпилить чашки-углубления для угловых соединений. Брус и балки изготавливают из сибирской ели. Они имеют сечение от 75x140 до 190x140 мм (брус) и до 1100x140 мм (балка) и длину до 12 метров.

Вместо ели можно использовать лиственницу. Это дерево очень смолистое, твердое и крепкое. Правда, лиственничная древесина трудно поддается обработке и почти вдвое тяжелее сосновой. В силу этого дом из лиственницы стоит значительно дороже.

Кроме бруса и балок выпускаются оконный клееный брус, клееная половая доска и клееная вагонка. Существуют также «садовый паркет»: плитки 50x50 см из обработанных лиственничных дощечек, которые укладывают прямо на грунт или на тонкую гравийную подушку, лиственничные заборы, решетки, арки для выходящих растений и т.д.

АНКЕТА

Алексей ЛАРИН, генеральный директор ГУП «Генеральная дирекция по ремонту и эксплуатации дорог, благоустройству и озеленению территории ЦАО»:

1. Больше внимания стали уделять благоустройству во всех его формах. Соответственно, больше средств выделяется на эти цели, и результат уже виден: за десять лет многое в городе преобразилось.

2. Конечно, это транспортная проблема. И решать ее можно только в комплексе, что, в сущности, и делается. Строятся новые развязки, организуется движение

без светофоров, упорядочивается парковка автомобилей и т.д. Сейчас в повестке дня вопрос о выделении отдельных полос движения для общественного транспорта.

3. По долгу службы обязательно побываю на тех объектах благоустройства, которые мы готовим к празднику. В их числе - Чистопрудный бульвар, где сейчас завершается реконструкция.

Людмила ХОЖАЙНОВА, старшая по дому 16/1 по Большой Косинской улице:

1. К сожалению, ничего «праздничного» я сказать не могу. Поражает равнодушие, которым страдают очень многие работники жилищно-коммунального хо-

зяйства - от дворника до чиновника районной управы. Последний пример: в нашем дворе после порыва ветра на старом дереве обломился большой сук и буквально навис над детской площадкой. Несколько дней я безуспешно пытаюсь добиться, чтобы его спилили.

2. Бессмысленную трату бюджетных денег. Напротив нашей управы был обустроенный сквер. Потом там решили построить физкультурно-оздоровительный комплекс. И зачем-то прошлой осенью начали завозить грунт, сажать кустарники, укладывать плитку, хотя и прежняя была в хорошем состоянии. Нынешним летом все заросло метровой лебедой, только в

конце июля начались какие-то работы...

3. К сожалению, не в нашем районе Косино-Ухтомский, а в соседнем Новокоосине - там и фонтаны, и клумбы много, и скверики.

Людмила ЖИЛЬЦОВА, директор колледжа ландшафтного дизайна № 18:

1. Десять лет назад в Москве не было цветников, если не считать такие «парадные» объекты, как Поклонная гора, ВВЦ. А те, которые и были, выглядели довольно скучно. Из-за этого у нас возникали проблемы с практикой учащихся. Нечего было показывать ребятам как эталон - с выдержанными технологиями и удачным колером.

Выделялся на этом фоне только Александровский сад. Сейчас цветники везде - есть на что посмотреть, чему поучиться.

2. Столице не хватает земли даже по существующим нормам. Радует здесь то, что появляются посадки крупномерных деревьев с сформировавшимися кронами. И москвичи с удовольствием ухаживают за ними.

3. Начало учебы - всегда рядышком с Днем города. Мы со студентами ездим на фестивали цветников - на ВВЦ, в Кузьминки. Совмещаем приятное с полезным. Ребята ходят туда с блокнотами, ведут дневник, чтобы потом использовать свои впечатления в учебе и работе.