

УРОЖАЙНЫЙ ВЕЕР

Если с виноградной лозой поработать в осенние дни, то сможете гордиться урожаем.

Плодотворение отдается формировке с низким штамбом, чтобы грозди располагались как можно ниже и могли эффективнее использовать отражаемое от почвы тепло. Это необходимо для сахаронакопления и вызревания лозы. Как показали исследования, наиболее эффективна для северной зоны формировка «многорукавный веер». Она представляет собой многолетний ствол, длиной до 50-60 см., на котором размещается плодородное звено, состоящее из сучка замещения на 2-3 почки и плодовой лозы длиной до 8-12 почек.

Чтобы создать такой куст винограда, требуется несколько лет. К весне второго года после посадки у растения должно быть два побега. Их укорачивают, оставляя по два глазка. Весной третьего года из четырех хорошо развившихся побегов формируются будущие рукава. Лишние побеги удаляются. В верхней части оставляют два сильных побега для получения пятого и шестого рукавов, два нижних побега снова укорачивают коротко. Весной четвертого года на рукавах формируют лозу плодоношения. Для этого на каждом рукаве выбирают сильный побег и укорачивают его, оставив 8-12 почек, а на другом после обрезки - 2-3 почки на сучок замещения.

Плодовая лоза - это плодоносящая часть куста, которая функционирует один вегетационный период. Во время осенней обрезки ее удаляют и заменяют новой выросшей на сучке замещения. Сформированный таким образом куст имеет 4-6 рукавов, на каждом из которых вырастает лоза плодоношения и сучок замещения. Такая структура поддерживается в последующие годы путем осенней обрезки.

При осенней обрезке виноградного куста прежде всего нужно оставлять самые лучшие по длине и диаметру лозы плодоношения. Невызревшие тонкие и слабые побеги, а также отплодоносившие лозы обязательно удаляются. Также необходимо оставлять 2-3 запасные лозы в случае гибели глазков. Если на рукаве побеги слабо развиты и поражены болезнями, его следует заменить. Для этого из порослевого побега формируют новый рукав, а старый удаляют. Если на сучке замещения образуется всего один побег, тогда его укорачивают коротко, а плодородную лозу оставляют прошлогоднюю.

При подготовке почвы к посевам и посадкам не спешите орудовать штыком лопаты, подминать растения под перевернутые пласты земли. О состоянии почвы, ее пригодности для дальнейшего использования подскажут растущие здесь растения. Они же могут стать вашими погодными ориентирами, а также указать на время и стороны света.

РАЗГОВОРЧИВЫЕ РАСТЕНИЯ

Если, например, на каком-то участке земли в изобилии растет хвощ полевой или конский щавель, вьюнок, - значит, почва здесь избыточно кислая и требует известкования. Клевер в обилии - и садовые культуры будут чувствовать себя здесь без особых проблем. К сожалению, о высокой питательности почвы свидетельствует и злейший сорняк - сныть. Поборов его, можно использовать землю под любую культуру.

Индикаторами недостатка в почве элементов питания могут служить горох, капуста, томаты, крыжовник и др. При нехватке азота горох, в частности на песчаных, супесчаных и кислых почвах, растет медленно. У капусты уже с рассадного возраста листья мелкие, сначала слегка зеленые, потом розовые и пурпурные.

О необеспеченности почвы фосфором сигнализируют томаты: семидоли направлены вверх под острым углом, в дальнейшем нижняя сторона листьев стано-

вится красновато-фиолетовой окраски, еще позже такой же цвет приобретает растению целиком.

У малины края и ткани между жилок листьев сначала желтеют, потом приобретают красноватую окраску, затем коричневую и, наконец, бурую. Ткани долей листа развиваются неравномерно, лист похож на купол парашюта.

При избытке хлора у малины по всему периметру и центру листа ткани бурют и отмирают.

Наличие в непосредственной близости к участку растений типа камыша сигнализирует о возможном заболевании почвы, клевер розовый подсказывает о том, что на данном участке велика вероятность и местной засухи, недотрога - о частичном переувлажнении.

Сигнал бедствия при нарастающем недостатке влаги в почве дают ястребинка волосистая: края листовых пластинок заггибаются нижней опушенной (и потому беле-

сой) стороной наружу, вообще скручиваются. Так растение старается защититься от палящего солнца, снизить испарение.

По тому как глубоко уходят в почву луковички безвременника осеннего, можно прогнозировать, морозной ли будет зима, глубину промерзания почвы. Чем глубже, тем холоднее. О заморозке расскажет репейник: при падении температуры ниже

ноля края листьев либо повисают, либо их ветром забрасывает вверх.

Листовые пластинки дико́го салата широкой стороной повернуты к востоку и западу, а ребрами - на север и юг.

Если у домашнего фикуса зимой вдруг опускаются и опадают листья, значит в комнате слишком сухой воздух, появление на листьях бурых пятен - в комнате гуляют сквозняки.

Перед дождем и пасмурной погодой монстера пускает слезы.

Есть растения, по которым можно узнать время: цветки цикория раскрываются утром с 5 до 6 часов и закрываются в 10 часов, у кислицы и мать-и-мачехи цветки раскрываются в 9-10 часов и закрываются в 17-18. Если кислицу зимой держать в комнате в горшочке под стеклянным колпаком, то, сложив листочки, растение просигналист вам, что уже 20-21 час и пора ложиться спать, чтобы встать в 3-4 часа утра, когда листочки развернутся.

КАЛЕНДАРЬ ДАЧНИКА

■ Нельзя запаздывать с уборкой баклажанов: плоды грубеют и становятся горькими. Завершают сбор томата, перца, физалиса.

■ К окончательной уборке тыквы приступают до наступления заморозков в сухую погоду. Признаком зрелости служат усыхание и опробковение плодоножки, а также хорошо обозначенный рисунок и твердая кора. Плоды срезают вместе с плодоножкой. Недозревшие сразу используют в пищу, а предназначенные для хранения подсушивают и прогреваются на солнце 8-10 суток (это способствует приреванию плодоножки и затвердеванию коры). Если ночи холодные, тыкву укрывают ветошью.

■ Окончательно убирают корнеплоды, катран. Репу выкапывают до наступления сильных холодов - примораживание или перепадение корнеплодов недопустимо, так как они становятся дуплистыми и грубыми.

■ Уборку пастернака завершают, когда начинают отмирать листья. Корнеплоды сельдерея и петрушки выкапывают в середине сентября.

■ Дайкон убирают только в сухую погоду.

■ Заканчивают уборку белокачанной капусты средних сортов, цветной, китайской, листовой капусты, кольраби и брокколи. Приступают к уборке краснокочанной и брюссельской капусты. Для хранения в свежем виде на кочанах оставляют три-четыре кроющих листа и кочерыгу. Это предохраняет плоды от загрязнения, ушибов, серой гнили.

■ Средние и крупные картофелины можно посадить под зиму. На хорошо дренированных почвах часть растений советуем оставить в грунте - они дадут урожай весной.

■ В конце сентября невызревшие растения цветной, брюссельской, китайской и листовой капусты с хорошо развитыми листьями и незараженные болезнями выкапывают из грунта с комом земли, их корни обертывают бумагой, после чего высаживают в ящики или горшки с увлажненной почвой. Листовую капусту размещают в светлом помещении, цветную - в парнике или подвале, а остальные виды - в подвале, прикопав в ящики с влажным песком, при температуре от нуля до 2°C.

ВРЕМЯ СОБИРАТЬ КАМНИ

После напряженной деловой недели человеку хочется на даче восстановить силы и душевное равновесие. Снять напряжение помогают... обыкновенные природные камни. Достаточно несколько секунд, чтобы бросивший на них взгляд человек почувствовал себя лучше.

Для наших целей подойдут:

● Известняк. Наиболее популярны белый и золотистый оттенки, но бывает еще и кремовый. Известняк быстро выветривается, и его острые углы со временем сглаживаются. На поверхности обычно образуются мхи и лишайники.

● Песчаник имеет разнообразные оттенки (серый, красный, кремневый, песочный), крупное зерно и мягкие, округлые очертания. Его острые углы долго не сглаживаются, выветривается он намного медленнее, чем известняк.

● Гранит стареет медленно и довольно долго сохраняет свой привлекательный внешний вид. Он может быть черным, красным, серым, коричневым. Гранит наименее предпочтителен, хотя и наиболее распространен. Валуны имеют окатанную форму и разнообразную окраску. Поэтому подобрать для сада камни нейтральных светлых тонов - нелегкая задача.

Камни лучше всего приобретать в местной каменоломне, это дешевле. Более подходящ известняк. На

юге Московской области известковые отложения залегают неглубоко и выходят на поверхность по руслам рек. Глыбы, покрытые водорослями и мхом, смотрятся очень живописно и гармонируют с любимыми растениями. Со временем он распадается на отдельные плиты, которые можно использовать для мощения площадок и сооружения скальных стенок.

Песчаник в Подмоскowie - редкая порода. Но если вам повезет, имейте в виду, что легко поддается обработке металлическими инструментами, поэтому ему можно придавать нужные формы.

По-разному влияют эти породы на окружающий грунт. Если известняк сообщает почве слабощелочную реакцию, то гранит - слабокислую. Поддающееся большинству растений терпеливое или предпочитает присутствие известки (прострел, абриета, колокольчики, гипсофила и др.), и лишь незначительная часть нуждается в кислой почве (вереск, дидада, хвойные, сангвинария и др.).

Размер камней зависит от вашего вкуса и возможностей - от 15 до 100 кг. Большие камни смотрятся солиднее и придают фундаментальность всему участку, но работа с ними очень трудоемка. Даже отдельные крупные валуны могут значительно украсить ярко-зеленый газон. Применять их можно в сочетании с отдаленно стоящими деревьями, вазонами с цветами, скульптурами и т.д.

САМИ СЕБЕ ПИГМАЛИОНЫ

Желание украсить свой быт часто побуждает детей и взрослых заняться скульптурой. Для этого есть всем доступный материал, из которого можно лепить достаточно прочные и хранящиеся долго фигурки. Это обыкновенное тесто.

Нужно взять равные объемы муки и поваренной соли, добавить воды и замесить крутое тесто. Материал для лепки готов. Из него можно создавать любую скульптуру, в том числе и с довольно тонкими деталями - например, листиками и лепестками цветов.

После того как лепка завершена, изделие нужно высушить. Для этого его следует на



несколько часов поместить в духовку, нагретую до температуры 80-90 градусов. Высушенную скульптуру при желании можно раскрасить любой краской или фломастером. Получится очень красиво.

По сведениям Моссанэпиднадзора, около 40 процентов людей, заболевших ботулизмом, употребляли в пищу консервированные грибы, купленные с рук, а 60 процентов консервировали их сами. Вызвать ботулизм могут также овощные и мясные консервы домашнего приготовления, рыба, мясо и сало. Надеемся, советы специалистов Института питания РАН помогут вам заниматься консервированием с пользой для себя и близких.

У возбудителя болезни есть одна особенность: в одной и той же банке токсин накапливается гнездами. Вот почему одни люди, употребившие консервированные продукты, казались бы, из одной и той же банки, болеют, а другие - нет. Болезнь может начинаться с тошноты, рвоты, поноса, затем появляется головокружение, першение в горле,

ГНЕЗДО ОПАСНОСТИ

затрудненное глотание и дыхание, двоение в глазах, трудности при открытии век и другие нарушения зрения. Возникают различные отклонения в сердечно-сосудистой системе, вплоть до аритмии. В этих случаях необходимо как можно скорее обратиться к врачу-инфекционисту. Это поможет избежать развития тяжелых форм заболевания и летальных исходов. Ботулизм лечится только специальной сывороткой. Антибиотики, таблетки и прочие препараты в данном случае бесполезны.

Возбудитель ботулизма - это спорообразующая палочка, которая очень хорошо растет и размножается в герметически закупоренных стеклянных или жестяных банках. Погибает она только при длительном - не менее 6 часов - кипячении продуктов или при автоклавировании (специальной обработке, которая возможна лишь на промышленных предприятиях и проводится при температуре свыше 100 градусов).

Ботулинические споры не могут развиваться там, где много соли и кислоты. Но, к сожалению, концентрация того и друго-

го должна быть столь велика, что делает продукт очень невкусным. Перед консервацией тщательнейшим образом надо мыть овощи, фрукты, грибы и стерилизовать банки. Отбирают для заготовок только неповрежденные и неиспорченные продукты, так как в местах повреждения может гнездиться инфекция.

Существуют традиционные способы, которые не нуждаются в герметизации. Это соленье, квашение в открытых емкостях. К сожалению, большинство фруктов, овощей, тех же грибов таким образом не сохранишь. Поэтому, если вы решили их консервировать с применением герметизации, помните, что ботулинический токсин не образуется при низкой температуре. Такие консервы нужно хранить в холодильнике при температуре не выше 6 градусов.

На втором месте после грибов по опасности отравления стоят овощные консервы из кабачков, тыквы, патиссонов, земляной груши, содержащие мало естественных органических кислот, а также корнеплоды (морковь и другие), поскольку вымыть их до идеальной чистоты пра-

ктически невозможно. Частицы земли и пыли проникают в оболочку растущего овоща и сохраняются в ней.

Случаи ботулизма редки при употреблении в пищу высококислотных овощных консервов, например, помидоров или маринованных огурцов. А при заготовке продуктов, где собственной кислоты практически нет, опасность заболевания наиболее велика. Это относится и к фруктовым консервам, таким как персики, абрикосы, груши. Ведь собственной органической кислоты они почти не содержат. И даже если положить в них сахар в очень больших количествах, на стопроцентную безопасность надежда небольшая.

Чем дольше продукт хранится, тем больше риск появления в них болезнетворного микроорганизма. Если возникли сомнения в качестве консервов, стоит переложить их содержимое в открытую посуду и кипятить не менее 10 минут. Однако такой продукт хранить повторно не рекомендуется. И ни в коем случае перед термической обработкой не пробуйте консервы. Если они поражены ботулизмом, то по вкусу, запаху и внешнему виду вы это не определите, а капелка сомнительных консервов может нести в себе смертельную опасность.