



ЧЕРНОЗЁМОЧКА

подписной индекс 51196

ГАЗЕТА ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ ДАЧНЫХ И ПРИУСАДЕБНЫХ УЧАСТКОВ

овощевод

РАЗНОЦВЕТНЫЙ ПЕРЕЦ



7 стр.

садовод

ЙОШТА: ПЛЮСЫ И МИНУСЫ



8 стр.

цветовод

ДЕНЕЖНОЕ ДЕРЕВО



19 стр.

Фото Акима Свиридова



МОЛОДИЛЬНЫЕ ЯБЛОЧКИ ОТ ЕЛЕНА МЯКИННИКОВОЙ

10-11 стр.

НОВЫЙ ГОД НА ДАЧЕ

25 стр.

СЕГОДНЯ
В НОМЕРЕ

- Спаржа – союзник влюблённых
- Будет ли замещение импорта?
- Оляха-целитель
- Такою «Докторскую» доктор не пропишет
- Кормильцы земли русской
- Строим домик для птиц





ООО фирма «Меркурий-Техно»

- мотоблоки и навесное оборудование к ним
- электро/мотокультиваторы
- картофелекопалки • авто/мотоприцепы
- скутера • мотоциклы • снегоуборщики
- бензопилы • бензобуры • генераторы
- сварочные аппараты • насосы • мотопомпы
- бетоносмесители • мотокосы
- сено/газонокосилки • теплицы • расходные материалы и комплектующие к изделиям

394028, г.Воронеж, ул.Волгоградская, 30а
247-58-58, 221-80-55, сервис:294-40-68
www.меркурий-техно.рф; e-mail: m-teh92@yandex.ru

ИП ВЫСОЦКИЙ А. Г.

**РЕАЛИЗУЮ
ЗОПНИК
КОЛЮЧИЙ**



**ПРИЯТНЫЙ НАПИТОК
ПОМОЖЕТ ВАМ
ИЗБАВИТЬСЯ
ОТ ГАСТРИТА**



смотри стр. 17

Воронежская обл.,
Семилукский р-н,
с. Перлёвка, ул. Школьная, 14
тел.: +7 952 553-01-24, Алексей
www.ostavki.ru

**ГРАФИК ВЫСТАВОК ЭКСПОЦЕНТРА «АГРОБИЗНЕС ЧЕРНОЗЕМЬЯ»
ВОРОНЕЖСКОГО АГРОУНИВЕРСИТЕТА НА 2015 ГОД**

11-13 февраля	ТЕРРИТОРИЯ ВКУСА	выставка-ярмарка продуктов питания и сопутствующих товаров
	ПРОДМАШ	гастрономический тур «Битва ресторанов»
19-20 марта	АГРОСЕЗОН. СОВРЕМЕННАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ В ЗЕМЛЕДЕЛИИ И ЖИВОТНОВОДСТВЕ	девятая агропромышленная выставка
15-17 апреля	ВОРОНЕЖСКАЯ УСАДЬБА. ДАЧА. САД. ОГОРОД	девятнадцатая универсальная выставка-ярмарка
	БЛАГОУСТРОЙСТВО И ЛАНДШАФТНЫЙ ДИЗАЙН	шестая универсальная выставка-ярмарка
24-26 апреля	ВЫСТАВКА-КОНФЕРЕНЦИЯ К 70-ЛЕТИЮ ВЕЛИКОЙ ПОБЕДЫ	
14 мая	ВЫСТАВКА ТАЛАНТОВ ТВОРЧЕСКОЙ МОЛОДЁЖИ	
16-18 сентября	ВОРОНЕЖСКАЯ УСАДЬБА. ДАЧА. САД. ОГОРОД	двадцатая универсальная выставка-ярмарка
	МЕДОВАЯ ЯРМАРКА	
18-20 ноября	ВОРОНЕЖАГРО	юбилейный двадцатый агропромышленный форум Черноземья
	Агротехмаш	Современное животноводство

394087, Россия, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13а
Тел./факс (473) 253-69-47, 253-87-75, 253-85-50
E-mail: admin@expo.vsau.ru

<http://www.expoctr.vrn.ru>

Здравствуй, зима!

Современное название месяца восходит к латинскому *desember* (десятый), поскольку в римском календаре он был десятым месяцем года. В Древней Руси, когда новый год начинался в марте, он тоже числился десятым, с XV века декабрь переместился на четвёртое место, а в результате реформы Петра I с 1700 года стал двенадцатым.

*С наступающим Новым
2015 годом!*



ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ

• 4 декабря – Введение во Храм Пресвятой Богородицы

ПОСТЫ

• 28 ноября – 6 января 2015 г. – Рождественский пост

В НАРОДЕ ПОДМЕЧЕНО

- Какова погода в первый день декабря, такова и вся зима.
- Холодный декабрь со снегопадами — к хорошему урожаю летом.
- Если метели в декабре устойчивые, значит, пчёлы будут хорошо роиться в следующем году.
- Если 3 декабря идёт снег, значит, 3 июня ожидается дождь.
- Если 4 декабря на Введение уже наступила глубокая зима, значит, необходимо готовить большие закрома, так как будет хороший урожай хлеба.
- Если до 12 декабря поля не покроются большим слоем снега, следующий год будет неурожайным.

ВСЁ ДЛЯ ДАЧНИКА

РАСТЕНИЯ

1 Принимаю заказы на весну на саженцы винограда более 100 сортов (473) 256-07-56; 8-920-468-47-02

ПОДВОРЬЕ

2 Молодняк кроликов. Породы: новозеландский белый, новозеландский красный, немецкий баран, венский голубой, калифорнийский, рексы (473) 254-13-90

3 Голуби почтовые и мясной породы кинги 8-910-741-50-34, (4722) 59-76-94

4 Шиншилла, взрослые особи и молодняк (473) 256-07-56; 8-920-468-47-02

5 Нутрии: стандартные, золотистые, лимонные, серебристые, перламутровые и белые (473) 226-01-07

ЖИЛЬЁ

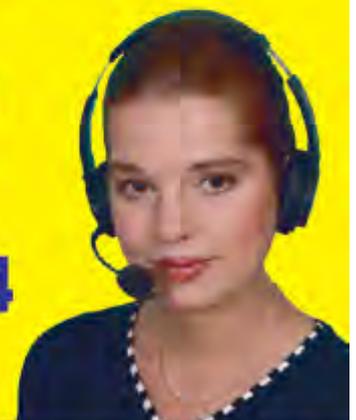
Продаётся домик в с. Драгунское Яковлевского района Белгородской области. От Белгорода 20 км. Деревянный, обложен кирпичом, имеется газ, свет, площадь 30 кв. м. Звонить после 17 ч. 8-952-426-72-74

**ХОТИТЕ
ЧТО-ТО КУПИТЬ?**

**УЗНАЙТЕ
ЧТО-ГДЕ-ПОЧЁМ**



20-02-084



SPRAVKA.VRN.RU



ГАЗЕТА «ЧЕРНОЗЁМОЧКА»
зарегистрирована в ЦЧ региональном управлении
МПТР России. Рег. ПИ № ТУ36-00265 от 4.04.20012 г.
чернозёмочка
ГАЗЕТА ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ ДАЧНЫХ И ПРИСАДЕБНЫХ УЧАСТКОВ
Издание предназначено для взрослых,
а также для детей, достигших возраста 12 лет.

УЧРЕДИТЕЛЬ: ООО МК «СОЦИУМ»
Главный редактор: И. Б. ШУКШОВ
Руководитель проекта: А. А. МАРЧЕНКО
Корректор: В. В. ГРИШИН
Верстка, дизайн: И. И. ШУКШОВА
Распространение: А. Н. ОРЛОВ
Фотокорреспондент: А. В. СВИРИДОВ

АДРЕС РЕДАКЦИИ:
394026, г. Воронеж,
Московский пр-т, д. 116.
Тел./факс: (473) 239-25-33,
272-76-43
E-mail: chz@rdw.vrn.ru
www.chernozem.idsocium.ru

ОТПЕЧАТАНО В ТИПОГРАФИИ:
ООО МК «СОЦИУМ», г. Воронеж,
Московский пр-т, 11 Б.
Тел. 238-82-21.
Заказ № 791 Тираж 7000 экз.
Время подписания в печать
по графику 18.00, факт. 18.00. 24.11.2014

«Урожай» и «Пищевая индустрия»

13-14 НОЯБРЯ ВО ДВОРЦЕ ТВОРЧЕСТВА ДЕТЕЙ И МОЛОДЁЖИ ПРОШЛИ ДВЕ МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ВЫСТАВКИ: 11-Я – «УРОЖАЙ» И 31-Я – «ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ». ЭТИ МЕРОПРИЯТИЯ БЫЛИ ОРГАНИЗОВАНЫ ВЫСТАВОЧНЫМ ЦЕНТРОМ «ВЕТА».

Продукцию полей и ферм, производимую в Воронежской области, представил ряд крупных аграрных предприятий и крестьянско-фермерских хозяйств. Демонстрируя свои достижения в земледелии и животноводстве, они позволили всем желающим принять участие в дегустации произведённых продуктов.

В нынешнем сезоне порадовал урожаем плодов ЗАО «Острогожсксадпитомник». И посетители выставки смогли не только полюбоваться выращенными в этом хозяйстве яблоками, но и отведать сорта Подарок юбиляру, Богатырь, Пепин Черненко, Лобо, Спартан, Синап северный, Острогожское, Апрельское, Ренет золотой, Россошанское полосатое.

Помимо перерабатывающих предприятий, производящих сахар, его побочные продукты, растительные масла, маргарин, майонез, фруктовые напитки и т. д., свои ароматные изделия выставили пекарские предприятия региона. В частности, среди них отличился хлебозавод «Калачеевский», который представляет потребителю около 200 видов хлебобулочных и кондитерских изделий.

Не обошлось и без новичков. Пошёл только второй год, как Острогожская кондитерская фабрика наладила изготовление халвы из подсолнечника, кунжута и арахиса – всего более двадцати видов восточного лакомства. За короткий срок эта продукция не только обрела постоянного покупателя, но и получила его высокую оценку.

Николай Восходов



«Воронежагро-2014»

19-21 НОЯБРЯ В ЭКСПОЦЕНТРЕ «АГРОБИЗНЕС ЧЕРНОЗЕМЬЯ» ВОРОНЕЖСКОГО АГРАРНОГО УНИВЕРСИТЕТА СОСТОЯЛАСЬ 19-Я АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА «ВОРОНЕЖАГРО-2014»



В сравнении с предыдущими выставками эта отличалась более широкой тематикой представленных экспонатов. Открытая площадка демонстрировала

образцы современной почвообрабатывающей и уборочной техники, навесного, прицепного и ручного инвентаря. Закрытый павильон полностью заняли секции, отразившие опыт,

достижения, новые научные и практические разработки практически во всех отраслях аграрного производства и пищевой промышленности – от выращивания зерновых культур до изготовления конечного продукта, предлагаемого на магазинных прилавках.

Впечатлительные экспозиции показали отдельные муниципальные районы – Аннинский, Верхнемамонский, Верхнехавский, Кантемировский и другие. Примечательно, что в подготовке этих экспозиций приняли участие сельские школьники-юнонаты – молодое поколение, которое должно стать новой сменой для нынешних хлебопашцев.

– Мы планируем открывать новые направления, – рассказывает директор экспоцентра Кира Белозерцева. – Возрождаем продуктовую тематику. Так, в феврале проведём «Территорию вкуса» – выставку-ярмарку продуктов питания и сопутствующих товаров. Активизируем и патриотическую тему в связи с предстоящим празднованием 70-летия Великой Победы. Согласно генеральной линии ректората нашего агроуниверситета, будем широко привлекать к проводимым мероприятиям студенчество. Наша задача – поддерживать молодёжь, тех, кто, осваивая науку, её достижения, готов внедрять их в сельском хозяйстве и работать на земле. В частности, в мае проведём выставку талантов творческой молодёжи. Отмечу, что все мероприятия, организуемые нами, будут проводиться в рамках проекта импортозамещения. Так что следующий, 2015-й год для нашего экспоцентра будет интересным, насыщенным и напряжённым.

Владислав Поперечный

«СВОЁ» ЭЛЕКТРИЧЕСТВО ДЛЯ ДАЧИ И УСАДЬБЫ

РЕЧЬ ПОЙДЁТ О ГЕНЕРАТОРАХ – МОБИЛЬНЫХ ИСТОЧНИКАХ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ТОКА. В РЯДЕ СЛУЧАЕВ ОНИ МОГУТ ОКАЗАТЬСЯ НАСТОЯЩИМИ ПАЛОЧКАМИ-ВЫРУЧАЛОЧКАМИ. И НЕ ТОЛЬКО, КСТАТИ, НА ДАЧНЫХ И ПРИУСАДЕБНЫХ УЧАСТКАХ.

ПРИ ПОКУПКЕ ГЕНЕРАТОРА НУЖНО УЧИТЫВАТЬ ЕГО ВЕС, ГАБАРИТЫ, ДЛИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ, НАЛИЧИЕ АВТОМАТИЗАЦИИ, УРОВЕНЬ ШУМА, ПОТРЕБЛЕНИЕ ТОПЛИВА, МОЩНОСТЬ И, КОНЕЧНО, ЦЕНУ.

ВИДЫ ГЕНЕРАТОРОВ

Бензиновый. Благодаря компактному размеру и простоте использования этот генератор является идеальным вариантом в быту при временном отключении электроэнергии, также от него могут питаться автомобильные аккумуляторы, инструменты, лампы аварийного освещения и так далее. Топливо для него всегда под рукой. Однако напомним, что такой генератор подходит только как аварийный (резервный) источник на небольшие промежутки времени в период отключения постоянной подачи электроэнергии, и они не подходят для бесперебойного обеспечения электроэнергией.

Дизельный. Он является отличным решением для длительной работы и постоянного бесперебойного электроснабжения. Его преимуществами являются мощность, надёжность и, что очень важно, – долговечность. Стоимость дизельного генератора значительно выше, чем бензинового. Однако затраты на топливо и техническое обслуживание у бензинового генератора выше, чем у дизельного, и это вполне компенсирует разницу в их цене.

Газовый. Используется для постоянного бесперебойного электроснабжения, а в некоторых случаях как резервный источник. Главным плюсом этого генератора является его работа на природном газе, что, безусловно, экономичнее (если происходит питание от магистрального газопровода). Также генератор может работать на газе из баллонов, значит, его возможно использовать, если поблизости таковой магистрали нет. Такой генератор более экологичен (вредные вещества в выхлопах отсутствуют) и прост в обслуживании.

СИНХРОННЫЕ И АСИНХРОННЫЕ ГЕНЕРАТОРЫ

Синхронные – обладают более низким качеством тока по сравнению с асинхронными, но, тем не менее, они пригодны для аварийного электропитания офисов, холодильных установок, оборудования загородных домов, дач, строительных объектов. Такие генераторы более устойчивы к кратковременным перегрузкам, но плохо защищены от воды, пыли и грязи, поскольку для охлаждения протягивают через себя воздух. Основное преимущество таких электрогенераторов – они относительно безболезненно воспринимают пиковые нагрузки, т. е. для работы приборов с реактивной нагрузкой (имеющих электродвигатель) вам хватит генератора меньшей (по сравнению с асинхронным) мощности.

Асинхронные – плохо переносят пиковые нагрузки, но обеспечивают поддержание напряжения в сети с высокой точностью, поэтому позволяют подключать к ним аппаратуру, чувствительную к перепадам напряжения (например, медицинское оборудование, компьютеры, другие электронные устройства). Источником электрического тока в них служит остаточная намагниченность ротора. Благодаря этому принципу асинхронные генераторы более долговечны: они не требуют воздушного охлаждения, их корпус полностью закрыт и защищён от влаги и пыли. Благодаря невосприимчивости к коротким замыканиям, такие генераторы – идеальный источник питания сварочных аппаратов. Но они чувствительны к перегрузкам и не подходят для питания электроинструментов и других устройств с высокими пусковыми токами.

ИНВЕРТОРНЫЕ ГЕНЕРАТОРЫ

Конструктивно они похожи на асинхронные генераторы и имеют электронные регуляторы напряжения. Инверторный бензогенератор оснащён функцией переключения двигателя в экономичный режим расхода топлива при малой нагрузке. Такие генераторы незаменимы как источник резервного питания для электронного оборудования. Инверторные генераторы рекомендуются применять в организациях, использующих различную высокоточную электронную технику. Также к ним можно подключить электро- и садовые инструменты.

Сварочные генераторы. Существуют генераторные установки, в который встроен сварочный аппарат. Генераторные установки такого типа позволяют сэкономить на приобретении отдельного сварочного аппарата.

КАКИЕ ГЕНЕРАТОРНЫЕ УСТАНОВКИ МОЖНО СТАВИТЬ НА ДАЧЕ?

В первую очередь нужно определиться, какую суммарную мощность потребляют приборы в вашем доме. Но ведь хочется не высчитывать каждый раз ватты, а, пусть и ограничивая себя, пользоваться всеми основными электроприборами дома. На практике для дома, в котором проживают 4 человека, оптимальная мощность генератора составляет 4-5 кВт. Её хватит на основные бытовые приборы (вы даже можете забыть, что во всём дачном посёлке ни у кого, кроме вас, нет электричества).

Что лучше: сэкономить и взять аппарат из Китая или всё же выложить необходимую сумму и купить генератор европейского/японского производства? Ответ не такой очевидный, как может показаться на первый взгляд. В первую очередь он зависит от того, как часто генератор будет работать. Ресурс двигателя современного генератора китайского производства составляет 1-1,5 тысячи часов. Если электричество отключают



пару раз в месяц на 6 часов, то вы сами легко можете посчитать, что при такой интенсивности эксплуатации ресурса хватит лет на 15. Если на обозримые годы бюджетный генератор спокойно сможет обеспечить ваши потребности, то стоит ли переплачивать за более дорогой бренд?

Нельзя экономить на генераторе, когда вы планируете использовать его крайне интенсивно. Например, электричество подают лишь периодически, и генератор будет работать каждый день по несколько часов. В этом случае качество генератора, надёжность его работы в полной мере окупают затраченные на него средства.

ГЕНЕРАТОР ДЛЯ СВАРОЧНОГО АППАРАТА

Правильный подбор генератора для сварочного аппарата должен учитывать огромное количество различных данных, таких как максимальный сварочный ток, мощность, кривая тока и пр. сварочных аппаратов. Пусковые токи у сварочного аппарата настолько агрессивные и мгновенные, что плавкие предохранители генератора не успевают расплавиться, и сгорают альтернатор. Для простоты и надёжности мощность генератора стоит выбирать в три раза большую, чем мощность сварочного аппарата. Также есть второй путь. Перед подключением сварочного аппарата к генератору доводить сварочный ток до минимума и только после этого подключать к генератору. Стоит учитывать, что генератор на 5 кВт готов выдержать сварочный ток в пределах 160 А. Увеличение тока выше данного значения увеличивает вероятность выхода генератора из строя.

Юлия Савченко,
начальник отдела продаж
ООО фирма «Меркурий-Техно»
(см. рекламу)

Спаржа – союзник влюблённых

В ОВОЩНЫХ ОТДЕЛАХ СУПЕРМАРКЕТОВ ВСЕГДА МНОГОЛЮДНО. ПОКУПАТЕЛИ ЖИВО ИНТЕРЕСУЮТСЯ КАРТОШКОЙ, КАПУСТОЙ, ЛУКОМ, ОГУРЦАМИ, ПОМИДОРАМИ. У МНОГИХ В ТЕЛЕЖКАХ СОБРАН УЖЕ НЕ ОДИН КИЛОГРАММ ДАРОВ ЗЕМЛИ. ТОЛЬКО СПАРЖА ПОЧЕМУ-ТО УПОРНО ИГНОРИРУЕТСЯ ОТЕЧЕСТВЕННЫМИ ХОЗЯЙКАМИ. ЕЁ СВЕТО-ЗЕЛЁНЫЕ ПОБЕГИ ПОЧТИ НЕ ПРИВЛЕКАЮТ ВНИМАНИЯ. НЕКОТОРЫЕ ПОКУПАТЕЛИ ЗАДЕРЖИВАЮТСЯ ВОЗЛЕ ПОЛКИ, НО, ПРОЧИТАВ ЭТИКЕТКУ И ПОЖАВ ПЛЕЧАМИ, ПРОХОДЯТ ДАЛЬШЕ.

У наших огородников спаржа тоже не пользуется популярностью. Редко кто может похвалиться тем, что выращивает спаржу к собственному столу. Некоторые объясняют это обстоятельство трудностями агротехники, но, скорей всего, дело в том, что спаржа просто мало знакома жителям средней полосы России.

Спаржа (аспарагус) является многолетним растением, относящимся к семейству спаржевых. Она известна человечеству более 2000 лет. Ещё в Древнем Египте спаржу выращивали как овощное, лекарственное и декоративное растение. Его использовали в пищу многие древние цивилизации. В Англии спаржу начали употреблять ещё в XVI веке, и с тех пор она не теряет своей популярности. В России спаржу начали выращивать в XVIII веке.

У растения уходит 3 года, чтобы достичь достаточной зрелости для употребления в пищу. Из-за этого у спаржи довольно высокая цена. А если вы хотите вырастить спаржу сами, наберитесь терпения.

Существует два основных вида спаржи. В магазинах встречаются разные их сорта. Белые виды спаржи особенно популярны в Бельгии, Франции и Германии, а зелёные – в Англии. Спаржу обычно оценивают по толщине – чем толще стебель, тем он популярнее и дороже.

Спаржа не содержит натрия, холестерина, жира, но содержит антиоксиданты – витамины А и С. Неслучайно спаржа – любимый продукт звёзд Голливуда. Она относится к числу фруктов и овощей, употребление которых снижает риск раковых заболеваний и заболеваний сердечно-сосудистой системы (коронарной недостаточности, гипертонии).

Интересная легенда о спарже есть у древних греков. Бесстрашный герой Тесей, увидев прекрасную Перигону, воспылил к ней страстью, и девушка, спасаясь от его преследования, побежала к полю спаржи и поклялась ей, что если та её укроет, то она никогда не станет есть это растение. Помогла добрая спаржа красавице. С тех пор употреблять в пищу спаржу в Древней Греции запрещалось, зато её ветками украшали новобрачных и их ложе.

А древние римляне тем временем научились выращивать спаржу для еды. Известно, что древнеримский полководец Лукулл, прославившийся своими пирами больше, чем победами, ежедневно съедал блюдо спаржи с устрицами, и после этого его неизменно тянуло на любовные подвиги.



Древние римляне не только ели спаржу, но и носили её на шее в качестве амулета, считая это растение не только мощным афродизиаком, но и защитницей от дурного глаза и нежелательной беременности.

Кстати, за фаллособразную форму спаржевых побегов ей не раз доставалось от людей неразумных. Например, в Средневековье всё, что вызывало эротические ассоциации, подвергалось церковной цензуре, и спаржа чуть не исчезла со столов добропорядочных христиан. К счастью, подоспел Ренессанс с его обнажённой натурой и спас эту овощную культуру для человечества.

«Фруктом соблазна» и «ведьминим огурцом» называли спаржу в Чехии. Здесь её использовали для гадания и в качестве приворотного зелья. А французские чародеи рекомендовали для укрепления брака и счастья семьи готовить на ужин суп из спаржи.

Спаржа – главный весенний продукт. В Европе в честь этого сезонного деликатеса устраивают фестивали и дегустации, делают специальные меню в ресторанах. Ажиотаж длится до 24 июня – Иванова дня. В этот день официальная «весенняя спаржа» исчезает с прилавков.

Всего известно до 100 видов спаржи, рассеянных по всему свету, преимущественно в сухом климате. Наиболее распространённый вид – спаржа обыкновенная. Одни виды спаржи – травы, другие – полукустарники, развивающие подземное корневище и надземные более или менее ветвистые стебли, у многих видов ползучие. Верхние части ростков спаржи (около 20 см) используются в кулинарии как деликатес.

Обыкновенная спаржа растёт по лугам, в степях, между кустарниками. Она распро-

странена в районах с умеренным климатом по всему миру: в Северной Африке, практически на всей территории Европы (кроме северных районов), в Малой и Центральной Азии, Северной Америке, Австралии и Новой Зеландии. Спаржа обыкновенная – многолетняя трава, перезимовывающая при посредстве подземного корневища и ежегодно развивающая надземные ветвистые стебли, обильно усаженные пучками тонких зелёных веточек. Листья у спаржи мелкие, чешуйчатые, снабжённые тонкой и короткой шпорцей. Цветки одиночные или парные. Плод спаржи – красная ягода величиной с горошину. Молодые сочные стебли диаметром около 1-2 см могут использоваться как овощ.

«Корейской спаржей», «соевой спаржей» или даже просто «спаржей» в России ошибочно называют продукт, не имеющий к спарже никакого отношения. Он известен под названием фучжу и является продуктом переработки соевого молока («пенка», образующаяся на кипящем соевом молоке). В англоязычных странах фучжу называется японским термином «юба» или tofu skin.

В пищу употребляют ещё не вышедшие из земли побеги (длиной 18-20 см) с нераспустившейся головкой. Находясь в слое почвы, эти побеги имеют белую окраску, на поверхности они приобретают зелёно-фиолетовый цвет и теряют часть питательных веществ. Побеги спаржи имеют отличные вкусовые качества, являются хотя и не высокопитательным продуктом, но отличаются значительным содержанием витаминов. Побеги культивируемых форм используют в варёном и консервированном виде как деликатес. Отваренные побеги по вкусу напоминают зелёный горошек.

Спаржу используют в диетическом питании. Из неё готовят блюда в виде салатов, супов, которые рекомендуют при заболеваниях печени, почек, при подагре, сахарном диабете, отёках и как средство, повышающее аппетит. Благодаря высокому содержанию аспарагина побеги спаржи оказывают положительное влияние на работу сердца и способствуют улучшению деятельности почек.

Как было бы хорошо купить пучок спаржи прямо у нас на рынке, а не только в супермаркете, куда он попадает далеко не сразу с грядки. Но лучше, конечно, иметь это растение и на собственном участке.

**Кирилл Успенский,
кандидат биологических наук**

РАЗНОЦВЕТНЫЙ ПЕРЕЦ

СПРОСИТЕ ЛЮБОГО ЧЕЛОВЕКА – ЧТО ТАКОЕ ПЕРЕЦ? И ПОЛУЧИТЕ ЛАКОНИЧНЫЙ ОТВЕТ – ЭТО ВИТАМИННЫЙ ОВОЩ, КРАСНЫЙ, КУБИЧЕСКИЙ, ВКУСНЫЙ, СЛАДКИЙ И АРОМАТНЫЙ. ОДНАКО ПЕРЕЦ, КАК НИ ОДНА ОВОЩНАЯ КУЛЬТУРА, ОЧЕНЬ РАЗНООБРАЗЕН ПО ЦВЕТУ, ФОРМЕ И ВКУСУ.



Оказывается, если не заикливаться лишь на практической ценности перцев, то перечную грядку можно превратить в уголок не менее красивый, чем цветник. Как приятно каждое утро приходиться на неё не только в поисках вкусных плодов, но и за хорошим настроением.

В этом году экспериментировал с разноцветными перцами. Своей красотой и приятным вкусом меня особо порадовали фиолетовые сорта. Они оказались на высоте при испытании погодой. У этих сортов есть такой механизм защитного действия, который содержится в уникальной окраске плодов. Антоциан – это фиолетовый пигмент, именно он окрашивает ягоды смородины, жимолости, ирги в сине-чёрные тона. Их зимостойкость очень высока. Вот и перец становится более терпимым к похолоданиям, особенно когда не только плоды, но и стебли, и листья содержат антоциан. В июле фиолетовая окраска не особо нужна растениям, а вот весной, пока не пришло настоящее летнее тепло, или осенью, когда резко похолодает, антоцианы помогают ловить солнечные лучи, уподобляясь некоему фильтру, который выбирает для себя лучшее.

Антоцианы присутствуют практически во всех растениях, только их форма разная. И вещества, в окружении которых

они находятся, тоже разные, да и количество самих пигментов неодинаково. От этого зависит, сколько солнечной энергии эти вещества превратят в энергию тепловую, которая позволит не только выжить растениям в холодные времена, но и дать урожай, т. е. семена, чтобы продлить свой род. Антоцианы всегда присутствовали в растениях, т. е. в листьях, но хлорофилл не давал им проявлять себя до поры до времени, а селекционеры научили антоцианы перца быть независимыми соединениями, не подчиняющимися хлорофиллу.

Так родились сорта фиолетовых и чёрных перцев. Фиолетовый и чёрный пигмент проявляется чётко только в состоянии технической спелости плодов. Фиолетовые: Алтайский хамелеон, Клякса, Звезда Востока фиолетовая, Лилак Ловендер, Пурпурный колокол, Пурпурный красавец, Пурпурный, Багира, Сиреневый туман, Сиреневый, Фиолетовое яблоко. Чёрные: Чёрный красавец, Чёрный бык, Чёрный конь, Red Black Bull, Пурпурное чудо, Маракони чёрный, Кардинал чёрный, Звезда Востока чёрная, Алтайский чёрный, Африка. Все эти сорта схожи, они при технической спелости имеют разные оттенки фиолетового и чёрного цвета, а при биологической становятся красными или рубиново-тёмно-красными.

Самый интересный перец сорта Цыганский барон – ростом всего 45 см, но 87-95 дней надо, чтобы снять первый урожай. Он поражает с первых петелек всходов, уже на стадии семядольных листьев окрашивается в фиолетовый цвет, в последующем листья и даже цветки переливаются этим цветом. Плоды пирамидальные, длиной не более 7 см, растут пучками вверх (букетом), фиолетово-красной окраски. Перец – моя слабость. Каждый год я под него отвожу много грядок и ухаживаю за ним по особому. Вот некоторые советы, чтобы перцы выросли и дали огромный урожай.

- Выращивать перцы нужно только через рассаду и в теплице, такие растения при пересадке в открытый грунт будут крепкие и здоровые.
- Чтобы рассада развивалась мощной, надо удалить у неё все листья ниже развилки стебля.
- В возрасте 2-х месяцев рассаду надо пересаживать в открытый грунт. Кустики следует перевалить из стаканчиков вместе с комом земли и обязательно проследить, чтобы корневая шейка не была заглублена в почву, иначе растение захиреет.
- Чтобы перцев уродилось больше, расстояние между ними должно быть по 30 см. По мере роста растения нужно подвязывать к колышкам.
- Перец любит частый, но умеренный полив. После него землю надо аккуратно взрыхлить, но можно обойтись и без этого, если замульчировать почву опилками или мелкой соломой, слоем 7-10 см, тогда она не будет лопаться от пересыхания, а корни растения – рваться, что предотвратит появление вершинной гнили.

■ Чем кормить перцы, чтобы выросли настоящие гиганты? Оказывается, надо не жалеть аммиачной селитры и перепревшего навоза: 1 ст. ложка на 10 л воды, и перцы вырастут особенно крупными. А чтобы не накапливались нитраты, под посадки внесите ещё и суперфосфат с сернокислым калием, по 20-30 г на погонный метр междурядий. Под перец свежий навоз не вносить – плоды загниют!

■ Пару раз за лето для профилактики болезней перцы надо обработать медьсодержащими препаратами, например «Агипиком» или раствором медного купороса (5%-ным).

■ Верхушку нужно прищипывать, чтобы перцы быстрее спели.

■ Отплодоносившие ветки надо сразу удалять, чтобы растение не расходовало силы на них, а отдавало питательные вещества новым плодам.

■ Но самое важное для роста перцев – это солнце и тепло. На юге с этим проблем нет, а вот севернее – грядки для перцев надо разбивать в затишь от ветров, на самом солнечном месте. Если этого нет, то полезно сажать перец на специально устроенной тёплой грядке, заправленной навозом и ботвой травы. Тогда и урожай созревает на 2 недели раньше.

Желающим выращивать вышеперечисленные сорта перцев, а также другие не менее интересные сорта, могу предложить семена. Вышлю каталог для заказов. Жду конверт с о/а. Пишите: Брижань Валерию Ивановичу, ул. Коммунаров, д. 6, ст. Челбасская, Каневской район, Краснодарский край, 353715, а также по эл. почте: Valeriy.brizhan@mail.ru или заходите на сайт: Semenabrizhan.ru.

Валерий Брижань

ЙОШТА: ПЛЮСЫ И МИНУСЫ

В ПОСЛЕДНЕЕ ВРЕМЯ В АССОРТИМЕНТЕ ПОСАДОЧНОГО МАТЕРИАЛА ЧАСТО ВСТРЕЧАЕТСЯ ЙОШТА – ГИБРИД СМОРОДИНЫ С КРЫЖОВНИКОМ. В СВОЁ ВРЕМЯ, ПРОЧИТАВ О НЕЙ, Я ТАК И НЕ ПОНЯЛА, ЧЕГО В НЕЙ БОЛЬШЕ – ПЛЮСОВ ИЛИ МИНУСОВ? ЧТОБЫ ОТВЕТИТЬ НА ЭТОТ ВОПРОС, НЕТ НИЧЕГО ЛУЧШЕ, ЧЕМ ПОПРОБОВАТЬ САМОМУ ВЫРАСТИТЬ У СЕБЯ НА УЧАСТКЕ РАСТЕНИЕ И СОСТАВИТЬ О НЁМ СОБСТВЕННОЕ МНЕНИЕ.

На ярмарке садоводов 4 года назад мне удалось купить 2 кустика этой ягоды. Продавцы обещали куст до 2 м высотой, поэтому яму я выкопала несколько больше, чем для смородины (60x60 см). Заправила её садовой землёй с добавлением перегноя и суперфосфата, бросила туда же 2 лопаты золы, посадила растение, хорошо полила.

Первый плюс йюшты – бесшипость – я отметила уже при посадке. Это вам не крыжовник пересаживать! К тому же ветки очень пластичные и практически не реагируют на механические повреждения. Первый год меня разочаровал. Куст вышел из зимовки каким-то разваленным, длинные ветви буквально лежали на земле. В течение лета он так и был развалиной, не поднялся. Декоративности никакой. Да и плодоносить в первый год йюшты отказалась. Я даже подумала: «Ладно, так и быть – дам ей ещё один год, а там посмотрим: если так же вести себя будет – уберу с участка, и точка». А вот на следующий год йюшты меня порадовала. Куст оформился, стал стройным, крепким, и в этот же год заплодоносил. Ягоды чёрные, размером и формой напоминают вишню, гладкие, с плотной кожицей. Вкус достаточно приятный, нечто среднее между смородиной и крыжовником.

Урожайность меня не порадовала. Мой первый урожай – полтора стакана ягод с двух кустов. Сейчас, правда, побольше – полтора-два килограмма получается с одного растения, но урожаяем это, конечно, не назовёшь. Но я живу надеждой – ведь в литературе пишут, что с одного куста собирают от 6 до 10 кг ягод!

В нашей семье йюшту едят с большим удовольствием, особенно её любят мои внуки. А ещё плоды йюшты именуют ягодами пяти вкусов: когда зелёные – один вкус, в разных стадиях созревания – совсем иные вкусовые ощущения. Я отметила, что у ягод в первой половине лета преобладает вкус крыжовника с привкусом чёрной смородины, во второй –



наоборот. Ягоды использую в свежем виде и замораживаю. Из полурезлых ягод варю варенье, а из зрелых готовлю компоты, джем, повидло и желе.

Не так давно прочитала, что урожайность йюшты можно повысить, если посадить рядом её родителей – крыжовник и чёрную смородину. Вот теперь присматриваемся, где копать новые ямы.

Зимует эта ягодная культура без проблем. За 4 года, что она живёт в моём саду, лишь однажды подморозились молодые побеги. Но она на удивление быстро восстановилась. В литературе, правда, рекомендуют укрывать на зиму лапником, но я такой необходимости

не вижу. Единственное, что обязательно делаю, с учётом поверхностно расположенных корней, – присыпаю у основания двумя-тремя ведрами перегноя или компоста. По этой же причине рыхлю и пропалываю с осторожностью, чтобы не повредить корни. Подкармливают йюшту теми же удобрениями и в те же сроки, что и чёрную смородину. Основные принципы обрезки определяются родством йюшты со смородиной и крыжовником и аналогичны приёмам, применяемым для этих кустарников. Помимо морозоустойчивости, её отличает «хорошее здоровье» – йюшта невосприимчива к мучнистой росе, антракнозу, почковому клещу. Согласи-

тесь, это весьма ценные свойства для нас – загруженных делами на своём участке садоводов. Минус этой культуры – при температуре +3°C во время цветения пыльца становится стерильной, и ягоды не завязываются, хотя само растение морозы переносит нормально.

Почки трогаются в рост в конце марта – начале апреля. Цветочные почки образуются и на многолетней, и на однолетней древесине.

По типу плодоношения йюшта похожа на смородину. Плоды прочно прикреплены к кисти и при полном созревании не осыпаются. Единственный минус – созревание ягод неравномерное, т. е. на одной

кисточке и зелёные, и чёрные ягоды.

В общем, несмотря на многие отрицательные отзывы (в основном по причине худшей урожайности, чем у родителей – смородины и крыжовника) садоводов, я своей йюштой довольна. К тому же говорят, что по количеству витамина С йюшта превосходит если не чёрную смородину, то уж крыжовник точно.

Бывают и неприятные сюрпризы, когда садовод покупает растение с одними заявленными сортовыми качествами, а в итоге получает совершенно иные. Однако ни один специалист пока что не может на 100% правильно определить, какие плодоносные свойства будет иметь йюшта. Это становится ясно, только когда она непосредственно начинает плодоносить. По большому счёту, легче всего разделить сорта йюшты на два типа – те, что больше тяготеют к свойствам крыжовника, и те, что ближе к смородине.

Мощные и неприхотливые кусты йюшты – прекрасные растения для создания живых изгородей. Высаживают их на расстоянии примерно 40 см друг от друга. Культура одинаково декоративна как в композициях с другими растениями, так и в одиночных посадках.

Кусту йюшты можно придать и штамбовую форму. Для этого выбирается один самый сильный побег, а все остальные удаляются. С этого побега аккуратно срезаются все почки и боковые побеги до высоты 40-50 см. После этого ежегодно формируют крону йюшты – лишние ветви удаляют, оставшиеся укорачивают так, чтобы «деревце» выглядело красиво.

Стоит ли полностью заменять этой новинкой наши привычные смородину и крыжовник? Вряд ли, ведь каждая ягода хороша по-своему, и чем разнообразнее ассортимент насаждений, тем богаче у нас стол.

Алла Панкратова

ЗИМА В САДУ

НЕКОТОРЫЕ САДОВОДЫ НАЧИНАЮТ ОБРЕЗКУ ПЛОДОВЫХ КУЛЬТУР УЖЕ ОСЕНЬЮ. НО ИССЛЕДОВАНИЯ ПОКАЗЫВАЮТ, ЧТО ВЫПОЛНЕНИЕ ЭТОЙ ЕЖЕГОДНОЙ ОПЕРАЦИИ В УКАЗАННОЕ ВРЕМЯ НЕЦЕЛЕСООБРАЗНО. ПОЧЕМУ?



Проведение обрезки в затянувшийся тёплый осенний период негативно сказывается на здоровье плодовых растений. Это связано с тем, что деревья не прошли достаточной закалки низкими температурами, не завершили процессы ферментации в побегах, древесине, коре.

Завершающийся год характерен низким содержанием влаги в почве (сказалось отсутствие осенних дождей). Это привело к обезвоживанию плодовых и ягодных культур на садовых участках. Поэтому мы рекомендуем повсеместно проводить влагозарядковые поливы.

Условия тёплой затяжной осени в то же время были благоприятными для массового распространения и развития болезней садовых культур. При преждевременной обрезке деревьев и кустарников происходит их заражение спорами, кусочками мицелия грибов-паразитов, бактериями. К месту будет заметить, что при массовом развитии грибов в одном кубическом сантиметре окружающего воздуха может находиться до 10 000 спор этих вредоносных организмов, которые могут попадать на свежие срезы при обрезке.

Даже если эти срезы будут замазаны садовым варом, споры, попавшие на них, сделают своё чёрное дело и в недалёком будущем доставят хлопот садоводу.

Вот почему в условиях Черноземья обрезку садов рекомендуется начинать не ранее середины декабря. Кстати, в промышленных садах так и поступают.

Обрезка плодовых деревьев и кустарников оказывает большое влияние на силу роста и время их вступления в пору плодоношения, нарастание урожайности по годам, регулярность плодоношения, качество продукции, а также долговечность насаждений. Хорошие результаты обрезка даёт лишь при правильном выполнении этой операции и сочетании её с другими работами по уходу за посадками.

Неправильная обрезка может привести к очень вредным последствиям. Например, неумеренно сильная или не соответствующая биологическим особенностям сорта, она может значительно снизить урожай.

На предстоящие январь-февраль прогнозируются рекордно низкие температуры, поэтому ранняя обрезка плодовых деревьев будет

способствовать снижению урожая. В связи с этим рекомендуем приступать к обрезке в марте, после ослабления морозов.

В результате неблагоприятного температурного режима в зимний период у деревьев повреждаются кора, камбий и древесина ветвей и ствола, а в отдельные годы корневая система. Последняя повреждается прежде всего при отсутствии снежного покрова, недостаточной влажности почвы. Это может привести к полной гибели деревьев. При незначительном повреждении у деревьев и кустарников снижается прирост, утончаются побеги, а листья приобретают светло-зелёную окраску.

Мерами борьбы с этим явлением служат поздние осенние влагозарядковые поливы, обработка приствольных кругов почвы, умеренное внесение удобрений. Чтобы предохранить от подмерзания корневую систему древесных растений, необходимо мульчировать почву перегноем, перепревшей соломой, сеном, торфом слоем 5-10 см. Можно использовать для молодых деревьев и кустарников специальные круги из синтетического материала, которые имеются в продаже. Результат применения этих кругов отменный: они легко заменяют традиционные теплоизоляторы (солому, перегной, торф).

Другим фактором, повреждающим деревья, являются солнечные ожоги и морозобоинные трещины.

Солнечные ожоги чаще всего появляются при резких суточных колебаниях температуры, в результате которых кора стволов и ветвей на солнечной стороне днём нагревается и оттаивает, а ночью снова замерзает. Нагретые солнцем части растения выходят из периода покоя, у них начинается сокодвижение, а наступающее ночью



резкое снижение температуры приводит к повреждению вышедших из покоя клеток («вода» замерзает и рвёт клетки).

Солнечные ожоги наблюдаются с южной и юго-западной сторон ствола и ветвей. Они имеют вид более светлых или более тёмных пятен разнообразной формы и размера.

В результате резких колебаний дневных и ночных температур на стволах и скелетных ветвях могут образовываться трещины (морозобоины), которые иногда достигают центральной части дерева. Происходит это потому, что резкое охлаждение воздуха в ночное время вызывает быстрое охлаждение коры. Древесина сжимается и охлаждается медленнее, что и приводит к разрыву коры. Нагрев последней на солнце днём после холодной ночи вызывает отслаивание её от ствола.

Для предупреждения солнечных ожогов и морозобоин необходимо при плюсовой температуре осенью или во время зимних оттепелей покрыть штамб, центральный проводник, основания и развилки скелетных ветвей специальной водоземлемой садовой краской.

Повреждённые места на штамбах и основных ветвях необходимо лечить. Если это сделать своевременно, можно будет предотвратить появление дупел.

К теме ухода за садом в период покоя деревьев мы вернёмся уже в наступающем году.

С грядущим праздником, уважаемые садоводы!

Владимир Бабенко,
председатель МОО «Клуб виноградарей и садоводов», эксперт
газеты «Чернозёмочка»
Кон. тел.: (473) 254-13-90

ЦИТРУСОВЫЙ САД

Пять лет тому назад Елена Леонидовна Мякинникова, по специальности агрохимик-почвовед, домохозяйка и мама двоих детей, буквально влюбилась с первого взгляда в эти удивительные растения.

– Если вспомнить древнегреческую мифологию, – говорит она, встречая нас в своём зимнем саду, – то в одном из своих странствий Геракл как раз и разыскивал «золотые яблоки Гесперид» – так в мифе названы цитрусовые. За ними герою пришлось идти на край земли и держать небо вместо великана Атланта, пока тот выпрашивал у нимф Гесперид волшебные плоды. По преданию, «золотые яблоки» дарили людям бессмертие и вечную молодость.

В случае Елены Леонидовны всё оказалось гораздо проще: муж подарил на 8 Марта мандариновое дерево, на деле оказавшееся каламондином – гибридом мандаринового дерева с кумкватом. С этого и началось увлечение цитрусовыми. Сейчас в коллекции Мякинниковой насчитывается более сотни сортов. Летом небольшое пространство перед её домом буквально превращается в островок далёкой солнечной Италии – так сицилийски выглядят апельсиновые деревья на фоне русского пейзажа.

– На самом деле им немного надо, – утверждает хозяйка. – Яркий солнечный свет и тепло. Конечно, в условиях нашего климата, особенно зимой, соблюдать режим освещения и обогрева для цитрусовых нелегко. Однако, если я уж что-то начала, то не могу бросить, не доведя дело до конца.

Так в частном доме Мякинниковых появилась специально сконструированная теплица для коллекции цитрусовых. Здесь, в условиях контролируемого температурного режима (минимальная температура зимовки цитрусовых составляет +10...+12°C) и влажности 60-70%, к Новому году уже поспевают мандарины группы Уншиу, произрастающие в районе Сочи и республике Абхазия.



Знаете ли вы, что такое молодильные яблочки, которые Иван-Царевичу пришлось добывать в чужих землях? Представьте себе, это – цитрусовые!

СОДЕРЖАНИЕ И АГРОТЕХНИКА

Надо отметить, что в природе у цитрусовых зимовки как таковой не бывает – это вынужденная мера по причине снижения количества солнечного света, поэтому в своём зимнем саду Елена Леонидовна старается постоянно досвечивать растения и поддерживать среднюю температуру +18°C.

Теплица для коллекции цитрусовых в доме Мякинниковых стараниями мужа оборудована тёплым полом, дополнительными радиаторами отопления и специальными зеркальными фитолампами российского производства (в среднем на 4 квадратных метра рекомендуется использовать 1 лампу на 400 Вт).

– Совсем других условий содержания требуют цитрусовые в условиях городской квартиры, – отмечает Елена Леонидовна. – Для размещения растений в квартире выбирается самое солнечное место вдали от радиатора отопления, чтобы горячий и сухой воздух совсем не поступал к ветвям. Основной уход будет заключаться в регулярном поливе, внесении органических и минеральных удобрений раз в 2 недели. Плюс если в квартире тепло, то растение необходимо досвечивать и увлажнять.

Начинающему цитrusоводу, приобретающему цитрус, важно помнить главное правило – строгий карантин для вновь прибывших с обработкой от всех возможных вредителей. Даже если визуально на растении нет никаких вредителей, однократная обработка проливом в грунт «Актарой» от мучнистого червеца и щитовки, обработка

7 ПРАВИЛ АГРОТЕХНИКИ ЦИТРУСОВЫХ

1. Выбирайте грунт со слабокислой реакцией.
2. Пересаживайте цитрус только тогда, когда корни полностью оплели ком земли и показались снизу горшка.
3. При пересадке переваливайте растение вместе с комом земли, выбирая горшок чуть больше предыдущего и досыпая свежего грунта.
4. Не заглубляйте корневую шейку, иначе растение начнёт пропадать.
5. Поливайте осторожно. Убедитесь, что земля под растением просохла на 3-4 см вглубь, и пролейте её отстоянной водой так, чтобы жидкость показалась в поддоне.
6. Проветривайте помещение.
7. Регулярно вносите подкормки.

В ДОМЕ

зелёной массы от клеща – необходимость. По опыту Елены Леонидовны, с этой задачей хорошо справляется препарат «Оберон».

– Если вам очень хочется, чтобы дома появилось пахучее чудо, то я советую начинать с мандарина или померанца, – советует Мякинникова. – Мне очень нравятся итальянские иволистные сорта из питомника «Оскар Тинтори». Например, в моей коллекции есть АМОА8 – гибрид иволистного мандарина и красномясного апельсина Моро. Это ремонтантное растение, цветущее несколько раз за сезон, отличается богатым ароматом и вкусом. Мандарины сорта Уншиу тоже хороши, но для их полноценного развития нужно много солнца и открытый воздух, так же, как и для апельсинов. Ещё рекомендую обратить внимание на чисто декоративные сорта, например, померанец миртолистный Чинотто. У него очень компактная крона, небольшие листья и хорошее плодоношение. По вкусовым качествам он, как и все померанцы, пресный – но именно его использовали в старину для изготовления померанцевой водки. Хорошо растут и вызревают в условиях квартиры лаймы, к тому же они практически не нуждаются в зимовке. Являясь самыми теплолюбивыми из citrusовых, лаймы прекрасно переносят температуру в помещении до +20°C. Также для дома есть очень подходящий лимон Пандероза – гибрид, дающий плоды от 0,5 кг и больше, при этом достаточно неприхотливый.

ПОДКОРМКА

При выборе подкормок важно помнить, что лучшее соотношение питательных веществ выражается в формуле: 1 часть азота, 1/2 фосфора и 1,5 части калия плюс микроэлементы. При увлажнении растений рекомендуется применять удобрения в хелатной форме. Удобны в применении, по мнению нашей собеседницы, препараты пролонгированного действия, кото-

рые постепенно растворяются при каждом поливе и отдают питательные вещества растениям.

В летний период для подкормки citrusовых хорошо использовать конский навоз, который разводят до состояния кашицы, а затем дают настоять-



Если вам очень хочется, чтобы дома появилось пахучее чудо, то начните с мандарина или померанца



ся под крышкой в теплом месте в течение 10 дней. Периодически крышку надо приоткрывать, чтобы её не сорвало, так как при брожении выделяется метан и углекислый газ. По истечении указанного срока кашку разводят водой в пропорции 1:15 и удобряют растения получившимся раствором 1 раз в 10 дней.

– Обращайте внимание на листья, – советует Елена Леонидовна, – они сами дадут знать, какого элемента растению не

хватает. Если пожелтела центральная жилка – не хватает азота, если осыпаются или не завязываются плоды, или они имеют неправильную форму, а листья коричневеют по краям – не хватает калия. Если просвечиваются жилки – это свидетельство недостатка марганца или магния. Несмотря на то, что в научной литературе не советуют вносить подкормки в зимний период, я продолжаю это делать, так растения у меня вегетируют.

получить штамбовую форму, то необходимо прищипывать растущие ветки, оставляя по 4-5 листьев на каждой, при этом крайняя почка не должна прорасти. А при обрезке она должна быть направлена в ту сторону, в какую вы хотите иницировать рост растения.

ЧЕРЕНКОВАНИЕ И ПРИВИВКА

Конечно, черенковать и прививать растения лучше всего весной. Это в целом правильно, однако, памятуя о том, что citrusовые – растения круглогодичного плодоношения, Елена Мякинникова черенкует и прививает их независимо от времени года. Главное, чтобы температура, оптимальная для корневой системы, составляла +27°C – вот когда особенно важен подогрев пола.

Перед укоренением черенки сутки выдерживают в растворе гетероауксина, потом помещают во влажный речной песок и закрывают в пакеты с застёжкой зип-лок. Прививки же лучше

делать на подвой помело 8-ми месяцев, потому что оно быстрее растёт. Правда, на таком подвое растения вступают в плодоношение на год-полтора позже, чем, к примеру, на апельсине.

– Секрет прививок прост, – делится Мякинникова. – Я использую фольгированный скотч, при котором свет не проникает на место прививки. Если растение не вегетирует, то я рекомендую прививать только в расщеп. При этом у привоя делается срез на клин, затем он срезом помещается в расщеп, заматывается скотчем и закрывается в пакет на 2 недели. Через месяц такое растение уже можно приучать к открытому воздуху.

А через несколько лет оно будет радовать вас так же, как и всю семью Мякинниковых. В прошлом году лимон Мейера в их доме принёс урожай из 19 (!) лимонов. А сейчас на лайме поспевают 13 плодов, и это при том, что летом хозяйева уже снимали один урожай.

**Марина Баженова
Фото Акима Свиридова**

ФОРМИРОВАНИЕ И ОБРЕЗКА

Если дать citrusу расти так, как просит его душа, то вы получите, скорее всего, пышный куст. Можно, конечно, оставить и так, однако citrus хорошо поддаётся формированию и при правильной обрезке превратится в компактное деревце – такое, как на фотографиях из зимнего сада Мякинниковых.

– Citrusы стремятся расти из верхней почки, – поясняет Елена Леонидовна. – И если вы хотите

БУДЕТ ЛИ ЗАМЕЩЕНИЕ

Эта тема назревала долго. И обнажилась, как известно, после введения Западом санкций против нашей страны. Вскоре президент В. Путин озвучил реакцию России на эти пресловутые санкции – запретить импорт продовольствия из стран Евросоюза и Штатов. Многие отечественные сельхозтоваропроизводители облегчённо выдохнули: наконец настал тот час, когда правительство должно вернуться к сельчанам лицом!

Первые недели после того, как В. Путин объявил первоочередным делом в импортозамещении возрождение собственного агропрома России, центральные и местные телеканалы и газеты запестрили «горячими» репортажами, выхваченными из редких сельскохозяйственных островков-оазисов, где вопреки убийственному ельцинско-гайдаровскому молоху, прокатившемуся от западных до восточных границ страны, производство не только не развалилось, но, выжив в чудовищных условиях, смогло развиваться. Вот прекрасный агрокомплекс с бесперебойным конвейером, снабжающим витаминной продукцией местный регион. Вот животноводческая ферма с солидным, по постсоветским меркам, поголовьем коров, поражающих небывалыми удоями молока превосходного качества. А вот экспериментальный рыбхоз, где успешно освоили процесс разведения царской рыбы осетровых пород и производство знаменитой на весь мир чёрной икры из России...

Если смотреть такие сюжеты подряд, без раздражающей рекламы и леденящей душу криминальной хроники, то в пору бы воскликнуть: «Боже, да мы живём в раю! На кой леший нам этот Запад!»

В короткий срок средствами массовой информации для нашего обывателя был создан образ эдакого супермена-спасителя, напялившего на себя тельняшку и колотящего себя кулаком в крепкую грудь со словами: «Не пропадём! Любой рубеж возьмём!»

Надо признать, что этот воображаемый образ на российского читателя и телезрителя определённым образом подействовал. Но вот незадача: он чем-то напомнил телевизионные заставки трагических девяностых годов.

Помните? Водитель, не съевший с голoduхи зайца; женщина-путеец, усердно орудующая неподъёмной кувалдой; старый



фронтвик со скорбными глазами, выводящий на стекле троллейбуса роковые даты войны... И заканчивались эти ролевые сюжеты (сыгранные, очевидно, для пущей убедительности, знаменитыми народными артистами) согревающими титрами: «Всё будет хорошо!»

Заметим, эти усыпляющие телезалепушки круглосуточно крутились в эфире в то время, когда великая держава была цинично брошена на растерзание. Осколки бывшего Союза растаскивали воры, впоследствии нарекшие себя «новыми русскими», ими присваивались недра, принадлежавшие всему народу, разваливались создаваемые десятилетиями уникальные предприятия, рассыпались колхозы и совхозы, представлявшие отлаженную систему современного аграрного производства. Страна была погружена в состояние, которое вскоре было определено

коротким словом – беспредел.

И что же, в итоге, стало «хорошо»? Бескрайняя аграрная страна превратилась в масштабного импортёра продовольствия...

Итак, со времени объявления Россией эмбарго прошло несколько месяцев. Зашевелил ли мускулами виртуальный супермен-спаситель?

В завершение сельскохозяйственного сезона в Воронеже журналистами «Российской газеты» была организована пресс-конференция, в которой приняли участие представители департамента аграрной политики региона, питомниководы, руководители ведущих плодородческих хозяйств, учёные кафедры плодородства и овощеводства Воронежского агроуниверситета. Тема встречи: состояние и перспективы развития плодородства в регионе.

Обменявшись мнениями, собравшиеся сошлись на том, что

обеспечение населения фруктами собственного производства вполне реально.

— В какой-то момент, — сказал основатель ЗАО «Острогожсксадпитомник» Николай Гапоненко, — мы увеличили производство плодов в четыре раза по сравнению с 1990-ми годами, земляники — в 10 раз, вишни, сливы, алычи — в 15... Но нас затормозила ситуация с рынком сбыта. Мы просто не смогли туда пробиться, и пошло повсеместное сокращение площадей, потому-то у нас много брошенных садов. В этом году реанимировать их в связи со сложившейся ситуацией мы не успели, в дальнейшем — способны развивать. По крайней мере, готовы приращивать объём продукции на 30 процентов. Но — если будет куда сбывать урожай!

На встрече приводились примеры других предприятий. Так, сильное хозяйство «15 лет Октября» из Липецкой области, про-

ИМПОРТА?

изводящее 22 тысячи тонн плодов, не смогло продать 600 тонн. Яблоки пролежали в плодохранилище до поступления нового урожая. А в известном Корочанском плодохозяйстве Белгородской области не реализовали 300 тонн продукции.

На трудности работы с торговыми сетями сетовала и коммерческий директор ЗАО «Центрально-Чернозёмная плодово-ягодная компания» Галина Бобрешова.

Что же получается? Свежие плоды, выращенные в отечественных садах, при дефиците витаминной продукции оказываются невостребованными торговлей. При этом она, торговля, с распротёртыми руками встречает фуры с фруктами из-за рубежа. Здесь сбываются стандарты, которыми при приёмке товара пользуются торговые сети. Они разработаны в ООН и, понятное дело, подходят для импортного яблока. Но почему не задействованы рекомендации наших институтов плодводства, почему по достоинству не оцениваются местные фрукты, превосходящие зарубежные по чистоте и вкусу? Этот парадокс носит хронический характер.

Участники встречи отмечали, что на том же Западе хорошо работают ассоциации сельхозпроизводителей. Аграрии привозят продукцию, сдают на склад – и голова не болит. Ассоциация продала урожай и всё до копейки отдала садоводам за минусом расходов на реализацию. У нас же производителем плодов приходится биться не только за сам урожай, но и за то, чтобы этот урожай сбыть. На это уходит уйма времени, которое необходимо на собственно производство, его развитие, внедрение новых технологий.

А какова на сегодня финансовая поддержка плодводства в регионе? Со слов начальника отдела развития растениеводства департамента аграрной политики Воронежской области Александра Харьковского, на раскорчёвку старых садов выделяется по 9287 рублей, по 25 тысяч на гектар – на закладку нового сада и по 82 тысячи – на сады интенсивного типа.

Учитывая то, что фактически закладка нового сада обходится примерно в один миллион рублей,

названные цифры – сущие копейки...

Свою точку зрения на развитие отрасли высказал председатель общественной организации «Клуб виноградарей и садоводов» Владимир Бабенко:

– Появление новых крупных предприятий сейчас маловероятно – для них даже нет свободной земли. Реальнее говорить о создании небольших фермерских хозяйств (по 10-20 гектаров) вокруг Воронежа и районных центров, как это происходит на Западе. Местные жители могли бы покупать домашнее яблоко в магазине фермера, либо заниматься самообором урожая, чтобы продукция становилась для них ещё дешевле.



Другой вопрос плодводства подняла Галина Бобрешова:

– Нам надо начинать даже не с садов, а с холодильников. Вокруг Воронежа их должно быть хотя бы два-три. Одно хозяйство, которое сейчас позволит себе приобрести такой холодильник, будет вынуждено работать только на его содержание.

Вопросы, вопросы... На пресс-конференции они только обсуждались. Участники встречи не имели, увы, никакого полномочного законодательного права. Они, как говорится, только выпустили пар. И констатировали, что в отрасли плодводства ни в масштабах страны, ни в масштабах региона пока ничего кардинального не сделано. Запретили завозить яблоки из Польши, а они «просачиваются» через другие страны, не попавшие под запрет. Но когда же тронется лёд в отечественном плододстве? И кто над этим работает?

В конце июля нынешнего года в Белгороде состоялась конфе-

ренция «Актуальные вопросы и проблемы по импортозамещению для отечественных сельхозтоваропроизводителей».

Открывая форум, губернатор Белгородской области Евгений Савченко отметил:

– У нас сегодня есть все возможности для экономического роста. За прошлый год мы импортировали в страну сельскохозяйственного сырья и продукции на сумму 43 миллиарда долларов. В 2000 году импорт в Российскую

Федерацию составлял всего 8 миллиардов долларов. За эти годы выросли объёмы производства. Казалось бы, доля импорта должна снижаться, а она, наоборот, росла. А ведь один миллиард долларов импортозамещения – это 8 тысяч инновационных, высокооплачиваемых рабочих мест. Мы должны вместе выработать алгоритм действий в этом направлении. По моим ощущениям, у нас потенциал экспорта продовольствия ничуть не меньше, чем потенциал углеводородов.

Губернатор Евгений Савченко, пожалуй, один из немногих региональных руководителей, которые имеют право делать решительные заявления. Область, которую он возглавляет уже двадцать лет, в сельском хозяйстве поднялась от незаметного середнячка до уверенного и недостижимого пока лидера во многих отраслях. На фоне повальной разрухи в российских сёлах Савченко сумел создать настоящий заповедник современного аграр-

ного производства. Чем, выражаясь понятиями советских времён, не маяк для остальных? Бери пример, учись, засучивай рукава и – за дело!

...Ещё в мае стало известно о начале разработки мер, направленных на стимулирование экономического роста в стране, в том числе с возможностью импортозамещения отдельных зарубежных товаров, в частности, молочной и фруктово-овощной продукции. Летом было объявлено известное эмбарго на импорт продовольствия. На заседании Госсовета премьер-министр Дмитрий Медведев заявил, что к началу октября будет готов план по импортозамещению в промышленности и сельском хозяйстве России.

Аграрии замерли в ожидании. Во времена недавней советской эпохи средства, выделяемые на развитие сельского хозяйства, в бюджете РСФСР составляли 17-18 процентов. А в постсоветские годы российские крестьяне довольствовались лишь одним нищенским процентом! Какой же финансовый и иной вклад государственных мужи намерены сделать, чтобы вытащить избыточное село из руин и наладить в нём полноценную продовольственную оборону? Каков сам механизм восстановления сельского хозяйства? Каковы этапы этого процесса? Каковы его основные направления?

Октябрь уже минул, но обещанный план озвучен не был. Зато в этом месяце в печати появилась публикация, в которой фигурировал первый проректор Высшей школы экономики Гохберг, заявивший, что тяжёлым камнем на шее России висят... 37 с половиной миллионов крестьян. И, дескать, если бы не они, то в стране все бы жили прекрасно.

Вот те раз! А ещё Высшая школа экономики считается кузницей кадров и разработчиков всех программ развития России. Столетиями крестьяне считались кормильцами, а отныне их причислили к нахлебникам...

Так кто же работает над программой импортозамещения? Да работает ли? Или воображаемый образ спасителя – чистой воды мираж? А его слова, вселявшие надежду и оптимизм, – привычный русский ритор?

Андрей Марченко

На снимке слева момент работы конференции по плододству
Фото Игоря Филонова

У КОГО БОЛИТ ГОЛОВА О ХЛЕБЕ

СВЕРХУ БЫЛО РЕКОМЕНДОВАНО: «БИЗНЕС НЕ КОШМАРИТЬ». НЕ ПОРТИТЬ ЕМУ НЕРВЫ ВСЕВОЗМОЖНЫМИ ПРОВЕРКАМИ, ВНЕЗАПНЫМИ РЕЙДАМИ... ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, НАСКОЛЬКО БЫСТРО ИЗМЕНИЛАСЬ СУТЬ МНОГООБРАЗНЫХ ОБЩЕСТВЕННЫХ СОВЕТОВ, ВЗЯВШИХСЯ БЫЛО ПО-ЧЕСТНОМУ СЛЕДИТЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ, КОТОРЫЕ МЫ ПОТРЕБЛЯЕМ.

От этих общественных организаций мы узнали, что колбасу делают не из мяса, что сгущёнка – сплошная «химия»... И вдруг они же, вчерашние разоблачители, в один голос запели – покупайте воронежское, ибо оно лучшее из лучшего. Можно только догадываться, каким образом бизнес «закошмарил» провозгласивших себя неподкупными и кристально честными.

Наши дети и внуки уже не знают вкуса настоящего молока, мяса, масла. Сдаётся, что нас уже приучили есть вкусное, но несъедобное. Бизнес пошёл в атаку – ради прибыли готов чуть ли не на уничтожение народа. Что из того, что электорат чахнет и угасает – зато прибыль такая, которую в своём «Капитале» К. Маркс и представить не мог! Словом, такой нам кошмар явили господа неприкасаемые – не жизнь, а страшный сон, превратившийся в действительность. Особенно через край хватанули хлебопёки. Всего несколько месяцев назад что происходило? Берёшь буханку хлеба, а утром глядишь: она пронизана густой плесенью.

У производителей спрос пошёл на фуражное зерно, которое предназначается для скормливания скоту. Зерно элитной кондиции уважающий себя бизнесмен не берёт. Не выгодно! Добавил копеечного улучшителя, разрыхлителя, наполнителя – и дело пошло! Правда, не из воздуха, а из чистой плесени деньги в золотые горы превращаются! Хлеб стал оружием массового уничтожения... Учёные, врачи забили тревогу – именно такой «хлеб» провоцирует различные заболевания, ведущие к скоротечному исходу.

Именно в этот момент воронежский хлебный рынок захватил замечательный хлеб из

Курской и Липецкой областей. Качеству воронежского хлеба придётся реабилитироваться весьма и весьма долго. Разумеется, не все хлебопекарни вели себя так разнузданно, поправ всё святое. Но зачем буду рисковать? Видно, до конца своих дней моё предпочтение «Коренскому» из Курска, «Подовому» из Липецка. Никакими калачами на Днях качества меня теперь к воронежским буханкам не заманишь.

Наверное, для спасения былой славы воронежского хлеба более всех сделала Наталья Митрофановна Дерканосова, доктор наук, заведующая кафедрой товароведения и экспертизы товаров Воронежского аграрного университета. Несколько дней в вузе продолжался семинар со скучным, привычно стандартным названием – «Техническое регулирование по защите прав потребителей», но на деле там, в первую очередь, царил Поэзия, воспевание Хлеба. Не покупайте «лучшее воронежское», а делайте всё, чтобы лучшее действительно было лучшим.

Счастливые ребята, обучающиеся на кафедре Натальи Митрофановны. Как правило, большинство из них «не доучиваются» – с четвёртого курса переводятся на заочное отделение и уходят на постоянную работу туда, где проходили практику.

Оказывается, в стране крайне мало настоящих и соvestливых специалистов – на них нынче великий спрос. На этой кафедре есть зарубежная хлебопекарня, полученная вузом из-за границы в начале перестройки за те учебные программы, которые отчасти были взяты на вооружение в вузах Франции, Италии... Оборудование давным-давно подлежит списанию – отжило свой срок. Но студенты со своими преподавателями продолжают выпекать лучший хлеб и лучшие булочки в городе. К тому же продукция самая дешёвая – своё зерно с опытных полей, своя мука. С лихвой обеспечиваются студенческая столовая, буфеты, попытались выйти на прилавки магазинов – невозможно! Не выгодно! Масса причин для отказа. Главная – со слишком умных и праведных должный «откат» не получишь. Студенты знают об этой тайной «бухгалтерии», но они бессильны организовать достойный «кошмар» нечестному бизнесу. Для того чтобы доказать свою правоту, надо обладать правами следователя, при этом не нарушать закон о «здоровом развитии бизнеса».

Семинар кафедрой организован отнюдь не только для потребителей хлеба – к разговору были приглашены сотрудники Роспотребнадзора, эксперты областной ветеринарной лаборатории, представители таможни, торгово-промышленной палаты, учёные медакадемии, других вузов города, торговые работники, юристы, депутаты, общественники из разных районов области. Всем в избытке раздава-



лись весьма и весьма полезные брошюры, в которых собраны материалы по законодательству в области технического регулирования при производстве продуктов питания. Мини-учебник о том, каким должен быть хлеб, каким образом бороться за его высокое качество. Особый, без преувеличения ценный подарок (только опять же извините учёных за скучное название) – «Товароведение и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий». Авторы – Н. М. Дерканосова, В. И. Котарев, Н. А. Каширина. В принципе, это учебник для каждого из нас, кто желает питаться не плесенью, а истинным хлебом насущным.

Агроуниверситет показал, каких специалистов он готовит. Наверное, власть должна сделать всё возможное, чтобы кафедры, подобные той, которой руководит Наталья Митрофановна, получили новейшее оборудование, имели возможность выходить на рынок со своей продукцией не только в «учебных целях», но ради изменения политики в бизнесе, наученном исключительно делать деньги. Оставим им золото – пусть себе сами над ним чахнут. Молодые займутся здоровым воспитанием населения, желающего быть живым и здоровым.

Эдуард Ефремов,
собкор газеты «Сельская жизнь» –
для газеты «Чернозёмочка»
На снимке: Н. М. Дерканосова
Фото автора



ПАСЛЁН ЧЁРНЫЙ

СРАЗУ И НЕ ПОДБЕРЁШЬ ОПРЕДЕЛЕНИЕ К УДИВИТЕЛЬНОМУ СЕМЕЙСТВУ ПАСЛЁНОВЫХ. НАЗВАТЬ ЕГО ОБШИРНЫМ И РАЗНООБРАЗНЫМ? ДА, МОЖНО, НО ЭТО ТОЛЬКО В МАЛОЙ СТЕПЕНИ ОТРАЖАЕТ ИХ ИСТИННУЮ СУЩНОСТЬ. ПОЖАЛУЙ, БЛИЖЕ ВСЕГО ОПРЕДЕЛЕНИЯ «ЧУДЕСНЫЙ» И «ВОЛШЕБНЫЙ».

Да, в этом семействе есть истинные волшебники: таинственная мандрагора, ядовитая красавица белладонна, дурман и белена.

Благородными родственниками трудяги-картофеля являются и душистые декоративные цветы, знакомые всем с детства, – петунии и душистый табак, цеструмы с прекрасным запахом, белые и лиловые солянумы. И как не вспомнить о «международном мафиози» – табаке, раскинувшем свои сети по всему белу свету.

Все паслёновые объединяет одно качество: в большей или меньшей степени они (даже съедобные!) ядовиты!

А теперь познакомимся поближе с одним из самых одиозных представителей этого волшебного царства – паслёном чёрным. Это настоящий бродяга с большой дороги: растёт повсюду, где ни придёт, разве что до севера не добрался.

Паслён чёрный – травянистое, покрытое волосками однолетнее растение. Листья овально-удлиненные, невзрачные белые цветы собраны в небольшие кисти, примерно по пять цветков в каждой. Плоды похожи на ягоды, сначала зелёные, а при созревании – чёрные.

В молодости мы с подружкой один раз решили сделать «ведьмино вино» из плодов чёрного паслёна. Сделали всё так, как это принято при приготовлении сухого виноградного вина. В процессе брожения тёмно-фиолетовое паслёновое сусло исходило на светло-фиолетовую пену – вид был просто изумительно «ведьмовый»! Готовый продукт – тоже фиолетовый – получился довольно приятным на вкус. Выпить, без ущерба для здоровья, можно было только маленькую рюмочку, так как давление подскакивало от него.

Ещё век тому назад эта ягода была в почёте у бедноты. Из неё и варенье варили, и начинку для пирогов и вареников делали.

Повторно об этой ягоде вспомнили во время Великой Отечественной войны, и снова она какое-то время, говоря правильно, не радовала, а утешала людей. Пусть не деликатес, не заморский фрукт и даже не земляника, но всё-таки ягода. Существуют споры о том, ядовит ли паслён чёрный или нет. Если применять его в переработанном виде и немного, то ответ однозначный – нет. Употреблять необходимо только спелые ягоды, в незрелых плодах содержится совсем не полезный для организма соланин.

В нынешние времена это сорняковое растение интересует нас своими лечебными свойствами.

Лекарственными считаются трава, цветы и ягоды паслёна. Применяют отвары и настои из паслёна чёрного как жаропонижающее средство, противовоспалительное, глистогонное, а также при невралгии, головных болях, склонности к припадкам, при коликах в желудке и животе, спазмах мочевого пузыря, при цистите, при спастическом кашле, при подагре и ревматизме, плохом зрении.

При колитах, желчнокаменной и мочекаменной болезни делают такой отвар: 1 ст. ложку зрелых плодов заваривают 1 стаканом кипятка и кипятят 10 минут после закипания на медленном огне. Принимают по 1 ст. ложке 3-4 раза в день. Отвар используют и для полоскания при воспалении полости рта, гноящихся дёснах и болезнях горла.

При атеросклерозе и гипертонии съедают по 10 г свежих ягод в день, разделив их на несколько приёмов. Детям дают ягоды паслёна для изгнания глистов.

Однако самостоятельно лечиться паслёном, особенно принимая отвары из травы внутрь, не рекомендуется. Нужен опытный травник.

А теперь обратимся к магии. Маги говорят, что сок паслёна входит в зелье, позволяющее летать. А 4 капли сока из двух ягод паслёна заставят мужчину обратить на вас внимание. Белый цветок



паслёна, засушенный в любом любовном романе и положенный в новогоднюю ночь под подушку, в новом году поможет встретить свою вторую половину и сыграть свадьбу. Попробуйте.

Естественно, эта культура заинтересовала селекционеров и садоводов. В результате появился паслён Санберри (США) – сложный гибрид паслёна чёрного с другими видами. И получился мощный раскидистый куст, высотой до 2 м. Ягоды чёрные, крупные, диаметром до 2 см – с самую большую вишню – и весом до 2 г. Урожайность очень высокая.

А вот ещё паслёны, не такие «придорожные», но тоже достаточно интересные.

Паслён ложноперегородный иногда называют иерусалимской вишней. В диком виде у нас это растение встречается в Крыму. Плоды оранжево-красные, реже жёлтые, до 1,5 см в диаметре. И хотя плоды его несъедобные, невкусные, паслён ложноперегородный в народе называют «ягоды любви»: считается, что если бесплодные супруги съедят по ягоде, у них появятся дети.

Паслён перцевидный в целом сходен с предыдущим видом, но отличается от него меньшими размерами. Выведены карликовые разновидности этого растения с плодами разных оттенков: от ярко-оранжевого до тёмно-красного, есть сорта с белыми плодами. Это растение популярно во многих странах и в огромных количествах продаётся перед Рождеством, когда кустик покрывается россыпью ярких ягод и становится необыкновенно нарядным.

Паслён сосочковый, он же коровье вымя или содомово яблоко. После цветения образует восковидные жёлтые или оранжевые плоды, которые похожи на коровье вымя с сосками. Ветви этого паслёна, украшенные необычными плодами, очень декоративны, их часто срезают для аранжировки букетов, тем более что в срезанном состоянии они сохраняют свой внешний вид довольно долго. Паслён сосочковый – растение редкое, поэтому заполнить его в букет считается у флористов особым шиком.

ОЛЬХА-ЦЕЛИТЕЛЬ

ПРАКТИЧЕСКИ НЕТ РАСТЕНИЙ, БЕСПОЛЕЗНЫХ ДЛЯ НАШЕГО ЗДОРОВЬЯ – ТАК ВСЁ ЗАВЯЗАНО В ПРИРОДЕ! ВОТ И ОЛЬХА: РАНЬШЕ НИ ОДНА ЗНАХАРКА НЕ ОБХОДИЛАСЬ БЕЗ ЧУДОДЕЙСТВЕННЫХ СНАДОБИЙ, ПРИГОТОВЛЕННЫХ ИЗ НЕЁ.



Благодаря своим природным особенностям, ольха использовалась для заживления ран, полученных воинами, и для укрепления сил после тяжёлой болезни, для увеличения молока у рожениц и для удаления бородавок у маленьких детей. Помимо этого, настои из ольхи употребляли при воспалительных процессах и сильных простудах, а специально приготовленное «ольховое толокно» было самым действенным средством при гнойных язвах и проказе.

Ольха – дерево семейства берёзовых. Всего встречается более 40 видов ольхи. Это дерево высотой 5–15 м, с гладкой серой корой. Плоды – плоские односемянные орешки, которые созревают в октябре. Наиболее широкое распространение и применение получили ольха клейкая (чёрная) и ольха серая. Обе обладают одинаковыми целебными свойствами.

Для лечебных целей используют кору, листья, молодые побеги, ольховые «шишки» (соплодия).

В научной медицине препараты ольхи назначают как

вяжущее и кровоостанавливающее средство при заболеваниях желудочно-кишечного тракта (при острых и хронических энтеритах и колитах). Шишки входят в состав желудочного чая.

РЕЦЕПТЫ НАРОДНОЙ МЕДИЦИНЫ

При ангине, стоматите, пародонтозе – 2 ст. ложки измельчённых соплодий ольхи залейте 1,5 стакана кипятка, поддержите на слабом огне минут 15, затем настаивайте часа 2, процедите, отожмите, разбавьте полученный отвар (до 3 стаканов кипячёной воды). Полощите этим отваром горло, полость рта 3–4 раза в день.

Полезна ольха при язве желудка или двенадцатиперстной кишки – 2 ст. ложки соплодий (измельчённых) залейте 1 стаканом кипятка, поддержите на слабом огне или лучше на водяной бане 15 мин, настоять 45 мин, процедить и долить до объёма 1 стакана кипячёной водой. Принимать 2–3 раза в день за полчаса до еды по 1/3 стакана тёплого отвара.

При гастрите (остром и хроническом) — 2–3 ст. ложки

сухих измельчённых соплодий ольхи залить 0,5 л кипятка, поддержать на слабом огне минут 20, настоять под крышкой в течение часа, процедить и долить до первоначального объёма (0,5 л). Принимать по 2 ст. ложки перед едой 5 раз в день, соблюдая при этом диету. Если вы ещё смешаете соплодия с корой дуба – будет не хуже.

При хроническом колите – 4 г ольховых шишек залить стаканом воды, доведённой до кипения, немного настоять и процедить. Приём: по четверти стакана 3–4 раза в день.

При простуде и ревматизме – 1 ст. ложку измельчённых шишек ольхи залить 1 стаканом кипятка, поддержать 30 минут на водяной бане, процедить и долить до первоначального объёма. Принимать 4 раза в день за 30 минут до еды по 1/4 стакана.

При воспалении придатков смешать шишки ольхи с корой белой ивы в равных пропорциях, 2 ст. ложки смеси залить 0,5 л кипятка, поддержать на водяной бане или очень слабом огне 5 минут, час настоять, процедить, отжать, долить до 0,5 л. Принимать 3 раза в день за 20 минут до еды по 1/3 стакана. Боли проходят быстро, в считанные дни, но пить надо недели 3, чтобы долечиться до конца.

Если вы принимали антибиотики – отвар ольхи отлично нормализует микрофлору кишечника: 2 ст. ложки шишек залить 1 ст. кипятка, поддержать 15 мин на слабом огне, процедить и долить до первоначального объёма. Принимать по 1 ст. ложке 3 раза в день за 15 минут до еды тёплым.

Если ноги устали после длительной пешей прогулки, то достаточно только приготовить ванночку из листьев ольхи для того, чтобы полностью восстановить силы уставшего организма.

При мастопатии рекомендуем прикладывать свежие листья в распаренном виде к больной груди.

При дрожании конечностей, параличе принимали ванны из ольхи.

Отвар листьев ольхи применяли при раке груди, привратника

желудка, поджелудочной железы, двенадцатиперстной кишки, пищевода, прямой кишки, горла, языка, матки и других опухолей.

Особенно хорошо помогают примочки и аппликации из настоянных ольховых шишек при лёгких ожогах и диатезах.

Полстакана серёжек заливаем литром воды и томим на водяной бане 15 минут, но до кипения не доводим. Остужаем и процеживаем. Протираем проблемные места на коже при экземе, атопическом дерматите, зуде различной этиологии и аллергическом дерматите.

В народной практике при воспалении глаз или появлении конъюнктивита отваривают кору растения и закапывают приготовленный отвар под веко. Залейте двумя стаканами воды 1 ст. ложку измельчённого сырья, отложите на 60 минут, затем доведите до кипения и варите 10 минут на слабом огне, опять отложите на полчаса, прикрыв крышкой. Промывайте воспалённые глаза отваром, разведённым водой в соотношении 1:1. Он излечивает конъюнктивит, в том числе и аллергический, который плохо поддаётся лечению традиционными лекарствами.

Для полоскания рта – используйте неразведённый отвар.

И напоследок. Если вы полны негатива, всё время раздражительны («на нервах») – сходите в ольшаник и постоите под ольхой с полчаса, поглаживая деревца ольхи двумя руками с любовью и заботой (вспомните, как в фильме «Калина красная» Василий Шукшин обнимал берёзы). Говорят, это сильно успокаивает. Будьте здоровы!

ПРОТИВПОКАЗАНИЯ

Не рекомендуют применять препараты из ольхи во время беременности и в период грудного кормления ребёнка. И как на любое другое лекарственное растение, у некоторых людей может быть повышенная восприимчивость к этим препаратам, что может послужить причиной аллергической реакции организма.

Длительное бесконтрольное использование настоев может вызвать интоксикацию организма и спровоцировать появление нежелательных побочных эффектов.

Алла Панкратова

ВОТ ТАКОЙ ОН, ЗОПНИК, ПОЛЕЗНЫЙ

БОГАТ И РАЗНООБРАЗЕН ЗЕЛЁНЫЙ МИР НАШЕЙ НЕОБЪЯТНОЙ РОДИНЫ. И КАЖДОЕ РАСТЕНИЕ ПО-СВОЕМОУ ПРЕКРАСНО И НЕПОВТОРИМО. ПОЧВЕННО-КЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ В ЗНАЧИТЕЛЬНОЙ СТЕПЕНИ ОБУСЛАВЛИВАЮТ ОСОБЕННОСТИ РАСТИТЕЛЬНОГО ПОКРОВА, ДЛЯ КАЖДОЙ ЗОНЫ ПРИСУЩИ СВОИ РАСТЕНИЯ. БОЛЬШИМ РАЗНООБРАЗИЕМ ТРАВЯНИСТОГО ПОКРОВА ОТЛИЧАЮТСЯ, В ЧАСТНОСТИ, СТЕПИ ЮЖНЫХ РАЙОНОВ СТРАНЫ.



Одним из аборигенов этих мест является уникальное лекарственное растение – зопник колючий. В народе его ещё называют железняком. Это многолетнее травянистое растение, довольно красивое, особенно во время цветения. Встречается оно крайне редко и имеет весьма оригинальную форму – выглядит как шаровидный кустарник.

После высыхания растение не очень блёкнет. Такой букет всю зиму может украшать любой интерьер.

Цветёт зопник в июне-июле. В природных условиях по непонятным причинам практически не даёт семян.

Несколько лет понадобилось нам для того, чтобы приручить его к новой среде обитания, а

также отобрать растения, устойчивые к грибковым заболеваниям.

Зопник акклиматизировался у нас, адаптировался к почве и воде, прекрасно растёт под Воронежем.

Главная ценность заключается в целебных свойствах растения. Обычно используют его траву. Заваривают её крутым кипятком, как чай. Особенно благотворно зопник влияет на желудок, в этом отношении ему нет равных – снимает желудочные боли, устраняет изжогу, лечит гастриты, в том числе и хронические, нормализует кислотность, полезен при язве. Оказывает противовоспалительное действие.

Траву зопника часто используют для ванн: при кожном зуде, диатезе, нервных заболеваниях.

В литературе и в Интернете можно найти информацию, что зопник сужает сосуды. Откуда она взялась, не берусь судить. Но сколько мы ни проверяли воздействие зопника на людей и с повышенным, и с пониженным давлением, какого-либо влияния его обнаружить не удалось.

Отвары зопника обладают хорошими вкусовыми качествами как в горячем, так и в остуженном виде. Это позволяет надеяться, что в скором будущем зопник войдёт в наш рацион как пищевое растение наряду с чайным листом и кофе.

Дополнительная ценность зопника как лекарственного растения в том, что он не оказывает побочных действий и не имеет противопоказаний к применению.

Однако природные запасы этого дикорастущего представителя флоры на территории страны столь мизерны, что составляют одну трёхсотую процента от потребляемого в России чая. Мы пытаемся поправить ситуацию, выращивая зопник у себя на участке. При этом он растёт в естественной среде, а не на прополотых и удобренных минеральными удобрениями грядках. Несмотря на лет назад мы позволили плантации задержаться. Сейчас пробуем высаживать растения зопника на склонах, практически не нарушая естественную экосистему.

Траву зопника собираем вручную, что позволяет избежать посторонних примесей в сырье. Затем траву режем специальной соломорезкой и сушим. Избегаем сильного измельчения, так как это может привести к потере целебных свойств.

Мощности постепенно наращиваются, и есть надежда, что в скором будущем в Воронеже начнут забывать о гастрите.

Алексей Высоцкий, травник (см. рекламу)

О КАПУСТЕ КОЕ-ЧТО

БЕЛОКОЧАННАЯ

Капусту традиционно считают полезной при язвенной болезни, заболеваниях печени, авитаминозах, водянке, подагре, сахарном диабете и воспалительных заболеваниях. Сок капусты способствует заживлению язв, ран, ожоговых поверхностей.

Капустные листья используют для болеутоляющих компрессов при подагре, радикулитах, ревматизме.

Целебность капусты определяется её химическим составом. В частности, она содержит практически все витамины, в том числе метилметионин, препятствующий развитию язвенной болезни. Капуста богата минеральными веществами, в их числе йод – капуста незаменима для питания больных с недостаточностью функции щитовидной железы, медь – элемент, необходимый для больных с поражением нервной системы, и т.д.

Низкий уровень азотистых соединений делает капусту незаменимой при диабете.

КРАСНОКОЧАННАЯ

Краснокочанную капусту для лечения заболеваний лёгких использовали ещё в Древнем Риме, а для лечения острых и хронических бронхитов применяют и теперь. Она укрепляет кровеносные сосуды и улучшает состав крови. Однако клетчатка этой капусты гораздо грубее, чем у других видов, поэтому при нарушении функции органов пищеварения её используют ограниченно.

Целебное действие краснокочанной капусты обусловлено богатым содержанием солей калия, магния, железа; ферментов, фитонцидов, клетчатки. По содержанию витамина С она превосходит белокочанную в 2 раза, каротина (провитамина А) – в 4 раза.

Краснокочанная капуста является разновидностью белокочанной, а её окраска обусловлена повышенным содержанием

в листьях красящего вещества антоциана.



В МИРЕ МИРТОВЫХ

В коллекциях любителей комнатных растений немало экзотических и редких растений. Некоторые из них не только радуют своих хозяев оригинальными формами листьев, удивительными цветами, их тонким ароматом, но и съедобными плодами. С отдельными видами таких растений нас познакомит автор этой публикации.

Когда-то в детстве была у меня одна из любимейших книг – «Путешествие с домашними растениями» Н. М. Верзилина. Автор предлагал читателям выращивать на своих окнах растения-«путешественники», прибывшие к нам из разных стран. В наше время немногие цветоводы-любители задумываются о том, что на их подоконниках располагаются «растительные карты мира» – настолько привычны и обыденны порой для нашего глаза растения далёких пустынь и тропиков. Кажется, уже повсюду побывали европейцы, в том числе и наши соотечественники, и отовсюду привезли интересные растения. И те из них, которые смогли прижиться в наших домах, – давно прекрасно у нас растут. Вроде бы и нечем удивить нынешнего цветовода.

Но на самом деле это не совсем так. В мире ещё много диковинных растений, которые буквально завораживают своим видом. Взять, к примеру, мирциарию стеблецветную, у которой весь ствол, а иногда и выступающая на поверхность часть корней, покрывается белыми пушистыми цветами. Впоследствии на месте цветов вырастают чёрные блестящие плоды на очень коротких плодоножках, создавая впечатление, что растение буквально облеплено лаковыми бусинами. Или евгению унифлору, на которой в период плодоношения можно увидеть ребристые плоды, по форме напоминающие совсем маленькие тыковки. При этом на растении одновременно есть и зелёные, и жёлтые, и оранжевые, и красные, и бордовые ягоды с глянцевою кожурой. Вся эта красота принадлежит удивительному семейству миртовых – ярким представителям растительного мира тропического и субтропического поясов.

Это семейство покрытосеменных растений относится к порядку Миртоцветные. Наиболее известными растениями из этого семейства являются: обычная гуайява, которую часто можно встретить в супермаркете; мирт; гвоздичное дерево; фейхоа; чайное дерево; эвкалипт.

Миртовые, как правило, растут деревьями или кустарниками. Листья цельные, супротивные, с просвечивающимися пятнышками. Цветы средней величины или мелкие, в различных соцветиях. Тычинки собраны пучками в большом количестве, иногда со сросшимися тычиночными нитями. Завязь нижняя. Плод – ягода, коробочка или костянка. Выделяют более 5700

действительных названий видов в составе более чем 140 родов, распространённых преимущественно в тёплых странах.

Полезность миртовых открыта давно. Кроме разнообразных вкусных плодов, они активно очищают воздух, обладают фитонцидными свойствами, являются природным антибиотиком (что нашло отражение в народной медицине), а также применяются как специи.

Моё увлечение плодовыми миртовыми началось с покупки гуайявы у одного из воронежских любителей. Растение было приобретено в виде укоренённого семисантиметрового черенка. В условиях утеплённой лоджии оно оказалось весьма неприхотливым, не реагировало сбрасыванием листьев на затянувшееся проветривание зимой и продолжительную жару летом, а также на холод подоконника и неравномерный полив, не повреждалось паутиным клещом и другими напастями, не «хлорозило», легко зацвело. В общем, ему понравились условия застеклённой лоджии с прохладной зимовкой.

Чуть больше, чем за два года, мой новичок стал фаворитом. Он достиг одного метра в высоту и представлял собой деревце с густой кроной, обильно покрытой бутонами. Вместе с ним рос и мой интерес к семейству миртовых.

В моей мини-оранжерее стали появляться и другие плодовые представители семейства, а сейчас у меня растёт более четырёх десятков видов и сортов плодовых миртовых. Значительная часть из них уже неоднократно плодоносила, демонстрируя тем самым свою приспособляемость к домашним условиям. В результате удалось получить уникальный опыт по выращиванию плодовых миртовых в искусственных условиях, которым я решил поделиться в брошюре «Экзотический сад. Плодовые миртовые».

Должен заметить, что в ней не будет уделено внимание неплодовым миртовым, таким как представители родов мелалеука, лептоспермум и им подобным, поскольку меня всегда привлекало выращивание именно плодовых экзотических растений. Росли у меня и цитрусовые (лимон, апельсин, померанец, кумкват, помпельмус), и карликовый гранат, и карисса. Но в настоящее время все они уступили место самым, на мой взгляд, интересным и перспективным экзотам – миртовым.

Николай Селиванов,
коллекционер экзотических растений

ОТ РЕДАКЦИИ. Брошюра Н. Селиванова «Экзотический сад. Плодовые миртовые» уже подготовлена к печати. В ближайшее время она выйдет в свет в серии «Библиотека журнала «Чернозёмочка».



ДЕНЕЖНОЕ ДЕРЕВО

ТОЛСТЯНКА, ИЛИ ДЕНЕЖНОЕ ДЕРЕВО, ИЛИ КРАССУЛА – ЭТО СВОЕГО РОДА ФЕНОМЕН. СЧИТАЕТСЯ, ЧТО ЭТО ДЕРЕВО МОЖЕТ ПОПРАВИТЬ ФИНАНСОВОЕ ПОЛОЖЕНИЕ, ЕСЛИ РАЗМЕСТИТЬ ЕГО В ХОРОШО ОСВЕЩЁННОЙ ЗОНЕ БОГАТСТВА. ПРИ ЭТОМ УТВЕРЖДАЕТСЯ, ЧТО НЕЛЬЗЯ ПРОСТО КУПИТЬ ГОТОВОЕ ДЕРЕВО, ЕГО НУЖНО САМОМУ ВЫРАСТИТЬ ИЗ ОТРОСТОЧКА, ТОЛЬКО ТОГДА БУДЕТ ТОЛК.

Размножается толстянка очень легко, из маленького листика может очень быстро вырасти новое и красивое деревце. Но сразу предупреждаю, что толстянка хотя и может цвести, но это бывает редко в комнатных условиях. Мне до сих пор такого счастья не выпало.

Существует достаточно много видов крассулы. Самый распространённый из них – толстянка древовидная, или денежное дерево. Кроме того, денежным деревом называют и толстянку серебристую, или толстянку овальную. Окраска листьев у этого растения бывает самая разная: зелёная, тёмно-зелёная или серебристая, с красноватой каймой или/и красными пятнами на обороте листа.

Все они отлично растут в домашних условиях до размеров 1-2 м в высоту. Моё денежное дерево является представителем самой обычной толстянки древовидной.

ПОСАДКА И РАЗМНОЖЕНИЕ

Итак, начинаем выращивать «деньги». Размножают толстянку отростками или листовыми черенками, которые укореняют сразу в почву. Из своих предыдущих попыток выращивания суккулентов сделала вывод, что не стоит ставить листочек в воду для отпускания корней. Наоборот, нужно ему дать несколько дней полежать в теньке и только потом сажать в землю. Так денежное дерево приживается намного лучше.

Растение совсем не капризное и вполне перенесёт даже пренебрежительное отношение. Но всё же не стоит забывать, что оно – живое.

Толстянка относится к тем растениям, которым частые, ежегодные пересадки противопоказаны. Свою толстянку я пересаживаю лишь в том случае, если вижу, что она переросла свой горшок, и он стал ощутимо

тесен для неё. Поэтому пересадка случается примерно раз в три года. Почвенную смесь готовлю сама. За основу беру лёгкую землю, добавляю немного песка. Нужно учитывать, что корневая система может



не удержать большое дерево в горшке, оно будет падать и повреждаться. А потому горшок нужен тяжёлый и достаточно глубокий, соразмеримый с величиной растения. Также не забывайте поворачивать горшок с цветком, чтобы крона не была однобокая, потому что дерево может упасть набок.

УХОД

Благодаря большим и круглым листьям денежное дерево может накапливать положительную энергию. Но важно отыскать правильное местоположение для толстянки. Идеально подойдёт для неё юго-восточное окно. Но чтобы энергия работала лучше, по фэн-шуй нужно привязать красную ленточку на ствол денежного дерева, что я и сделала. Растению это не повредит, ленточка делает его нарядным. Больших де-

нег, правда, это не приносит, но и жаловаться не буду.

Ухаживать за денежным деревом очень просто. Так как оно родом из Африки, то спокойно переносит сухой квартирный воздух, однако следует оберегать растение от попадания прямых солнечных лучей. Поливать толстянку нужно летом очень хорошо, по мере просыхания почвы (у меня получалось где-то раз-два в неделю), ни в коем случае не допуская переувлажнения, иначе корни загни-

отросток в горшок. Если в одном горшке посажены несколько ростков, то получается не дерево, а заросли, растения вырастают длинные, тонкие, плохо ветвятся, мешают друг другу. Для того чтобы этого не произошло, необходимо формировать крону толстянки – прищипывать её.

Что значит «прищипывать»? Нужно дождаться, когда на ветке вырастут три или четыре пары листьев, и между последней парой появится новая почка. Её и нужно выщипнуть пальцами, ногтями или пинцетом. Через непродолжительное время вместо удалённой почки появятся две, а то и три новые – денежное дерево начало ветвиться! Если появляется только одна новая почка (это бывает редко), её нужно опять выщипать. Начинать формирование желательно, когда дерево совсем маленькое. И не стоит при этом бояться, что оно пострадает, так как толстянка в итоге пойдёт, чего же от неё хотят, и начнёт самостоятельно формировать красивую крону.

Если выращиваемая вами разновидность толстянки допускает образование кустов, то для формирования штамбовой формы цветка в процессе его роста прищипыванием удаляйте нижние боковые ответвления. Таким способом на высоту около 15 см формируется голый ствол растения. При достижении цветком роста 25-30 см у него отрезается верхушка, и за счёт усиленного роста боковых побегов у денежного дерева начинается формирование пышной кроны. Древовидная толстянка сама сбрасывает нижние листья и только после образования сравнительно мощного ствола начинает куститься.

Надеюсь, мой рассказ о денежном дереве поможет вам достигнуть успехов и процветания. Кроме того, денежное дерево аккумулирует в своих мясистых листьях положительную энергию, эффективно очищает воздух квартиры, оказывает оздоровительное действие на организм человека.

Помните: спасти растение от засухи легко, а от залитого водой цветка можно взять только листочек, чтобы посадить заново. Контроль влажности почвы проводят на глубине половины пальца.

С сентября по февраль денежное дерево требует покоя. В это время земля должна быть сухой и поливаться раз в пару месяцев. Опрыскивание нехарактерно для ухода за этим растением, нужно лишь протирать листья от пыли, которая их почему-то очень любит. Подкормку производят только в весенне-летний период удобрением для кактусов один раз в месяц.

КАК СФОРМИРОВАТЬ КРОНУ ТОЛСТЯНКИ?

Классическая форма денежного дерева – это именно деревце. Чтобы толстянка пышно разрослась, во-первых, необходимо посадить один

ЭКОЛОГО-ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЕ ТРОПЫ

БИОЛОГИЧЕСКИЕ ПАМЯТНИКИ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ

(Окончание. Начало в № 7-11)

НИЖНЕДЕВИЦКИЙ РАЙОН

1. Проломниковая степь у села Михнево. Площадь 13 га.

НОВОУСМАНСКИЙ РАЙОН

1. Мачтовый бор – культуры сосны из местных и западно-германских семян. Площадь – 9,8 га.

2. Степь конного завода № 11 – типчаково-разнотравная степь. Площадь 30 га. Участок степи сохранился на территории выпаса конного завода № 11. Реликтом этого участка является крупка сибирская.

3. Дубовая аллея Сомовского лесхоза. Площадь 0,3 га.

4. Лиственничная аллея Сомовского лесхоза. Площадь 0,3 га.

5. Дубы «Святогор» в Сомовском лесхозе. Площадь 0,03 га.

НОВОХОПЁРСКИЙ РАЙОН

1. Урочище Ольхи у села Елань-Колено. Площадь 2 га.

2. Краснянская степь – остаток разнотравно-ковыльной степи близ пос. Центральный. Площадь Краснянской степи – около 100 га. Здесь на склонах сохранились ковыльные степи, в которых встречаются 8 видов ковыля, а также пырей ковылелистный (эндемик Центрального Черноземья).

ОЛЬХОВАТСКИЙ РАЙОН

1. Урочища Забег и Кошарное – участки ковыльных степей. Площадь 30 га. Здесь охраняются разнотравная и ковыльная степь с шафраном сетчатым на опушках дубрав и на склонах.

Окончание на стр. 21 »»»

(Окончание. Начало в № 6-11)

Коллекция тропических и субтропических растений. Эта коллекция располагается в оранжерейно-тепличном комплексе. В ней насчитывается порядка 420 видов, разновидностей, форм, сортов.

Растения распределены по эколого-географическому принципу. Имеется экспозиция влажных тропических лесов Южной Америки, знойных пустынь Мексики, зоны саванн, ксерофитных лесов, субтропических лесов и скрэбов Австралии, Северной Америки. Среди них растения разных жизненных форм: деревья (лимон, гранат, кофе, инжир и другие), кустарники (фейхоа, гибискус китайский, мирт обыкновенный), лианы (бугенвиллея, пассифлора, клеродендрон и другие), травы (спатифиллум, хлорофитум, многочисленные виды бегонии, папоротники) и многие другие.

В каждой группе выделены пищевые, лекарственные, пряно-ароматические и редкие растения. В ботаническом саду ВГУ плодоносят папайя, банан, лимон, инжир и другие. Оранжерейные растения используются для украшения зимних садов, административных и домашних помещений. Используют их для борьбы с внутрибольничными инфекциями и оздоровления лечебных помещений. Для этого в ботаническом саду культивируется ряд перспективных видов: мирт обыкновенный, розмарин лекарственный, различные виды алоэ, агавы, птицемлечник хвостатый и многие другие.

Теплицы, парники, питомники размножения растений.

Считаем необходимым познакомиться экскурсантов и с этими объектами ботанического сада, встречающимися, когда посетители переходят к следующей коллекции. Они входят в структуру отдела размножения и внедрения растений. Внедрение полезных растений в народное хозяйство является конечной целью работы ботанических садов. В научных отделах они проходят интродукционные испытания.



Их них выделяют те, что рекомендовали себя устойчивыми, адаптивными в новой экологической обстановке, т. е. способными цвести, плодоносить, размножаться семенами и (или) вегетативным путём. Для введения их в широкую культуру в отдел размножения и внедрения передают семена, отводки, черенки. Помимо этого, сотрудники отдела и сами разрабатывают ассортимент, который определяется спросом населения и перспективами озеленения города. Поэтому в теплицах выращивают традиционные культуры – калла, цикламен, пеларгония, производят выгонку тюльпанов, нарциссов, гиацинтов, высаживают декоративные однолетники – петуния, сальвия, лобелия, львиный зев. В разные годы осваивается культивирование новых видов, форм, в том числе редких видов: аралии материковой и элеутерококка колючего.

С наступлением устойчивого тепла начинаются работы

в парниках. Сюда высевают неприхотливые декоративные однолетники – астру, циннию, бархатцы, петунию; овощные культуры – перцы, томаты, баклажаны. Сеют семена декоративных многолетников репродукции ботанического сада или полученные из других организаций. В парниках высаживают зелёные черенки кустарников, например, редкого вида Центрального Черноземья – волчегородника Юлии (дафна), вейгелы, форзиции, можжевельников и других.

Хорошо окоренившиеся черенки пересаживают в древесные питомники, где они проходят школу формирования штамба, кроны. Так размножаются хвойные – ель колючая (голубая и сизая форма), туя западная (с разными формами), можжевельники; из кустарников – виды барбариса, магония, дейция, вейгела и другие.

Андрей Воронин, директор ботанического сада ВГУ

Если задержаться возле растущих на окраине лесопарка берёз, то с их вершин можно поочерёдно услышать то звонкое «чечет» чечёток – мелких птичек, похожих на чижей, но с ярко-малиновыми головой и грудью, то басовитый посвист красногрудых снегирей, то странный, но очень приятный лёгкий звон, напоминающий звуки от покачивающихся ёлочных игрушек.

Эти звуки принадлежат птицам размером со скворца, но более плотного сложения, с красивым винно-серого цвета оперением и бросающимся в глаза хохолком. Их внешний облик не спутаешь ни с кем. Своими звенящими голосами приветствуют каждого посетителя лесопарка свиристели – одни из самых известных и популярных наших птиц, давно надёжно «прописавшиеся» в зоосадах, в живых уголках и клетках любителей.

Очень красивое зрелище представляет собой летящая стая свиристелей. Птицы сочетают машущий полёт с планированием, во время которого свиристели, благодаря форме и углу расположения крыльев, напоминают этикие мини-дельтапланы.

Полторы сотни лет назад Альфред Брем писал об этом замечательном пернатом: «В Германии эти птицы много страдают вследствие того, что, благодаря их неправильному поведению, на них смотрели, как на предвестников несчастья».

«Я – тень, я свиристель, убитый влёт, подложной синью взятый в переплёт» – такими словами начал свою поэму «Бледное пламя» Владимир Набоков. На картине немецкого живописца Лукаса Кранаха Старшего, написанной в 1530 году, изображены два мёртвых свиристеля. Это заставляет предположить, что ещё не так давно свиристели употреблялись в пищу и были весьма популярным объектом охоты.

Этих птиц всегда окружал ореол загадочности. Учёные впервые обнаружили гнездо свиристеля в Лапландии в 1856 году. За обнаружение того гнезда была заплачена немалая

СВИРИСТЕЛЬ



по тем временам сумма – 300 талеров.

Совершенно непредсказуемо миграционное поведение этих птиц. Они могут внезапно налететь большими стаями в середине и даже в конце зимы и так же внезапно исчезнуть. Появление и исчезновение свиристелей обычно связывают с запасами их самого любимого корма – ягод рябины. Замечено также, что необычно ранние и массовые прилёты свиристелей в наши края случаются в годы с ранними и обильными снегопадами. При этом чем крупнее стая, тем чаще она перемещается с места на место. Оно и понятно, многочисленные птицы быстрее съедят весь запас корма.

Помимо ягод рябины свиристели могут питаться почками берёзы, осины, тополя и ив, семенами ясеня. Автор как-то наблюдал, как задержавшиеся в наших краях птицы буквально облепили могучий осокорь, на котором начиналось цветение. Птицы зависали вокруг крупных серёжковидных соцветий, словно ночные бабочки бражники, интенсивно трепеща крыльями. У автора на кормушке одна внезапно налетевшая стая свиристелей буквально за не-

сколько минут уничтожила весь запас семечек подсолнечника.

Пристрастие к ягодному корму нередко оборачивается весьма неожиданными последствиями. В затаившиеся тёплые осени ягоды начинают бродить прямо на дереве. Съесть одну такую ягоду для свиристеля всё равно, что человеку без закуски выпить бутылку водки. Случай такого массового опьянения свиристелей произошёл прошедшей осенью в Петербурге. Птицы вели себя, как самые настоящие пьяницы: дрались, скандалили, сваливались с веток и засыпали прямо на асфальте под ногами прохожих. Спасением пернатых выпивох занимались волонтерские отряды. Уснувших птиц собирали и отвозили в специально подготовленные вольеры для дальнейшего «протрезвления».

Что ещё можно сказать о свиристелях? Да в общем-то весьма немного. Несмотря на свою достаточную известность и популярность, эта птица продолжает оставаться ещё в значительной степени неизученной и малопонятной.

Кирилл Успенский,
кандидат биологических наук,
эксперт газеты «Чернозёмочка»

БИОЛОГИЧЕСКИЕ ПАМЯТНИКИ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ

ОСТОРОГОЖСКИЙ РАЙОН

1. Степные склоны у села Владимировка – участок реликтовой растительности. Площадь 6 га.

2. Меловые склоны у села Коротояк. Площадь 42 га.

3. Меловая сосна – остатки мелового бора на правом берегу реки Потудань. Площадь 1,2 га.

ПАВЛОВСКИЙ РАЙОН

1. Луг «Голое колено» у села Лосево. Площадь 58 га.

2. Парк села Большая Казинка. Площадь 10 га.

3. Дендропарк села Тумановка. Площадь 2 га.

4. «Культуры Генко» – старейшие культуры Генко в Шиповом лесу. Площадь 10,6 га.

5. «Воронцовское чудо» – высоковозрастные древостои дуба сложной структуры в Шиповом лесу. Площадь 89,5 га.

6. «Золотой куст» – высоковозрастные древостои дуба сложной структуры в Шиповом лесу. Площадь 81,7 га.

7. «Солонцовая поляна» – комплекс дубового леса и солонцовая поляна в Шиповом лесу. Площадь 25 га.

8. Древесный питомник Красного лесничества в Шиповом лесу. Площадь 1,2 га.

9. «Культуры Вересина» – лучшие культуры дуба в Шиповом лесу. Площадь 11,6 га.

10. Парк села Воронцовка. Площадь 14 га.

ПАНИНСКИЙ РАЙОН

1. Луг села Борщёво – уникальный пойменный луг. Площадь 7 га.

2. «Большой куст» – осиновые колки на водоразделе рек Битюг и Хава. Площадь 16 га.

3. Урочище Воронежское – комплекс лесной и лугово-болотной растительности. Площадь 6 га.

ПЕТРОПАВЛОВСКИЙ РАЙОН

1. Степные склоны на реке Толучеевка. Площадь 50 га.

ТАКУЮ «ДОКТОРСКУЮ» ДОКТОР НЕ ПРОПИШЕТ

МАЛО КТО ЗНАЕТ, ЧТО В ДАЛЁКОМ 1935 ГОДУ ПАРТИЙНЫМ РУКОВОДСТВОМ СССР БЫЛО ВЫДВИНУТО ТРЕБОВАНИЕ К ВНИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РАЗРАБОТАТЬ РЕЦЕПТУРУ КОЛБАСЫ, КОТОРАЯ МОГЛА БЫТЬ ВКЛЮЧЕНА В ДИЕТИЧЕСКИЙ РАЦИОН БОЛЬНЫХ, ИМЕЮЩИХ ОСЛОЖНЕНИЯ ПОСЛЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ГОЛОДАНИЯ. УЧЁНЫЕ ПОРУЧЕНИЕ ВЫПОЛНИЛИ И НАЗВАЛИ СВОЁ ИЗОБРЕТЕНИЕ «ДОКТОРСКОЙ» КОЛБАСОЙ.

По ГОСТу СССР для приготовления 100 килограммов «Докторской» нужно было взять 70 кг полужирной жилованной свинины, 25 кг жилованной говядины высшего сорта, 2 кг коровьего молока (сухого, обезжиренного или цельного), 3 куриных яйца, 2,09 кг соли, 200 г сахара, 50 г молотого мускатного ореха или кардамона, 7,1 г нитрита натрия, пряности и консерванты.

Так новый продукт получился доступным по цене и качественным, он быстро полюбился населению. Но с течением времени качество колбасы ухудшилось. Из-за добавления в рацион свиней и коров рыбных отходов рыбой стала пахнуть и колбаса. Наибольшее нарушение рецептуры «Докторской» началось в 70-х годах. Сказывающийся недостаток в Советском Союзе первосортного мяса привёл к тому, что в неё стали подмешивать разнообразные продукты, в том числе и сою. Во время перестройки ходили слухи о том, что в «Докторскую» тайком добавляли туалетную бумагу. Сейчас даже представить себе сложно, насколько вкус продукта испорчен.

Бренд колбаса «Докторская» – продукт не запатентованный, поэтому каждый производитель изготавливает его по собственному рецепту. В этом убедились участники смотра качества варёной колбасы, который прошёл в Воронежском государственном университете инженерных технологий.

Мероприятие, организованное Воронежским реги-

ональным общественным движением в защиту прав потребителей «Качество нашей жизни» совместно с Центром качества, сертификации и мониторинга, комитетом по качеству и безопасности пищевых продуктов Торгово-промышленной палаты Воронежской области, Советом общественных объединений регионального отделения политической партии «Единая Россия», было проведено в связи с многочисленными жалобами потребителей на качество колбасы.

Для проведения смотра волонтеры общественного движения «Качество нашей жизни» закупили в магазинах Воронежа 18 образцов колбасных изделий, произведённых в Воронежской, Белгород-

ской, Тамбовской, Липецкой, Владимирской, Саратовской, Московской областях и Краснодарском крае.

Внешний вид, консистенция, вкус, запах, сочность продукции эксперты оценивали закрытым способом. Они отметили недостаточно вы-

им вкус. К слову, в советское время «Докторская» колбаса имела срок годности не более 15 суток.

Участники смотра пришли к выводу, что цена колбасы не всегда определяет её качество. К примеру, килограмм колбасы варёной «Докторской»



сокие показатели почти всех образцов. Больше всего поразила повышенная пористость, недостатки в аромате и вкусе «Докторской» колбасы.

Экспертов удивили и длительные сроки годности продуктов, установленные производителями: ООО КЦ «Мерлетто» (Липецкая обл., Липецкий р-н, с. Косыревка), ОАО «Сочинский мясокомбинат» (Краснодарский край, г. Сочи), ООО «МК «АГРОТЭК» (Саратовская обл., Энгельский р-н, с. Генеральское), ЗАО «МЗ «СТУПИНО-ОСТАНКИНО» (МО, г. Ступино), ЗАО «Микояновский мясокомбинат» (г. Москва). А ведь некоторые колбасы этих производителей уже на момент смотра имели несвойственный

ГОСТ Р 52196-2011 ОАО «Тамбовмясопродукт» (г. Тамбов) стоит 449 рублей, но по единичной оценке экспертов обладает не свойственным ему и не очень приятным вкусом.

Как сообщили организаторы смотра, по его итогам признаны соответствующими требованиям по органолептическим показателям такие изделия, как колбаса варёная «Докторская» «Дымов» ТУ 9213-020-57084488-06 (ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва), колбаса варёная «Докторская» ГОСТ Р 52196-2011 (ИП Бабаев В. В., г. Острогожск), колбаса варёная «Докторская» ГОСТ Р 52196-2011 (ОАО «Комбинат мясной Калачеевский»).

Екатерина Донская

МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ БЕЗ ЭКСПЕРТИЗЫ

В ХОДЕ ВНЕПЛАНОВОЙ ВЫЕЗДНОЙ ПРОВЕРКИ УПРАВЛЕНИЕМ РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА ПО ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ СОВМЕСТНО С ПРОКУРАТУРОЙ ПЕТРОПАВЛОВСКОГО РАЙОНА В МАГАЗИНЕ «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» РАЙПО ЭТОГО РАЙОНА ВЫЯВЛЕНО НАРУШЕНИЕ ВЕТЕРИНАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА.



На момент проведения контрольно-надзорных мероприятий обнаружено, что говядина, свинина, субпродукты свиные и утка реализовывались без ветеринарно-сопроводительных документов, которые подтверждают безопасность продукции в ветеринарном отношении (происхождение с территории, благополучной в эпизоотическом отношении, отсутствие возбудителей заболеваний и паразитов, вредных веществ и т. д.), данная продукция не прошла ветеринарно-санитарную экспертизу на её безопасность.

Нарушение ветеринарного законодательства выявлено также в СПО «Хлебопечение» этого же района. Основным видом деятельности предпри-

ятия является изготовление хлебобулочных изделий и переработка животноводческой продукции, а именно разделка мясных туш, хранение и реализация мясной продукции. А несоблюдение обязательных требований и правил ветеринарного законодательства может нанести вред здоровью потребителей.

За нарушение ветеринарного законодательства должностные лица Петропавловского РАЙПО и СПО «Хлебопечение» привлечены к административной ответственности, им назначено административное наказание в виде штрафа.

Олеся Олесюк,
сотрудник пресс-службы
управления Россельхознадзора
по Воронежской области

НАКАЗАНЫ ЗА НЕИСПОЛНЕНИЕ



Государственными инспекторами управления Россельхознадзора по Воронежской области в ходе внеплановой проверки исполнения предписания об устранении выявленных нарушений в ООО «Есиповская Нива» выявлены нарушения требований ветеринарно-санитарных правил.

А именно: ООО «Есиповская Нива», занятое содержанием свиней в Терновском районе, не подготовило к работе оборудование дезба-

рьера при въезде на территорию животноводческого комплекса в соответствии с требованиями ветеринарно-санитарных правил, не обеспечило должного санитарного состояния производственных помещений (отсутствуют шкафчики для домашней и рабочей одежды в раздевалке), отсутствует дезковрик для дезинфекции обуви перед входом в помещение.

На основании неисполнения в срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор, должностное лицо «Есиповской Нивы» привлечено к административной ответственности по ч. 8 ст. 19.5 КоАП РФ, ему назначено наказание в виде штрафа на сумму 25 тыс. руб., выдано предписание об устранении выявленных нарушений.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА БЕЗДЕЙСТВИЕ



Управление Россельхознадзора по Воронежской области выявило нарушение ветеринарного законодательства РФ индивидуальным предпринимателем.

У индивидуального предпринимателя Матинян (Поворинский район), занимающегося реализацией продукции животноводства в кафе «Лагуна», при проведении внеплановой проверки управлением Россельхознадзора по Воронежской области совместно с межрайонной прокуратурой отсутствовали

договоры и другие документы, подтверждающие проведение дератизационных мероприятий.

В соответствии с ветеринарно-санитарными правилами по организации и проведению дератизационных мероприятий, данные меры необходимо применять для защиты животноводческих, птицеводческих и других объектов ветеринарного надзора от инфекционных и инвазионных заболеваний, сохранности сырья и продуктов, а также защиты строений от повреждения синантропными грызунами.

По результатам проверки индивидуальный предприниматель привлечён к административной ответственности по ч. 1 ст. 10.6 КоАП РФ, ему назначено административное наказание в виде штрафа, выдано предписание об устранении нарушения.

КОРМИЛЬЦЫ ЗЕМЛИ РУССКОЙ

ПРИЕХАЛ КАК-ТО АЛЕКСАНДР ВАСИЛЬЕВИЧ БОБРЯШОВ РАННИМ УТРОМ В ГОРОД НА РЫНОК, БАРАНИНУ ПРИВЁЗ. РУБЧИК МЯСА РАЗДЕЛЫВАЕТ ТУШИ, ЕМУ СО ВТОРОГО ЭТАЖА КРИЧИТ, ВИДНО, СВОЙ ЧЕЛОВЕК: «ГРИГОРИЙ, ТЫ МНЕ ТАМ МЯСЦА ПРИГОТОВЬ!» А ТОТ ЕМУ В ОТВЕТ: «ИВАН ИВАНОВИЧ, СЕГОДНЯ МЯСА НА РЫНКЕ НЕТ!»

– Удивился я, – вспоминает Бобряшов, – горы мяса, а он такие шуточки отпускает. Меня сразу же определили, что новичок – вмиг по хорошей цене барашков забрали. Только потом понял, что в тот день с настоящим мясом на рынке я чуть ли не в единственном числе был...

Александр Васильевич в колхозе имени Мичурина, что некогда был в Перлёвке Семилукского района, более тридцати лет занимался овцеводством. Жена, Наталья Тихоновна, кормила-поила барашек двадцать лет:

– В колхозном стаде насчитывалось более шести с половиной тысяч голов. Приплод у нас хороший был – никаких потерь. В качестве премии за добросовестную работу ягнят выдавали. В иной год на подворье в личном стаде паслось сорок овец. Колхоз рухнул, а мы со своими овцами остались – вот так и определилось у нас оно, своё дело. Вкуснее и ценнее

баранины на свете мяса нет – не признаю ни свинину, ни говядину... Народ здоровый и крепкий был, потому что чему-чему, а баранине учёта не было – почти дармовой продукт. Питались им от души!

Годы, здоровье дают знать о себе – приходится стадо сокращать.

Александр Васильевич продолжает:

– Торговать не люблю. Я же всё по-божески – и цену назначаю, чем кормил рассказываю... Всё равно расказываю купцы обмануть пытаются. Особенно те, которые живым весом берут. Я-то безо всяких весов знаю, какой баранчик у меня сколько весит. Нет – такой базар поднимают, что душу всю измозгают. А тут ещё «коробейники» объявились... Узнали, кто в сёлах занимается выращиванием скотины, приезжают и предлагают порошки всякие – сильная «химия», говорят! Добавишь в корм – твои бараны мгновенно в весе наберут. Выгода сногшибательная! Да как же так можно?! Своих же людей, соотечественников травить?! Страшно жить без бога и только ради денег.

Давно уже решил: у нас четверо детей с семьями, у них друзья есть, у нас тоже друзья-знакомые – вот для них и буду растить овец. Рынком должны управлять совестливые люди, которые бога боятся, которые людей любят – не вижу что-то таких...

Братья Бобряшovy все оста-



лись в родном селе – Виктор с конём не расстается, плотничает, столарничает. Не подворье, а парк аттракционов, да таких, каких и в городе нет! Это он всё сделал для своих внуков и тех, кто на лето с ребятнёй в Перлёвку из города приезжают отдыхать. Качели, гамаки, батуты, бассейны, фонтаны, разные деревянные зверушки по саду разбежались...

– Читать некогда. А они как пристанут: расскажи да расскажи то про кота, вырубленного из полена, то про лису такого же типа – вот и приходится самому новые сказки сочинять.

Младший, Анатолий, слыл в колхозе лучшим механизатором:

– Сейчас я где? А откуда я знаю? И здесь, и в Воронеже. Поманили хорошей работой, но скоро оказался «лишним». Нет, мы не из тех «лишних» людей, про которых в школе в произведениях Пушкина, Лермонтова, Тургенева читали... Сдаётся мне, что город вообще сейчас книг не читает – русского человека литература воспитала в совестливости, добропорядочности, а там из-за выгоды тебя продадут и перепродадут... Лишний я не только по понятию нынешней жизни, но в полном смысле этого слова – лишний. Не только в Воронеже, в сёлах узбеков, дешёвой рабочей силы хоть отбавляй. «Интернационал» у меня, здешнего работника, и работу отнимает, и

весь прожиточный минимум до шиша в кармане сводит.

...Если братьев квалифицировать по советским учебникам, то они самые настоящие одиночники.

– Что за ерунду говоришь?! Колхозниками были, колхозниками и остались – не можем без коллектива жить. Сделал что-то хорошее для соседа, пенсионера – душа радуется, вроде бы и день не зря прожил...

Каждый в селе знает – если тебе в чём нужна помощь, обращай к любому из Бобряшовых – помогут и огород вспахать, и картошку убрать, и крышу перекрыть, и полы в доме настлат, и деталь для машины или трактора выточить-выковать.

Говорят, что власти взялись за возрождение села...

– Может, и взялись – телевизор, считаю, не к чему смотреть. А у Некрасова про это написано: «Жаль, в эту пору прекрасную жить не придётся ни мне, ни тебе».

Здуард Ефремов, собкор газеты «Сельская жизнь» – для «Чернозёмочки»

На снимках: Александр и Наталья Бобряшovy; к Анатолию, доброй душе, прибилась Кнопка, обходительная домоседка. Днями ждёт хозяина с заработков – на одних мышках праздник не устроишь

Фото автора



А теперь поговорим о меню для новогоднего торжества. Итак, вы решили провести уходящий год на природе – например, на даче. Идея, безусловно, замечательная. Но и блюда должны соответствовать обстановке. Изысканный салат с авокадо и креветками или суши вряд ли будут уместны в этом случае.

Оливье – это угощение, которое стало традицией и легендой празднования Нового года в России. Но новогодние блюда из овощей – это не только салаты, но и различные запечённые вкусности. Приготовьте **фаршированный** разными начинками **перец**, запеките **кабачки с творожным сыром, помидорами и прованскими травами**, позкспериментируйте с **баклажанами, орехами и сметаной**.

Вместо привычного пюре из картошки попробуйте сделать **домашний картофель по-деревенски** – нарежьте картофелины небольшими дольками, посолите, обваляйте в любимых специях, разложите на противне и сбрызните оливковым маслом.

Можно приготовить несложные закуски – **брускетты**. Отличие от других видов бутербродов или тостов в том, что брускетту предварительно обсушивают на решётке, гриле или сковороде. Купите багет или батон, нарежьте его и подсушите в духовке или на сковороде. Сбрызните оливковым маслом и положите на каждый кусочек небольшое количество понравившейся начинки. Например, помидоры черри разрежьте пополам. Базилик и петрушку мелко измельчите. Тонко нарежьте чеснок. Моцареллу натрите на тёрке. Смешайте подготовленные ингредиенты с солью, перцем, кедровыми орешками и оливковым маслом. Нарежьте багет и выложите на противень. В духовке разогрейте до +230°C. Смажьте багет оливковым маслом и поставьте в духовку на 5-10 минут. Как только хлеб начнёт румяниться, выньте противень и разложите готовую начинку на багет, пока он ещё тёплый. Тут же подайте к столу.

НОВЫЙ ГОД НА ДАЧЕ

НОВЫЙ ГОД – ЭТО ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЙ ЗИМНИЙ ПРАЗДНИК, КОТОРЫЙ ОБОЖАЮТ ВСЕ: И ВЗРОСЛЫЕ, И ДЕТИ. ОН ВКУСНО ПАХНЕТ МАНДАРИНАМИ, СОСНОВЫМИ ШИШКАМИ И ОБЕЩАЕТ МНОГО ВЕСЕЛЬЯ И ПОДАРКОВ. НАПОМНИМ, ЧТО 2015-Й ПО ВОСТОЧНОМУ КАЛЕНДАРЮ – ЭТО ГОД ОВЦЫ ИЛИ КОЗЫ, КОТОРЫЙ ПРИНЕСЁТ СПОКОЙСТВИЕ И УДАЧУ В СЕМЬЕ И НА РАБОТЕ, А ТАКЖЕ ДОБРОЖЕЛАТЕЛЬНОСТЬ И ДРУЖЕЛЮБИЕ В ОТНОШЕНИЯХ МЕЖДУ ЛЮДЬМИ.



Соберите небольшие **закуски из сыра, овощей, ветчины и фруктов**, нанизав их на шпажки или зубочистки.

Вот закуски из варёных яиц, лучше – перепелиных.

ШАШЛЫЧКИ ИЗ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ

Помидоры черри – 20 штук, яйца перепелиные – 20 штук, майонез – 2 ст. ложки, соль, порошок карри – по вкусу, йогурт натуральный – 2/3 стакана.

Для соуса прогрейте порошок карри на сухой сковороде на маленьком огне 1 мин. Затем всыпьте его в йогурт, добавьте соль и майонез, тщательно размешайте. Поставьте в холодильник на 2 часа.

Сварите перепелиные яйца до готовности. Аккуратно очистите каждое яйцо от скорлупы – важно не нарушить форму яйца.

Срежьте у помидоров верхнюю треть (она не понадобится), из оставшейся части выньте острой чайной ложкой всё содержимое (оно тоже не понадобится). Натрите изнутри помидоры солью и наденьте каждую «шапочку» на готовое яйцо. Нанижите по два таких «гриба» на каждую шпажку и подавайте с соусом.

Можно купить тонко нарезанной ветчины, свернуть рулончиком каждый кусочек, а в середину положить натёртый копчёный сыр с майонезом и чесночком.

КРУЧЕНИКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Чернослив с мясом – сочетание, согласитесь, идеальное. В виде кручеников это блюдо приобретает более праздничный образ, становится элегантнее, интереснее. Готовится мясо в духовке недолго. Можно обжаривать рулетки на сковороде – по 2 минуты с каждой стороны на небольшом огне вполне достаточно.

0,5 кг свинины – мягкой, равной части; 200 г чернослива; 200 г сыра; соль, чёрный перец.

Мясо нарежьте на порционные кусочки и хорошо отбейте. Слишком усердствовать не стоит, дырки нам не нужны, но если получится добиться равномерной тонкой «светящести», то будет отлично. Посолите и поперчите.

Чернослив нарежьте мелкими полосочками, сыр натрите.

Вдоль краешка каждого кусочка мяса выложите чернослив и сыр, пальчиками придайте начинке форму «колбаски» и

плотно заверните мясо в рулетик. Свёрнутые рулетки уложите в неглубокую жаропрочную форму – друг к другу ровными, стройными рядами. Добавив полстакана воды или бульона (мясо должно быть в жидкости до середины), поставьте всё в духовку – пусть тушится.

Минут через 30-45 доставайте мясо.

КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ

400 г куриных грудок без кожи и костей, 100 г мякоти куриных бёдрышек, 2 яйца, 2 средние луковицы, 50 г сыра, 4 ст. ложки кефира, 1/2 чайной ложки паприки, 1/3 чайной ложки молотого чёрного перца, соль по вкусу, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла.

100 г мякоти грудок измельчите блендером. Остальные грудки и бёдрышки порежьте кубиками по 0,5 см. Соедините с фаршем, перемешайте с солью, перцем, паприкой и кефиром и отправьте в холодильник хотя бы на час, а можно и на всю ночь.

Лук мелко нашинкуйте, пассеруйте на сливочном масле. В миску с охлаждённым фаршем добавьте взбитые яйца, мелко натёртый сыр и остывший лук, хорошо вымесите. Масса должна быть густой. Кстати, вязкость ей придадут те самые 100 г курицы, что измельчили блендером.

Разогрейте сковороду, смажьте маслом, ложкой выложите котлетную массу, слегка придавите, чтобы получилась хорошая форма. Огонь должен быть сильным – тогда котлетка сразу подрумянится. Через 2-3 минуты переверните её, доведите до готовности.

Куриные котлеты хороши не только горячими, ещё вкуснее они холодные.

Счастливого и незабываемого вам Нового года!

Алла Панкратова

СТРОИМ ДОМИК ДЛЯ ПТИЦ

БУДЬ В ПОРЯДКЕ, ИНСТРУМЕНТ!

Регулярный уход за инструментами различного назначения позволит всегда поддерживать их в рабочем состоянии и увеличит срок их эксплуатации.

В футляр или ящик для хранения инструмента положите кусок мела, который будет абсорбировать влагу и таким образом сохранит инструменты от ржавчины.

Чтобы удалить ржавчину, протрите инструмент антикоррозийной жидкостью или мочалочками с покрытием из металлической стружки, пока металл не начнёт снова блестеть. После этого протрите металлическую поверхность машинным маслом.

Сохранить металлические инструменты в хорошем состоянии поможет восковая паста для кузова автомобиля. Втирайте пасту в металлические части инструментов.

Гвозди можно хранить в пластмассовых коробках, рассортировав их по размеру. Приклейте с помощью пластыря или скотча по одному гвоздю на наружную стенку коробки, чтобы знать, какие именно гвозди там хранятся.

Строительный шнур не будет раздвигаться на концах, если нанести на них небольшое количество клея.

Небольшие инструменты (молотки, отвёртки, долота) на длительное хранение можно уложить в ящик, наполненный сухим песком. В таком случае они не будут покрываться ржавчиной.

Чтобы долото оставалось острым и не ржавело, время от времени натирайте его с помощью металлических мочалочек машинным маслом. Остаток масла промокните салфетками.

Всегда используйте инструменты по назначению, иначе у вас будут сложности со сломанными гвоздями, неровными срезами, гайками, вкрученными криво и вкось, не говоря уже о том, что вы очень легко можете пораниться.

Заведите такой порядок: сразу же после использования все инструменты вычистить и спрятать. Делайте это даже тогда, когда вы очень устали.



НАЧАЛАСЬ ЗИМА, А ВМЕСТЕ С НЕЙ НЕЛЁГКАЯ ПОРА ДЛЯ ДОБРЫХ ПОМОЩНИКОВ САДОВОДОВ – ПЕРНАТЫХ. РЕЧЬ, КОНЕЧНО ЖЕ, О НАСЕКОМОЯДНЫХ ПТИЦАХ, КОТОРЫЕ ЖИВУТ В НАШИХ КРАЯХ ОСЕДЛО, НЕ УЛЕТАЮТ В ХОЛОДНОЕ ВРЕМЯ ГОДА В ТЁПЛЫЕ КРАЯ.

Орнитологи утверждают, что внутреннее пространство птичьих домиков не должно быть слишком просторным, но и в то же время слишком тесным

Многие дачники в течение зимы наведываются в свои загородные посёлки и подкармливают птиц семенами разных растений, хлебными крошками и т. д. Лучше всего устраивать кормушки и заполнять их кормом систематически, чтобы пернатые могли иметь источник дополнительного пропитания постоянно.

Зимой нужно позаботиться и об изготовлении искусственных гнездовых для полезных птиц, которые устанавливают в садах в канун весны.

Скворечник, синичник (он же пригоден и для других мелких насекомоядных птиц) несложно сделать из необструганных досок или горбылей толщиной 1,5–2,5 см. Крыша должна быть гладкой, без ската, дно не прибивается снаружи, а вставляется и закрепляется гвоздями с боков. Задний срез крыши делается ровным с задней наружной стенкой, а впереди нависает козырьком на 6–8 см.

Крышку не приколачивают, а так же плотно вставляют в гнездовье квадратной втулкой, прибитой к её нижней стороне. В этом случае легко чистить скворечник.

Щели заделывают глиной. Леток проделывают на расстоянии 4–5 см от верхнего края, диаметр его – 4,5–7 см (у скворечников) и 3,2–4 см (у синичников).

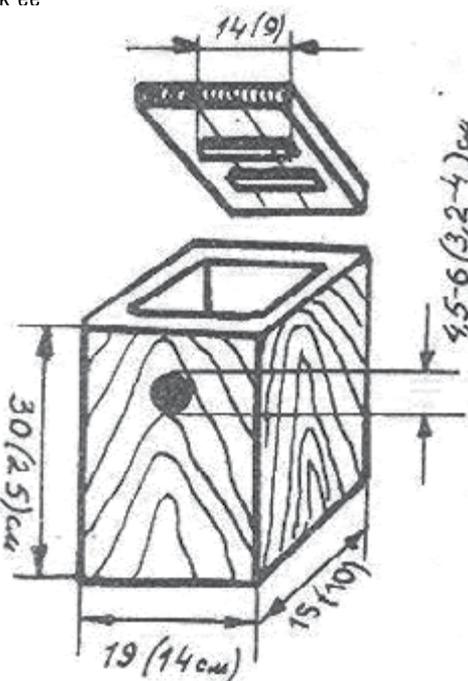
Хвойные породы дерева для постройки птичьего домика абсолютно не подходят, поскольку способны выделять смолу, которая делает внутреннюю поверхность скворечника липкой.

Для постройки скворечника нежелательно также использовать ДСП и ДВП, которые вы-

деляют губительные для птиц токсины. Фанера – далеко не лучший выбор: материал плохо пропускает звуки, недостаточная слышимость которых необходима пернатым в случае опасности, и плохо задерживает тепло, осложняя птицам выживание своих беспомощных птенцов. Внутренняя доска должна быть немного шероховатой. Придать неровности гладкой поверхности можно путём нанесения горизонтальных насечек стамеской, впоследствии они облегчат пернатым и их птенцам выход из домика наружу.

Подвешивать гнездовье на дерево нужно на высоте 5–7 м с помощью мягкой проволоки, капронового шнура, летком на восток. Ни в коем

случае не приколачивайте домик к стволу дерева гвоздями.



На рисунке: чертёж домика, в скобках даны размеры синичника (в сантиметрах)



Из жизни огурцов

Вот и завершается ещё один прожитый нами год. Для тех, кто увлечённо работал (а также отдыхал) на собственном земельном участке, появилась возможность неторопливо подытожить минувший сезон, отметить, удались ли на грядке огурцы-помидоры, отличились ли урожаем яблони-груши. Словом, наступило время и порадоваться тому, чего удалось добиться собственными силами, и о чём-то погрустить, и прикинуть планы на сезон грядущий.

Как все заядлые дачники, до весны оставил свою садовую лопату и Николай Провоторов – известный воронежский художник-карикатурист и наш автор. Теперь для него началась другая пора – творческая.

Для нынешнего номера «Чернозёмочки» Николай Тимофеевич предложил вот эту серию рисунков, которую он так и назвал – «Из жизни огурцов».

Улыбнись, читатель! С наступающим Новым годом!



Рисует Николай Провоторов



