ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ НА 2015 ГОД

№1 (152) январь 2015 г. www.dachnik-chr.ru 12+ цена свободная

чернозёмочка

подписной индекс 51196

ГАЗЕТА ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ ДАЧНЫХ И ПРИУСАДЕБНЫХ УЧАСТКОВ

овощевод

ТОМАТЫ С «ЗАБЕГОМ»

5 стр.

садовод

СЛОВО О ВИШНЕ

11 стр.

зелёный лекарь

ПЫРЕЙ ПОЛЗУЧИЙ

17 стр.

Фото А. Марченко

ДОЯРКА КОЗЬЕЙ ФЕРМЫ ЛЮДМИЛА ГОЛОМЕЕВА ЗНАЕТ ВСЁ О МАГИИ КОЗЫ

23 стр.

МЕНЮ ДЛЯ СТАРОГО НОВОГО ГОДА

26 стр.

ISSN 2223-5366

СЕГОДНЯ В НОМЕРЕ

■ Оздоравливаем семена ■ Кому накрывать «витаминный стол»? ■ Черенки готовим с аскорбинкой ■ Дурман – трава дьявола ■ Хвойные растения на вашем участке ■ «Огородная пальма» на цветнике

ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ

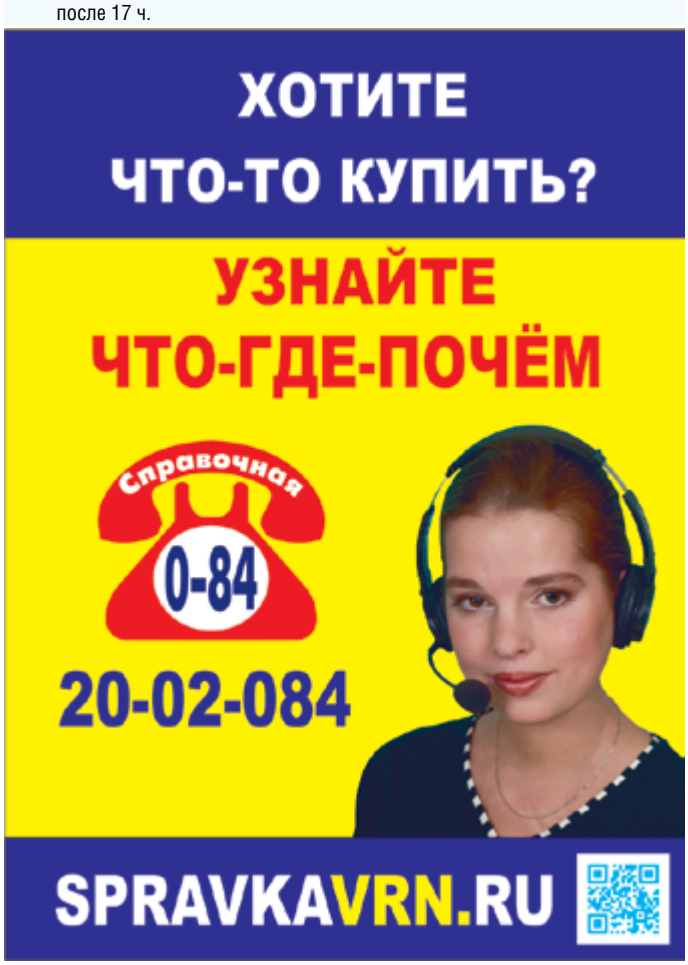
- **7 января – Рождество Христово**
- **14 января – Обрезание Господне**
- **19 января – Крещение Господне (Богоявление)**

В НАРОДЕ ПОДМЕЧЕНО

- Холодные январи подряд не бывают.
- Коли в январе март – бойся в марте января.
- Если в январе частые метели, в июле – частые дожди.
- В январе эхо далеко уходит – морозы будут крепчать.
- В лесу усиливается треск деревьев – быть сильным морозам.
- Ясные дни в Рождественский пост (28 ноября – 6 января) к хорошему урожаю.

ВСЁ ДЛЯ ДАЧНИКА

РАСТЕНИЯ		
1	Черенки и саженцы винограда — 100 столовых и технических сортов	473) 254-13-90
2	Черенки и саженцы винограда (заказы на весну) — около 200 столовых, технических и кишмишных сортов	8-951-857-95-34
3	Заказы на весну на саженцы винограда — более 100 сортов	(473) 256-07-56; 8-920-468-47-02
ПОДВОРЬЕ		
4	Молодняк кроликов. Породы: новозеландский белый, новозеландский красный, немецкий баран, венский голубой, калифорнийский, рексы	(473) 254-13-90
5	Шиншилла, взрослые особи и молодняк	(473) 256-07-56; 8-920-468-47-02
6	Нутрии: стандартные, золотистые, лимонные, серебристые, перламутровые и белые	(473) 226-01-07
ЖИЛЬЁ		
7	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

реклама


ГАЗЕТА «ЧЕРНОЗЁМОЧКА»
зарегистрирована в ЦЧ региональном управлении МПТР России. Рег. ПИ № ТУ36-00265 от 4.04.2012 г.
чернозёмочка
ГАЗЕТА ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ ДАЧНЫХ И ПРИУСАДЕБНЫХ 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. 11б.
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 №861 **Тираж** 7000 экз.
Время подписания в печать по графику 18.00, факт. 18.00, 23.12.2014

РАМОНСКИЙ ПРОРЫВ

ВПЕРВЫЕ ЗА ДОЛГИЕ ГОДЫ ПОСТСОВЕТСКОГО ПЕРИОДА ПО ИНИЦИАТИВЕ УЧЁНЫХ ВОРОНЕЖСКОГО АГРОУНИВЕРСИТЕТА И ГЛАВЫ РАЙОННОЙ АДМИНИСТРАЦИИ В. И. ЛОГВИНОВА В РАМОНИ СОСТОЯЛОСЬ ВЫЕЗДНОЕ ЗАСЕДАНИЕ РЕКТОРАТА ЭТОГО ВУЗА.

Обстоятельства влияют на трезвое понимание происходящего вокруг. «Запад нам поможет» – цитатой из «12 стульев» Ильфа и Петрова жили недолго. Реальность показала, что на самом деле нужно мировому капиталу.

Как довольно часто бывало в России, на спасение родины в критических ситуациях поднималась провинция, духом мининых и пожарских всегда спасалось государство.

Яркий пример этого подъёма за возрождение государственности и продовольственной безопасности страны показывает Рамонский район, земли которого в силу своей приближенности к областному центру и изумительной природы давно были надёжно «оккупированы» имеющими богатство. И именно в этом «безземельном» районе пришедший сюда главой семь лет назад Виктор Иванович Логвинов первым откликнулся на предложение губернатора А. В. Гордеева – искать инвесторов-государственников и возрождать отечественное семеноводство, животноводство, переработку сельхозпродуктов.

Многие расценили заявление Логвинова как популистское. Распоряжаться-то нечем – все земли в чужих руках. Роман для пера талантливых экономистов и юристов – каким образом Виктор Иванович при поддержке губернатора находил законодательные «лазейки» и изымал тысячи гектаров на благое дело. И сегодня в экономику рамонцев не вкладывается ни цента зарубежного капитала. Да, приобретены зарубежная техника, оборудование. Но, заявляет Виктор Иванович, явление временное – всё должно быть отечественное. Вот предприятие по производству дражированных семян сахарной свёклы. Всего 15 процентов поступающих на переработку семян – отечественные. Но не дали уйти в небытие всемирно известному НИИ имени гениального селекционера Мазлумова – селекционная работа не прекращалась горсткой энтузиастов-подвижников. Сравнительные опыты показывают – рамонские семена ни в чём не уступают зарубежным, и они займут своё достойное место на полях Отечества.

Главная беда – испорченный подачками отечественный производитель, который ставит препоны отечественной науке. От мазлумовского НИИ или НИИ защиты растений, находящегося также в Рамони, «откатов» получить невозможно, а западные фирмы не скупятся – не только «премии» в конвертах, но и оплачиваемые поездки на отдых в любую точку земного шара.

Впечатляет пока ещё не вступивший в полную мощность мясоперерабатывающий комбинат – уже сейчас лучшее по калорийности, насыщенности полезными микроэлементами мясо бычков абердинской породы уходит на рынки и в рестораны Воронежа, Москвы, Санкт-Петербурга...

В корне меняется представление о том, каким должно быть животноводство, когда получаешь возможность познакомиться с выращиванием на открытом пространстве абердинов, «переселение» которых из Австралии, Канады и других зарубежных стран наделало не просто много шума, но и повлекло к возбуждению ряда уголовных дел. Причина – непорядочность тех, кто жаждет обогатиться любой ценой... Внедрение этой породы в отечественное животноводство весьма полезно для будущего – пресловутого «мраморного» мяса с туши всего десять процентов, но всё остальное обязано быть дешёвым, окупиться за счёт особенностей кормления животных, содержания. Правда, удивляет, почему мы «не заметили» коров подобной выносливости и неприхотливости, пасущихся в степях Казахстана, Бурятии и Башкирии?

Знаковая встреча состоялась в откормочном хозяйстве «Заречное» – на вопросы Вячеслава Ивановича Котарева, ректора агроуниверситета, отвечала пятикурсница Екатерина Зубарева, вернувшаяся после прохождения производственной практики в Германии и завершающая эту практику у себя дома. Здесь, оказалось, больше нового – техника, лабораторное оборудование гораздо современнее, нежели в немецкой фирме. Размах, не сравнимый с германским. Больше свободы и раскрепощённости. Правда, ощущается нехватка научных кадров. Время пришло такое, что техника позволяет обходиться обслуживающим персоналом всего в сто человек. Но специалистов, имеющих диплом о получении современных знаний в области животноводства, катастрофически не хватает...

Вот об этом и говорили за «круглым столом» деканы различных факультетов, заведующие кафедрами, представители районной администрации, руководители хозяйств. Село нуждается в квалифицированных специалистах, а наука – в базе, на основе которой обеспечиваются её успехи.

До революции Рамонь удивила легендарным прорывом. Один из лучших в Европе сахарных заводов был построен здесь. Когда в Рамони имение начала обустраивать принцесса Ольденбургская, она призвала на помощь учёных, специалистов, и производство лучшего сахара и производных от него было увеличено в... 500 раз! Из Рамони вагонами в Россию и за рубеж уходило около 450 наименований конфет, которым равных не было. Бельгия, шоколадная столица мира, закупала шоколад в Рамони. Произведением искусства были конфетные фантики и коробки конфет – для них рисовали «сюжеты» выдающиеся русские художники.

В недалёком завтра в Рамони вступит в строй «Кондитерский дом «Восток» (крупнейшая кондитерская фабрика Европы, возводимая инвесторами из Томска). Уже сейчас администрация района сделала заявку на подготовку вузами нескольких сотен специалистов в области кондитерского производства...

Оговорены крайне сжатые сроки, по которым будет разработана обширная программа взаимовыгодного делового сотрудничества науки и сельскохозяйственного производства.

Эдуард Ефремов

На снимке: ректор В. И. Котарев и студентка Е. Зубарева

Фото автора

ТОМАТЫ С «ЗАБЕГОМ»

Опытным овощеводам хорошо известно, что на главном стебле томатов цветочные кисти появляются у низкорослых детерминантных сортов над 7-9-м настоящим листом (семядольные не в счёт), а у высокорослых индетерминантных – над 9-13-м. В то же время пасынки переходят к цветению и плодоношению гораздо скорее. На них первая цветочная кисть может появиться даже над 5-м настоящим листом. Этим обстоятельством рекомендуют воспользоваться учёные, разработавшие методику выращивания рассады томатов для ускоренной культуры.

Суть предлагаемой методики в том, что сначала выращивают несколько растений, которые затем делят на черенки. Из почек черенков, в свою очередь, отрастают побеги, которые и служат собственно рассадой. С физиологической точки зрения эти побеги являются пасынками. Поэтому полученные из черенков растения быстрее обычной рассады начинают цвести и плодоносить. Забег (выигрыш во времени) может достигать двух недель по сравнению с рассадой, выращенной по традиционной технологии.

Разве мы не хотим хотя бы от нескольких растений получить первые спелые помидоры на 10-14 дней быстрее?

Несомненно, хотим.

Тогда давайте посеем семена томатов в январе, где-то в середине месяца. Пока они прорастают, подготовим небольшую установку для искусственного досвечивания. Ведь в зимние месяцы такой светолюбивой культуре, как томаты, естественного освещения будет явно недостаточно. От дефицита ультрафиолета всходы могут просто погибнуть.

Установка очень несложная. Она состоит из 2 или 4 стандартных люминесцентных ламп, которые подвешиваются в 10-12 см над поверхностью почвы рассадного ящика. Как только появятся массовые всходы, лампы ежедневно включают. Обычно искусственное солнышко для рассады должно начинать светить в 6 ч утра и гаснуть в 10 ч вечера. Разумеется, в ясную погоду в солнечный день надобность в искусственном освещении отпадает.

Андрей Петров

ОЗДОРАВЛИВАЕМ СЕМЕНА

ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ ХОРОШИЕ, ЗДОРОВЫЕ РАСТЕНИЯ ОВОЩНЫХ КУЛЬТУР, НЕОБХОДИМО ПРОВОДИТЬ ОЗДОРОВЛЕНИЕ СЕМЯН.

Больные семена не различишь обычным способом. В природе накопилось много неблагоприятных факторов, влияющих на их качество. А больные семена – первоисточники грибных, вирусных, бактериальных и прочих болезней. Чтобы избежать заноса инфекции с семенами, их надо заблаговременно оздоровить от патогенной микрофлоры солнечным обогревом или другими доступными каждому огороднику средствами.

Солнечный обогрев – это 4-5-часовой ежедневный обогрев на открытом месте, тихом, безветренном (балкон, веранда, лоджия), в течение которого семена периодически помешивают в блюдцах, ванночках, на салфетках и прочих небольших ёмкостях. Такой обогрев можно проводить длительно, на протяжении четырёх суток. Солнечные лучи не только обеззараживают семена, но и стимулируют их прорастание.

Термическое обеззараживание проводится для ликвидации внутренней инфекции семян, причём для каждой овощной культуры существует своя экспозиция по продолжительности прогревания: морковь – 15-20 мин при температуре +53...+54°С; капуста – 20 мин при +48...+50°С; перец, баклажаны – 25 мин при +50°С; горошек овощной – 5 мин при +50°С.

После этого семена сразу помещают на 2-3 мин в холодную воду и хорошо просушивают.

Все семена овощных культур рекомендуется заблаговременно внести в дом и, начиная с ноября-декабря и до момента посева, хранить в подвешенном состоянии в хлопчатобумажном мешочке, не соприкасающемся с источником отопления.

Валентина Бурова

ОГОРОД НА ПОДОКОННИКЕ

Многие овощеводы запаслись для домашнего огородика деревянными ящиками от помидоров и винограда, заготовили заблаговременно почву, расположили ящички на поддонах для стекания избыточной воды. Дно ящиков необходимо выстелить плёнкой, продырявив её предварительно в нескольких местах для стока воды и доступа воздуха к корневой системе. Кроме ящиков можно использовать множество разных горшков, кашпо и других посудин, которых сейчас великое множество в специализированных магазинах. Ящики и другие ёмкости заполняйте хорошей плодородной землёй.

Важное условие для выращивания овощей и пряных трав зимой – хорошее освещение, регулярный полив тёплой отстоянной водой и подкормка минеральными удобрениями.

Хорошо получается на подоконнике листовая горчица. Посейте её в мелкие ящики глубиной до 8-10 см, полейте тёплой водой, накройте тканью или плотной бумагой. Каждый день проветривайте и следите за всходами. Как только они появятся, ящики поставьте в самое светлое место. Через три недели у растений образуется розетка листьев, и можно снимать урожай. Листовая салатная горчица содержит много витаминов и придётся по вкусу многим любителям острых блюд.

Огуречная трава (бораго)

Сочные листья бораго (огуречника) имеют запах свежего огурца, мясистый стебель, слегка опушённые листья, которые в молодом возрасте используются в салатах, винегретах, окрошках, заменяя собой огурец. Кроме того, бораго обладает целебными свойствами.

Сеют огуречную траву (бораго) также в мелкие ящички, заделывая семена на 2 см, всходы получают на 8-10-й день. Она холодостойка, хорошо растёт даже в тени, в этом случае не образует жёсткого опушения. Используется в кулинарии.

ПЕРЕЦ – ЗАВОЕВАТЕЛЬ

ЭТО ДИКОВИННОЕ РАСТЕНИЕ СТАНОВИЛОСЬ ПРЕДМЕТОМ ГОРДОСТИ АРИСТОКРАТИЧЕСКИХ СЕМЕЙ ИСПАНИИ. ПРИВЕЗЁННОЕ КАК ПРЯНОСТЬ ИЗ АМЕРИКИ, ОНО ДОЛГОЕ ВРЕМЯ И ВЫРАЩИВАЛОСЬ В КАЧЕСТВЕ ПРЯНОСТИ И ДЕКОРАТИВНОГО РАСТЕНИЯ, А ЕГО ГЛЯНЦЕВЫМИ КРАСНЫМИ СТРУЧКАМИ МОДНИЦЫ УКРАШАЛИ ОДЕЖДУ И ГОЛОВНЫЕ УБОРЫ.

Распространившись по соседству – в Португалии, затем в Италии, Греции и других странах европейского Средиземноморья, перец перебрался в Южную Германию, Австрию, Чехию, где назывался испанским перцем. Жителям Северной Европы в те времена доводилось его увидеть только в сушёном виде.

Мореплаватели завезли это растение и в Африку. Из Мексики, ставшей испанской колонией и установившей прочные торговые связи с азиатскими странами, перец попал на Филиппины, затем в Китай, Корею, Японию. И во всех этих странах он быстро акклиматизировался, прижился, стал своим в национальных кухнях – благодаря любви местных жителей к острым приправам.

Из Португалии растение совершило путешествие в Индию (в область Гоа – португальскую колонию). Из Индии через Центральную Азию перец перебрался в Турцию, оттуда, во времена османского владычества на Балканах, в Хорватию, Венгрию, Болгарию. В этих странах сегодня он стал поистине национальным овощем и национальной специей. Венгры называют перец паприкой (трансформация от piper – перец). Это название переняли и в некоторых других странах. Четыре самых популярных блюда венгерской кухни – перкельт, гуляш, паприкаш, токань – готовятся именно с паприкой.

В Венгрии существует легенда о том, как в стране появились эти любимые всеми растения: девушка, которую заточили в родном Будапеште в гареме, видела, как турки выращивают в саду невиданные растения, а потом срывают и едят их плоды. Ей удалось потихоньку собрать немного семян и тайно передать их на волю любимому. Семена посеяли, и через год перцы росли по всей Венгрии.

А за то, что сейчас мы с удовольствием поглощаем сладкий мясистый перец, надо поблагодарить болгарских овощеводов – именно ими два столетия назад были выведены первые сорта любимого нами сладкого перца. Так что болгарским его называют недаром. С тех пор перец стали всё чаще употреблять в пищу как овощ, а не только как пряность.

Надо сказать, что европейцы приблизительно с XVI в. использовали его и в качестве лекарственного средства – для лечения пищеварения и мочевыводящих путей, для чего рекомендовалось отбирать крупные красные плоды со жгучим вкусом.

В России перец появился именно в таком качестве. Первое упоминание о нём обнаружено в рукописи 1616 г. «Благопрохладный цветник». Этот древнейший российский травник, большая рукопись с рисунками, где описывалось множество растений, пригодных для врачевания, был переводом с немецкого издания. У нас перец часто назывался и турецким, потому что в южные области России он проник из Ирана и Турции, а на Украину его завезли странствующие болгары-огородники. К середине XIX в. в Нижнем Поволжье, под Астраханью, в Крыму и на юге Украины были заложены первые промышленные плантации сладкого перца, и он уже прочно вошёл в культуру как овощ. В начале XX в. салатные сладкие перцы не были редкостью на прилавках столичных магазинов.

По перечным «пристрастиям» мир разделился: в Мексике и многих странах Латинской Америки, в государствах Азии – Индии, Пакистане, Бангладеш, а также в Турции предпочитают острый перец. Там даже специально высаживают жгучие сорта рядом со сладкими, чтобы у них появилась приятная горчинка.

У нас в России, на Балканах, в Греции, Северной Европе, Англии и США популярны крупные сладкие формы овощного перца. Кстати, в англоязычных странах он называется bell pepper – «перец-колокольчик», «перец-звонок». Название достаточно меткое: потрясите посильнее хорошо созревший крупный плод: вы услышите, как внутри, пересыпаясь, «погромыхивают» семена.

МИРА

А в Испании и Италии не отказывают себе ни в чём: употребляют в пищу разновидности сладкого перца с «худенькими», удлинёнными стручками, такие как кубанелле, пикильо. Здесь любят и пименто (так называемый «вишнёвый перец») – более крупный, сочный, сладкий и ароматный, чем болгарский, и, конечно, не обходят вниманием острые и очень жгучие, например, ньора, перончино.

Не удивительно, что индейцы, большие любители острого перца, не знали авитаминоза – он содержит все необходимые организму витамины. Знаете ли вы, почему перец острый? Жгучий вкус ему придаёт мощный раздражитель – алкалоид капсаицин. В зависимости от его количества в плодах сорта перца делятся на острые, слабоострые и сладкие. Содержание капсаицина в острых сортах приближается к 1 %, в сладких его не больше 0,01 %. Тест для измерения остроты перца 100 лет назад разработал фармацевт Уилбер Сковилл. С тех пор жгучесть плодов измеряется в единицах, названных его именем, – «сковиллях». В сладком перце этот показатель может быть приравнен к нулю, а, например, в любимце мексиканской кухни – очень остром перце хабанеро (хабаньеро, абанеро) – несколько сот тысяч сковиллей. Кстати, максимально разрешённая концентрация капсаицина в слезоточивых газовых баллончиках – 1 млн единиц.

Капсаицин не растворяется в воде, поэтому, если довелось отведать блюдо, хорошо приправленное острым перцем, повара советуют гасить «пожар» во рту не глотком воды, а кислым соком, например, цитрусовых, а ещё водкой, пивом или текилой. Тем, кто спиртное не приемлет, помогут сахар, молоко и просто кусок чёрного хлеба. Есть свои рекомендации и у тех, кто увлечён выращиванием и испытанием новых сортов острых перцев на собственном участке или окне: сняв перчик, к его дегустации надо подойти со всей возможной осторожностью, ни в коем случае не пробовать натощак, не лизать срез языком. Сначала нужно прожевать какое-то количество плотной калорийной пищи, затем, не глотая, положить «на зубок» крохотный кусочек перца.

Если постоянно употреблять острый перец в больших количествах, то его вкус перестанет казаться таким обжигающим – возникнет привыкание к капсаицину. Именно поэтому индейцы и способны с лёгкостью поглощать много перца.

ШТРИХИ К «ПОРТРЕТУ»

По природе своей перец – многолетнее растение, его миниатюрные сорта, высота которых чуть больше 20 см, могут расти на домашнем окне, как цветы. В открытом грунте и теплицах выращивают и высокорослые перцы, достигающие 1,5–2 м. Корневая система расположена в основном в верхнем слое почвы. Плоды образуются в местах разветвления ветвей, в пазухах листьев, по ботаническим понятиям являются ложными пустотелыми ягодами. Они бывают пониклыми, или торчат вверх, как свечи, или «лежат» горизонтально.

Для нас не так важно, как они расположены, главное – поражающее воображение разнообразие размеров, форм и окрасок. Современные сорта часто мало похожи на своих диких предков. Перец для селекционеров – благодатная культура: богатая изменчивость позволяет отбирать потомков по любому из названных признаков. Длина плодов варьируется от 5 мм до 30 см. Масса самых жгучих и мелких стручков едва достигает 5 г (при толщине стенки 1 мм), а у сладких «тяжеловесов» превышает 350–400 г (с мякотью в 1 см).

Форма плодов часто напоминает всевозможные геометрические фигуры: у сорта Пески Дакара – цилиндр, у Жёлтого колокола, Золотого чуда, Викинга, Ош-коша – куб, у Подарка Молдовы и Абрикосовой фаворитки – конус, у Сиреневого тумана – усечённая пирамида. Сорт Осьминог действительно похож на щупальца осьминога, сорт Рубин имеет округлую форму, а Хоттабыч очень длинный, до 30 см, с сужающимся загнутым кончиком.

Трёхцветным «светофором» окраски уже давно никого не удивишь. Особым разнообразием тонов радуют глаз гибриды: здесь можно найти цвета от белых до шоколадных и чёрно-фиолетовых, как у сорта Звезда Востока. Многие перцы обладают приятным ароматом, чаще характерным перечным, иногда с оттенками яблока и даже чёрной смородины.

КЛАДОВАЯ ВИТАМИНОВ

Сладкий перец не просто вкусен, он чрезвычайно полезен. В нём содержится всё, что нужно человеку при здоровом питании: фруктоза, глюкоза, пектины, клетчатка, крахмал, никотиновая и фолиевая кислоты, микроэлементы. Эфирным маслам перец обязан своим замечательным ароматом. Но особо ценится перец за то, что включает в себя целый комплекс витаминов. В зависимости от сорта их насчитывается до 30 (!), в том числе рутин, витамины группы В и Е. По количеству витамина А он приравнивается к моркови, но главное – витамин С, по его содержанию перец далеко опережает все остальные овощи. Свои полезные качества он не теряет в сухом и молотом виде, например, паприка содержит до 8000 мг аскорбиновой кислоты, при консервировании сохраняет до 50–80 % витаминов.

Витамин С впервые был выделен именно из перца. Это произошло в 20-х годах прошлого века благодаря венгерскому биохимику Альберту Сент-Дьердьи. В 1937 г. за это открытие он получил Нобелевскую премию по медицине.

Витамина С в перце в несколько раз больше, чем в цитрусовых, по его содержанию он превосходит все остальные овощи. Среди перцев богаче всех этим витамином те, что окрашены в красный цвет, жёлтые – на

втором месте, зелёные – на третьем. В солнечное жаркое лето витамина С накапливается больше, чем в холодное и дождливое.

Плоды в биологической спелости содержат витамина С больше, чем в технической.

Этот овощ рекомендуют употреблять в пищу для повышения общего тонуса организма, он широко применяется в лечебном питании – при малокровии, гиповитаминозах, для возбуждения аппетита и стимуляции пищеварения. С осторожностью перец используют при язве желудка и двенадцатиперстной кишки, хронических гепатитах, холециститах. При тяжёлой форме стенокардии, нарушении сердечного ритма он противопоказан.

БУДУТ ЛИ ПОСЕЯНЫ

В СРЕДЕ АГРАРИЕВ С ЛЕТА НЕ СМОЛКАЮТ РАЗГОВОРЫ О ПРОБЛЕМАХ ОТЕЧЕСТВЕННОГО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА. САМОЕ ХОДОВОЕ СЛОВО В ИХ ЛЕКСИКОНЕ – ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ. СМОГУТ ЛИ ЕГО РЕАЛИЗОВАТЬ, В ЧАСТНОСТИ, СЕМЕНОВОДЫ РЕГИОНА, И ПРИ КАКИХ УСЛОВИЯХ? ОБ ЭТОМ ЖУРНАЛИСТ АНДРЕЙ МАРЧЕНКО И УЧЁНЫЙ-АГРОНОМ, ПРЕДСЕДАТЕЛЬ МОО «КЛУБ ВИНОГРАДАРЕЙ И САДОВОДОВ» ВЛАДИМИР БАБЕНКО БЕСЕДУЮТ С ДИРЕКТОРОМ ВОРОНЕЖСКОЙ ОВОЩНОЙ ОПЫТНОЙ СТАНЦИИ ВНИИО СЕРГЕЕМ ДЕРЕВЩЮКОВЫМ.

А. М.: В русском языке есть замечательная пословица: от худого семени не жди доброго племени. Она, собственно, определяет главенствующую роль семеноводства в земледелии. Значит, начинать возрождение аграрного производства страны, согласно народной мудрости, надо с него, семеноводства.

С. Д.: Да, с момента объявления эмбарго на импорт продовольствия российские аграрии ожидают позитивных перемен в сельском хозяйстве, в том числе, конечно же, в семеноводстве. Но ещё до нас, в советские времена, в этой отрасли было всё предусмотрено. Создавался федеральный страховой запас семян. Делались закупки семенного материала, которые периодически, согласно срокам хранения различных культур, обновлялись. Каждое семпредприятие должно было внести обязательный вклад в этот фонд. Теперь в специализированных хозяйствах страны семенные фонды устарели на 90 процентов. Их необходимо восстанавливать. А для этого нужна соответствующая техника.

В. Б.: Тут должна быть целевая программа. Если есть специалисты, опытные механизаторы, то при обновлении материальной базы они способны преодолеть те трудности, которые сложились к сегодняшнему дню в сельском хозяйстве.

А. М.: А Воронежская овощная опытная станция, которая недавно отметила 80-летний юбилей, имеет потенциал, который с реализацией соответствующей программы в импортозамещении овощей способен сыграть особую роль. Ведь ваш, Сергей Николаевич, коллектив даже в сложнейшие постперестроечные годы продолжал селекцию овощных культур, не прекращает её и сейчас.

С. Д.: Начну с зернобобовых культур. Мы занимаемся овощным горохом и фасолью для замораживания. Первым в селекции гороха у нас был сорт Воронежский зелёный, затем были выведены Хавский жемчуг, Юрга, ультраранний Спринтер, Лидер, Спасский. С момента своего основания наша станция занимается и фасолью. Сортовыми первенцами этой культуры были Золотая гора, Триумф сахарный 764. До сих пор они у нас выращиваются. Затем появилась Сакса без волокна 615. Этот сорт является стандартом по качеству, имеет белые бобы. Замечательным и по урожайности, и по качеству является сорт Журавушка, также белый. Снежная королева хороша и для борща, и для салатов. Выведен у нас и чёрный сорт – Татьяна. А в минувшем году на сортоиспытание передан седьмой, с высокой урожайностью, сорт – Лидия.

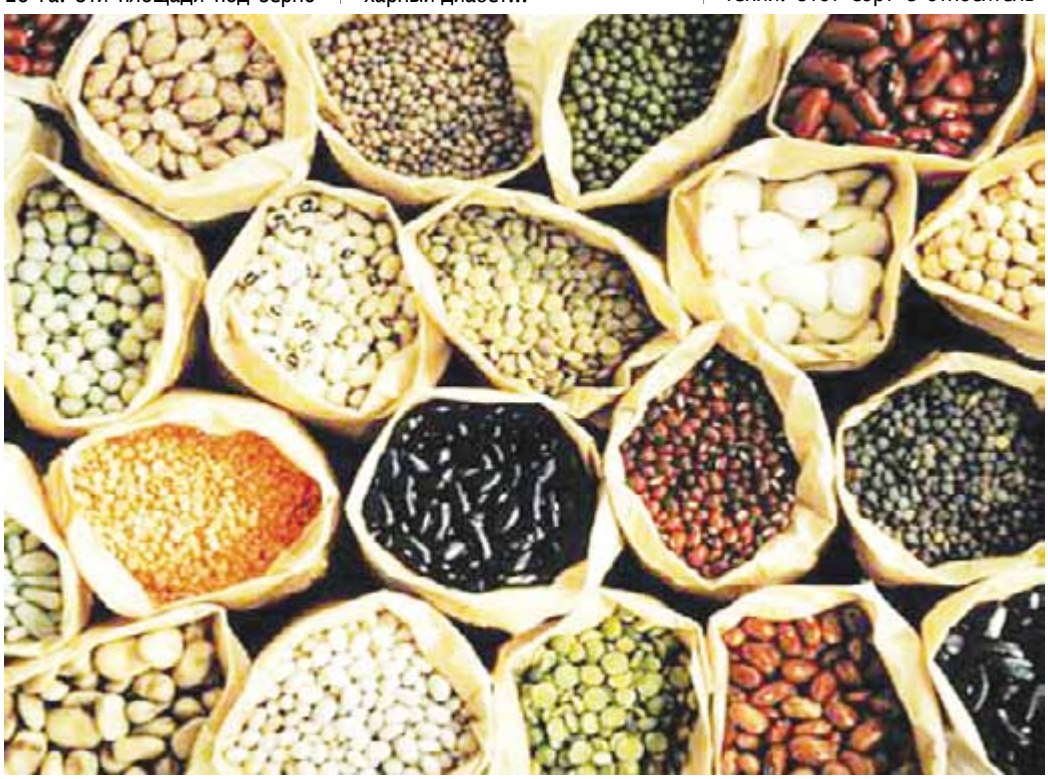
Сейчас мы сеем по 5 гектаров гороха и фасоли. А раньше сеяли, соответственно, по 30 и 10 га. Эти площади под зернобобовыми можем восстановить. Но для этого необходима техника: для подготовки почвы – дискатор; для заделки семян на оптимальную, до влажного слоя почвы, глубину – специальная сеялка; для уборки урожая – комбайн или хотя бы жатка с низким срезом, не допускающим травмирования бобов. Если будем иметь эту технику, можно будет увеличить производство семян гороха до 60 тонн и фасоли – до 20-25 тонн. А горохом в таком объёме можно засеять 300 гектаров. С этой площади реально собрать 1500 тонн зелёного горошка. Вообразите, это миллионы банок замечательного продукта!

В. Б.: Но обратите, уважаемые, внимание на то, что такое овощные зернобобовые. Это высокопитательный растительный белок. И даже лечебное средство. Известно, например, что зелёной фасолью лечат сахарный диабет...

С. Н.: Тут к месту отметить и качество нашей, местной, продукции. Бывают случаи приготовления «зелёного горошка» из привезённого из-за рубежа и размоченного в воде зернового гороха. Но разве можно сравнить этот продукт с тем, для которого сырьё выращивается на наших полях из семян, специально отселекционированных для зелёного консервирования?

А. М.: Сомнений тут никаких. Наше – лучше! Но селекционеры станции преуспели не только в группе зернобобовых. Они работают и в других направлениях. Например, с томатами.

С. Д.: Томаты – безусловно, ценные овощи. Но они тоже должны быть натуральные. Сегодня в Российском реестре значится под тысячу сортов. Мы также сделали свой вклад в эту копилку. Вот, например, Лунный, который был выведен совместно с НИИ защиты растений. Этот сорт с относитель-



ДОБРЫЕ СЕМЕНА?

В. Н. Бабенко

ной устойчивостью к болезням носит гены дикого предка, что очень важно в селекции. Прекрасен универсальный сорт среднего срока созревания Яхонт, он и для салата подходит, и для закатывания в банках, и для засолки в бочке. Хорошо зарекомендовали себя Молния, Лунный, Кулон, Буй тур, Краса Воронежа, Варяг. Замечательный сорт Аллюр с округлыми плодами насыщенного окраса поразил урожайностью – до 600 центнеров с гектара. Пока он находится на сортоиспытании. Ещё один сорт – Заповедный – на испытание передан в ушедшем году. Интересен сорт Арбузный – очень урожайный и красивый, на одной кисти насчитывается до пятнадцати плодов.

Работа с томатами на станции продолжается. Идёт отбор, изучение новинок. Экспериментируем с жёлтыми сортами. А всего в нашей коллекции насчитывается более 100 сортов и гибридов.

В. Б.: Похоже, Воронеж по помидорам может вполне конкурировать с Волгоградом. Но для того чтобы успешно развивалось это направление, также необходима соответствующая поддержка.

С. Д.: Не такая уж и большая. Требует реконструкции теплица, имеющая металлическую основу. Рядом проходит газ, можно к нему подключиться. Необходим мини-трактор, хотя бы мотоблок. Затрат – на сумму около двух миллионов рублей...

А. М.: Ещё одно важное направление вашей станции – корнеплоды. Уже давно знаком с сортом столовой свёклы Хавская, предпочитаю его другим, в том числе заграничным. Этот сорт пользуется популярностью до сих пор. Селекционные работы продолжаются?

С. Д.: Помимо Хавской в реестр занесена наша Удача. Недавно на сортоиспытание передали Евгению. Из моркови в реестре Рогнеда и Чернозёмочка, на испытании – Любава.

С корнеплодами проблема – ручная уборка. Если развивать эту группу культур, то и тут нужна технология, исключающая ручной труд, предусматривающая применение гербицидов и системы орошения. Сейчас уже и за приличные деньги на ручные работы люди не идут. Совсем другой век пришёл, и это надо учитывать. К настоящему времени посадки свёклы на семена на станции сократились до 0,5 гектара, а моркови – вообще до 30 соток. Но и эти площади можно восстановить, то есть увеличить их в 10 раз в сравнении с нынешними.

А. М.: Если суммировать затраты на обновление материальной базы станции, какие потребуются средства?

С. Д.: Порядка десяти миллионов рублей. По минимуму. В масштабах региона это довольно скромная цифра. Но нам необходимо и тесное сотрудничество с Воронежским агроуниверситетом. Там есть кафедра плодоводства и овощеводства, есть техника. Но учёные вуза пока молчат. Работаем в основном с фермерами. В нашем регионе нет структуры, которая бы координировала производство семян. Раньше в аграрном департаменте был отдел, который поддерживал научные разработки. А сейчас его закрыли. Говорят так: если вы внедрите в каком-нибудь хозяйстве своё достижение и получите результат, вот тогда что-нибудь сможем оплатить. Но для этого мы должны задействовать определённые средства. А где их взять? Вот и крутимся как можем. Далее. Основной объём выращенных семян идёт в Москву и другие регионы. Их закупают такие фирмы, как «Аэлита» и «Гавриш». А что, в Воронеже наши семена не нужны?

В. Б.: Поскольку мы завели речь об импортозамещении, без восстановления отечественного семеноводства нам не обойтись. Сложившаяся обстановка подтверждает, что надежда на Запад чревата. И зачем нам покупать голландские и прочие зарубежные сорта и гибриды, если у нас созданы и апробированы свои, с прекрасными вкусовыми качествами, районированные именно в нашем регионе. Здесь назывались достижения отечественных селекционеров. Можно вспомнить ещё одно – лук Стригуновский. Даже в мире оценили его замечательные качества. Кстати, это единственный в России лук, который одинаково хорошо удаётся во всех регионах страны. Теперь, чтобы восстановить этот сорт в Воронежской области, надо ехать в соседнюю Белгородскую.

Как известно, до 90 процентов овощей, производимых в регионе, приходится на частный сектор. И здесь мы должны ориентировать население именно на наши сорта. Используя их, мы в определённой мере стимулируем российских семеноводов.

А. М.: В этой связи уместно привести ещё одну русскую поговорку: спасение утопающих – дело рук самих утопающих. В такую ситуацию нас поставила «цивилизованная» Европа под руководством оголтелых Штатов. Так что садоводам-огородникам, ещё не утратившим навыки работы с землёй, надо дать такой совет: не бросайте дачные и приусадебные участки, позаботьтесь о собственном здоровье и выращивайте на них овощи своими руками. Будьте осторожны с зарубежным семенным материалом: мир заражается чумой ГМО, последствия – непредсказуемы.

С. Н. Деревщюков

С. Д.: Обращайте внимание на российские новинки. Пользуйтесь тем, что апробировано и адаптировано в вашем регионе. Ведь отечественные селекционеры не забывают о главном: урожайности и качестве. Ими накоплено много ценного. И, конечно же, ориентируйтесь на добросовестные фирмы, которые дорожат своей репутацией.

А. М.: Мы только прикоснулись к вопросам семеноводства на примере одной овощной станции, которая держится лишь на пятнадцати работниках с мизерной зарплатой. А их, вопросов, в этой отрасли – изрядное количество. Все решить в одночасье, конечно же, невозможно. Тем более – с учётом сложной обстановки в экономике страны. Но время поджало: надо двигать воз с мёртвой точки. Как подтвердили участники этой встречи, для развития семеноводства нужна полноценная и всесторонняя программа. Как в масштабе конкретного региона – Воронежской области, так и в масштабе страны.

Ни департамент по аграрной политике, ни министерство сельского хозяйства таковую программу ещё не озвучили. Так что вопрос: будут ли посеяны добрые семена? – пока остаётся открытым.

Беседу записал Андрей Марченко

ЧЕРЕНКИ ГОТОВИМ С АСКОРБИНКОЙ

В СВОЁМ БОЛЬШИНСТВЕ САДОВОДЫ-ЛЮБИТЕЛИ, ВЛАДЕЮЩИЕ ТЕХНИКОЙ ВЕСЕННЕЙ ПРИВИВКИ, ЧЕРЕНКИ ЗАГОТАВЛИВАЮТ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ПРОВЕДЕНИЕМ САМОЙ ОПЕРАЦИИ, ОБЫЧНО ДО РАСПУСКАНИЯ НА НИХ ПОЧЕК. МЕЖДУ ТЕМ, ОПЫТНЫЕ ПИТОМНИКОВОДЫ СТАРАЮТСЯ ДЕЛАТЬ ЭТО ЗАБЛАГОВРЕМЕННО.

Мой более чем пятнадцатилетний опыт размножения и перепрививки плодовых деревьев ни разу не опроверг выбора в пользу зимних сроков заготовки побегов. Ежегодно нарезкой черенков занимаюсь после нескольких морозов и сразу же закладываю их на хранение. Используя этот материал весной, получаю высокий процент приживаемости независимо от сложившихся погодных условий, подвойно-привойных и сортовых комбинаций. И тому есть своё объяснение.

После листопада древесина деревьев практически полностью вызревает, до конца накапливая запас питательных веществ, и при наступлении холодов проходит закалку. Но отрицательные температуры «полезны» до определённого предела. Морозы ниже -20...-25°С для черенковой древесины будут уже вредны – чреваты повреждением сосудопроводящей ткани. Соответственно, получится и отрицательный результат после прививки.

Для заготовки черенков важно иметь вполне здоровые (без болезней) деревья, в сортах и качестве плодов которых вы вполне уверены. Также у деревьев должен быть достаточный однолетний прирост, то есть побеги текущего года. И у семечковых, и у косточковых культур годится прирост не короче 20 см и толщиной не менее 5 мм. Такие побеги, как правило, размещаются на периферийной части кроны, на самой макушке, так что нужно постараться ещё к ним добраться.

Нередко встречаются деревья сортов с короткими междоузлиями (к примеру, яблоня Жигулевское), когда почки на побеге располагаются очень часто. При использовании оных в качестве привойного компонента обязательно сталкиваешься с несоразмерностью сопрягаемых частей, поскольку не удаётся сделать ровный овальный срез на черенке-привое. В этом случае я применяю волчки, или, как их называют по-другому, жировые побеги, где глазки друг от друга расположены достаточно широко.

В научной литературе, правда, волчки для прививки применять не рекомендуют, объясняя это низким содержанием в них запасных веществ. Однако они же почему-то переносят экстремальные зимы на уровне обычного концевого прироста! Не знаю, но моя практика показывает успешность использования волчков – приживаемость черенков из них ни разу не была ниже 70 процентов. Более того, именно волчки особенно рекомендую включать в прививку косточковых пород, в частности, вишни, сливы, алычи. Аргумент здесь прост. У этих культур, как правило, на однолетнем приросте располагается масса цветковых почек, которые, кстати, неопытному садоводу не отличить от вегетативных. Черенки с такими почками спустя 2-3 недели после прививки зацветают и часто гибнут.

Вообще, косточковые культуры, в отличие от семечковых, очень капризны в отношении качества привоя, поэтому даже верхушечные (не жировые) побеги следует выбирать при вырезке как можно длиннее. Стоит уяснить: чем меньше сила развития побега, тем больше опасность зацветания прививок. А самая оптимальная длина – 40-60 см.

Ещё заготовка черенкового материала требует последовательности и аккуратности. Нарезанным побегам каждого сорта сразу же следует «давать имена». Этикетки надёжнее всего делать из качественной изоленты светлых тонов. На ней водостойким маркером пишется название сорта. Не менее надёжны и этикетки из полос баночного алюминия. На них я пишу шилом или гвоздём. Ими же пользуюсь, именуя перепрививки-ветви на маточных деревьях (фото автора).

Теперь о том, как я храню материал. Оговорюсь сразу: никогда не пользовался погребом и прочими подземными сооружениями (вопреки многим рекомендациям). Только улица! Почему? Потому что у таких культур, как, например, черешня, вишня, глазки могут проснуться уже при температуре 0 градусов. Попросту почки начинают прорастать, и черенок теряет свою жизнеспособность. Я же связанные и проэтикетированные пучки помещаю в чёрные полиэтиленовые пакеты и засыпаю влажными опилками. Последние замешиваю на растворе сладких аскорбиновых таблеток (из расчета 3 шт. на 1 л воды) и Фитоспорина (чайная ложка на 1 л). Аскорбинка, как известно, препятствует окислению тканей, а сахар их питает. Я как-то сравнил такое питание с «контролем» и разницу отследил. А Фитоспорин неплохо предохраняет черенки от плесени и прочих болезнетворных налётов.

Мешки завязываю и укладываю в деревянный короб с северной стороны дома. Сверху их присыпаю сухими сосновыми опилками (в них редко заводятся мыши). Затем укладываю снегом слоем 10-15 см и снова засыпаю сухими опилками. Короб до весны закрываю непромокаемым материалом.

Желаю всем успехов в наступившем году – будущем сезоне прививок!

Юрий Пряхин,
агроном-питомниковод,
р. п. Панино Воронежской области

СЛОВО О ВИШНЕ

РУССКОЕ СЛОВО «ВИШНЯ» СЧИТАЕТСЯ ОБЩЕСЛАВЯНСКИМ ПРОИЗВОДНЫМ ОТ ТОЙ ЖЕ ОСНОВЫ, ЧТО И НЕМ. *WEICHSEL* **«ЧЕРЕШНЯ», ЛАТ.** *VISCUM* **«ПТИЧИЙ КЛЕЙ» И Т. Д. В ТАКОМ СЛУЧАЕ ПЕРВОНАЧАЛЬНОЕ ЗНАЧЕНИЕ СЛОВА – «ДЕРЕВО С КЛЕЙКИМ СОКОМ».**

Небольшой город Керасунда, находившийся между Фарнакией и Трапезундом, прославился вишнями. Именно там их впервые встретили римляне, дав название «керасунтские плоды», лат. *cerasi*.

Собственно, вишня – это подрод рода слива, куда относятся около сорока видов. Из них наиболее известны: черешня, или вишня птичья, вишня колокольчатая, вишня обыкновенная, или кислая, вишня кустарниковая, или степная, сакура, или вишня мелкопильчатая, лавровишня, черёмуха обыкновенная, черёмуха виргинская.

В наших садах чаще встречается вишня обыкновенная, или кислая, которая, похоже, является домашним гибридом между черешней и вишней степной. По крайней мере, в дикой природе этот вид нигде не обнаружен. Вишня разводится в садах по всему миру, но первенство в поставках этой любимой всеми ягоды на мировой рынок прочно удерживает Турция. Много вишни выращивают США и Иран.

Черешня, или вишня птичья, очевидно, является самым первым одомашненным видом вишни. В диком виде черешня встречается на юге Украины, в Крыму, на Кавказе, в Турции и в Средней Азии.

Вишня войлочная, или китайская, своё название получила за покрытые нежным пушком серо-зелёные листья. Её разводят в Японии и Китае как декоративное растение.

В диком виде она растёт в Северо-Западном Китае, Гималаях, Японии, на Дальнем Востоке и в европейской части нашей страны. Это морозостойкий куст или небольшое дерево до 2 м высотой.

Медоносные пчёлы берут с цветков разных видов вишни обильный (особенно в утренние часы) нектарный и пыльцевой взяток. Во время цветения вишни можно наблюдать примерно равное число пчёл, собирающих как нектар, так и пыльцу.

Черешня – самый известный с давних пор вид вишни. Как полагают, она была известна уже за 8000 лет до н. э. в Анатолии и в Европе – на территории современных Дании и Швейцарии (жителям свайных построек).

Утверждают, будто ассирийский царь Саргон II (722—705 гг. до н. э.) любил сладкий аромат цветущей вишни. По свидетельству Геродота, жившего в V веке до н. э., вишнёвые деревья на зиму укутывали толстым войлоком. Из их плодов готовили густой сироп, который пили, разбавляя водой, или употребляли для улучшения вкуса печений.

Есть основания думать, что первые вишни из Малой Азии привёз в Рим после похода против Митридата (74 г. до н. э.) полководец Лукулл, прославившийся своими гастрономическими пристрастиями.

Вишня была единственным плодовым деревом, произраставшим во времена Юрия Долгорукого в окрестностях Москвы. В 1569 г. в Германии вышел медицинский сборник под названием «Сад здоровья», где целая глава была посвящена вишне.

В плодах вишни содержатся органические кислоты (лимонная, яблочная, янтарная, салициловая), микроэлементы (медь, железо, цинк, йод, марганец, хром, фтор, молибден, бор, ванадий, кобальт, никель, рубидий), макроэлементы (калий, кальций, фосфор, магний), а также пектиновые вещества, сахара, витамины А, С, Е, В1, В2, РР, фолиевая кислота.

Вишня широко представлена в немецкой (киршвассер, штрудель) и украинской (вареники с вишней) национальных кухнях. Из вишни готовят компоты, варенья, наливки, ликёры (в частности, португальская жинжинья).

Для лечения анемии с низким гемоглобином вишня – эффективное средство.

При обильных кровотечениях у женщин вишня считается одним из лучших средств.

Особую ценность вишнёвым плодам придаёт содержание в них кумаринов с преобладанием оксикумаринов, которые способствуют нормализации свёртывания крови. Следовательно, потребление плодов вишни предупреждает инфаркты, связанные с образованием тромбов.

Самые полезные сорта – Гриот Победа и Вишня Степная.

При гепатите принимают отвар листьев. Как кровоостанавливающее средство при носовых кровотечениях и при повреждении кожных покровов используют в виде тампонов измельчённые свежие листья вишни или отвар из них. При бронхитах и трахеитах в народной медицине вишневый сок применяют для облегчения кашля и как отхаркивающее средство. При простудных заболеваниях и лихорадке как освежающее и жаропонижающее средство в народной медицине используется вишнёвый сок, а как прохладительное средство при изнуряющих лихорадках и воспалениях применяется вишнёвый экстракт. Отвары из молодых веток вишни оказывают хорошее противопоносное действие и назначаются при хронических колитах и в комплексе с другими средствами для лечения атонии кишечника. Вяжущим действием обладает отвар из плодоножек вишни. Применяются плоды вишни и как средство против малокровия (благодаря значительному содержанию железа и других микроэлементов). При отравлении рыбой и моллюсками как противоядие применяют отвар на основе коры вишни.

В народной медицине при язвенной болезни желудка используют корни вишни.

Мякоть и сок вишни обладают антисептическими свойствами: они угнетают возбудителей дизентерии и гноеродных инфекций – стафилококков и стрептококков. В народной медицине вишнёвым соком с молоком лечат воспаление суставов (артриты). Содержащаяся в вишне салициловая кислота позволяет применять её при ревматических заболеваниях.

Отвар из плодоножек вишни, обладающий сильным мочегонным действием и выводящий из организма мочевину и ураты, используют при отёках, подагре, водянке, мочекаменной болезни и мочекислом диатезе, гипертонической болезни и поносах.

Свежие плоды вишни считаются нежным слабительным лекарством, особенно эффективном при привычных запорах, связанных с недостаточной двигательной активностью кишечника. Содержащиеся в них пектиновые вещества помогают выводить из организма азотистые шлаки.

Вишня – очень ценный плод для профилактики и лечения сердечно-сосудистых заболеваний. Это объясняется высоким содержанием в ней соединений Р-витаминного комплекса. Веществ с Р-витаминной активностью больше в тех вишнях, у которых темнее окраска.

Кирилл Успенский,
кандидат биологических наук

КОМУ НАКРЫВАТЬ

ЭТОТ ВОПРОС СЕЙЧАС НЕ ОСТАВЛЯЕТ РАВНОДУШНЫМ, ПОЖАЛУЙ, НИКОГО ИЗ РОССИЯН. ЗАЙМЁМСЯ ЛИ МЫ СОБСТВЕННЫМ ПРОИЗВОДСТВОМ ФРУКТОВ-ОВОЩЕЙ ИЛИ БУДЕМ ИСКАТЬ НОВЫХ ИМПОРТЁРОВ НА ИХ ПОСТАВКУ? А МОЖЕТ, НАШИ АГРАРИИ УЖЕ НЕ СПОСОБНЫ НАПОЛНИТЬ ПРИЛАВКИ НАТУРАЛЬНЫМИ ВИТАМИНАМИ?

В Воронежской области одним из главных производителей фруктов и ягод является ЗАО «Острогожсксадпитомник». Здесь оборудована современная сортировочная, откуда упакованные в фирменные ящики яблоки поступают в торговые сети. При этом все старые хранилища на 5000 тонн фруктов в хозяйстве реконструированы. Из них яблоки попадают на сортировочную линию. И уже отсюда ежедневно отгружается до 60 тонн яблок по стране, но в основном в Воронеж и Белгород.

Сортировочная линия, конечно, важнейший элемент фруктового конвейера. Но сердце фруктохранилища – специальный компрессор, который путём адсорбции создаёт в холодильных камерах, где хранятся яблоки, нейтральную среду. Компрессор пропускает через себя воздух, отбрасывает кислород и углекислый газ, и в холодильных камерах остаётся один нейтральный азот. Благодаря этому в яблоке замирают обменные процессы, за счёт чего оно может лежать до нового урожая, сохраняя витамины, минералы и биологически активные вещества. Правда, здесь стараются реализовать яблоки до мая, потому что потом резко падает на них спрос.

Это очень важно понять, прежде всего, потребителям. Яблоко – живой организм. Оно выросло, созрело и по заложенной в нём программе должно упасть и быстро разложиться. Все биологически активные вещества в естественных условиях яблоко тратит на то, чтобы дозрели семена. В разложившемся плоде семена прорастают, и происходит продолжение жизни дерева. В фруктохранилище этот процесс искусственно затормаживается. Яблоко хранится при нулевой температуре, с влажностью (чтобы не поморщилось) 95 %. При отсутствии кислорода и углекислого газа плод остаётся свежим, словно его только что сорвали с ветки. Если не останавливать обменные процессы, яблоко утрачивает свой вкус и полезность. Часто покупая фрукты на рынке или в магазине, мы не задумываемся об этом, а потом удивляемся, что они по вкусу никакие... Другая крайность, практикуемая на Западе, – выращивание генномодифицированных плодов, которые сохраняются в силу иной внутренней структуры. Такое яблоко опасно другими последствиями.

У нас, слава Богу, такие эксперименты запрещены. Именно поэтому стоит покупать яблоки, выращенные только в наших специализированных хозяйствах. По крайней мере, эти плоды остаются сочными, вкусными и полезными до нового урожая. Их можно определить по ароматному запаху.

Сохранять молодость яблока с помощью азота в ЗАО «Острогожсксадпитомник» начинали первыми не только в Воронежской области, но и в России – ещё в 1990 году. Но только современное фруктохранилище позволяет в полной мере сохранять параметры хранения. Ведь даже бетон пропускает газ, поэтому сначала его изолировали полиэтиленом. Новое хранилище обошлось хозяйству недёшево, тем более что льготы по кредитам на строительство именно фруктохранилища наши законодатели не предусмотрели.

Надо сказать, что здешние сады совсем не похожи на те, к которым мы привыкли. Сады на шпалере: деревца в рост человека, на карликовых подвоях, довольно плотно посажены друг к другу и опираются на проволоку, протянутую между столбами. Урожайность такого сада – 400 ц с га. Одна небольшая яблонька даёт 15-20 кг яблок. Это самый эффективный способ выращивания. Но и самый дорогой. Так, закладка современного сада в Краснодарском крае вместе с инфраструктурой обходится инвестору в 5 млн рублей за гектар. Самому ЗАО «Острогожсксадпитомник» один гектар сада на опоре обходится в 1 млн рублей. Но в условиях нехватки средств здесь нашли подвойно-сортовую комбинацию, которая позволяет выращивать сад без опоры за 600-700 тыс. руб./га. Деревцам в таком саду не дают плодоносить на верхних ветках, пока не окрепнет и не сформируется крепкий ствол. Этот метод можно назвать ноу-хау ЗАО «Острогожсксадпитомник». И недаром когда во время визита воронежского губернатора ему преподнесли ветку с 15-ю яблоками, он не сразу поверил, что такое чудо выращено на воронежской земле.

Несмотря на высокую эффективность острогожских садов, его творцы и создатели понимают, что в той же Италии яблони зацветают в феврале, а плоды убирают в декабре. И вырастают они крупнее, и саженцы там растут в два раза быстрее. А нашим садоводам приходится прикладывать много усилий, чтобы яблони не отставали в росте. Поэтому с европейскими производителями соревноваться трудно. У

«ВИТАМИННЫЙ СТОЛ»?

нас яблони цветут в мае. Если до 15 сентября плоды не успевают убрать с веток, то они осыпаются. Но потребителю яблок стоит учитывать, что по сравнению с итальянцами из-за того, что вегетационный период у нас короче в два раза, в два раза меньше в наших садах применяется и пестицидов.

– За счёт садов без опоры, – говорит Николай Иванович, – мы планируем ежегодно получать прибавку урожая яблок на 30 процентов. А через 3-4 года мы можем удвоить производство.

Но, увы, эти планы, которые в принципе согласуются со статистикой недоедания нашими гражданами свежих фруктов, могут не сбыться. Потребление витаминов в нашей стране далеко от нормы и, казалось бы, общество и государство должны быть заинтересованы, чтобы яблочко из острогожского сада попадало прямо на наш стол. Но не так всё просто. Хотя Россия и объявила санкции на ввоз фруктов из стран Евросоюза, в ЗАО «Острогожсксадпитомник» этого не почувствовали.

Москва пока ещё забита импортной продукцией. Очень много фруктов Польша «просунула» в Россию через Украину и Белоруссию. И торговля пока не проявляет заинтересованности в налаживании долгосрочных контактов с местными производителями. А одна из крупнейших торговых сетей в России, «Магнит», вроде как даже отправила машины за яблоками в Китай. Кстати, в Поднебесной производится чуть ли не половина мирового объёма яблок. Таким образом, отвернувшись по политическим соображениям от европейского яблока, не потянулась ли Россия по тем же соображениям за китайским?

И как в этом случае вести себя отечественному производителю? Все говорят об импортозамещении, но дальше разговоров дело не идёт.

– Мы пока занимаемся стабилизацией экономики, – считает Гапоненко. – Но пора думать и о развитии.

А развитие предполагает не только расписанную по годам программу поддержки, но и создание необходимой инфраструктуры на всех уровнях, в том числе и реанимацию собственной селекционной работы. Почему те же поляки стали лидерами в производстве яблок? При покупке трактора польский садовод НДС не платит, таможенную пошлину – тоже. А ещё 50 % стоимости дотирует государство. Наши садоводы платят и НДС, и таможенную пошлину, а ещё и за перевозку отдают значительные деньги. В итоге трактор обходится нашим садоводам в 2-3 раза дороже. Кроме того, в Польше за счёт денег из бюджета Евросоюза строили логистические центры – огромные холодильники с современными сортировочными линиями. По сути, продвижением польского яблока на наш рынок занимались их государственные структуры.

В Европе фермеры получают кредит под 2 процента на 20 лет. У нас при всех субсидиях его ниже, чем под 5 процентов, не возьмёшь. Вот и получается, что через льготы сельхозпроизводителям мы поддерживаем в основном банки. Объединившись в кооператив, европейские фермеры не выходят на рынок поодиночке, а делегируют это право сбытовой ассоциации. При этом кооператив устанавливает и квоты всем производителям, чтобы не было перепроизводства. Торговля вынуждена принимать их условия, потому как нигде, кроме как у них, яблоко не купишь. Там каждый сельхозпроизводитель состоит в каком-то кооперативе (за ним – продвижение товара, ценовая политика) и занимается только выращиванием продукции. Садоводы же России пока пробиваются в торговую сеть каждый в одиночку. И если руководителю сети не понравился твой нос, то с ним ты и останешься.

По мнению Гапоненко, надо законодательно обязать торговые сети брать на реализацию определённый процент продукции местных производителей. Помогла бы и другая мера – установка в силу её социальной значимости и сезонности определённой фиксированной торговой надбавки. А то получается, что хозяйство с целью быстрой реализации снижает цену на те же яблоки, но торговля никак на это снижение не реагирует.

– На Западе хорошо работают ассоциации сельхозпроизводителей, – говорит Николай Иванович. – Может, когда-то и мы к этому придём. Много сил и времени уходит на то, чтобы сбыть урожай, а надо больше внимания уделять именно производству, внедрению новых технологий. Каждый должен заниматься своим делом. Поначалу торговые сети были готовы забирать местные яблоки даже по предоплате. Но теперь импорт вновь пошёл на рынок. Мы говорим, что наши яблоки лучше и качественнее, потому что проследить качество продукции от поля до прилавка можно только в своей местности, а выяснить на конечном этапе, что ранее происходило с завозной продукцией, практически невозможно.

Гапоненко признаётся, что объединиться самостоятельно российским садоводам не удаётся.

– В наших условиях, – говорит он, – вижу только один вариант нас объединить – с помощью административного ресурса. Чтобы власти, по сути, принудили нас к кооперации, создав соответствующие условия.

Николай Иванович вспоминает в связи с этим, как они возили яблоки-нестандарт, выбросить которые было бы не по-хозяйски, в Липецкую область и сдавали там по цене 2 рубля 80 копеек за килограмм. Свёклу в то время принимали по три рубля за кило. Унизительная цена за яблоко – это следствие разрозненности производителей, которым нечего противопоставить ценовому произволу переработчиков.

Так что выращивать фрукты и ягоды мы умеем. Только чтобы наш стол наполнялся именно ими – натуральными витаминами, – нужно прежде всего навести порядок по всей цепи – от производителя до потребителя. Чему-чему, а вот этому можно поучиться у той же Европы.

Святослав Иванов

ЗИМНЯЯ ПОМОЩЬ ДЕРЕВЬЯМ

БЫВАЛЫЕ САДОВОДЫ В НЫНЕШНЕМ ГОДУ ТРЕВОЖАТСЯ КАК НИКОГДА: ПЕРЕЗИМУЮТ ЛИ ДЕРЕВЬЯ И ЯГОДНИКИ, ДАДУТ ЛИ ОНИ УРОЖАЙ И ДО КАКОЙ СТЕПЕНИ ПОСТРАДАЮТ?

И беспокойство их отнюдь не безосновательно, тем более что эти опасения разделяют сегодня и учёные. Сады уходили в зиму практически без осадков, растения крайне истощены! Другой вопрос: выпадет ли достаточно снега? Ну когда так было, чтобы после необычайно жаркого и засушливого лета установилась аномально тёплая и дефицитная на дожди осень... А ведь такая картина наблюдалась в минувшем году во многих регионах Центральной России, в том числе и в Черноземье.

Сады, как и вся природа, получили не просто стресс, а суровое и редкое испытание. Редкое, потому что такого климатического сценария не наблюдалось уже несколько последних десятилетий. Так, по утверждениям старожилов-плодоводов, до этого подобные условия отмечались в период 1968-69 гг., когда из-за недостатка влаги в сезон вегетации, бесснежья и сильных морозов пострадали тысячи гектаров садов в Чернозёмной зоне, Поволжье, а также на Украине. Например, в Воронежской области за всю зиму выпало тогда лишь несколько сантиметров снега, в самый её пик столбик термометра опускался ниже -30°С. Почва настолько промёрзла, что через образовавшиеся трещины в садах были видны обнажившиеся корни яблони. Особенно промёрз песчаный грунт: на глубине 20 см, по наблюдениям научных сотрудников, температура понижалась до -15°С, а на глубине 60 см – до -12°С.Весной оказалось, что подмёрзли даже корни крепких дубов!

Не пострадают ли деревья и в этот раз? Впрочем, спокойными в некоторой степени могут быть садоводы, вникающие в агротехнику и повинующиеся собственному чувству беспокойства: кто регулярно поил летом насаждения и в осень давал подкормку и влагозарядковый полив. А если за весь сезон вылили под куст 2-3 ведра воды... По этому поводу полезно привести кое-что, основанное на многолетних исследованиях агротехники плодовых пород.

Доказано, что у деревьев от степени обеспеченности водой в летний период напрямую зависит развитие репродуктивных образований. Иными словами, сухая погода не способствует хорошей закладке цветковых почек. Как раз с водой растения потребляют и усваивают питательные вещества, которые идут на закладку будущего урожая и в запас – для обеспечения питания и защиты от неблагоприятных условий погоды.

Понятие «покой» можно считать относительным для многолетних насаждений, поскольку и в дереве, и в кустарнике даже в холодный период происходят биологические процессы: передвигается вода, они испаряют её, дышат и т. д. По некоторым данным, 10-15-летнее дерево потребляет за зиму порядка 40 литров воды. Но когда почва промерзает почти на полную глубину залегания корней, вода становится вообще недоступной. Ткани обезвоживаются, теряя и запас пластических веществ – они резко расходуются в сильные морозы. А если в конце зимы случается оттепель, то деревья расходуют их почти полностью. Вот поэтому цветочные почки, а также слабые новосадки погибают от возвратных морозов.

В этой связи важно в конце лета обеспечить растение калийными и фосфорными удобрениями, другими минеральными элементами, которые очень полезны для вызревания покровных тканей и накопления «пластики». Также отдельным культурам, таким как абрикос, противостоять преждевременному истощению плодовой древесины помогает летняя подрезка однолетних побегов. (Она способствует более поздней закладке цветковых почек, и они, соответственно, позже просыпаются.)

Чем же всё-таки можно помочь слабым насаждениям теперь, когда уже выпал снег? Многого, конечно, сейчас не сделаешь, но некоторые советы, несомненно, пойдут на пользу. Исходя из того, что основная масса корней плодовых залегает на глубине 10-50 см, можно попробовать в мягкие дни (а лучше при первой оттепели) полить деревья тёплой водой с растворёнными в ней микроэлементами в хеллатной форме (пару ложек на ведро воды) и Эпином или другим препаратом-антистрессором. Но для этого нужно под кроной аккуратно, чтобы не повредить корни, выдолбить две-три ямки до талого грунта, а затем уже постепенно вливать в них тёплую воду. Лить столько, сколько впитает в себя почва. Сухая, она обязательно будет брать влагу. После полива ямки необходимо засыпать вынутой землёй, а сверху – снегом.

Можно также аккуратно убрать снег под кроной, попытаться найти щели (ноябрьские морозы в 15-17 градусов трещин «наделали» много) и в них залить несколько вёдер воды – сколько войдёт. После полива приствольный круг надо сразу же засыпать достаточным слоем снега.

Вообще, снег нужно стараться накапливать и у деревьев, и у ягодников, а в продуваемых местах особенно. На бесснежных участках, где земля обычно трескается, приствольные круги необходимо своевременно засыпать опилками.

Следующая помощь – утепление развилок. Это самые уязвимые наравне со штамбом места. Также могу посоветовать воспользоваться опытом применения монтажной пены. (Приём когда-то использовался с успехом на косточковых деревьях в одном из воронежских садов). На штамб и скелетные ветви по кругу аккуратно наносится пена. Она сравнительно быстро застывает на морозе (лучше брать для наружных работ), отлично держится и несколько лет предохраняет дерево от морозов и солнечных ожогов.

Юрий Пряхин,
агроном-садовод,
р. п. Панино, Воронежская обл.

ЛЕЧИМ И ЗАЩИЩАЕМ ПЛОДОВЫЕ ДЕРЕВЬЯ

ЭТИ ОПЕРАЦИИ ПРОВОДЯТ ПОСЛЕ ОСМОТРА САДА, В ПЕРИОД ОБРЕЗКИ ДЕРЕВЬЕВ. К НИМ ПРИСТУПАЮТ, КОГДА МИНУЮТ УСТОЙЧИВЫЕ МОРОЗЫ. КАК ПРАВИЛО, ЭТО КОНЕЦ ЗИМЫ – НАЧАЛО ВЕСНЫ.

Участки с омертвевшей корой (она отличается более тёмным цветом, вдавленностью, растрескивается и как бы отваливается от древесины) очищают острым ножом до живой ткани. Края выравнивают до формы окружности или эллипса, не оставляя неровностей. Если этого не сделать, поражённые участки равномерно не зарастут. Поверхность ран дезинфицируют 5 %-ным раствором железного или 1-3 %-ным медного купороса. Замазывают садовым варом, а при наличии составляющих – смесью глины (60 %) и коровяка (40 %).

Садовым варом замазывают раны диаметром более 1,5-2 см. Если в результате неправильной обрезки были оставлены большие пеньки, которые плохо зарастают, их нужно срезать на кольцо, раны зачистить ножом до здоровой ткани и обязательно замазать варом.

В случае появления большого дупла на стволе его хорошо очищают до здоровой древесины, дезинфицируют 5 %-ным раствором железного купороса. Затем дупло заполняют мелким щебнем или битым кирпичом и заливают густым цементным раствором (соотношение по объёму: 1 часть песка на 6 частей речного песка).

Глубокие, но малого диаметра дупла забивают деревянными пробками, а сверху замазывают садовым варом.

Для защиты молодых деревьев и предупреждения появления солнечных ожогов и морозобоин рекомендуется белить мелом стволы с молодой корой. Их можно также обвязывать лапником (иголками вниз) или белым синтетическим материалом.

Как защитить деревья от мышевидных грызунов? Прежде всего с этой целью создают неблагоприятные условия для размножения вредителей в садах, особенно молодых, и питомниках путём поддержания почвы в междурядьях, приствольных кругах в рыхлом и чистом от сорняков состоянии. Нельзя располагать стога и скирды сена, соломы рядом с садом или питомником. На небольшой площади при низкой численности грызунов целесообразен механический метод борьбы с ними – отлов с помощью капканов и заливание нор водой.

Надёжным средством защиты коры молодых деревьев от повреждений мышевидными грызунами является обвязка стволов и оснований скелетных ветвей различным материалом: толем, мульчбумагой, мешковиной, хвойным лапником, камышом. Заслуживает внимания такой материал для обвязки, как полихлорвиниловая сетка, которая обеспечивает хорошую аэрацию коры, препятствуя развитию возбудителей болезней, а значит, и её подпреванию.

Если выпал глубокий снег, важной мерой защиты сада от грызунов является отаптывание его вокруг молодых деревьев. Лучше это делать в дни оттепели, повторяя процедуру после каждого большого снегопада. Отаптывать снег следует и вокруг обвязанных деревьев, особенно когда уровень снегового покрова выше места обвязки. Имеется и такая рекомендация для отпугивания мышевидных грызунов: обмазывать стволы деревьев смесью, содержащей креолин. Обычный состав смеси: 3-4 кг глины, 3-4 кг навоза и 0,1 кг креолина. Можно рассыпать вокруг деревьев торфяную крошку, опилки или золу, пропитанные 10 %-ным раствором креолина. Эти меры нужно повторить несколько раз.

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

КОНТРОЛИРУЕМ ЗДОРОВЬЕ САДА

В старину существовало очень занятное гадание: девушки в декабре, незадолго до Нового года, набирали пучки вишнёвых, абрикосовых, черёмуховых, сливовых веток и ставили их в воду в комнате. И если к Рождеству некоторые из них зацветали, это считалось предвестием счастливой судьбы.

Право же, иметь в комнате зимой цветущие ветки так приятно, что стоит затратить ради них немного труда и времени. Но дело здесь не только в красоте и в узнавании судьбы. Просто хозяева сада таким образом проверяли его состоянии, степень дифференциации почек в плодовые.

А делается это так. После первых зимних морозов выберите ветви с цветочными почками и срежьте острым садовым ножом. Продержите их сутки в помещении с температурой не выше +5...+10°С (балкон, коридор), а затем срезы обновите и, поместив в вазон или бутылку с водой, поставьте в тёплое место. Почаще меняйте воду, иначе она загниёт и погубит цветы. Старайтесь, чтобы был чистый воздух в доме, даже табачный дым плохо влияет на состояние почек и цветов. Пройдёт неделя, и почки набухнут, а по истечении второй на ветках появятся бутоны и распустятся цветы.

Целую неделю цветение этих веток будет создавать вам праздничное настроение. Вот тогда и посмотрите внимательно на цветы, все ли органы, тычинки и пестики уже сформированы, сколько их сохранилось, так как это уже определяет будущий урожай.

И так регулярно на протяжении всей зимы после каждой значительной волны холода, низких температур, приближающихся к критическим, вы, нарезая веточки, получаете и красоту в доме, и определяете состояние своего сада: как зимуют почки, какой следует ждать урожай.

ДУРМАН – ТРАВА ДЬЯВОЛА

ЕСТЬ РАСТЕНИЯ, ПОЛЬЗА КОТОРЫХ ИЗВЕСТНА ПРАКТИЧЕСКИ ВСЕМ – НАПРИМЕР, РОМАШКА, ПОДОРОЖНИК, КАЛЕНДУЛА. НО ЕСТЬ ЛЕКАРСТВЕННЫЕ РАСТЕНИЯ, КОТОРЫЕ СТОЯТ ОСОБНЯКОМ, ЧЕЙ МАГИЧЕСКИЙ ОРЕОЛ ЧАСТО ЗАСЛОНЯЕТ ИХ ПРАКТИЧЕСКУЮ ПОЛЬЗУ. ОБ ОДНОМ ИЗ ТАКИХ ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ, ОКУТАННЫХ ДЫМКОЙ ДРЕВНИХ ТАЙН, МЫ И РАССКАЖЕМ. ЭТО ЧУДЕСНОЕ РАСТЕНИЕ – ДУРМАН, ИЛИ ДАТУРА.

МОРФОЛОГИЯ И БИОЛОГИЯ

Дурманы принадлежат к семейству паслёновых. Сюда входят такие растения с сильно выраженными наркотическими свойствами, как белладонна, белена и табак. Включает оно в себя и съедобные растения (картофель, томаты, баклажаны, перцы), и декоративно-ароматные цветы.

Корневая система у дурманов – стержневая, ветвистая, мощная. Стебель прямой, вильчато-ветвистый, голый, высотой 50-120 см. Листья очерёдные, яйцевидные, черешковые, сверху тёмно-зелёного цвета, снизу светлее. Цветки крупные, размещены одиночно в развилках стебля, имеют сильный дурманящий запах. Узкая длинная трубка венчика достигает длины 5-10 см, оттуда выглядывают пять тычинок. Цветок с удовольствием посещают пчёлы (они почему-то не подвержены наркотическому воздействию этого растения). Плод – многосеменная четырёхстворчатая коробочка, снаружи покрытая шипиками. При созревании коробочка растрескивается. Семена чёрные, матовые; отличаются редкой выносливостью – они не теряют всхожести на протяжении десятков лет.

Дурман обыкновенный. В средней полосе России дурман обыкновенный встречается на пустырях, необработанных полях, около жилищ, в огородах и сорных местах. Это растение называют «колючим яблоком» или «колючим огурчиком», так как его круглые плоды действительно покрыты многочисленными колючками.

Дурман индийский. В Индии он считается священным растением, назывался «цветком Шивы». Именно его чаще всего выращивают в декоративном садоводстве. Цветки с белым венчиком. Венчики могут достигать 20 см в длину. Цветки всегда направлены вертикально вверх, как свечки. У сортовых форм они могут быть не только белыми, но и пурпурными, фиолетовыми и жёлтыми. У сорта Flore Pleno цветки имеют махровый пурпурный околоцветник, испещрённый белыми пятнышками. Семена ярко-жёлтые.

Дурман индейский часто продаётся под именем Datura Meteloides, на пакетиках с семенами указывают «Датура Прекрасная». Это однолетнее, неприятно пахнущее растение высотой до полуметра.

Ещё один вид – Datura ceratocaula (ацтекский).

Несомненно одно: веками (не менее 3000 лет) из полусфер плода дурмана люди извлекали священные семена, обладающие силой вызывать видения, а в минуты болезни – облегчать страдания, усмиряя боль.

МАГИЯ

Дурман вполне оправдывает своё название: он способен вызывать причудливые видения и галлюцинации, одурманивает сознание. В народе его ещё называли шальная трава, водопьян, дурнопьян, бодяк, трава дьявола.

В Индии храмовые танцовщицы пили вино с истолчёнными семенами дурмана и впадали в состояние одержимости. Они давали ответы на все задаваемые им вопросы, не понимая, кто и зачем их задаёт. А когда состояние наркотического опьянения проходило, женщины ничего не помнили о происшедшем. По этой причине индийцы называли это растение «безумец», «трава дураков». Широкую известность датура получила после того, как в 1676 году по неосторожности поваров попала в рацион британских солдат. У солдат начались массовые галлюцинации, а всё их поведение сильно напоминало наркотическое опьянение. Этот случай получил скандальную огласку.

Имеются свидетельства того, что толчёные семена датуры, смешанные с вином или иными напитками, издавна использовались в Индии в качестве афродизиака. Такие снадобья ценились на вес золота.

С этим растением нужно быть очень осторожным.

ЦЕЛЕБНЫЕ СВОЙСТВА

Раньше дурман обыкновенный возделывали в аптекарских огородах как лекарственное растение.

Обычно из дурмана обыкновенного изготавливают порошок и спиртовые настойки. Порошок делают из сушёных листьев и применяют *при лечении сильной одышки и судорожного кашля.* Для этого 3 раза в день употребляют порошок, очень малыми дозами (на кончике ножа). Настой листьев дурмана: 2 ст. ложки листьев заливают 200 мл кипятка, затем держат на водяной бане 5 минут, вдыхают пары 15-20 минут. Данный настой помогает при *бронхиальной астме*.

NB! Использовать препараты из дурмана можно только по назначению врача!

При геморрое. Готовят тёплые сидячие ванны. 20 г сухого сырья залить стаканом кипятка и настоять в течение часа, после чего развести в 10 л кипячёной тёплой воды.

Разовая доза в день для взрослого человека – 0,2 г, суточная – 0,6 г.

Дурман обыкновенный помогает *избавиться от нежелательных волос* на определённых участках тела. Для этого берут 150 г сухого сырья и заливают 1 л горячей воды, после чего уваривают до образования однородной массы. После остывания отвара его намазывают на необходимые участки кожи.

ПОБОЧНЫЕ ДЕЙСТВИЯ

Основные симптомы отравления: першение в горле; резкая возбудимость; рвота, тошнота; расширенные зрачки глаз; сухость слизистой оболочки рта; появление галлюцинаций; паралич некоторых частей тела. Симптомы могут проявиться как в течение первых 10 минут, так и через 15 часов.

В случаях отравления необходимо попытаться вызвать рвоту и сделать промывание кишечника. Для детоксикации можно дать порошок древесного угля.

ВЫРАЩИВАНИЕ ДУРМАНА

При выращивании в саду дурман лучше всего чувствует себя на компостной или навозной куче. Если почвенные условия благоприятны, он будет распространяться самосевом. Иногда семена прорастают уже осенью, и всходы благополучно переносят не слишком сильные морозы. После суровой зимы оставшиеся семена в марте-апреле вновь прорастают. Искусственный посев лучше проводить в апреле-мае. Фаза цветения наступает в июле и длится до сентября.

Алла Панкратова

ПЫРЕЙ ПОЛЗУЧИЙ

ОГОРОДНИКИ ОЧЕНЬ НЕ ЛЮБЯТ ЭТОТ СОРНЯК. ЕЩЁ БЫ, КОРНЕВИЩА ПЫРЕЯ ИНОГДА ДОСТИГАЮТ В ДЛИНУ ДЕСЯТКОВ МЕТРОВ, СПОСОБНЫ РАЗРАСТАТЬСЯ ОЧЕНЬ БЫСТРО, ВЫТЕСНЯЯ ДРУГИЕ КУЛЬТУРЫ. ЗАТО КОШКАМ ОН ОЧЕНЬ НРАВИТСЯ, ПОТОМУ ЧТО ХОРОШО ОЧИЩАЕТ ЖЕЛУДОК, ДА И СОБАКИ ЕГО ЛЮБЯТ. ТАК ЧТО НЕ СПЕШИТЕ СРАЗУ ОТ НЕГО ИЗБАВЛЯТЬСЯ, УДАЛИВ С ГРЯДКИ. ЛЕЧЕБНЫЕ СВОЙСТВА ПЫРЕЯ, ОСОБЕННО ЕГО КОРНЕВИЩА, ИЗДАВНА ИСПОЛЬЗУЮТСЯ В НАРОДНОЙ МЕДИЦИНЕ.

РЕЦЕПТЫ

При артритах, подагре, остеохондрозе, ревматизме и невралгии: 2 ст. ложки корневищ пырея залить на ночь 500 мл кипятка. Настаивать под крышкой, а утром настой процедить и разделить на 3 приёма в день.

Чтобы эффект от такого лечения был ощутим, курс лечения должен продолжаться до двух месяцев. Если проводить два-три курса в год, не только суставы перестанут беспокоить, но и заметно улучшится работа всего желудочно-кишечного тракта.

Кроме внутреннего применения, хорошо лечение сопровождать приёмом ванн с отваром из корневищ пырея и лопуха. Взять по 100 г корней лопуха и пырея, залить 5 л горячей воды и кипятить 10 минут. Такие ванны прекрасно действуют на кожу, очищая её от любых высыпаний, прыщей и даже фурункулов. Надо делать две-три процедуры в неделю по полчаса, температура воды должна быть примерно +36...+37^{0}С.

Чай для почечников. Взять поровну корни пырея и листья толокнянки в сушёном виде, приготовить смесь (чайную ложка с верхом), залить 250 мл кипящей воды и дать настояться 10 минут. Пить регулярно по 2 чашки в день.

При желчнокаменной и мочекаменной болезнях. Сок из свежих листьев пьют по 150-200 мл три раза в день в течение 14-20 дней.

Как вариант: 2 ст. ложки измельчённого пырея ползучего заливают 300 мл кипятка и варят на небольшом огне 10 минут. Затем отвар процеживают и принимают по трети стакана 3 раза в день за 30 минут до еды.

При болезнях ЖКТ. 60 г сухих корней добавляют в литр кипящей воды, томят на плите минут пять, затем настаивают около часа и употребляют, предварительно процедив, по 100 мл отвара трижды в день.

При гнойных воспалениях кожи, при фурункулёзе, ячменях и угревой сыпи помогает настой из пырея ползучего: 3 ст. ложки корневищ заливают 0,5 л кипящей воды и настаивают 1 час. Настой после этого процеживают и принимают по 1 стакану трижды в день.

При диатезе у детей, дерматите и сыпи у взрослых из пырея ползучего рекомендуется делать ванночки. Берут 50 г корня пырея, заливают 5 л воды, ставят на огонь и варят с момента закипания 15 минут. Полученный отвар процеживают и добавляют в ванну с водой, температура не должна превышать +38°С. Принимают ванну в течение 15-20 минут. Сыпь на лице лечат с помощью умываний готовым отваром дважды в день, утром и вечером.

Пырей ползучий является прекрасным кровоочистительным средством и способен улучшить обмен веществ в организме. Свежеотжатый сок растения следует принимать по полстакана 3 раза в день за полчаса до еды на протяжении 3 месяцев.

При хронических запорах и геморрое рекомендуют на ночь делать микроклизмы с отваром корневищ в молоке: 1 ст. ложку измельчённого корня пырея ползучего заливают стаканом кипящего молока, проваривают 10 минут на небольшом огне, дают остыть. Микроклизмы рекомендуется делать на ночь, после вечернего опорожнения кишечника. Плюс ещё пить отвар корневища во время лечения.

Как слабительное и мочегонное средства. В 200 мл кипящей воды добавить 2 ч. ложки экстракта, томить на медленном огне 3-5 мин., затем сырьё отжать и принимать по 2 ст. ложки трижды в день.

При простуде, бронхите, пневмонии как отхаркивающее и потогонное средство: 2 ст. ложки сырья заливают 1 стаканом горячей воды, кипятят 5-10 минут, охлаждают, процеживают и отжимают. Отвар разделяют на 3 равные порции и принимают за 3 приёма. Для усиления отхаркивающего действия к корневищу пырея добавляют по 1 ч. ложке цветков мать-и-мачехи, коровяка скипетровидного и листьев бузины.

При недержании мочи (особенно у пожилых людей): 1 ст. ложку измельчённых корней пырея залить стаканом кипятка, полчаса парить в горячей водяной бане, после остывания процедить. Пить по одной трети стакана 3 раза в день. Если продолжать лечение 2-3 месяца, то можно избавиться от хронического цистита и укрепить сфинктер мочевого пузыря.

Кроме того, пырей оказывает лёгкий гипотензивный эффект и помогает справиться с бессонницей.

И напоследок – исторический экскурс. Ещё более тысячи лет назад Авиценна советовал выжатый сок пырея смешать с мёдом или вином (всё берётся в равном по весу количестве) и сварить на слабом огне, помешивая ложкой, до получения однородной смеси – 3-5 мин. Процедить и принимать по столовой ложке 3 раза в день с весны до осени. Говорят, зрение улучшается на полторы-две диоптрии (иногда до трёх диоптрий). Но этим надо заниматься непрерывно шесть месяцев вегетации пырея.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОКА

Соберите свежие листья пырея. Тщательно промойте, мелко изрубите ножом. С помощью марли выжмите сок, либо пропустите растения через соковыжималку.

Измельчение пырея для приготовления сока с помощью ступки и пестика даёт самые хорошие результаты. Вы также можете использовать блендер, но тут полезные вещества могут окисляться из-за быстрого движения лопастей, делая напиток менее полезным.

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Противопоказаний к применению препаратов на основе пырея ползучего не выявлено. Однако приём следует прекратить, если появилась диарея или развилось угнетённое состояние, влияющее на работоспособность.

Иногда наблюдается индивидуальная непереносимость растения.

Алла Панкратова

ХВОЙНЫЕ РАСТЕНИЯ НА ВАШЕМ УЧАСТКЕ

АССОРТИМЕНТ ПРЕДЛАГАЕМЫХ ХВОЙНЫХ РАСТЕНИЙ ДОВОЛЬНО ШИРОК, И БОЛЬШИНСТВО ИХ МОЖЕТ ХОРОШО СЕБЯ ЧУВСТВОВАТЬ НА НАШИХ САДОВЫХ УЧАСТКАХ. НО САМИ ПО СЕБЕ ХВОЙНЫЕ РАСТУТ ТОЛЬКО В ЛЕСУ, А НА УЧАСТКЕ ЗА НИМИ НУЖЕН ЗАБОТЛИВЫЙ УХОД. НЕ ВЕРЬТЕ В МИФ, ЧТО ХВОЙНЫЕ РАСТЕНИЯ – ДЛЯ ЛЕНИВЫХ. РАСТИ ОНИ, КОНЕЧНО, БУДУТ, НО РАДОВАТЬ – ОТНЮДЬ. А СЕЙЧАС ПОДРОБНЕЕ РАССМОТРИМ ТАКИЕ ДОСТАТОЧНО РЕДКИЕ ДЛЯ НАШЕГО РЕГИОНА ВИДЫ, КАК КИПАРИСОВИК И ТИС.

КИПАРИСОВИК

Кипарисовики бывают самых разных форм, размеров и расцветок – карлики для альпийской горки, компактные кустарники для небольших садов и большие деревья для густых изгородей или одиночной посадки. Иногда это растение называют «кипарисом», от которого оно отличается расположенными в одной плоскости веточками, мелкими шишками, большей морозостойкостью и способностью лучше переносить пересадку.

Кипарисовики Лосона:

Columnaris. Одно из лучших колонновидных хвойных растений. Устремлённые вверх ветви образуют «столб», который превосходно выглядит в одиночной посадке на лужайке или в бордюре. Листва серо-голубая, максимальная высота около 8 м. Высота 10-летнего растения – около 2 м.

Ellwoodii. Серо-зелёная листва зимой приобретает голубой металлический оттенок. Это медленно растущее, стройное дерево

Minima Aurea. Одно из лучших карликовых хвойных. Густая крона образует округлую пирамиду. Растёт очень медленно, максимальная высота – 120 см. Хвоя ярко-жёлтая – настоящее украшение каменистой горки зимой. Высота 10-летнего растения – около 30 см.

Lane. Это золотистый среднерослый сорт. Коническое деревце круглый год щеголяет «золотыми перьями». Высота 10-летнего растения – около 2 м.

Кипарисовик нутканский *Pendula.* Эффектное высокорослое плакучее хвойное дерево. Длинные веточки как бы струятся с ветвей. После посадки ствол следует подвязать к кольям, закрепив его вертикально. Хвоя приглушённо-зелёная. Высота 10-летнего растения – около 2,5 м.

Кипарисовик горохоплодный Filifera Aurea. В «детстве» это довольно неопрятный куст, но через пару лет он превращается в растение с ширококонической кроной и распростёртыми ветвями, с которых свисают ярко-жёлтые нитевидные веточки. У сорта Filifera зелёная хвоя. Высота 10-летнего растения – около 1 м.

ТИС

Характерными особенностями тиса являются долгий срок жизни, очень медленный рост, а также своеобразная красота, заключающаяся в сочетании мягкой плоской хвои и ярких плодов-ягод.

Семена тиса после созревания расположены внутри внушительного, мясистого присеменника, который специалисты называют «ариллус». Он по своей форме напоминает бокал и чаще всего имеет красный цвет, реже жёлтый. Отличительная черта этого хвойного растения – отсутствие смолы, поэтому тис не имеет запаха хвои.

Тис ягодный. **Зимостойкий вид.** Из-за ценных качеств своей древесины (древесина ягодного тиса очень прочная, мебель из неё практически не гниёт, обладает бактерицидными, обеззараживающими и антисептическими свойства) ареал тиса ягодного год за годом сокращается. Даже его посадки никак не смогут исправить общую картину. Также этому способствует и тот факт, что тис ягодный очень медленно растёт.

Остроконечный тис. **Зимостойкий вид,** совершенно неприхотлив, в том числе и к качеству почв. Наиболее известны его декоративные, миниатюрные формы Нана (*Nana*) и Минима (*Minima*). Тис Нана может вырасти в высоту до 1 м, Минима – не более 30-35 см.

Тис средний. **Незимостойкий вид.** Имеет несколько декоративных подвидов, из которых большинство – миниатюрные тисы.

Тис канадский. Это невысокое дерево, высотой до 2 м. Внешне очень более похож на кустарник, чем на дерево. В ландшафтном дизайне используют такие виды, как *Aurea* (хвоя характерного жёлтого оттенка, до 1 м в высоту) или *Pyramidalis*. Pyramidalis оправдывает своё название: имеет пирамидальную форму, в высоту редко превышает 1 м, зато в диаметре может достигать полутора метров.

ОСОБЕННОСТИ ВЫРАЩИВАНИЯ

Зачастую покупая саженец, мы обнаруживаем отмершие нижние ветви на фоне прекрасной остальной кроны. Обрезая их, испытываем великий соблазн посадить растение так, чтобы оно пушилось от самой земли. Вот тут и кроется самый большой подвох. Дело в том, что при посадке корневая шейка должна быть вровень с землёй, и ни в коем случае не глубже. В противном случае растение довольно быстро гибнет независимо от прилагаемых усилий.

Посадочная яма должна быть в два раза больше, чем корневой ком. Желательно сделать дренаж из битого кирпича и песка слоем 20 см.

После посадки саженец обильно поливают и мульчируют приствольный круг щепой. Полив проводят раз в месяц, дождевание – раз в 2 недели. Со второго года посадки можно подкормить, но только специальным удобрением для хвойных или небольшим количеством органики (перепревшим компостом или навозом). Главное здесь – не переборщить. На очень плодородных почвах у растений растрескивается кора, наблюдается камедетечение, потеря сортовой формы и, как следствие, уменьшение зимостойкости. А внесённые «от души» минеральные удобрения зачастую вызывают резкое пожелтение хвои, её усыхание («горение»).

На зиму корневую систему мульчируют торфом слоем 10 см, молодые растения укрывают лапником, но не с осени, иначе дерево сопреет, а в феврале, когда лежит белый снег и светит яркое солнце, вызывающее ожоги. Особенно от этого страдают тисы.

Весной проводят санитарную обрезку, формирование кроны. Сухие побеги удаляют полностью, обрезку делают на 1/2 длины побега.

Хвойные низкорослые породы нельзя размещать под лиственными деревьями, так как опавшие на хвою листья негативно влияют на дальнейшее развитие растения.

Алла Панкратова

«ОГОРОДНАЯ ПАЛЬМА» НА ЦВЕТНИКЕ

УВИДЕВ ОДНАЖДЫ СТРАННЫЕ РАСТЕНИЯ, НАПОМИНАЮЩИЕ ПАЛЬМЫ, С БОЛЬШИМИ, ШИКАРНЫМИ ЛИСТЬЯМИ, Я ВО ЧТО БЫ ТО НИ СТАЛО РЕШИЛА ПОСАДИТЬ ИХ НА СВОЁМ САДОВОМ УЧАСТКЕ. ОГОРЧАЛО ТОЛЬКО ОДНО – НЕБЛАГОЗВУЧНОЕ НАЗВАНИЕ «ПАЛЬМЫ» – КЛЕЩЕВИНА. ДЕЛО В ТОМ, ЧТО СЕМЕНА РАСТЕНИЯ ПО ФОРМЕ ОЧЕНЬ НАПОМИНАЮТ КЛЕЩА. ЛАТИНСКОЕ RICINUS, В ПЕРЕВОДЕ «КЛЕЩ», ПРЕОБРАЗОВАЛОСЬ В «КЛЕЩЕВИНУ». В РОССИИ ЕЁ НАЗЫВАЮТ ТАКЖЕ КАСТОРКОЙ, РАЙ-ДЕРЕВОМ, ТУРЕЦКОЙ КОНОПЛЁЙ. НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ У МЕНЯ НАКОПИЛСЯ ОПРЕДЕЛЁННЫЙ ОПЫТ ВЫРАЩИВАНИЯ ЭТОГО РАСТЕНИЯ, КОТОРЫМ Я ХОЧУ ПОДЕЛИТЬСЯ С ЧИТАТЕЛЕМ.

ВИДЫ И СОРТА

Клещевина – многолетнее растений семейства молочайных, родом из Африки. Во Вьетнаме она достигает высоты 10 м и живёт до 10 лет. В нашей стране из-за холодного климата клещевину выращивают как однолетнюю культуру.

Корень у неё стержневой, мощный, проникает в почву на глубину до 4 метров. Стебель прямой, полый, внизу он со временем одревесневает, выше ветвится с ясно выраженными междоузлиями.

Сегодня культивируют несколько форм и видов клещевины:

Клещевина обыкновенная. В высоту достигает 1-1,2 м, зелёный стебель несёт большие глянцевые листья.

Клещевина борбонская. Имеет плотный красный ствол и большие блестящие листья, вырастает до 3 м.

Клещевина занзибарская. Достигает в высоту 2 м, имеет тёмно-красные исполинские листья.

Клещевина индийская. Высота – 1,2 м, имеет тёмно-зелёные листья и практически чёрный ствол.

Клещевина Гибсона. Достигает 1,5 м в высоту, листья и ствол тёмно-красные.

Как видим, размеры клещевины сильно отличаются в зависимости от вида и сорта. Я, например, выращивала и метровых «малышек», и трёхметровые «пальмы». От сорта зависит и окрас листьев. Самые известные садовые формы клещевины: с ярко-красными листиками – Ред Спаир, с тёмно-красными – Кармелита, с фиолетовыми – Занзибарская, с зелёными – Казачка. В Европе встречаются сорта клещевины даже с чёрными листьями.

Цветёт клещевина во второй половине лета соцветиями с мелкими цветками, на месте которых ближе к осени формируются крупные колоритные плоды – коробочки ярко-красной, пурпуровой или карминной окраски, которые сохраняются до полного созревания семян.

УХОД ЗА КЛЕЩЕВИНОЙ

Клещевина – настолько неприхотливое растение, что практически не нуждается в уходе. Нужно только помнить, что родом клещевина из мест с жарким климатом, поэтому она лучше растёт и более декоративна на солнечных местах с окультуренной, рыхлой почвой. У нас клещевина растёт возле кирпичной стены – ей там тепло и уютно.

Единственный момент, которому стоит уделить внимание – это полив. На протяжении всего летнего сезона растение очень активно развивается, поэтому ему необходимо обеспечить регулярное увлажнение. Я стараюсь поливать его каждые 5 дней по 10 л воды (под каждое). При недостатке влаги в период цветения и налива семян урожай сильно снижается. При сильной засухе начинают опадать листья, осыпаться цветки и коробочки.

Очень отзывчива клещевина и на различные подкормки, причём лучше всего вносить азотные, особенно перед началом формирования соцветий растения.

ВЫРАЩИВАНИЕ

Из-за медленного роста в начале развития и особой теплолюбивости (растения совершенно не выносят заморозков и длительного похолодания) высаживать в грунт на постоянное место клещевину следует после окончания весенних заморозков, рассадой.

Высевать семена на рассаду можно с конца марта до середины июня, но я делаю это в середине апреля. Посеянная в это время рассада не вытягивается и не перерастает. Кроме того, только при апрельском посеве сеянцы клещевины успевают за сезон развиться в мощное растение, на котором образовываются и, главное, дозревают полноценные семена.

Семена клещевины достаточно долго не прорастают, а из 10 посеянных, как показала практика, всходит в лучшем случае только 6-7 штук. Для ускорения прорастания семян целесообразно применять скарификацию. То есть чтобы облегчить прорастание семени, помочь ему раскрыть жёсткую оболочку, непосредственно перед посевом я тру его обыкновенной наждачной бумагой. Иногда семенам клещевины очень сложно освободиться самостоятельно от маслянистой кожуры, которая покрывает семядольные листья. В этом случае я аккуратно её удаляю с помощью пинцета. По мере стремительного роста сеянца клещевины досыпаю почву.

Сажать семена можно и прямо в грунт, но не раньше начала мая, иначе молодые растения попросту могут не выдержать небольших возвратных заморозков. Сажая клещевину в открытый грунт, старайтесь класть по 2-3 семечка в каждую лунку.

Многих пугает то, что клещевина ядовита, но ведь часто на наших садовых участках и даже в домах растут другие ядовитые растения: диффенбахия, всеми любимые ландыши и дельфиниумы, дурман и аконит. Все эти растения мы выращиваем за их экзотические листья и цветы, так почему бы не выращивать и клещевину? Кстати, из её семян получают всем известное касторовое масло, которое широко используется в медицине, технике, химии. Касторовым маслом натирали сапоги, что делало их непромокаемыми. Оно не высыхает, очень вязкое, застывает при температуре от -10 до -18°С.

Клещевина хороша на газоне в одиночной посадке или группами (3-5 штук) без других растений. Можно её использовать для декорирования невысоких стен.

Алла Панкратова

БИОЛОГИЧЕСКИЕ ПАМЯТНИКИ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОДГОРЕНСКИЙ РАЙОН

1. Степная залежь у села Украинская Буйловка. Площадь – 25 га.
2. Урочище Басовские кручи – остатки мелового бора у села Басовка. Площадь – 6,8 га.
3. Урочище Кувшин – растительность сниженных Альп у села Семейка. Площадь – 7,4 га. В урочище Кувшин охраняются тимьянники, иссопники и ковыльные степи. Редкими растениями являются иссоп меловой, чабрец меловой, вечерница тёмная, шиверкия подольская, овсяница меловая и бурачок ленский.

РАМОНСКИЙ РАЙОН

1. «Декастр» – остатки 200-300-летней дубовой рощи в парке пансионата им. Дзержинского.
2. Урочище Солодь у поворота с Задонского шоссе на село Ямное. Площадь – 2,5 га.
3. «Старинный парк» – высоковозрастная дубрава паркового типа на правом берегу р. Воронеж. Площадь – 7,1 га.
4. «Червлёный бор» – уникальный сложный бор в Усманском массиве. Площадь – 57 га.
5. «Краснолесье» – высокопродуктивные культуры сосны в Усманском бору. Площадь – 8,4 га.
6. «Стрелка» – высокопродуктивные культуры сосны. Площадь – 11 га.
7. «Ступинское поле» – географические культуры сосны. Площадь – 27 га.

РЕПЬЕВСКИЙ РАЙОН

1. Степь Крутцы у села Новосолдатка. Площадь – 200 га. В урочище Крутцы охраняются тимьянники и низкоосоковая степь. Редкими растениями являются осока низкая, чабрец меловой, бедренец меловой, овсец пустынный, лён украинский, горечавка лёгочная, катран татарский и другие.

ЭКОЛОГО-ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЕ ТРОПЫ

В ПРОШЛОМ ГОДУ В НЕСКОЛЬКИХ НОМЕРАХ «ЧЕРНОЗЁМОЧКИ» МЫ РАССКАЗАЛИ ОБ ОТДЕЛЬНЫХ СТРУКТУРАХ ОДНОГО ИЗ СТАРЕЙШИХ В СРЕДНЕЙ ПОЛОСЕ РОССИИ БОТАНИЧЕСКИХ САДОВ, СОЗДАВАЕМЫХ ПРИ ВУЗАХ, – БОТСАДЕ ВОРОНЕЖСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО УНИВЕРСИТЕТА. НО ЭТОТ РАССКАЗ БУДЕТ НЕПОЛНЫМ, ЕСЛИ МЫ НЕ ПОЗНАКОМИМ ЧИТАТЕЛЕЙ С ДРУГИМИ, НЕ МЕНЕЕ ВАЖНЫМИ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯМИ ЭТОГО НАУЧНОГО ЗАВЕДЕНИЯ.

Ландшафтно-флористический коллекционный комплекс природной флоры. Богат и разнообразен растительный мир Центрального Черноземья. В нём насчитывается около 2000 видов высших растений. Половина из них прошла испытание в условиях ботанического сада ВГУ. Наиболее интересные, редкие и уязвимые экспонируются в коллекциях и экспозициях, которые представляют собой единый ландшафтно-флористический ансамбль площадью 0,34 га. Он состоит из отдельных коллекционных участков и ботанико-географических экспозиций. Последние имитируют фрагменты зональной растительности. Для этого подбираются эколого-фитоценотические сочетания растений, иллюстрирующие характерные особенности природных сообществ региона.

В отличие от экспозиций формирование коллекций осуществляется по методу мелкоделяночного культивирования. Они строятся на основе филогенетических, систематических и природоохранных принципов. Растения, взятые из природы и высаженные в коллекции и на экспозиции, требуют индивидуального подхода при осуществлении агротехнических мероприятий, при создании условий для культивирования. Ведь каждый вид обладает своими потребностями и возможностями, у каждого свой экологический оптимум. Это чётко проявляется при их интродукции и учитывается при размножении и введении в широкую культуру.

На переднем плане ландшафтно-флористического ансамбля представлена самая большая по площади и числу видов коллекция отдела – «Систематикум природной флоры Центрального Черноземья». Параллельно ей располагаются коллекция «Папоротники Центрального Черноземья», экспозиции «Сниженные Альпы», «Растения открытых водоёмов» и «Степи Центрального Черноземья». В глубине участка наблюдаем коллекцию «Растения Красной книги России», где культивируются редкие виды, а по соседству с ней – коллекционный участок «Форм, разновидностей, сортов и гибридов растений природной флоры». Затем экологическая тропа уводит экскурсантов в лес, где представлены «Дубравы Центрального Черноземья», «Сухой бор», «Черноольшаник».

Многолетние декоративно-травянистые растения. Коллекционный фонд многолетних цветочно-декоративных растений открытого грунта насчитывает более 1000 видов, разновидностей и сортов, относящихся к 54 семействам и 123 родам. Наибольшим числом видов представлены семейства лилейные, ирисовые, луковые, мелантиевые, амариллисовые, толстянковые, первоцветные, бигнониевые, камнеломковые, примуловые, функиевые, пионовые и другие. Это богатейший материал для формирования генетического фонда декоративных растений.

В условиях культуры у многих из них, несмотря на различное эколого-географическое и фитоценотическое происхождение, выявлена высокая экологическая пластичность и интродукционная устойчивость. Растения цветут и формируют жизнеспособные семена, за некоторым исключением. Размножаются семенами и вегетативно. У некоторых видов отмечен самосев. Всестороннее изучение этих растений позволяет шире внедрять их в промышленное цветоводство Центрально-Чернозёмного региона. Основные методы формирования коллекции – эколого-географический и метод родовых комплексов, дополненный сортовым разнообразием. С помощью последнего собраны крупные коллекции пиона, флокса, ириса, нарцисса, тюльпана и др. Значительная часть их – дикорастущие виды и их природные формы с разных контингентов.

Андрей Воронин,
директор ботанического сада ВГУ

СНЕГИРЬ

ЕЩЁ ЧЕТВЕРТЬ ВЕКА НАЗАД НАШ ЗНАМЕНИТЫЙ ЗЕМЛЯК ВАСИЛИЙ МИХАЙЛОВИЧ ПЕСКОВ ПРОВЁЛ ОПРОС ЧИТАТЕЛЕЙ: «КАКАЯ ПТИЦА В ВАШЕЙ ОБЛАСТИ САМАЯ ПОПУЛЯРНАЯ?» ОКАЗАЛОСЬ, ЧТО В РОССИИ САМЫЕ ЛЮБИМЫЕ ПТИЦЫ – СКВОРЕЦ, ЛАСТОЧКА И СНЕГИРЬ.

Действительно, именно снегирь мог бы стать живым символом нашей огромной холодной страны. Ведь гнездится он в основном в хвойных лесах таёжной зоны Евразии – от Скандинавии, через Урал и по всей Сибири – до Камчатки.

Снегиря все знают с детства. Ему посвящены многие стихи и рассказы, ставшие шедеврами нашей детской литературы. О снегире писали А. Барто, С. Маршак, В. Бианки. Все знают, что снегирь – спокойная и даже отчасти флегматичная птица с негромким голосом. Песня снегиря не отличается красотой и звучностью, но ещё в старину любители птиц обнаружили интересную способность этих птиц повторять известные напевы. За хорошо обученных снегирей платили очень немалые деньги.

Своё латинское название Pyrrhula, что в переводе означает «огненный», снегирь получил за свой яркий, прямо-таки щегольской наряд. Однако летом в гнездовое время яркий наряд самца снегиря становится заметно тусклее.

Снегирь – миролюбивая птица. Его нередко содержат в клетках. Эти пернатые быстро привязываются к хозяину и часто становятся настоящими любимцами семьи, как кошки или собаки. В Западной Европе развита даже селекция декоративных снегирей, выведено немало домашних пород.

В Германии, по свидетельству великого натуралиста Альфреда Брема, в середине XIX века слово «снегирь» считалось бранным и обозначало крайне ограниченного человека. Это заставляло предположить большую глупость этой птицы. Да, снегирь довольно доверчивая птица, но далеко не глупая.

Один иркутский натуралист описывает случай, произошедший при ловле и кольцевании птиц. Снегирь спрятался от охотников в развесистом кусте боярышника, и попытки выманить или спугнуть его оттуда окончились неудачей. А затем птица вообще исчезла. Спустившись к самому основанию куста, хитрец... лег на спину, сделавшись совершенно незаметным на фоне слоя из опавших рубиново-красных ягод. Вот вам и глупая птица!

Согласно библейским легендам, снегирь самоотверженно ломал иглы тернового венца, надетого на голову Спасителя, и одна капля крови попала ему на грудь, окрасив её в красный цвет. Поэтому снегирь всегда пользовался уважением и покровительством у христианских народов.

В наших краях снегирь появляется в октябре и улетает в апреле. Ближайшее к нам место гнездования снегиря обнаружено на севере Липецкой области – в Добровском лесхозе.

Нередко можно слышать сетования, что в последнее время снегирей зимой у нас встречается всё меньше. Орнитологи пока не дали чёткого ответа на этот вопрос. Возможно, это связано с глобальным потеплением, в результате которого снегирю нет необходимости лететь далеко на юг в поисках корма.

Другая причина, вероятно, связана с бурным разрастанием мегаполисов в районах гнездования снегиря. Та же Москва предоставляет этим великолепным птицам обилие корма и всевозможных укрытий в виде посадок хвойных и лиственных пород на улицах города. Начиная с середины октября снегири буквально заполоняют парки и скверы столицы. Именно в это время они становятся весьма заметными для человека. Так что лететь далеко на юг снегирю теперь особой нужды нет.

Если читатели захотят помочь этой птице в зимнее время, то достаточно соорудить простенькую кормушку, в которую положить кисти рябины, калины или боярышника. Любят снегири и семена черноклёна и пенсильванского ясеня, содержащие масла не меньше, чем подсолнечниковые семечки. Возле дома и на дачном участке можно посадить ясень, иргу, черёмуху, хмель, семенами которых питаются снегири. И тогда эта красивая жизнерадостная птица будет радовать вас всю зиму своим ярким нарядом и весёлым нравом!

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

БИОЛОГИЧЕСКИЕ ПАМЯТНИКИ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ

2. Урочище Майдан у хут. Сердюки. Площадь – 60 га. Здесь произрастают реликтовые виды растений. В урочище Майдан на меловых склонах произрастает проломник Козо-Полянского, осока низкая, овсец пустынный, бурачок ленский, эфедра двухколосковая, вечерница тёмная.

РОССОШАНСКИЙ РАЙОН

1. Меловой бор у села Нижний Карабут. Площадь – 1 га. Другое название памятника природы Меловой бор – «Сосны». Урочище расположено на северо-востоке Россошанского района (на границе с Подгоренским) в 2,27 км на северо-запад от села Нижний Карабут. Здесь на склоне, обращённом на восток, растут около ста экземпляров сосны меловой, имеющих возраст около 30 лет. Склон можно отнести к старопричечным склонам, у его подножия находится крупное старичное озеро, имеющее протяжённость 2,1 км. В верховьях оно сохранило связь с Доном через заросшую и закоряженную протоку. Выход из озера покрыт зарослями тростника. Крутизна склона в северной части до 40°, в месте крутого изгиба старицы его покрывает сосново-берёзовый лес. Помимо сосны меловой здесь встречаются и другие краснокнижные растения: рябчик русский, прострел раскрытый, тюльпан Бибирштейна. В связи с уникальностью ландшафта Мелового бора целесообразно было бы организовать здесь национальный парк площадью около 1000 га. В границы парка необходимо включить помимо Мелового бора также озеро-старицу и окружающие лесные массивы.

2. Россошанская плодово-ягодная опытная станция. Площадь – 428 га.

СОДРУЖЕСТВО ЕДИНОМЫШЛЕННИКОВ

В КАНУН НОВОГО ГОДА СОСТОЯЛАСЬ ПЕРВАЯ ОТКРЫТАЯ ДЕГУСТАЦИЯ ВИН ВОРОНЕЖСКИХ ВИНОДЕЛОВ.

Это мероприятие стало логическим продолжением многолетней работы энтузиастов, популяризирующих выращивание «солнечной культуры» в регионах Черноземья. Благодаря их стараниям виноград в нашем крае уже не в диковинку, он нашёл постоянную прописку на дачных и любительских участках. Сейчас в коллекциях воронежских любителей насчитывается более 400 сортов и гибридных форм этой древней культуры. А некоторые мастера лозы всерьёз занялись её селекцией.

Александр Герасименко

Любительское виноделие до некоторых пор было распространено в основном в южных регионах России, но с расширением «солнечной культуры» оно пришло и в Черноземье.

Организатором первой открытой дегустации стал воронежский виноградарь-винодел Александр Герасименко.

– В прошлом году, – рассказал он, – меня пригласили в ассоциацию «Черноморские гаражные вина», которая появилась в Анапе. Моим «Цветочному» и «Раннему Магарача» на дегустации коллеги дали высокую оценку, приняли меня в свои ряды. Но почему бы не создать подобную ассоциацию в Воронеже? С этой идеей и стал объединять единомышленников.

В инициативную группу вошли Михаил Акованцев, Юрий Юдин, Иван Веневитинов, Игорь Наумов, Владимир Орёл, Юрий Ясырев, Татьяна Китаева, Владимир Ровенский и другие виноградари.

Перед началом дегустации с интересным сообщением выступил Юрий Юдин. Он отметил, что выращивание винограда с последующим изготовлением из него вина – это высшая ступень в виноградарстве.

И как показала проведённая дегустация, воронежские мастера лозы добились немалого в этой отрасли. До золотых и другого достоинства медалей пока не дошло. Но сам факт, что в регионе появилось содружество производителей натурального напитка, говорит о многом. Судя по тому, как быстро распространяется виноград в наших садах, Воронеж в скором времени может стать признанной столицей виноградарства Черноземья, где и производство целебного вина займёт достойное место.

Юрий Юдин

Максим Андреев

ИЗ ИСТОРИИ МАГАРАЧА

Институт винограда и вина «Магарач» (республика Крым) – старейший российский научный центр – был основан как Магарачское казённое заведение в составе Императорского Никитского сада в 1828 году, согласно указу Николая I от 14.09.1828 и по инициативе генерал-губернатора Новороссии и наместника Бессарабии князя М. С. Воронцова. Указом предусматривались масштабные меры по развитию садоводства, виноградарства и виноделия в Новороссии и Бессарабии.

Задачи Магарачского казённого заведения по поручению князя М. С. Воронцова были разработаны директором Императорского Никитского сада Николаем Андреевичем Гартвисом в «Рапорте № 41» от 25 апреля 1828 года. На землях Сада в урочище, именуемом Магарач (по названию бывшей ранее в этом месте греческой деревни), создавалось специальное заведение для сбора, посадки и распространения владельцам земельных участков виноградных лоз. В рапорте предусматривалась закладка образцового виноградника и обучение в течение 15 лет навыкам ухода за лозой учеников-работников.

В 1828 году в Магарач из Судака было переведено училище виноградарства и виноделия. Здесь, в Магарачском заведении, началась подготовка виноделов. Первыми учениками были мальчики из военно-сиротских домов. Срок учёбы им определили в 15–20 лет. Позже принимали в училище только грамотных и за плату в 50 рублей в год при полном пансионе. Затем были открыты высшие винодельческие курсы, где подготовили немало специалистов, которые по окончании учёбы устраивались работать в частные хозяйства. Весной 1829 года был заложен опытный виноградник черенками, полученными из имений князя М. С. Воронцова.

Уже в 1832 году из Магарача в различные регионы Кавказа, Бессарабии, Украины было разослано 6,5 тысячи лоз ценных сортов винограда.

Небольшая (22,5 тысячи бутылок) коллекция вин «Магарача» бережно хранит 3 бутылки вина «Мускат розовый Магарач» урожая 1836 года, внесённого в книгу рекордов Гиннесса как самое старое русское вино.

Н. А. Гартвисом была основана коллекция сортов винограда (1826), в течение 36 лет проводились исследования по сортоизучению и селекции сортов винограда.

МАГИЯ КОЗЫ

ЭТО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЕ ЖИВОТНОЕ, КОТОРОМУ ВЫПАЛО СТАТЬ СИМВОЛОМ НАСТУПИВШЕГО ГОДА, СТАНОВИТСЯ ВСЁ БОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫМ У ЖИТЕЛЕЙ СЕЛЕНИЙ И МАЛЫХ ГОРОДОВ. ЧЕМ ЭТО ОБУСЛОВЛЕНО?

Спросите любого сельчанина, содержащего собственное подворье, и услышите такой ответ. Дескать, в наше время ту же корову попробуй заведи – хлопот не оберёшься. А с козой-дерезой управиться куда проще...

Да, с точки зрения экономической дойная коза даст фору любой бурёнке. Тут только загибай пальцы. Затраты кормов (в кормовых единицах) на один центнер козьего молока в 1,75 раза меньше, чем на центнер коровьего. А затраты труда в человеко-часах меньше в 2,5 раза. Зато на один центнер живой массы коза молока даёт в 2-2,3 раза больше, чем корова.

Вот насколько убедительна статистика. Да и удой у козы, хотя это животное невелико в сравнении с коровой, не такой уж маленький: до 1000 кг молока за 10 месяцев лактации. А в Новой Зеландии зафиксирован такой рекорд у зааненской породы – 3507 кг! Столько молока даже не всякая корова даст...

Однако вернёмся на родную российскую землю. У нас не только стали разводить молочных коз в частном секторе, но начали создавать целые козьи фермы. Одна из них не так давно появилась в селе Бабяково под Воронежем, на небольшом предприятии «Магия», занимающемся переработкой коровьего молока. Основатель фермы Николай Некрасов объясняет свою идею просто:

– Всё началось с нужд семьи. У меня одна за другой родились внучки. С малых лет они больны аллергией. Зная о том, что в этом случае помогает козье молоко, которое по усвояемости, кстати, близко к материнскому, завёл двух козочек русской белой породы. Когда внучки подросли, острая необходимость в целебном молоке отпала, но интерес к этим животным остался. Так, со временем, и получилась ферма, в которой сейчас насчитывается пятьдесят голов. В минувшем году завёз двух производителей зааненской породы. С их помощью хотим получить более продуктивные помеси.

Николай Александрович знакомит с обитателями своей небольшой фермы.

– Мне, – говорит он в процессе нашей экскурсии, – нравится сравнение козы с пчелой. Когда она пасётся на пастбище – то листочек, упавший с дерева, подберёт, то веточку, то цветочек, то колючку, какую корова не возьмёт. Как пчела изо дня в день собирает целебную полевую «дань». Не потому ли козье молоко так полезно?

Мой собеседник отмечает, что спрос на дойных коз год от года растёт. В минувшем году, например, на ферме продали 60 голов.

– К настоящему времени, – считает Некрасов, – люди наелись продуктов в красивых упаковках. Теперь наблюдается тенденция к оздоровлению населения. Но один идёт в аптеку, а другой – за козьим молоком.

Николай Александрович новое дело не считает бизнесом. Для него это – хобби. Не стремится в разы увеличивать стадо, наращивая производство. Есть спрос – он и обеспечивает предложение. И главное, выдаёт чистейшую продукцию:

– Козье молоко фасуем только в стеклянных бутылках. Ни пластмасса, ни какой-нибудь крафт для него не подходит – теряется качество. Летом делаем творог и замечательное масло. Сметана из козьего молока – это шедевр! Тает во рту, одна её ложка по питательной ценности заменит четыре ложки коровьего масла...

Заготовкой кормов на бабяковской ферме не утруждаются. По глубокому убеждению Н. А. Некрасова, каждый должен заниматься своим делом: один, имеющий соответствующие угодья, производит корма, другой – животноводческую продукцию. В рационе коз – кормосмеси из ячменя, кукурузы, пшеницы, кормовая свёкла и, конечно, луговое сено. Но (принципиально!) – никаких стимуляторов-молокогонов, премиксов и прочих добавок. Качество продукции – прежде всего!

С любовью Николай Александрович показывает маточное поголовье фермы. Содержится на ней и своя чемпионка, которая меньше трёх козлят за окот не приносит. Отношение к этой козе, понятное дело, особое. Ведь за свою «животную жизнь» она внесла наиболее заметный вклад в развитие бабяковской фермы.

Андрей Марченко

ЦЕЛЕБНЫЕ СВОЙСТВА КОЗЬЕГО МОЛОКА

По древней легенде, молоком козы был выкормлен верховный бог Олимпа Зевс. Современные специалисты также подтверждают целебные свойства козьего молока. Рецепты лечения им в народной медицине проверены не одним поколением.

Ценность козьего молока объясняется тем, что в рацион животного входят лекарственные растения, которые коза способна выбирать. В отличие от коровьего молока, в козьем жировые шарики намного меньше по размерам, поэтому облегчается процесс переваривания. Это объясняет хорошую переносимость козьего молока при разных нарушениях пищеварения.

Также его целебные свойства состоят в том, что оно способствует улучшению состава крови и хорошо укрепляет иммунитет, обладает бактерицидными свойствами, активизирует работу пищеварительных желёз, обладает противоаллергическими свойствами, способствует ускорению сращивания костей при переломах за счёт высокого содержания кальция, оказывает положительное влияние на здоровье при заболеваниях кожи, суставов и при других недугах.

БОЛЕЗНЬ ЛУЧШЕ ПРЕДУПРЕДИТЬ

Управление Россельхознадзора по Воронежской области информирует охотпользователей и любителей спортивной охоты о необходимости сдавать пробы мяса от диких животных на исследование в ветлаборатории.

Данная мера необходима для предупреждения заражения такими заболеваниями, как трихинеллёз, финноз, бешенство и другими.

Трихинеллёз – это заболевание, вызываемое паразитированием в мышечной ткани многих видов плотоядных животных и человека невидимых невооружённым глазом личинок мелкого гельминта – трихинеллы. Чаще всего заражение людей происходит при употреблении в пищу заражённого личинками паразита мяса диких кабанов или домашних свиней, которые заражаются, поедая мышей, крыс (хозяев возбудителя), а также трупы павших плотоядных животных, отходы охотничьего промысла.

Финноз – инвазионное заболевание, вызываемое личинками цестод, многих видов животных, в том числе человека. Половозрелые стадии цестод обитают в кишечнике плотоядных животных и человека.

Люди могут подхватить болезнь при употреблении в пищу мяса крупного рогатого скота, зебу, яков, свиней, диких кабанов, медведей, зайцев, кроликов, пораженного личиночной стадией цестоды.

Бешенство является зоонозом (болезнью, передаваемой от животных людям), вызываемым вирусом. Болезнь инфицирует домашних и диких животных и передаётся людям.

Управление предупреждает: без тщательных лабораторных исследований мясо диких животных нельзя употреблять в пищу. В интересах самих охотников предпринять необходимые меры для предупреждения печальных последствий после съеденного блюда из непроверенного мясного трофея.

ОПАСНЫЙ ГРУЗ ВОЗВРАЩЁН

УПРАВЛЕНИЕ РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА ПО ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ ПРЕСЕКЛО ФАКТ ВВОЗА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА В РОССИЮ С ТЕРРИТОРИИ УКРАИНЫ.

При проведении государственного ветеринарного надзора в международных пунктах пропуска на границе с Украиной «Бугаевка» и «Новобелая» управлением предотвращён ввоз 23 партий мясопродуктов, 2 партий мёда и партии яйца пищевого куриного, перевозимых с нарушением Единых ветеринарных требований.

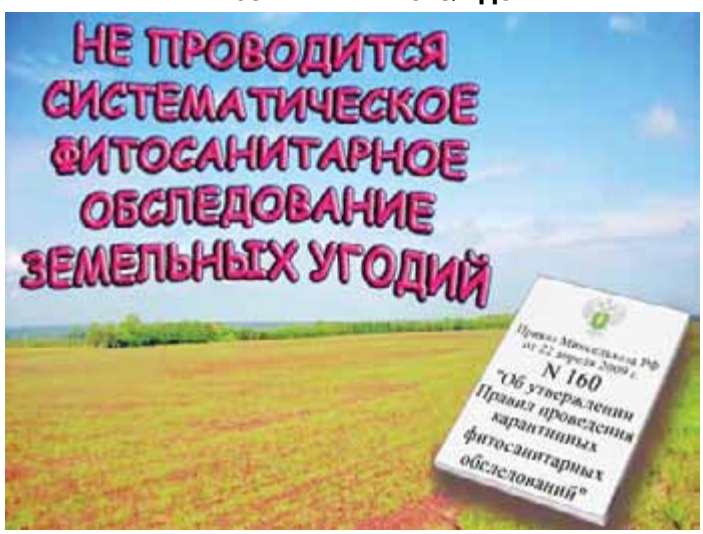
Ввоз продукции с нарушением требований законодательства Российской Федерации в области ветеринарии может привести к распространению на территории Российской Федерации, в том числе и в нашем регионе, инфекционных заболеваний.

Нелегально ввозимая продукция возвращена обратно на территорию Украины.

Управление Россельхознадзора напоминает, что по решению комиссии Таможенного союза разрешено ввозить не более 5 кг продукции животного происхождения в заводской упаковке в расчёте на одно физическое лицо при условии эпизоотического благополучия государства-производителя и государства, из которого вывозят данную продукцию.

НАКАЗАНЫ ПО ЗАКОНУ

ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПЛАНОВЫХ ВЫЕЗДНЫХ ПРОВЕРОК В ОТНОШЕНИИ ООО КФХ «НИКОЛЬСКОЕ» ХОХОЛЬСКОГО РАЙОНА, ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО КООПЕРАТИВА ИМЕНИ КАЛИНИНА ТЕРНОВСКОГО РАЙОНА И ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ ГЛАВЫ КФХ МАСЛОВА ПЕТРОПАВЛОВСКОГО РАЙОНА ГОСУДАРСТВЕННЫМИ ИНСПЕКТОРАМИ УПРАВЛЕНИЯ РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА ПО ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ УСТАНОВЛЕНЫ НАРУШЕНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА РФ В ОБЛАСТИ КАРАНТИНА РАСТЕНИЙ, ВЫРАЗИВШИЕСЯ В НЕВЫПОЛНЕНИИ ПРАВИЛ ПРОВЕДЕНИЯ КАРАНТИННЫХ ФИТОСАНИТАРНЫХ ОБСЛЕДОВАНИЙ



В ходе проверок обнаружено, что в хозяйствах не проводились систематические карантинные фитосанитарные обследования земельных угодий с целью выявления карантинных объектов, определения границ их очагов, не были разработаны и утверждены планы проведения систематических карантинных обследований, что является нарушением статьи 12 Федерального закона от 15.07.2000 года № 99-ФЗ «О карантине растений». Кроме того, в кооперативе имени Калинина и у главы КФХ Маслова отсутствовали приказы о назначении ответственных лиц за выполнение карантинных мероприятий.

Вред, наносимый карантинными сорняками сельскому хозяйству, – это не только снижение урожайности культур, но и засорение урожая, ухудшение его качества, токсичность продукции, влекущая за собой опасность для людей и животных. Так, например, в Хохольском районе зарегистрированы карантинные объекты: фомопсис подсолнечника и повилики. При заболевании фомопсисом уменьшается выполненность массы и всхожесть семян подсолнечника.

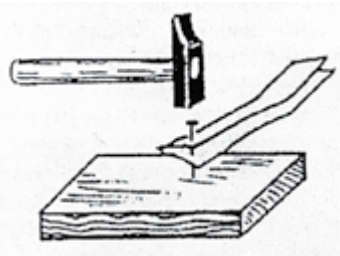
Повилика – это паразитное растение, живёт за счёт растения-хозяина. Корма, содержащие повилику, могут стать причиной отравления животных.

В Терновском и Петропавловском районах также зарегистрирован фомопсис подсолнечника. Кроме того, в последнем районе обнаружены амброзия полынолистная и трехраздельная, а также повилика. Как известно, амброзия трёхраздельная засоряет яровые зерновые и пропашные, кормовые травы, огороды и сады. Сорняк сильно угнетает культурные растения, особенно яровые.

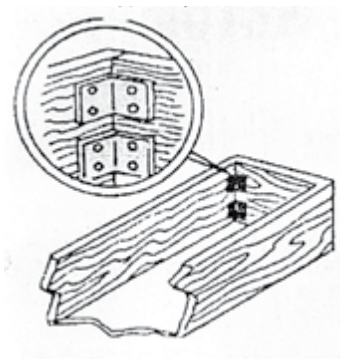
По итогам проверок должностные лица и юридическое лицо производственного сельскохозяйственного кооператива им. Калинина привлечены к административной ответственности по ст. 10.1 КоАП РФ, им назначены наказания в виде штрафов. Выданы предписания об устранении выявленных нарушений.

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

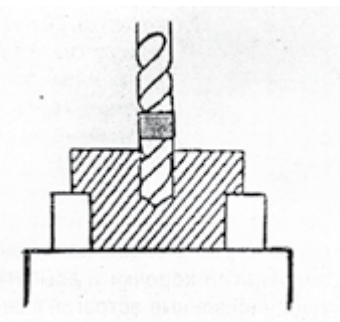
СОВСЕМ НЕ МЕЛОЧИ



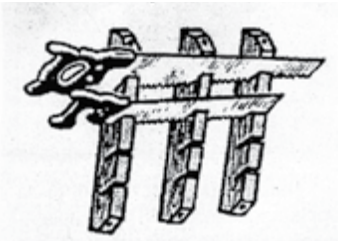
Узкая полоска бумаги, сложенная вдвое, поможет уберечь вам пальцы при забивке мелких гвоздей. Кроме того, с её помощью можно забивать гвозди, когда ни рукой, ни каким-либо инструментом придерживать их невозможно, например, в узкой щели.



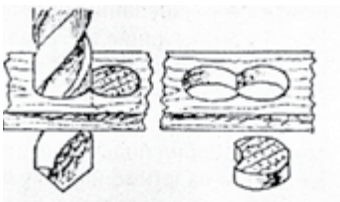
Делая цветочные ящики для балкона, приходится думать о том, как скрепить между собой их стенки и дно. Проще всего это сделать с помощью отрезков металлического уголка. Они ставятся изнутри и приворачиваются шурупами.



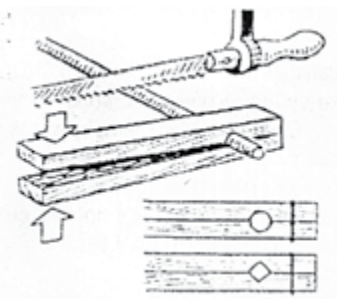
Просверливая отверстия нужной глубины, совсем не обязательно прерывать работу для измерения сделанного углубления. Обмотав сверло на заранее определённой высоте куском изоленты или лейкопластыря, вы получите надёжный ориентир для «измерения» глубины просверленного гнезда.



Подвешивать ножовку на гвоздь – не лучший способ её хранения. Бруски, прибитые к стене, надёжно защищают острые зубья пилы от повреждений, а вас – от нечаянных травм.

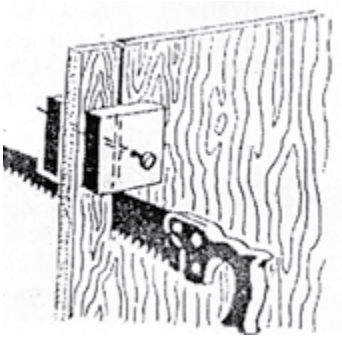


При сверлении двух находящих одно на другое отверстий сверло всё время стремится соскользнуть в уже просверленное отверстие. Чтобы избежать этого, забейте в первое отверстие пробку из твёрдого дерева и только после этого приступайте к сверлению второго. Выбить потом пробку не составит особого труда.

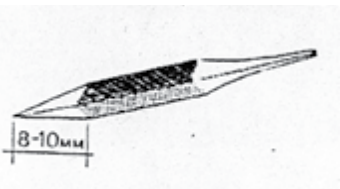


При распиловке тонкостенных металлических трубок применяют простой зажим, состоящий из двух деревянных брусков длиной до 50 см, перевязанных на конце проволокой. Для лучшего захвата трубки с внутренней стороны обоих брусков сделано по одному пазу.

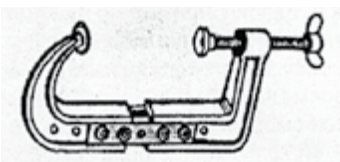
Распиливая большой лист фанеры, не тратьте попусту силы на преодоление вибрации листа и постоянного «заедания» ножовки. Сбейте гвоздём две планки так, чтобы зазор между ними был равен толщине фанерного



листа. Часть гвоздя, проходящую в зазоре между планками, пропустите в пропил следом за ножовкой. Планки, опускаясь вслед за пилой, не дадут фанере возможности вибрировать, а гвоздь будет служить клином, предохраняющим пилу от «заедания».

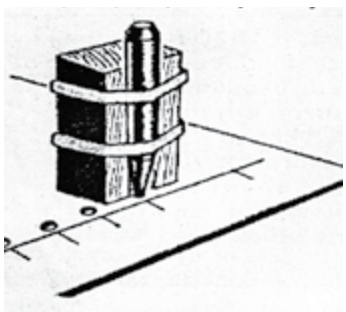


Попытка получить отверстие в стекле при помощи обычного сверла и дрели к добру не приведёт: стекло лопнет. Вставьте в ручную дрель пришедший в негодность маленький трёхгранный напильник (предварительно заточив его, как показано на рисунке), нанесите на стекло под остриё напильника одну каплю скипидара и спокойно приступайте к работе. В результате получите в стекле идеально круглое, с ровными краями отверстие.

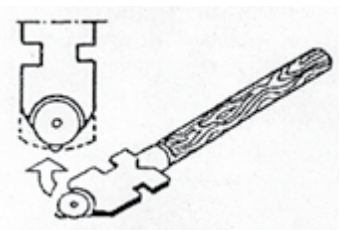


Несложная «операция» по удлинению струбцины намного расширяет её возможности. А в случае, если понадобится вернуть струбцину в первоначальное состояние, нужно отвернуть гайки, вынуть болты из гнёзд, сдвинуть половинки струбцины и, вставив болты в отверстия железной полоски и соответствующие им отверстия в струбцине, вновь навинтить гайки.

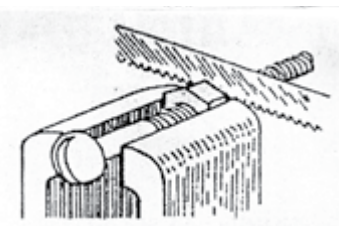
Пробка от фруктовой воды, прибитая к торцу долота, надёжно застрахует ручку от возможности расколоться при ударах по ней молотком.



В деревянном бруске сделайте желобок и с помощью резиновых лент зажмите в нём кернер. Такое приспособление намного ускорит работу в случае, когда понадобится сделать большое количество отверстий.



Заканчивая разрезание, трудно уследить, чтобы стеклорез не ударил по краю стекла. Если корпус стеклореза сточить, как показано на рисунке, то при сходе колёсика со стекла удара не последует.



Не так просто укоротить ножовкой болт, не повредив при этом его резьбу. Справиться с этой задачей поможет гайка, навинченная на стержень болта.

МЕНЮ ДЛЯ СТАРОГО НОВОГО ГОДА

СТАРЫЙ НОВЫЙ ГОД ПРИНЯТО ПРОВОДИТЬ В ДОМАШНЕМ УЮТЕ, ПОЭТОМУ И БЛЮДА ВЫБИРАЕМ ПОПРОЩЕ, НО НЕ В СМЫСЛЕ ВКУСА, А ТРУДОЁМКОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

ДОМАШНИЙ ОЧАГ

На 4 порции: свинина – 500 г, грибы маринованные (можно разные) –240 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 200 г, мука пшеничная – 1 ст. ложка, масло, специи – по вкусу.

Для драников: картофель – 600 г, лук – 1 шт., мука – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Мясо нарезаем на порции, отбиваем, посыпаем солью с перцем, жарим до готовности.

Соус: пассируем лук, добавляем нарезанные грибы, сметану и чуть муки до густоты соуса.

Готовим драники так. Картофель и лук трём на тёрке, добавляем яйцо, соль по вкусу, столовую ложку майонеза (лучше все продукты положить в блендер и перемешать в однородную массу), который не даст драникам потемнеть – они будут жёлтые, с золотистой корочкой. Жарим. Затем кладём на блюдо драник, сверху – мясо, поливаем соусом, новый слой – драник, мясо, соус и снова – драник. У нас получается башенка. Сверху украшаем на свой вкус, например, грибочками, петрушкой и свежим огурчиком, ломтиком красного болгарского перца, кукурузой, маслинами.

ЛОСОСЬ ЗАЛИВНОЙ

Рыба – 1-1,2 кг, креветки – 10-12 штук, зелёный горошек замороженный – 50 г, желатин – 30 г, вода – 1,5 л, соль, перец, лавровый лист, специи по вкусу.

Рыбу режем на куски, добавляем соль, перец, лавровый лист. Заливаем холодной водой, ставим на огонь и варим 20-30 минут. Остужаем, вытаскиваем рыбу и разбираем на мелкие кусочки.

Бульон процеживаем через марлю. Желатин замачиваем в холодной воде на 10 минут, затем добавляем в бульон.

Креветки отвариваем 3 минуты в другой кастрюле, очищаем.

Горошек заливаем кипятком на 3 минуты, воду сливаем.

Выкладываем в форму креветки и горошек, добавляем чуть-чуть рыбного бульона, ставим в холодильник до полного застывания. Затем добавляем рыбу, заливаем бульоном и ставим в холодильник на ночь.

РУЛЕТ «ЯЗЫК ПРОГЛОТИШЬ»

Язык – 1 шт., филе куриной грудки – 2 шт., сыр твёрдых сортов – 100 г, чеснок – 1-2 зубчика, специи.

Язык промываем и ставим варить примерно на 1,5-2 часа, добавив лавровый лист, перец горошком (можно ещё гвоздику – кому как нравится).

Готовый язык остужаем, очищаем от толстой кожи.

Филе грудки отбиваем, кладём внахлёст одну на другую, образуя прямоугольник, солим, перчим.

Сыр натираем на мелкой тёрке, чеснок пропускаем через пресс и перемешиваем с сыром. Эту начинку наносим тонким слоем на филе, затем выкладываем язык на филе и сворачиваем в тугой рулет. Все это заворачиваем в 2 слоя фольги и отправляем в духовку на 30 минут. Оставляем до полного остывания. Достаём, режем на кусочки и оформляем на свой вкус.

ПЕРЕПЕЛА ПРАЗДНИЧНЫЕ

Для этого эффектного и очень вкусного блюда нам понадобятся перепела, бекон копчёный, перцы болгарские и лавровый лист.

Каждый перепел солим и перчим, оборачиваем беконом, внутрь кладём лавровый лист. Устанавливаем перепела в очищенные от семян болгарские перцы, смазываем маслом, накрываем фольгой и печём в духовке 30 минут при +200^{0}С, затем снимаем фольгу и запекаем ещё минут 20 до золотистой корочки.

Подаём с картофелем. Готовим его так. Очищаем картофель и надрезаем веером, но не до конца. В блендере перемешиваем хлебные крошки с сыром. Картофель подсаливаем и начиняем сырно-хлебной смесью. Запекаем до готовности.

МЯСНЫЕ РУЛЕТИКИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

Берём шейку свиную – 500 г, капусту квашеную (хорошо бы с клюквой) – 200 г, сыр – 150 г, грибы (шампиньоны) – 150 г, сметана – 3 ст. ложки, приправу для мяса, соль, перец по вкусу, зубочистки для фиксации рулетиков, немного зелени.

Начинаем с мяса. Режем его на ломтики. Отбиваем. Посыпаем солью, перцем, приправой, кладём капусту, заворачиваем рулетиком, скрепляем зубочисткой. Слегка обжариваем рулетики на сковородке.

Обжаренные, кладём их в форму для запекания. Режем грибы. Смешиваем со сметаной. Выкладываем сверху смесь. Посыпаем тёртым сыром. Отправляем в духовку на 30-40 минут.

ПИРОГ «МАНДАРИНОВОЕ СЧАСТЬЕ»

Довольно простой в приготовлении, даёт нежнейший вкус и такой знакомый аромат мандаринов. Отлично подойдёт для чаепития в праздничный день!

Для его приготовления взять 4 яйца, 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 5 мандаринов.

Натереть на мелкой тёрке цедру с мандаринов. Взбить яйца с сахаром, добавить цедру, муку. Опять взбить.

Мандарины очистить от плёнки и косточек. Выдавить в тесто мякоть, перемешать. Разлить по формам. Тесто должно быть средней густоты – как на шарлотку. Выпекать 40 минут.

ДЕСЕРТ САРЫ ГЯЛИН

Этот десерт из азербайджанской кухни, в переводе – «Жёлтая невеста».

Гранат благодаря форме соцветия, напоминающей корону, считается царским фруктом. А айва... жёлтая, ароматная, желанная, но чуть-чуть жёсткая. Как смягчить её, как подготовить, чтобы она принесла подлинное наслаждение?

Сока двух гранатов должно хватить на то, чтобы полностью покрыть две айвы, порезанные четвертями. Стакан сахара. Специй по вкусу: чёрный перец, гвоздика, корица и даже имбирь. Пусть все специи останутся целиком, не надо брать их для этого блюда в молотом виде, потому что они должны присутствовать во вкусе и аромате, быть рядом, но сегодня – не их праздник.

Варить, пока айва не пропитается соком граната, не станет мягкой и прозрачной. Подавать в горячем виде. Можно сочетать с мороженым, со взбитыми сливками, а можно и просто к чаю подать. И не забудьте выпить оставшийся сироп.

Приятного аппетита!

Алла Панкратова

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

Рисует Николай Провоторов

В рамках программы импортозамещения
продовольственная выставка
ТЕРРИТОРИЯ ВКУСА-2015
11-13 февраля

При поддержке:
Департамента аграрной политики Воронежской области,
Департамента пищевой и перерабатывающей политики Воронежской области,
Воронежского регионального движения в защиту прав потребителей «Качество нашей жизни».

В программе:
экспозиция продовольственных товаров, сырья, готовых изделий,
ярмарка продуктов питания по ценам производителей,
профессиональная конкурсная оценка качества отдельных видов продукции,
конкурс инновационных проектов,
«круглый стол» по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов и защиты прав потребителей,
обучающие программы и мастер-классы по отдельным видам продукции.

ЭКСПОЦЕНТР ВГАУ
394087, Воронеж, ул. Тимирязева, 13а
Тел./факс: (473)253-85-50, 253-69-47, 255-24-84
admin@expo.vsau.ru; www.expocentr.vrn.ru