



Чернозёмочка

подписной индекс 51196

ГАЗЕТА ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ ДАЧНЫХ И ПРИУСАДЕБНЫХ УЧАСТКОВ

овощевод

ПОДГОТОВКА СЕМЯН К ПОСЕВУ



4 стр.

садовод

РАЙСКИЕ ЯБЛОЧКИ



11 стр.

зелёный лекарь

КОНКУРЕНТ ЖЕНЬШЕНЯ



16 стр.

СЕГОДНЯ В НОМЕРЕ

■ На грядку – по очереди! ■ Кладовая витаминов на вашем огороде ■ Какой насос выберем? ■ Русский чай

Фото Аким Свиридова

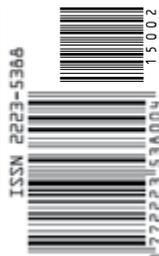


КРОЛИКИ ПОД ОПЕКОЙ ЛЬВА

15 стр.

«МУЖСКОЙ» СТОЛ К 23 ФЕВРАЛЯ

26 стр.



ООО «СемКом»**ВСЁ В ОДНОМ МЕСТЕ! СКИДКИ!****ИП Семченко А.Т.**

**- ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
СЕМЕНА ОВОЩЕЙ И ЦВЕТОВ
ОТ ЛИДЕРОВ МИРОВОЙ
СЕЛЕКЦИИ:
Голландия, Россия, США,
Франция, Япония.**

**- Средства защиты
растений.
- Грунты. Удобрения.
- Подкормки.
- Премиксы.
- Капельное орошение.**

**- Культиваторы.
Сеялки ручные.
- Укрывной материал.
- Средства от грызунов.**

Возможна доставка**сайт: СЕМКОМ.РФ**

г. Лиски, ул. Трудовые резервы, 7
Тел./факс: (47391) 4-75-55, 4-69-04,
4-63-77, ж/д вокзал, ТЦ "Европа";
e-mail: semkom@list.ru

Сеть магазинов «Усадьба»:
г. Лиски, п. Давыдовка,
с. Тресоруково

Каширский район, с. Данково
Тел. 8(47342) 6-03-82
Бутурлиновский район, с. Пузево
Тел. 8-950-759-85-31

г. Белгород,
ул. Чумичова, 38, к. 217.
Тел./факс (4722) 33-86-33
e-mail: semkombel@rambler.ru

Уважаемые читатели!

Издательский дом «Соцгум» осуществляет выпуск брошюр в помощь садоводам и огородникам «Библиотека журнала «Чернозёмочка». К настоящему времени вышли в свет следующие издания:



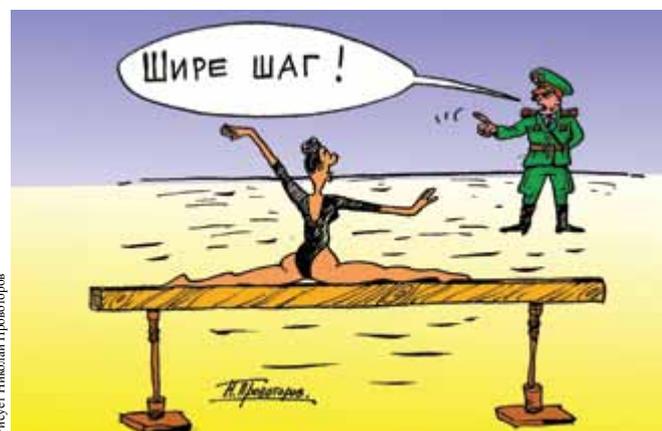
ПОДРОБНУЮ ИНФОРМАЦИЮ ВЫ МОЖЕТЕ ПОЛУЧИТЬ В НАШИХ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВАХ:

- 394026, г. Воронеж, Московский пр-т, д. 11 Б, тел./факс редакции (473) 2-72-76-43, тел. 2-39-25-33, e-mail: chz@rdw.vrn.ru
- 398000, г. Липецк, ул. Советская, д. 36, оф. 310, тел./факс (4742) 23-54-06, тел. (4742) 77-14-86
- 308034, г. Белгород, ул. Б. Хмельницкого, д. 131, оф. 233 А, тел. (4722) 300-732, 901-749

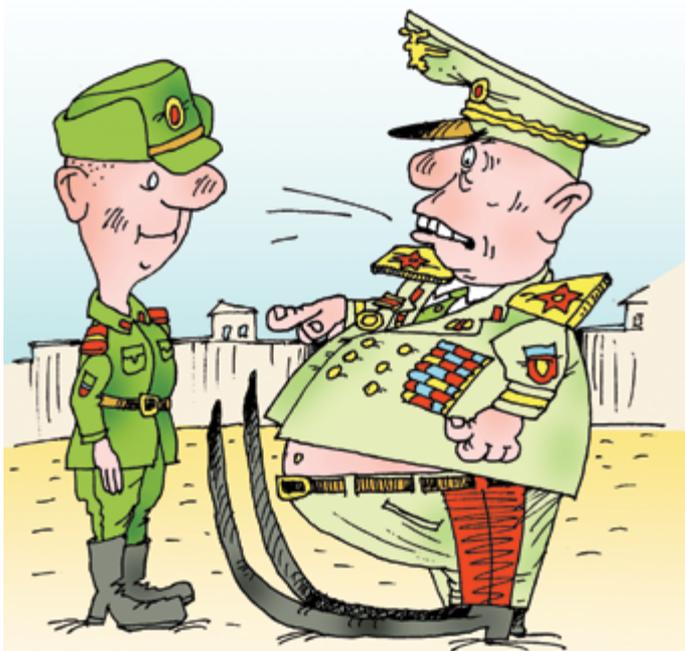
**ООО фирма «Меркурий-Техно»**

- 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



С ДНЁМ ЗАЩИТНИКА ОТЕЧЕСТВА!



— Солдат должен видеть
носки своих сапог!

Рисует Николай Проворов

ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ Двадцать непременных праздники

• 15 февраля – Сретение Господне

Церковные многодневные посты

• 23 февраля – 11 апреля –
Великий пост

В НАРОДЕ ПОДМЕЧЕНО

- В феврале много инея – летом будет много росы.
- Утром кричит синица – к морозу.
- Ночью иней выпадает – днём снега не будет.
- Солнце встаёт красное – ждите метель.
- Снег прилип к деревьям – к теплу.
- Яркие звёзды в феврале – к морозу, тусклые – к оттепели.

реклама

ВСЁ ДЛЯ ДАЧНИКА

РАСТЕНИЯ

1	Семена овощных культур для фермерских и личных подсобных хозяйств отечественной и зарубежной селекции	(473) 254-13-90
2	Черенки и саженцы винограда — 100 столовых и технических сортов	473) 254-13-90
3	Черенки и саженцы винограда (заказы на весну) — около 200 столовых, технических и кишмишных сортов	8-951-857-95-34
4	Заказы на весну на саженцы винограда — более 100 сортов	(473) 256-07-56; 8-920-468-47-02

ПОДВОРЬЕ

5	Молодняк кроликов. Породы: новозеландский белый, новозеландский красный, немецкий баран, венский голубой, калифорнийский, рексы	(473) 254-13-90
6	Шиншилла, взрослые особи и молодняк	(473) 256-07-56; 8-920-468-47-02
7	Нутрии: стандартные, золотистые, лимонные, серебристые, перламутровые и белые	(473) 226-01-07

ЖИЛЬЁ

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

ХОТИТЕ
ЧТО-ТО КУПИТЬ?

УЗНАЙТЕ
ЧТО-ГДЕ-ПОЧЁМ



20-02-084



SPRAVKA VRN.RU



ГАЗЕТА «ЧЕРНОЗЁМОЧКА»
зарегистрирована в ЦЧ региональном управлении
МПТР России. Рег. ПИ № ТУ36-00265 от 4.04.2012 г.
чернозёмочка
ГАЗЕТА ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ ДАЧНЫХ И ПРИСУДАВНИИЧЬИХ 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
Вёрстка, дизайн: И. И. ШУКШОВА
Распространение: А. Н. ОРЛОВ
Фотокорреспондент: А. В. СВИРИДОВ

АДРЕС РЕДАКЦИИ:
394026, г. Воронеж,
Московский пр-т, д. 11 Б
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 № 12 Тираж 7000 экз.
Время подписания в печать
по графику 18.00, факт. 18.00, 26.01.2015

ЗЕЛЕНЬ С ПОДОКОННИКА

Зимой опытные овощеводы некоторые культуры (лук «перо», зелень петрушки, сельдерея, помидоры, огурцы) с успехом выращивают в комнатных условиях – на подоконнике, подвешенной около окна полке, на стеллажах, передвижной этажерке. Зелень можно выращивать и в ящиках. Они могут быть любого размера, но высотой не ниже 12 см. Проще всего использовать готовые ящики из-под овощей. Поскольку высота таких ящиков недостаточна, их надо нарастить дощечками или картоном, а лучше плёнкой на уровне угловых стоек. Зелень можно вырастить и в цветных гончарных и полиэтиленовых горшках.

Самой неприхотливой культурой для выгонки зелени является репчатый лук. Правда, в зимнее время он прироста (по отношению к массе высаженных луковиц) почти не даёт, но зато в зелёном перьях содержится в 3-4 раза больше, чем в самой луковице, а зимой, когда витаминов особенно недостаёт, это очень ценно.

Перед посадкой верхнюю часть шейки луковиц обрезают, а затем кладут на сутки в тёплую воду (+40°C), что ускоряет появление корней и зелени и повышает урожай. Высаживают луковицы на расстоянии 1 см одна от другой, хорошо заглубляют в почву и засыпают сверху небольшим слоем земли (до 1 см). Поливают лук тёплой водой, что ускоряет укоренение луковиц. Ящики ставят (примерно на неделю) в тёплое место. Для этого очень удобны нижние полки этажерок, придвинутых к отопительным батареям. С момента прорастания луковиц ящики ставят на светлое место. Поливают обильно, по мере подсыхания почвы.

Своевременные подкормки улучшают качество зелёного лука. В начале отрастания его можно полить раствором мочевины (25 г на 10 л воды). Через неделю его подкармливают полным минеральным удобрением (80 г огородной смеси на 10 л воды). После использования зелёного пера вторично ящик или горшки убирают, а на их место ставят другие. Таким образом, зелёный лук при желании можно выращивать без перерыва и до съёма первого урожая с открытых грядок.

Если земли и ящиков у вас нет, можно выращивать лук в воде, используя различные стеклянные или жестяные банки. Чтобы луковица не загнила, донце её должно только прикасаться к воде, а позднее в воде должны находиться только корни.

Андрей Калан

ПОДГОТОВКА СЕМЯН К ПОСЕВУ

ПРЕЖДЕ ВСЕГО, СЕМЕНА ГОТОВЯТ К ПОСЕВУ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ОНИ БЫСТРЕЕ ВЗОШЛИ. ИХ ПРОТРАВЛИВАЮТ, ПРОГРЕВАЮТ, ЗАКАЛЯЮТ, ЗАМАЧИВАЮТ, ПРОРАЩИВАЮТ. РАССМОТРИМ ЭТИ ПРИЁМЫ ПОДРОБНО.



Самый простой способ протравливания такой. Делают розовый раствор марганцовки и несколько минут держат в нём сухие или уже замоченные семена. Это убивает некоторые болезнетворные споры.

Более распространённый и очень полезный приём – замачивание семян. Он намного ускоряет их прорастание. Обычно это делают дня за два до посева, но я замачиваю за 3-4 дня, чтобы дать потом семенам проклюнуться.

В оболочке семян содержатся особые вещества, которые отвечают за их сохранность. Эти вещества-тормозители (консерванты) не дают семенам прорасти раньше времени – чтобы они не начали это делать сразу, как только слетят с растения. Обычное семя должно пройти состояние покоя в течение нескольких месяцев, прежде чем сможет проклюнуться. (У некоторых культур вещества-тормозители слабые, например у тыквенных: семена кабачков иногда начинают прорастать прямо внутри созревшего плода.)

Воду для замачивания используйте отстоянную, комнатной температуры или теплее. Для этого достаточно дать воде из-

под крана постоять пару часов в открытой посуде.

Замачивайте семена в тарелке или блюдце тонким слоем толщиной примерно в палец. Это важно. Тонкий слой воды полностью насыщается кислородом из воздуха, семена лежат в воде и при этом хорошо дышат. В банке с водой семенам не будет хватать кислорода, не говоря о том, что вы можете просто-напросто забыть о них и передержать в воде лишнюю ночь или сутки. Оставленные в банке, они задохнутся, в тарелке же под тонким слоем воды они спокойно пролежат лишние дни.

Время замачивания зависит от вида семян. Семена редиски, репы, салата, огурцов, кабачков замачивают от нескольких часов до суток; моркови, петрушки, свёклы, укропа – от одних до полутора суток.

Как уже сказал ранее, я замачиваю семена за 3-4 дня до посева с таким расчётом, чтобы затем в течение суток или двух они могли наклюнуться в тёплых домашних условиях. Проращивание ещё больше ускоряет их всхожесть.

После замачивания семена можно прогреть в горячей воде. Прогревание обеспечивает дружное прорастание. Вода

должна быть достаточно тёплой, но не горячей: чтобы в ней можно было держать руку. Залив такой водой, семена выдерживают минут 10-30. Прогревание в воде очень доходчиво «убеждает» семена, что пришла хорошая пора, и они начинают дружно прорастать. (Замечание: на упаковках семян некоторых фирм есть примерно такое предупреждение: «Семена не следует прогревать, промораживать и протравливать». Это означает, что они уже прошли соответствующую обработку, или что она может повредить им.)

Затем воду сливают, и семена слегка подсушивают на бумаге. Потом их можно просто завернуть в полиэтилен, а можно смешать с небольшим количеством земли или песка и тоже поместить в полиэтилен. И в том, и в другом случае семена обеспечены влагой и воздухом, они будут храниться несколько дней.

При дальнейшем хранении в полиэтилене при комнатной температуре семена очень быстро прорастают. В связи с этим, давая семенам наклюнуться, важно не переусердствовать. Должен показаться только кончик корешка, не более. Если семена моркови или редиса выпустят длинные корешки, то при высеве вы наверняка оборвёте у них кончики, и будущие корнеплоды получатся короткими и разветвлёнными.

Немного о закаливании семян. Закаливание иногда проводят для придания семенам большей холодостойкости. (Это на случай, если ваш участок находится во впадине или низине, где часто собирается холодный воздух. Среди прочих мер тут не помешает и закаливание семян.)

При закаливании в течение примерно недели семенам создают такие условия, какие у них будут на огороде: ночью холодно, днём тепло. Замоченные семена днём держат при комнатной температуре, а ночью кладут в холодильник или даже на короткое время в морозилку.

Пётр Трунов

ПОЗАБОТИМСЯ О «СИНЕНЬКИХ»

КОГДА БАКЛАЖАН ВОШЁЛ В КУЛЬТУРУ, ТОЧНО НЕ ИЗВЕСТНО, ПРИМЕРНО – БОЛЕЕ 2500 ЛЕТ НАЗАД. ПОНАЧАЛУ В ТРОПИКАХ ИНДИИ, ЗАТЕМ ПЕРЕКОЧЕВАЛ В ДРУГИЕ АЗИАТСКИЕ СТРАНЫ И В АФРИКУ (ЕГИПЕТ).

В Европе баклажан начали выращивать лишь в XII-XIV веках, в основном в Италии и Испании. В начале XVI века он был завезён из Испании в Америку. В это же время широко распространился в других странах Европы. В Россию баклажан проник в XVII-XVIII веках, возможно – из средней Азии через Астрахань или из Ирана через Закавказье и, вероятно, через Болгарию.

Сейчас в нашей стране в открытом грунте выращивают баклажан в основном на Северном Кавказе и нижнем Поволжье. В центре России он завозится в основном из защищённого грунта.

Ценность баклажана – в его составе: полноценный белок, много калия, кальция, железа, витамины С, В, каротин. Клетчатка и пектин помогают выведению излишка холестерина из организма.

Как же вырастить баклажаны на грядке?

В Черноземье это предпочтительнее делать через рассаду. В начальный период она развивается довольно-таки медленно, поэтому срок до высадки в грунт немалый – около двух месяцев.

Землю предварительно дезинфицируют.

Хорошо для этого подходит фитоспорин. Один из вариантов почвосмеси для рассады такой: 30 % грунта, 30 % торфа раскислённого, 30 % перегноя и 10 % биогумуса.

Можно удобрить почвосмесь раствором удобрений. В Россию баклажан проник в XVII-XVIII веках, возможно – из средней Азии через Астрахань или из Ирана через Закавказье и, вероятно, через Болгарию.

Повышенное содержание фосфора позволит вырастить рассаду коренастую, с хорошо развитой корневой системой.

Высадку рассады баклажана производят, когда минует угроза заморозков, а под плёнку – недели за 2-3 до этого.

Баклажан принадлежит семейству паслёновых, поэтому предшественниками для него не могут быть помидоры и перцы.

Залог урожая – здоровая рассада.

Высаживать рассаду в грунт следует после того, как верхний слой почвы прогреется до +12...+14°C. Сажают рассаду на расстоянии 50-60 см между рядами и 30-40 см между растениями в ряду. Полив регулярный, осо-



бенно в период цветения, в жаркую погоду следует освежать растения, повышать относительную влажность воздуха, т. к. при пониженной влажности цветки могут опадать.

Корни баклажана близки к поверхности, поэтому после каждого полива обязательно рыхление. Удобрение и уход за посадками такой же, как за помидорами.

Для того чтобы получить гарантированный урожай, необходимо не только тщательно соблюдать технологию выращивания баклажанов, но прежде всего тщательно выбирать семена. И приобретать их у дилеров проверенных фирм, зарекомендовавших себя в регионе.

**Алексей Семченко,
директор агрофирмы
ООО «Семком»
и ИП Семченко А.Т.,
г. Лиски
(см. рекламу)**

КОЕ-ЧТО О САЛАТНОЙ КАПУСТЕ

У овощеводов последнее время растёт популярность восточно-азиатских видов капусты: китайская, пекинская, абиссинская. В основном это листовые формы капусты, они богаты белком, витаминами, минеральными солями калия, кальция, железа. Витамина С содержится 50-60 мг/100 г. Свежие листья используют для приготовления салатов, супов, их тушат. Эти салатные сорта во многих странах нередко и заквашивают.

В последние годы селекционеры на основе большого количества местных сортов создали сорта и гибриды с высокой урожайностью и скороспелостью. Это позволило во многих странах увеличить площади выращивания листовых капуст в открытом и закрытом грунтах. Наиболее широко используются сорта, которые поздно зацветают, особенно в условиях длинного дня. Они длительное время сохраняют высокие товарные качества. Китайская капуста более морозостойка и устойчива к болезням, чем пекинская.

Эти виды довольно неприхотливы к почвенным условиям и уровню pH, однако очень строго при их выращивании необходимо следить за севооборотом. Оп-



тимальная температура цветения растений – +15...+20°C. Для выращивания листовой капусты также используют посев семян непосредственно в грунт. Выращивают её и рассадой. Расстояние между растениями 30 см. Уход обычный: полив, подкормка, внесение удобрений перед посадкой.

Пекинская капуста готова к сбору урожая через 60-80 дней, китайская – через 40-60 дней. Во время уборки все отмершие листья удаляют.



Диагноз недостатка

Любой огородник знает, что если в почве мало питательных веществ, то как ни старайся, всё равно хорошего урожая не получишь. А чего именно недостаёт тому или иному овощу – он подскажет вам сам. Необходимо только внимательно следить за развитием растения.

На недостаток азота укажет бледно-зелёный цвет листьев. Цветочки огурцов и томатов мельче, на завязях появляются уродливые огурчики, похожие на остроконечные плоды перца. Верхние листья капусты меняют цвет до бледно-зелёного, а нижние приобретают розовую или даже пурпурную окраску. Все растения задерживаются в росте.

При дефиците фосфора листья тускнеют, нижняя их сторона окрашивается в фиолетовый цвет. Растения плохо растут, не образуют боковых побегов, долго не наступает цветение. Может даже останавливаться образование плодов, а появившиеся не наливаются, не созревают.

Если недостаёт калия, то листья вялые, на них появляются бурые пятна, а края желтеют. На огуречных плетях образуются плоды, похожие на груши (тонкие у плодоножки и толстые у соцветия).

При нехватке кальция овощ или не вырастает совсем, или плохо развивается. Питательные вещества, содержащиеся в кислых почвах, не смогут усваиваться, в стеблях и листьях будут накапливаться вредные для растения вещества.

Курение вредит урожаю

Вредит ли табачный дым растениям, пока неизвестно. Но сам сигаретный табак для овощных посадок действительно вреден. С ним можно занести на грядки вирус табачной мозаики, опасный для картофеля, томата, перца, баклажана. Инфекция может таиться в окурках, на пальцах и одежде курильщика. Особенно она опасна для растений, выращиваемых в теплице. Из-за неё не только снижается урожай, но и ухудшается цветение декоративных растений.

НА ГРЯДКУ – ПО ОЧЕРЕДИ!

ЗИМНИЕ МЕСЯЦЫ – САМОЕ УДОБНОЕ ВРЕМЯ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ТЩАТЕЛЬНО СПЛАНИРОВАТЬ ПРЕДСТОЯЩИЕ РАБОТЫ НА ОГОРОДЕ, ОСНОВАТЕЛЬНО ПОДГОТОВИТЬ СЕЛЬХОЗИНВЕНТАРЬ И, КОНЕЧНО ЖЕ, ЗАКУПИТЬ СЕМЕНА И СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ РАСТЕНИЙ. НО ТОЛЬКО ОПЫТНЫЕ ОВОЩЕВОДЫ ЗНАЮТ, НАСКОЛЬКО ВАЖНО ГРАМОТНО ОПРЕДЕЛИТЬ СЕВОБОРОТ, КОТОРОГО НЕОБХОДИМО ПРИДЕРЖИВАТЬСЯ ПОСТОЯННО, ИЗ ГОДА В ГОД.



Выращивание одних и тех же культур на одном и том же месте в течение двух-трёх лет приводит к истощению почвы. К тому же создаются благоприятные условия для размножения вредителей, сорняков, накопления возбудителей болезней.

Каждая овощная культура требует специфической подготовки почвы. Если, скажем, под корнеплодные культуры (морковь, пастернак) почва должна быть мелкокомковатой, с ровной поверхностью, то под картофель нужна глубокая обработка почвы.

Так же различны потребности разных овощных культур в удобрениях.

Следовательно, необходимо соблюдение чередования культур. Правда, такой севооборот легче прогнозировать, чем реально осуществлять на практике.

Огородный участок, как правило, разбивают на три части. Овощные культуры обычно размещают так. На

первой части огорода – картофель; на второй – капуста, огурцы, тыква, кабачки; на третьей – помидоры, лук, свёкла, морковь, петрушка, пастернак, фасоль, горох.

Если же половина участка отводится под картофель, то площадь огорода разбивают на четыре части. При этом культуры размещаются следующим образом. На первой части – капуста, огурцы, тыква; на второй – картофель; на третьей – помидоры, лук, перец, бобовые; на четвёртой снова картофель.

Замечу, что не все овощи одинаково реагируют на удобрения. Поэтому целесообразно те культуры, которые имеют много общего в системе защитных мероприятий, требуют одинакового ухода, равного количества органических и минеральных удобрений, размещать рядом на огородном участке. Скажем, после внесения свежего навозного удобрения в почву можно выращивать огурцы, капусту, кабачки, дыни, тыквы, салат. На второй год по-

сле внесения навоза надо выращивать картофель, помидоры, лук, редис, свёклу. На третий и четвёртый год после внесения навоза выращивают фасоль и горох.

В первый год на участке, отведённом под картофель и корнеплоды, вносят только минеральные удобрения. На участок, предназначенный под лук и бобовые культуры, вносят значительные дозы навоза и часть извести с минеральными удобрениями. На третий участок, который выделен для выращивания капусты, закладывается немного навоза и минеральных удобрений и большое количество извести.

Такой культуuroоборот предусматривает регулярное внесение на всех участках огорода органических и минеральных удобрений и извести.

Нельзя забывать и то, что одни овощные культуры растут значительно быстрее, чем другие. Иногда случается, что какая-то часть земли пустует. Но эти участки можно использовать для выращивания скороспелых культур.

Публикуемый материал носит рекомендательный характер, в нём не указываются конкретные дозы внесения тех или иных удобрений. Для этого необходимо знать достаточно полный анализ состояния почвы на вашем участке, который могут выполнить только в ближайшей агрохимлаборатории. Если такой возможности нет, земледельцу приходится самостоятельно осваивать азы агрономии, изучать опыт преуспевших овощеводов. Здесь, пожалуй, главное – не переусердствовать в применении удобрений, особенно минеральных.

И ещё: для того, чтобы вырастить больше овощей на небольших земельных участках, применяют предшествующие, уплотнительные и повторные посевы. Но о них мы расскажем в мартовском номере газеты.

Юрий Гундарев

КЛАДОВАЯ ВИТАМИНОВ НА ВАШЕМ ОГОРОДЕ



В ЯНВАРСКОМ НОМЕРЕ «ЧЕРНОЗЁМОЧКИ» МЫ РАССКАЗАЛИ ОБ ИСТОРИИ РАСПРОСТРАНЕНИЯ ПОПУЛЯРНОЙ ВО МНОГИХ СТРАНАХ ОВОЩНОЙ КУЛЬТУРЫ, ЯВЛЯЮЩЕЙСЯ НАСТОЯЩИМ КЛАДЕЗЕМ ВИТАМИНОВ, – ПЕРЦЕ. ТЕПЕРЬ ПОДХОДЯТ СРОКИ ПОСЕВА ЕГО СЕМЯН ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ РАССАДЫ. НА ЧТО ПРИ ЭТОМ НАДО ОРИЕНТИРОВАТЬСЯ?

ВЫБИРАЕМ СОРТ

Первые отечественные сорта сладкого перца, которые могли расти даже в Рязанской, Московской, Ленинградской, Пермской областях, были получены в 50–60-х годах прошлого столетия. С начала 70-х годов стали выращиваться такие сорта, как *Подарок Молдовы*, *Тритон*, *Остров сокровищ*, но их было совсем немного. С наступлением XXI века новые сорта и гибриды посыпались, как из рога изобилия.

Настоящий южанин, до недавнего времени перец выращивался только в тёплых краях, а сейчас начал активно продвигаться на север и на восток страны, осваивая территории, казалось бы, совсем не соответствующие его требованиям. Появились современные укрывные материалы, качественные теплицы, а главное, специальные сорта и гибриды, которые можно выращивать и на северо-западе страны, и на Алтае, и в Сибири. Они адаптированы к неблагоприятным погодным условиям, способны завязывать плоды при пониженных температурах и освещённости. Среди лучших – раннеспелые перцы: *Золотой буйвол*, *Ивола*, *Золотой рог*, *Белый великан*,

Белладона. Плоды у них вполне увесистые, от 200 до 250 г, толщина стенок 6–9 мм. *Гранова* и *Зазноба* немного мельче, но тоже мясистые. Стабильно урожайны штамбовые *Змейка*, *Red horn bull* и *Супер маркони*, *Чорум*. Вкусны и хорошо приспособлены к различным условиям выращивания сорта *Викинг*, *Ивола*, *Эсмеральда*, *Ярило*.

Перцы поражают жителей не только северных районов, но и средней полосы России. Среди разработок такие замечательные сорта, как крупноплодный *Париж*, нежный и сочный *Тайланд*, *Таллион*, раннеспелая *Белоснежка*, дающая с одного растения до 2 кг крупных сладких плодов, такая же декоративная и компактная *Мария*; среди новинок ароматный сладкий сорт *Озарк гигант*.

Любителям выращивать оригинальные овощи, наверное, будут интересны такие селекционные серии, как *Звезда Востока*. Она включает в себя девять сортов мясистого, очень вкусного перца разнообразной окраски, в том числе зеленовато-белой, золотистой, мандариновой, фиолетовой, коричневой. Меняя цвет по мере созревания, они делают грядку яркой и нарядной.

Выведены крупноплодные, с толстыми стенками сорта – *Челбасский гигант*, *Японский гигант*, *Ченизе джайн*, *Пето чудо*, *Лаблано*, *Гигант Ленинградский*, *Гигант красный марс*, *Денвер*, *Боцман*, *Перец гигант*, *Атлантика*, *Азиатский гигант* (красный и желтый), *Великан Голландский*, *Геракл*, *Геркулес* (красный и жёлтый), *Изумрудный гигант*, *Озарк гигант* и *Толстяк*. Среди лучших сортов – *Самородок*, *Африка*, невысокий, быстро созревающий *Сладкий джек* с оранжевыми сладкими плодами. Пикантным вкусом отличается сорт *Рог буйвола* – это перец со сладкой мякотью и острыми внутрикамерными перегородками.

Сладкие перцы *Остров сокровищ*, *Ерли сексет*, *Дар Каспия* хороши не только вкусом. Они неприхотливы, компактны, могут с лёгкостью выращиваться на домашнем окне, балконе, в офисе.

Золотой фонд современных российских перцев – разработки ВНИИССОК, сорта *Аристократ*, *Атланта*, *Абрикосовая фаворитка*, *Белый великан*, *Белое золото*, *Багира*, *Бежемот*, *Вельможа*, *Дэнис*, *Джемми*, *Едино*, *Еврейский*, *Ермак улучшенный*, *Жёлтый гигант*, *Жёлтое чудо*, *Какаду*, *Корно ди торо*. Среди них множество раннеспелых сортов, легко приспосабливающихся к условиям возделывания, не требующих особой формировки, они представляют особый интерес для овощеводов-любителей.

Но, конечно, выбирая семена для очередной посевной, присматриваясь к новинкам, не стоит забывать о тех сортах, чья надёжность проверена временем: *Кардинал чёрный*, *Кубинский гигант*, *Красный бык*, *Касабланка*, *Кореновский*, *Крупный Киселёва*, *Карабас Барабас*, *Красный буйвол*, *Yellow Wonder*.

ОПРЕДЕЛЯЕМСЯ ПО СРОКАМ

По срокам созревания (от появления всходов до технической спелости) все сорта делят на несколько групп:

– **раннеспелые** – 90–120 дней, сорта: *Янус*, *Южанин*, *Юпи-*

тер, *Эльбрус*, *Этюд*, *Эльф*, *Тополин*, *Эверест*, *Щёголь*;

– **среднеспелые** – 121–135 дней, сорта: *Шанхай*, *Чёрный конь*, *Чальстон булл*, *Шоколадный*, *Хаммер*, *Факир*, *Тимур*;

– **поздние** – 136–150 дней, сорта: *Шай бьюти*, *Толстый джек*, *Толстый барон*, *Стенли*, *Русский великан*, *Русский размер*.

Сорта выбирают исходя не только из вкусовых наклонностей и кулинарных предпочтений, а в первую очередь из климатических условий. В южных областях можно вырастить и поздние сорта, удивляющие своей мясистостью, толстыми стенками. Там, где лето не радует своей продолжительностью и теплом, надо остановиться на скороспелках, которые успеют и при таких ограниченных возможностях дать неплохой урожай.

Поздних отечественных сортов немного: *Геракл*, *Жёлтый колокол*, *Жёлтый слон*, *Чёрный красавец*. На рынке в немалых количествах представлены сорта иностранной селекции из Голландии, Италии. Для выращивания на балконе и дома подойдут миниатюрные низкорослые гибриды, такие как раннеспелые *Великолепная шоколадка* с небольшими круглыми плодами в виде маленькой тыковки шоколадного цвета и *Уральский*, у которого плоды тоже мелкие, жёлтые или красные, округло-конусовидные. Очень декоративен сорт *Малиновое сердце* с крупными, сердцевидно-удлиненными, тёмно-малинового цвета и очень толстой сладкой мякотью плодами. У сорта *Янус* плоды большие, до 150 г. Хорошо себя чувствует на окне и сорт *Малыш* (красный и жёлтый), не вырастающий выше 30 см, но с крупными и вкусными плодами.

Их выращивают на хорошо освещённом окне, регулярно подкармливая и поливая, в ёмкостях не меньше трёх литров. Формировать их не нужно, достаточно прищипнуть верхушку, когда завяжутся 7–10 плодов.

По комплексу витаминов перцу равных нет ни среди овощей, ни среди фруктов. Плоды его считают настоящим молодильным продуктом, способным сохранять 80% своих полезных веществ при консервировании и кулинарной обработке. Дело за малым – научиться выращивать толсто-стенные и крупноплодные сочные плоды.

САД И ОГОРОД БЕЗ ХИМИИ

СЕГОДНЯ СУЩЕСТВУЕТ ДВА ВИДА АГРОТЕХНИКИ (ЗЕМЛЕДЕЛИЯ): ТРАДИЦИОННАЯ И ПРИРОДНАЯ, А СТОРОННИКОВ ПОСЛЕДНЕЙ НАЗЫВАЮТ ДЛЯ КРАТКОСТИ «ПРИРОДНИКАМИ» ИЛИ «ОРГАНИСТАМИ».



Отказ от вспашки земли с оборотом пласта или перекопки на штык лопаты, на чём настаивают «природники», воспринимается большинством садоводов как нечто новое, вызывает недоверие и чаще всего протест: «Как же так?! Испокон веку деды наши землю копали!» Деды-то копали, а вот прадеды – нет! Вспомните из школьных учебников: древние земледельцы не знали ни плуга, ни лопаты, а лишь рыхлили землю сохой на глубину 7-10 см. Человек занимается земледелием 6000 лет, и всё это время – природным земледелием, а плуг и лопата были изобретены значительно позже.

Но отказ от регулярной перекопки почвы – это не единственное, что отличает природную агротехнику от традиционной. И почему именно в наши дни возврат к прадедовским приёмам обработки земли получил такое значение?

Традиционное земледелие преследует одну цель – урожай любой ценой, и как можно больше. Достичь этой цели позволили:

- применение минеральных удобрений;
- перекопка или вспашка на глубину 25-30 см с оборотом пласта;
- использование ядохимикатов для защиты растений от болезней, вредителей и сорняков.

Но в результате через несколько десятилетий человечество получило новые проблемы.

- Деградация почв, т. е. разрушение гумусового слоя, переуплотнение, эрозия, закисление и как следствие – снижение плодородия. Теперь для получения того же урожая требуется ежегодно вносить минеральных удобрений на 12-15 % больше.

- Ежегодно растущее количество применяемых ядохимикатов для защиты урожая (на сегодня их известно более 600) вызвало естественную реакцию тех, кого травил. Примерно через 3-4 года «вредитель», или «микроб», становится невосприимчив к очередному препарату в результате генетической изменчивости (мутации) и отвечает вспышками численности. Например, яблонная плодоярка. Раньше она послушно вылетала дважды, а на юге трижды за лето. Её тупо травили, и она с этим весьма не тупо разобралась: теперь часть бабочек спит сколько хочет и просыпается, когда заблагорассудится. Яйца раскидывает по одному, всего около сотни. Кладёт всюду: на листья, плодоножки, завязь – так надёжнее... У применяющих химию есть буквально день-два, когда весенние гусенички массово вылупились, но ещё не занырнули в завязь. Кладка растянута, и растения надо обрабатывать несколько раз, а это уже нерентабельно. У плодоярки есть огромная куча врагов – насекомых-хищников. Они съедают и заражают и яйца, и гусениц, и особенно куколок плодоярки. Не трогать бы почву в саду, насеять зонтичных растений, дать хищникам жить! Но мы не можем – боремся за урожай. Проще говоря, чем больше травили, тем вредителей становилось больше, и они становились неуязвимее.

- За всем этим последовал и резкий рост загрязнения и отравления почв, водоемов, подземных источников, и накопление отравляющих веществ в самих продуктах. По данным аналитиков, мы «перешагнули рубеж допустимой глупости» где-то в конце 80-х годов прошлого века. С этого момента яды накапливаются на Земле гораздо быстрее, чем природа успевает их обезвреживать. Мы не только их едим, мы в них купаемся, ими дышим, среди них живём. Медики подсчитали, что наш организм тратит на их обезвреживание до 45 % своей энергии! Вот это стремление человека получить урожай любой ценой американский учёный Э. Фолкнер назвал «безумием пахаря». Для достижения этой цели была создана целая индустрия по производству мощных тракторов с отвальным плугом, минеральных удобрений и ядохимикатов.

Цель природного земледелия – вырастить экологически здоровый урожай, при этом:

- сохранить и приумножить плодородие почвы;
- повысить урожайность и качество плодов;

– снизить трудоёмкость земляных работ и ухода за растениями.

В соответствии с поставленной задачей природное земледелие предполагает иные агротехнические приёмы и инструменты.

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ПРИРОДНОГО ЗЕМЛЕДЕЛИЯ

Отказ от перекопки почвы на штык лопаты с оборотом пласта или вспашки отвальным плугом. Вместо этого – щадящая обработка почвы (рыхление) на глубину 5-7 см с помощью плоскореза Фокина, полльоника «Стриж» или любым другим плоскорезующим инструментом.

Отказ от ядохимикатов. Вместо этого – профилактика и защита растений от болезней и вредителей с помощью специальных приёмов земледелия и фито- и биопрепаратов, относительно безопасных для людей и животных.

Отказ от минеральных удобрений. Вместо этого – использование органических удобрений и специальных приёмов для восстановления гумусового слоя почвы.

Обязательное мульчирование почвы растительными остатками или искусственной мульчей.

Соблюдение севооборота и использование сидератов.

Одно неперемное условие: соблюдать перечисленные приёмы надо в комплексе и регулярно. Т. е. если просто отказаться от перекопки почвы, не мульчируя посадки и не выращивая сидераты на пустующих участках, это не даст желаемого результата. Использование биопрепаратов поочередно с ядохимикатами или по аналогии с ними: «развёл грамм на литр, литр – на ведро, опрыскал один раз и отдыхаешь» – приведет к напрасной трате денег, времени и сил.

Чтобы принять разумное решение, какая агротехника лучше, этой информации недостаточно. Наш мозг так устроен, что всё новое человек сравнивает с тем, что он уже знает или думает, что знает. А когда новое не с чем сравнить, то встречает его с опаской и недоверием. Вот почему абсолютное большинство людей, чтобы не усложнять себе жизнь, с порога отменяют неожиданные новшества по принципу: «Этого не может быть, потому что не может быть никогда».

Евгения Ляшенко

От редакции. Все желающие выращивать на своих участках экологически чистые фрукты и овощи могут ознакомиться с техникой природного земледелия по брошюре, которую подготовила автор этой публикации. Скоро это издание выйдет в серии «Библиотека «Чернозёмочки».

КАКОЙ НАСОС ВЫБЕРЕМ?

НЕВОЗМОЖНО ПРЕДСТАВИТЬ ДАЧНЫЙ БЫТ БЕЗ ТАКОГО ПРИСПОСОБЛЕНИЯ, КАК НАСОС ДЛЯ ПЕРЕКАЧКИ ВОДЫ. ОН БУДЕТ НЕЗАМЕНИМЫМ ПОМОЩНИКОМ В ПОЛИВКЕ ОГОРОДА, ВОДОСНАБЖЕНИИ, ОТКАЧИВАНИИ СТОКОВ. ЗАЧАСТУЮ ДЛЯ ОДНОГО ДОМА ТРЕБУЮТСЯ СРАЗУ НЕСКОЛЬКО РАЗНЫХ НАСОСОВ. КАК ЖЕ ОПРЕДЕЛИТЬ, КАКОЙ ИМЕННО НУЖЕН ВАМ, И НЕ ПРОГАДАТЬ С ВЫБОРОМ?

Существует множество разновидностей насосов с различными техническими характеристиками. С чего начать? Сперва определимся с видами насосов. В зависимости от целей использования и особенностей конструкции они бывают:

- **ПОГРУЖНЫЕ:**
скважинные, колодезные
- **ПОВЕРХНОСТНЫЕ:**
вихревые и самовсасывающие
- **ЦИРКУЛЯЦИОННЫЕ**
- **ДРЕНАЖНЫЕ**
- **ФЕКАЛЬНЫЕ**
- **ПОГРУЖНЫЕ**

ПОГРУЖНЫЕ НАСОСЫ

Эта разновидность используется тогда, когда есть необходимость погружения агрегата непосредственно в воду, например для выкачивания воды из колодца. Система погружного насоса может обеспечить вас любым объёмом воды с любым напором. Чтобы насос хорошо работал и не засорялся, глубина скважины или колодца должна быть не менее одного метра, иначе насос будет касаться дна и забиваться песком. Погружные насосы подразделяются ещё на две категории: скважинные и колодезные. Опишем каждую из них.

СКВАЖИННЫЕ НАСОСЫ

Скважинные насосы применяются в частном секторе. Они используются для подъёма воды с большой глубины или же для горизонтальной подачи воды из водоёма (реки или озера). Скважинные насосы имеют небольшой диаметр. Их можно использовать для подачи воды, которая содержит примеси, например в известняковом или песчаном водоносном слое. Такие на-

сосы справляются с большим напором и с подачей воды на большие расстояния. Для осуществления таких задач используются модели SQ. Насосы этой модели невелики по размеру и просты в комплектации. Их отличают существенные преимущества: защита от перегревов, перегрузок, скачков напряжения и плавный пуск.

КОЛОДЕЗНЫЕ НАСОСЫ

В отличие от скважинных, колодезные насосы могут погружаться в воду не полностью. Отверстие для забора воды расположено снизу. Перекачиваемая вода остужает двигатель, и насос работает без перегрева. Кроме того, у многих колодезных насосов есть функция отключения при отсутствии воды.

ПОВЕРХНОСТНЫЕ НАСОСЫ

В отличие от погружных, поверхностные насосы перекачивают воду при помощи всасывания. Они не находятся непосредственно в воде. По принципу работы выделяют два вида поверхностных насосов: вихревые и центробежные.

ВИХРЕВЫЕ НАСОСЫ

Они имеют небольшую глубину всасывания, используются не только для домашнего водоснабжения, но и для отопления, пожаротушения, водоочистки, вентиляции, перекачки жидкостей. Вихревые насосы имеют компактный размер и небольшой вес, удобны в домашнем использовании, имеют небольшую стоимость. Их недостаток: плохо подходят для перекачки воды с механическими примесями.



ЦЕНТРОБЕЖНЫЕ НАСОСЫ

Глубина всасывания центробежных насосов – до 9 метров. Вода перекачивается из чистых источников, родников, колодцев, котлованов. Такие насосы могут работать в индивидуальных системах снабжения. Они не дают сбоев при возникновении воздушных пузырей и пробок.

Поверхностные насосы часто используют в виде целых насосных станций с системой управления и гидроаккумулятором. Водоснабжение производится автоматически. Станция сама включается и выключается, поддерживает давление воды. Насосные станции применяются для обеспечения водой дома, бани, для полива огорода.

ЦИРКУЛЯЦИОННЫЕ НАСОСЫ

Они поддерживают циркуляцию воды в отопительных системах и системах водоснабжения, при обогреве полов. Теплоноситель движется внутри тепловой системы благодаря теплоотдаче. А это – экономия топлива. Циркуляционные насосы часто применяются в помещениях с разветвлённой системой труб (такая система характерна для многоэтажных домов). А в частных домах циркуляционные насосы можно применять повсеместно. Система установки очень проста: насос располагается прямо на водопроводе.

ДРЕНАЖНЫЕ НАСОСЫ

Дренажный насос – разновидность погружного. Используется для откачки бытовых стоков и загрязнённой воды из подвалов, колодцев, резервуаров, котлованов, погребов, бассейнов и т. д. Дренажные насосы широко и повсеместно используются благодаря неоспоримым преимуществам: небольшой размер, мобильность, наличие автоматического выключателя и выключателя, долгий срок службы, защита от перегрева.

Современные технологии позволяют сделать нашу жизнь значительно проще. Доверьте хлопоты по хозяйству правильно подобранной технике и наслаждайтесь результатами! Большой ассортимент насосной техники представлен в магазине нашей фирмы.

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



ПЕРЕСЕЛЕНКА ИЗ БОЛОТ

Многие наши читатели знакомы только с мелкоплодной болотной клюквой, произрастающей на территории России по всему Северу и в средней полосе. Но существует ещё крупноплодная клюква, о которой и пойдёт речь.

Клюква крупноплодная давно окультурена и широко возделывается вот уже более двухсот лет, преимущественно в Северной Америке. Теперь это одна из главных сельскохозяйственных и экспортных культур США.

Большой интерес клюква крупноплодная вызвала и в Европе. В России же первая плантация этой культуры была создана в Смоленской области полвека тому назад.

Ягоды клюквы крупноплодной на вкус не такие кислые, как у нашей дикой, с лёгкой горчинкой и скорее напоминают бруснику. Их биохимический состав тоже несколько иной и по ряду показателей превосходит обычную клюкву – например, по количеству пектинов, благодаря чему ягоды этого растения отличаются высокой желеобразующей способностью, что очень важно для приготовления варенья и джема.

Требования к культуре

Садоводу-любителю, решившему заняться выращиванием клюквы крупноплодной на своём приусадебном участке, необходимо, прежде всего, знать следующее:

1. Клюква хорошо растёт и плодоносит только на очень кислой почве (рН 3,5-5,5).
2. Поливать клюкву нужно только подкисленной водой с рН 4,5, иначе у растений сначала появятся признаки хлороза на листьях, а затем они перестанут расти и погибнут.
3. Клюква любит умеренное увлажнение почвы, но ни в коем случае не избыточное, несмотря на то, что растёт она на болотах.
4. Верхний слой почвы, в котором расположена корневая система растений клюквы, должен быть всегда во влажном состоянии, а сама почва – водо- и воздухопроницаемой (лучшие почвы – торф, песок, супесь).
5. На участке с посадками клюквы не должно быть застоя воды, а сам участок должен быть ровным и хорошо освещённым.
6. На зиму растения клюквы желательно укрывать нетканым материалом, мешковиной или еловым лапником.

ТАКАЯ ПОЛЕЗНАЯ ЩЕПА

ОПЫТНЫМ САДОВОДАМ И ОГОРОДНИКАМ ХОРОШО ИЗВЕСТНО, НАСКОЛЬКО ЭФФЕКТИВНО МУЛЬЧИРОВАНИЕ – АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ПРИЁМ, ПРИМЕНЯЕМЫЙ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ВЛАГИ В ПРИКОРНЕВОЙ ЗОНЕ И БОРЬБЫ С СОРНЯКАМИ.

Суть этого агроприёма проста: после полива растений во избежание появления корки пристольные круги в саду и лунки на грядках покрывают перегноем, торфом, опилками, песком, резаной соломой или скошенной травой слоем 6-8 см. Некоторые садоводы используют для этого древесную щепу, которую покупают в садоводческих магазинах. Такое «одеяло» мешает иссушению и выветриванию почвы, а также препятствует прорастанию и развитию сорных растений, лишаемых солнечного света.

С течением времени садоводам предлагаются новые, с разными характеристиками сорта культур, совершенству-

ется технология их выращивания. Появляются агрегаты и приспособления, облегчающие труд земледельца.

Воронежский виноградарь-сортиспытатель В. В. Мещеряков давно вынашивал мысль о механизировании уборки лозы. Каждую осень отслуживших своё виноградных побегов при обрезке кустов на его участке набирается немало. Естественно, возникает проблема их утилизации. С этой целью садовод и приобрёл мультишредер – компактный агрегат, позволяющий перемалывать собранную листву, ветки и сучья диаметром до 30 мм, превращая их в щепу. Производительность агрегата колоссальная: в считанные



минуты он измельчает дюжью охапку веток.

Применение полученной щепы Валентин Васильевич нашёл тут же:

– Утеплить ею кусты винограда в зиму. Замульчировал почву в рядах. Буду щепу использовать также для приготовления компоста. Конечно, найдётся ей место и на огороде, и на цветнике.

Как механизм с электроприводом, мультишредер, возможно, не каждому садоводу будет по карману. Но В. В. Мещеряков убедился, что покупка его вполне оправдывается. С помощью агрегата каждый сезон можно производить достаточное количество щепы для мульчирования растений на всём участке. А значит, можно заметно снизить расход в саду воды и не давать размножаться злостным сорнякам.

Кстати, Валентин Васильевич нашёл ещё одно очень ценное применение своему «комбайну»: приспособил его для дробления гроздей винограда на сок. И тут агрегат показал себя с лучшей стороны: за одну минуту он перерабатывает целое ведро ягод. Причём их косточки при этом не дробятся, а размалывается только мякоть. Чем не находка для винодела! Таким же образом можно добывать сок и из других ягод и фруктов.

Максим Андреев

На снимке: мультишредер в работе
Фото Акима Свиридова



РАЙСКИЕ ЯБЛОЧКИ

ЭТИ ЯБЛОНИ В НАШИХ САДАХ УВИДИШЬ НЕЧАСТО. А МЕЖДУ ПРОЧИМ, У НЕКОТОРЫХ ДОМОХОЗЯЕК ПЛОДЫ, СОБРАННЫЕ С НИХ, ПОЛЬЗУЮТСЯ БОЛЬШИМ СПРОСОМ. ДА И САМО НАЗВАНИЕ ЭТИХ ЯБЛОЧЕК ГОВОРИТ ОБ ИХ НЕОБЫЧНОСТИ.

В начале зимы городские парки и сады наполняются пернатыми мигрантами. Стаи дроздов-рябинников, снегирей, дубоносов, сойки, сороки и прочие, спасаясь от зимней напасти, переселяются в города и крупные посёлки. Здесь они находят достаточно корма, и не только (и даже не столько!) на помойках, но и в виде многочисленных плодоносящих деревьев и кустарников. Пер-

же китайка, райская яблоня, райка – плодовое дерево, вид рода яблоня семейства Розоцветные.

«Китайка» – распространённое садоводческое название как сортов яблони сливостебельной, так и мелкоплодных яблонь различного происхождения. По принятой в США классификации, все мелкоплодные виды и сорта с плодами менее 5 сантиметров в диаметре относят к группе под названием

имеет мелкие (до 1 см в диаметре) плоды на очень длинных и тонких плодоножках. А главное их отличие – опадающие чашелистики – так называются сухие остатки лепестков, которые всегда есть у плодов яблони домашней и у китайки.

В дикой природе китайская яблоня встречается на равнинах и горных склонах, доходя до 1300 метров над уровнем моря в китайских провинциях Ганьсу, Гуйчжоу, Хэбэй, Хэнань, Ляонин и др.

Яблоня сливостебельная очень морозостойка. Используется она для выведения морозостойких сортов, а также в качестве подвоя для прививки. Плоды её сортов, которые известны под названием «райских яблочек», очень хороши для приготовления варенья, вина, сидра и джемов. Кстати, последние по внешнему виду и вкусу почти неотличимы от мёда.

Несмотря на различные достоинства китаек, они имеют недостаток – при прививках возможна физиологическая несовместимость тканей. Причины этого явления недостаточно выяснены, но факты говорят об избирательном отношении китаек к другим сортам.

Первым в отечественном плодоводстве на китайки как исходный материал для селекции обратил внимание И. В. Мичурин. В различных вариантах скрещиваний китайских яблонь с европейскими сортами им был получен ряд высококачественных гибридов, в том числе Китайка золотая ранняя, Пепин шафранный, Бельфлёр-китайка, Китайка Аркадовая, Кандиль-китайка, Помон-китайка, Китайка Керр, Борсдорф-китайка, Кулон-китайка. Все эти сорта имели повышенную зимостойкость для средней полосы России.

Китайка великолепна во время цветения и радует глаз в пору урожая. Каждый



вое место в питании птичьего населения занимает, конечно же, всем хорошо известная и наиболее многочисленная рябина. Пользуются популярностью также терн, жимолость, боярышник.

Заросли всех вышеперечисленных растений в наибольшем изобилии встречаются на окраине ботанического сада ВГУ со стороны парка «Динамо». Здесь же произрастает довольно необычного для наших краёв вида дерево, буквально усыпанное мелкими красными плодами, одновременно похожими и на мелкие яблочки, и на крупные вишни.

Итак, позвольте представить: яблоня сливостебельная, или яблоня китайская (китайское название – джиу ци), она

«кребы». В России китайками называют как кребы, так и крупноплодные сорта, созданные с участием яблони китайской сливостебельной, например Бельфлёр-китайка. За естественными гибридами между китайками и сибирками (сортами и гибридами яблони ягодной), отобранными местным населением по вкусовым качествам и размеру плода, в начале нашего века закрепилось хозяйственное название – ранетки (или ренетки).

Мелкоплодных видов яблони довольно много. Среди них наиболее распространена дикая лесная яблоня. В Восточной Сибири и на Дальнем Востоке растёт ягодная яблоня, которая называется так из-за внешнего сходства с вишней,

садовод может гордиться таким прекрасным деревом. Обильное цветение китайки способствует повышению урожайности расположенных поблизости с ней плодовых деревьев, поскольку способствует их опылению.

У плодов китайки есть одно «но» – они не сохраняются долго, уже через три-четыре дня становятся «ватными». Так что как только сняли – или сразу съели, или переработать!

Среди многообразия видов и сортов встречаются необычные формы китаек. Одна из них с условным названием Длинная сладкая приводит в восторг любителей сладких яблочек. По вкусовым качествам напоминает лучший сладкоплодный сорт яблони Конфетное. Созревает она в конце лета и может храниться до двух месяцев. Плоды у неё удлинённой формы, желтовато-красные, довольно крупные для сортов китаек.

Еще одна китайка – её имя Красавица – может стать настоящим украшением любого сада. Это невысокое зимостойкое дерево, сплошь увешанное гирляндами красивых желтовато-малиновых продолговатых яблочек.

Наблюдая за птичьими стаями, явно отдающими должное вкусу и обилию китайки, я невольно подумал, что вот ещё один вид плодовых растений, который мог бы дать нам великое изобилие полезных и вкусных продуктов. Но, увы, он подвергнут забвению.

Кирилл Успенский,
кандидат биологических наук

Культура из древности

Когда говорят «фрукты», то прежде всего представляешь блюдо с яблоками, то белоснежными, с лёгким румянцем на щёчке, то огненно-красными, похожими на нарядные ёлочные игрушки, то нежно-зелёными или солнечно-жёлтыми. Плоды эти на нашем столе практически каждый год. И всегда – кстати.

Яблоки – древнейшие из плодов, которыми когда-либо лакомился человек. Конечно, первым яблокам было далеко до нынешних красавцев. Они были маленькими, кислыми, дичками-лесовушками. Такие нередко встречаются в наших лесах и по сей день.

О яблоках вспоминает Библия как о поистине райском плоде.

В Древнем Риме немало было специалистов, которые славились умением растить прекрасные яблоки. Некоторые сорта носили имена патрициев: Манлиевое – его вывел патриций Манлий, Клавдиево – Клавдий, Аппиево – Аппий. Всего, по свидетельству Плиния Старшего, в Древнем Риме культивировалось около 20 сортов. А в XVI веке Европа знала уже около 60 сортов, в их числе Анис и Ранет. Кстати, название последнего образовалось от латинского слова гапа – лягушка, т. к. яблоки этого сорта имели пупырчатую, как у лягушки, кожуру.

Просто обожали яблоню древние германцы. До сих пор в немецких деревнях существует обычай – в день рождения младенца посадить яблоневое деревце. Как оно будет расти и развиваться, такая судьба уготована и ребёнку.

И на землях древних славян яблонь было такое великое множество, что иностранные гости называли их яблонным царством.

Сыном Дмитрия Донского Василием в начале XVI века были заложены большие сады в Замоскворечье. Разведением яблоневых садов занимался и царь Алексей Михайлович в селе Измайлово, где был создан питомник фруктовых деревьев и налажена их отправка в другие местности.

До Петра I большая часть яблок лучших сортов, которые попадали на стол зажиточных россиян, была привозной. Постепенно, благодаря стараниям самого Петра, импорт яблок уменьшился, т. к. отличные плоды начали давать отечественные сорта. Достоинством своих яблок начали гордиться садоводы России.

К настоящему времени выведено более 10 тысяч сортов яблоки. Но селекционеры не останавливаются в своём поиске и продолжают обогащать сортовой арсенал этой замечательной плодовой культуры.

ЯБЛОНИ НА В ПАРЕ – ТОЛЬКО



Двухлетнее деревце сорта Свежесть – на лицо и слаборослость, и скороплодность

Кто из владельцев дачных-приусадебных хозяйств чаще, чем другие, терпит неудачи и разочарования в плодах своего труда? Пожалуй, это тот, кто однажды решил разбить сад или увлёкся какой-нибудь культурой, новинками и экспериментами.

И так, «подписав себе приговор» на годы, переживает по всяким поводам: за выявившуюся пересортицу, плохое самочувствие, гибель, пропажу и порчу своих растений. Как избежать ошибок, исправить их в новом сезоне, многим садоводам, надеюсь, помогут наработки, извлечённые из личного опыта.

Пятнадцать лет уже занимаюсь апробацией самых разных сортов яблоки и слаборослых подвоев, проверяя их поведение на мощных чернозёмках Панинского района. К слову, именно с этого самого района был отобран знаменитый почвенный монолит, который представляла Россия на Всемирной выставке в Париже в 1889 году. Панинская почва и до сих пор отличается плодородием, хотя является тяжёлой по своим структурным свойствам. Чувствуя хороший гумусовый запас, культура яблоки на ней на обычном сильнорослом подвое развивается сравнительно «вольно». И когда я только-только начинал планировать свой сад, уже ставил задачу посадить деревья на слаборослом дичке – чтобы они выросли компактными.

Использовать пришлось полукарликовый подвой 54-118, совместимый почти со всем сортиментом яблоки, произрастающим в средней полосе. Одними из первых испытываемых сортов были привиты: Мелба, Красное раннее, Лобо, Московское зимнее, Мартовское, Строевское и др. Сажал их по уплотнённой схеме, принятой для слаборослых садов. Спустя один – три года, по мере появления новых и интересных сортов, дополнял сад другими деревцами. Получилась, можно сказать, довольно богатая коллекция – целый массив из двух десятков неплохих сортов.

Все они доросли до продуктивного возраста, но с заметной временной разницей друг от друга. Закономерно, что сорта в первые годы отличались и в развитии. Одни, а их оказалось сравнительно мало, зацвели на третий год после посадки. Классически, по 1-3 яблока, дали Услава, Куликовское, Мечта, Орлик. В последующие годы эти сорта регулярно цвели и пропорционально с вегетативной массой наращивали урожай. До сего времени деревья живы, вполне здоровы и продуктивны, периодичности плодоношения у них нет.

Что касается других сортов моего «набора», где основную долю составляли «зимники», то далеко не все из них дали желаемые результаты. Мартовское, Верное, Московское зимнее, Студенческое, Память воину, Московское зимнее, Московское позднее, Беркутовское на нашем чернозёме стали попросту «жировать». На первых порах было непонятно, почему они, как и другие, привитые на полукарлик, по 5-6 лет не давали плодов. Однако, даже и вступив в плодоношение, они в большинстве своём отличались безудержным приростом. И это при том, что отсутствовала сортовая путаница, при посадке ямы ничем (кроме песка и 1 литра древесной золы) не заправлялись, ежегодными подкормками и поливами были не избалованы.

В качестве ограничения кроны в продуктивном возрасте применял укорачивание и пригибание ветвей. У сорта Мартовское в одно лето делал даже двукратное кольцевание коры. Дерево держал на строгой азотной диете. Только всё это было малоуспешно.

Вообще ничего не мог сделать с метловидной кроной Московского позднего. Едва ли не со второго года по этому сорту стала просматриваться склонность дерева давать строго вертикальные побеги – как свечи. Пригибание, перевод обрезкой на боковые небольшие ответвления оказались напрасным занятием. Вырезка на кольцо однолеток на периферии

ЧЕРНОЗЁМЕ: КАРЛИКИ



Яблоня сорта Услава на подвое 54-118

кроны провоцировала закладку мутовчатых вертикальных побегов. В итоге деревья с разросшимися кронами стали конкурировать с соседними, более компактными, и первым пришлось «приписать» выбраковку.

Но отдельные сорта, которые понравились вкусом, формой плодов (Московское зимнее, Верное), быстро сумел восстановить. Предположив, что основная причина «жирования» не столько в сильнорослой наследственности, сколько в жирном грунте, я «посадил» черенки отмеченных сортов на карликовые вставки, причём в тех же первоначальных местах. Для этого летом в год выпилки деревьев на имев-

шихся подвоях 62-396 заокулировал сортовые почки, а весной срезал черенки подвоев с прижившимися почками.

Опираясь на свои многолетние наблюдения, также отмечу и нестандартность поведения тех сортов, которые официальной помологией (например, Помология ВНИИСПК, 2005 г.) характеризуются сдержанным развитием надземной части дерева. К таким отнесены Красное раннее, Рождественское, Юбилар, Строевское. У меня этим сортам сдержанность роста была свойственна где-то до 4-5 лет. После они также «стартанули» в росте. Вместе с тем, хочу выделить понравившиеся мне подвойно-сортовые комбинации

(подвой – полукарликовый), которые за 15 лет показали по-настоящему ограниченный рост и скороплодность. Это Свежесть, Услава, Куликовское, Ветеран, Орлик, Вишнёвая, Память Ульянищеву.

Хочется в этой связи дать несколько полезных советов. Тем, кто собрался закладывать яблоневый сад на чернозёмных или других богатых почвах, рекомендую основательно разобраться с выбором сорт-подвойных пар. Лучше, думаю, в этом случае подойдёт полностью слаборослая комбинация. Если же выбор пал на сорт с естественной рослостью, ищите саженец на карликовом дичке. Для прочности дерева в качестве шины обязательно вбейте в посадочную яму прочную арматуру – клоновые подвои обеспечивают не очень прочное срастание.

Мой опыт, надеюсь, может пригодиться особенно тем садоводам, кто серьёзно столкнулся с проблемой чрезмерного роста молодых деревьев на семенном подвое. А если вдобавок и сорт не устраивает... Предлагаю пусть и «жертвенный», но довольно быстрый способ реанимации дерева-сорота. Суть его такова. Рослое дерево спиливается с оставлением небольшого пенька (в 5-6 см). Если сделать это весной, на пеньке обязательно появится к концу лета крепкий порослевый дичок. Весной на него можно привить вставочный карликовый черенок с предварительно заокулированной почкой (технология описана выше) или просто карликовый черенок, а летом – отдельно сортовую почку. Получится слаборослое деревце, к тому же с засухоустойчивым подвоем, который будет лучше, чем какой-либо, в засушливый год.

**Юрий Пряхин, питомниковод,
р.п. Панино,
Воронежская область**

Заведите аронию



С начала XX века в России выращивают рябину черноплодную, или аронию. С тех пор она завоевала симпатию многих садоводов-любителей, и её стали высаживать на приусадебных участках.

Плоды черноплодной рябины по количеству Р-активных веществ значительно превосходят не только известные виды рябины, но и все культурные плодовые и ягодные растения, причём некоторые формы отличаются содержанием витамина С на уровне лучших сортов чёрной смородины. Как источник йода плоды аронии не уступают известному субтропическому растению-йодонакопителю – фейхоа. Плоды и натуральный сок аронии применяют для лечения гипертонии, гастритов и атеросклероза.

В России наиболее распространена собственно арония черноплодная. Это кустарник около 2 м высоты, с густой кроной. Плоды – мелкие «яблочки», до 1 см диаметром, чёрно-пурпурные, с сизым восковым налётом. Сбор урожая проводят в августе – сентябре.

Арония светолюбива, но теневынослива. Хорошо переносит высокий уровень грунтовых вод. Обладает высокой степенью самоплодности, что обеспечивает формирование хорошего урожая и при отсутствии опылителей в холодное лето. Легко переносит стрижку, в том числе формовую обрезку при устройстве живых изгородей. Болезнями практически не повреждается. Зимостойка без укрытия.

Дикорастущие формы аронии размножают в основном семенами, а также отводками, зелёными и одревесневшими черенками, отпрысками, прививкой. Семена высаживают осенью, непосредственно после сбора, либо стратифицируют в течение 90-120 дней при температуре +3...+5°C.

ЗДРАВСТВУЙ, КОЗА!

ДЛЯ НАС, РОССИЯН, ПОДОШЛА ПОРА ТРЕТЬЕГО ВАРИАНТА ВСТРЕЧИ НОВОГО ГОДА. ФЕВРАЛЬСКОЕ НОВОЛУНИЕ, КОТОРОЕ НАЧНЁТСЯ 19-ГО ЧИСЛА, ОЗНАМЕНУЕТ СТАРТ ГОДА МЯГКОЙ, ДОБРОЙ, РОБКОЙ МИЛАШКИ КОЗЫ (ИЛИ ОВЦЫ).



Это животное стало символом года согласно восточному календарю. И поскольку Россия является не только крупнейшей страной Европы, но и самой большой многонациональной и многоконфессиональной державой Азии, мы имеем полное право называть этот праздник своим.

Каковы отличительные признаки Козы 2015 года? Она будет Деревянной по стихии и Сине-зелёной по цвету, что немного смягчит её «взбрыки» и добавит чувствительности, ведь это умиротворённый цвет, который ассоциируется с ясным небом и синим спокойным морем...

Годы Козы (Овцы): 1943, 1955, 1967, 1979, 1991, 2003, 2015, 2027.

А теперь, отметив праздник, вернёмся к будням. Что представляет собой коза не как символ, а как одно из самых популярных одомашненных человеком животных?

А. Н. Долгих работает в районском хозяйстве «Медовка». По специальности он агроном, но в козах разбирается не хуже зоотехника, потому как уже много лет с женой Валентиной Ивановной разводит их на своём подворье.

Вот что Александр Николаевич рассказывает:

– Какое отношение у обычных к этим животным? Чего только стоит фраза «коза упрямая!» Возможно, у кого-то с детства осталась неприязнь к козьему молоку, имеющему специфический запах. Но сейчас разводят такие породы, которые совсем лишены этого недостатка. Что же касается «козлиного упрямства», скажу так: коза – существо достаточно социальное и самое умное из всех животных сельских подворий. К такому выводу пришёл по собственным наблюдениям, а держали мы немало – до двенадцати голов. С палкой пасти

коз не следует. Они должны привыкнуть к хозяину. И тогда будут следовать только за ним. Если одна отобьётся от стада, другие это замечают и останавливаются, начинают кричать, призывая сородича «к порядку». У каждой козы свой характер. Одна эмоциональная, другая в чём-то придирчивая, третья добродушная. Каждая имеет и соответствующую кличку. Равнодушно к этим животным относиться нельзя. К ним настолько привыкаешь, что если человек завёл козу, то отказаться от неё может только по очень серьёзным причинам.

О ценности козьего молока мы рассказали в январском номере «Чернозёмочки», а сейчас познакомим читателей с некоторыми породами молочных коз, которых содержат в российских сёлах.

Зааненская порода – самая выдающаяся среди многочисленных специализированных пород молочных коз. Свое название порода получила от Зааненской долины (Зааненталь), являющейся центром её наибольшего распространения. Выведена методом народной селекции на протяжении нескольких столетий.

Зааненские козы одни из самых крупных в мире. Высота в холке взрослых племенных маток – 75-77 см (до 85), живая масса – 50-60 кг (до 90), высота в холке племенных козлов – 82-85 см, масса – 70-80 кг (до 100). При рождении козочки весят 3 кг, козлики – 4,5 кг, в 2-месячном возрасте козочки – 9-10 кг, козлики – 10-12 кг. Масса козочек в 12-месячном возрасте составляет 30-35 кг, козлик – 38-45 кг.

Лактационный период у зааненских коз длится 10-11 месяцев. Яловых коз иногда доят без перерыва несколько лет подряд. За лактацию надаивают в среднем 600-700 кг молока, а от лучших племенных коз – более 1000 кг. Сухих веществ в молоке содержится в среднем 13 %, казеина – 2,62 %, альбумина – 0,48 %, жира – 4,5 %, молочного сахара – 4,17 %.

Русская белая порода. Как понятно из названия, козы

были выведены в России, а именно на северо-западе страны, позже оттуда они были завезены на территорию Украины и Белоруссии. Представители русской белой породы коз обладают высокими показателями молочной продуктивности, хотя они, конечно, ниже, чем у зааненской, удои составляют около 400-500 л за год, жирность молока – 4,5 %.

Масть коз этой породы белая, туловище приземистое, голова небольшая, лёгкая, рога у представителей русской белой породы достаточно большие, загнутые назад. Отличаются высокой плодовитостью. Средние показатели козы по массе тела составляют 40-50 кг.

ГОРЬКОВСКАЯ ПОРОДА

Порода была выведена вследствие скрещивания местных пород с представителями коз швейцарской зааненской породы. Как правило, эти козы имеют белую масть, короткую шерсть. Масса коз примерно такая же, как и коз русской белой породы, составляет около 45 кг для коз и 55 кг для козлов. Удои тоже схожи и составляют 500 л за период лактации, жирность молока – до 5 %.

КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ КОЗУ МОЛОЧНОЙ ПОРОДЫ

При покупке козы молочной породы необходимо обращать внимание на следующие аспекты:

1. Голова должна быть тонкой и лёгкой, прозрачные тонкие уши, прямая спина, широкая глубокая грудь, большое не отвислое брюхо.

2. Вымя должно быть большое, хорошо развитое, с тонкими нежными волосками.

3. Вены на вымени должны быть большими, хорошо прорисованными, начинаться на вымени и протягиваться вверх по брюху, где они образуют молочные колодцы. Чем больше колодцы, тем больше молока способна дать коза.

4. Масса таких коз в среднем составляет 50-60 кг.

Тем, кто решит заняться козоводством, желаем удачи на этом поприще! А всех читателей поздравляем с годом Козы!

КРОЛИКИ ПОД ОПЕКОЙ ЛЬВА

ОТКРОЕМСЯ ЧИТАТЕЛЯМ СРАЗУ: КРОЛИКИ – НАСТОЯЩИЕ, ЛЕВ – УСЛОВНЫЙ. ПРОСТО ПАРЕНЬ, КОТОРЫЙ РАЗВОДИТ ЭТИХ УШАСТЫХ ЗВЕРЬКОВ, ЛЕВ ПО ЗНАКУ ЗОДИАКА. А ТЕПЕРЬ ВСЁ ПО ПОРЯДКУ.

Ещё в детстве Глеб Воропаев переехал с семьёй в село Бабяково, что под Воронежем. Такое решение приняла его мама Ольга Юрьевна, занимавшаяся в городе бизнесом, а потом решившаяся на крутые перемены в жизни: поменять городскую суету на степенный, пусть и нелёгкий, крестьянский уклад.

Поначалу Воропаевы завели разную живность: кур, индеек, уток, даже диковинных фазанов, вьетнамских свиней и коз. Но со временем решили остановиться на кроликах. И теперь на подворье Воропаевых солидная домашняя ферма, представленная проверенными породами: рексами пяти окрасов, советской шиншиллой, новозеландской белой, калифорнийской, серебристой.

Однако Ольге Юрьевне этого показалось мало, и она занялась питомником: стала размножать перспективные сорта ягодных культур: земляники, малины, крыжовника, разновидностей смородины.

С самых юных лет к работе на земле приохотился и Глеб. Согласитесь, в наше время это явление отнюдь не частое. А тут, кстати, и город совсем рядом, того и гляди – затянет парня в омут молодёжных развлечений, и тогда – прощай, село!

Тревога матери за сына увеличивалась с приближением срока его призыва в армию. Глеб выбрал морскую пехоту, о чём ничуть не пожалел. За время службы ему приходилось сопровождать ценные грузы, обеспечивать порядок в Дагестане... Словом, скучать в армии не пришлось. Завёл там, кстати, немало друзей по всей России.

Домой вернулся в канун Нового года. И едва отдышался с дороги, направился в... крольчатник. А мать уж было заподозрила, что поугас у парня интерес к ушастым зверькам за время службы. А вот и нет!

– Решила проверить, не растерял ли сын знания и навыки, – вспоминала Ольга Юрьевна о том моменте. – Показала ему несколько кроликов смешанных пород. Так он по четырём параметрам чётко назвал, какая кровь прилита к тому или иному зверьку. Доложил, как по писаному, будто опытный зоотехник...

– Разводить кроликов для меня – одно удовольствие, – признался бывший служивый. – И возможности для этого огромные. Мои перспективы – создать на родительской усадьбе в Бабяково племенную ферму.

Этот разговор состоялся буквально спустя месяц после возвращения Глеба со службы. Прошло четыре года, и вот мы пришли навестить его снова.

– Как дела?

– Всё нормально! Сейчас в крольчатнике держим более полсотни маток и двад-



цать самцов, которых регулярно обновляем для освежения крови. За год получаем около полутора тысяч кроликов. Половину реализуем на племя, половину – на мясо. Заложили ещё один крольчатник на 100 квадратных метрах. Так что производство вскоре увеличится вдвое.

Но и это ещё не всё. Начинающий фермер оформляет в аренду землю, на которой будет заложен товарный сад ягодных культур.

Главный генератор идеи О. Ю. Воропаева даёт соответствующий комментарий по этому поводу:

– Сейчас мясными фермами, в том числе кроличьими, никого не удивишь. И мы, тем не менее, это дело будем продолжать. Но с производством свежей ягоды в нашей стране проблема. В связи с соответствующими санкциями в адрес России она ещё более обострилась. Так что необходимо принимать меры, чтобы заполнить эту брешь. Для производства ягоды мы выращиваем более 8 тысяч саженцев смородины (чёрной, белой, красной) сорока лучших отечественных и зарубежных сортов. Будем выращивать золотистую смородину для приготовления сока. Имеем маточник земляники 25 сортов: Викода, Сан Андреас, Сальса, Кемберли, Полька, Альба и других. Малина представлена двадцатью ремонтантными сортами и таким же количеством сортов обычного продношения.

Планов, как говорится, громадье. Но любой человек, знакомый с выращиванием ягодных культур, знает, что получить здоровый и урожайный куст той же малины – это одна задача, но собирать ягоды

с плантации большой площади – гораздо труднее. В этом плане Воропаевы рассчитывают на сотрудничество с биржей труда.

Так или иначе, разворачивать крестьянско-фермерское хозяйство в наше время непросто. Хотя Европа и Америка в определённой степени «помогают» нам заниматься собственным производством сельскохозяйственной продукции. Но тут бы местным чиновникам оказать соответствующую поддержку таким энтузиастам, как Глеб Воропаев, не гасить их энергию всевозможными бумажками, а напротив – дать импульс на большое дело.

Глебу нет и двадцати пяти. Пожалуй, он самый молодой фермер не только в Новоусманском районе – во всей округе. Впрочем, он уже не одинок: нашёл себе надёжную спутницу Алёну.

Пока фотограф готовится к съёмке героев этой публикации, провоцирую её вопросом: не боязно, не трудно ли работать пусть на домашней, но всё-таки ферме?

– А чего бояться? – смеётся Алёна в ответ. – Я сельская, мне работать не привыкать. На нашем хуторе в Каменском районе и свиней, и коров держат. Так что ухаживать за кроликами не в тягость...

Покидая подворье, мы пожелали Воропаевым удачи. Побольше бы таких работающих пар на нашу землю. Тогда и за продовольственную безопасность страны можно было бы не переживать!

Максим Андреев

Фото Акима Свиридова

Жгучий индус

В последнее время многие увлекаются выращиванием в домашних условиях комнатных растений, обладающих целебными свойствами. К ним относится и индийский лук. Он образует луковички, с помощью которых размножается.

Некоторые цветоводы летом пересаживают лук в сад, за сезон вырастают очень крупные луковички, окружённые множеством деток. Высаженный в сад, он цветёт обильно, хотя цветы не обладают яркостью, а семена (мелкие чёрные) можно посеять дома и получить молодые луковички.

Ботаническое название индийского лука – птицемлечник. Применяют его обычно при болезнях суставов, наружно. Для этого готовится настойка из свежих листьев на водке или спирте, обладающая противовоспалительными свойствами.

Лечим ангину

При ангине издавна широко применяется лук. Его можно принимать в виде свежеприготовленного сока (по 1 чайной ложке 3 раза в день), а также использовать для ингаляций: репчатый лук пропустить через мясорубку и выложить на блюдце, вдыхать ртом 2-3 минуты 3 раза в день. Брать надо только свежеприготовленную кашицу, так как на воздухе через 10-15 минут она теряет свои лечебные свойства.



Для полоскания рта и горла рекомендуются отвары и настои цветов ромашки аптечной, лепестков розы, мать-и-мачехи, листьев шалфея, ягод и листьев калины обыкновенной, малины.



Для снижения температуры целители советуют принимать настои цветков ромашки аптечной и липового цвета, которые готовятся как чай: 1 чайную ложку цветов ромашки или 1 столовую ложку цветов липы заварить стаканом кипятка, настоять 30 минут, процедить. Пить по ½ стакана 2-3 раза в день.

КОНКУРЕНТ ЖЕНЬШЕНЯ

В НАРОДЕ ЭТО РАСТЕНИЕ ЕЩЁ НАЗЫВАЮТ ДИКИМ ПЕРЦЕМ, НЕТРОНИКОМ, ЧЁРТОВЫМ КУСТОМ. НАУЧНОЕ НАЗВАНИЕ – ЭЛЕУТЕРОКОКК.



Это красивый, но колючий кустарник из семества аралиевых, высотой 2-3 м, со многими (до 25 и более) стеблями, густо усаженными острыми шипами. Корневая система размещена в верхних слоях почвы, а сами корни располагаются горизонтально. Корневище цилиндрическое, упругое, в среднем около 2 см в диаметре.

Цветы невзрачные, мелкие, на длинных цветоножках, собраны в шаровидные зонтики, одно- и обоеполые.

Плоды чёрные, созревают в сентябре-октябре.

Элеутерококк колючий имеет довольно широкий ареал распространения. Произрастая в основном в районах Приморского и Хабаровского краёв, он «заходит» на севере до среднего течения Амура, на востоке – до Сахалина и Японии, на юге – до Южной Кореи и провинций Шаньси и Хэбэй в КНР.

Это растение встречается как в кедрово-широколиственных, так и в тёмнохвойных лесах, поднимаясь до 800 м высоты над уровнем моря, чаще всего в разряженных лесах при хорошем освещении.

В условиях Черноземья элеутерококк колючий, так же как и женьшень, в начале 70-х

годов начали выращивать в ботаническом саду Воронежского государственного университета.

Сеять элеутерококк необходимо под зиму в холодные парники или в ящики с песком. При посеве не стратифицированными семенами всходы появляются очень недружно, в течение двух-трёх лет. А при посеве в апреле стратифицированными семенами растения всходят в июне.

Проростки и сеянцы требуют притенения и тщательного увлажнения. Почва под посевами должна быть слабокислой реакции. Посадку и выращивание следует производить в затенённых местах участка, желательны рядом с различными хвойными. Сеянцы зацветают на 3-5-й год.

В настоящее время некоторые садоводы-любители выращивают элеутерококк у себя на приусадебных участках. При этом надо помнить, что это растение, как и женьшень, требует хорошего увлажнения, особенно в засушливый период.

Лекарственные свойства элеутерококка были случайно открыты охотниками, которые наблюдали в тайге, как ослабленные кабаны и олени поедают побеги, а также корневища растения.

Отмечается не только сходство элеутерококка с женьшенем, но и ряд его преимуществ: влияние на организм более универсально; в некоторых случаях препараты из этого растения оказались более эффективными (диабет, некоторые стадии и проявления ракового процесса). Способность экстрактов элеутерококка (как и женьшеня) повышать работоспособность выгодно отличается от действия стимуляторов типа фенамина.

Жидкий экстракт из корней стимулирует физическую и умственную работоспособность, возбуждает центральную нервную систему, повышает двигательную активность, понижает содержание сахара в крови и кровяное давление, усиливает остроту зрения и половую функцию, улучшает слух, регулирует основной обмен, нормализует сон. Приём экстракта элеутерококка в период массовой инфекции гриппа уменьшает заболеваемость. Настой из корней служит противоядием при отравлении ядовитыми растениями.

Отвар корней действует при лучевой болезни сильнее, чем препараты женьшеня. Отваром и настоем корней лечат тяжёлые нервные заболевания, потрясения, атеросклероз, ревматические поражения.

Заготавливать корни и корневища элеутерококка нужно только с хорошо развитых растений. Наилучший срок сбора – октябрь, но можно собирать и весной (конец апреля и май).

Опытникам, выращивающим элеутерококк, следует помнить, что корневище можно заготавливать, не выкапывая растение полностью, а, откопав часть корневища, аккуратно его отрезать. Срез сразу же присыпать толчёным углём. Место выкопа аккуратно засыпать той же землёй, обильно полить и замульчировать хвойной землёй.

Настой из высушенных корней элеутерококка можно приготовить самим. Для этого надо взять 150-200 г высушенных измельчённых корней и настоять на 1 л 40%-ного спирта в течение двух недель, при этом как можно чаще взбалтывая.

Евгений Николаев,
кандидат биологических наук,
г. Воронеж

РУССКИЙ ЧАЙ

МЫ ВСЕ ПРИВЫКЛИ К ИНДИЙСКОМУ ИЛИ КИТАЙСКОМУ ЧАЮ, И МАЛО КТО ВСПОМИНАЕТ О ТРАДИЦИОННОМ РУССКОМ НАПИТКЕ, КОТОРЫЙ ГОТОВИТСЯ ИЗ КИПРЕЯ УЗКОЛИСТНОГО. ЕЩЁ ЭТО РАСТЕНИЕ ЧАСТО НАЗЫВАЮТ ПУХОВИКОМ, ПОСКОЛЬКУ ПРИ ЦВЕТЕНИИ У НЕГО ПОЯВЛЯЕТСЯ ОБИЛЬНЫЙ ПУХ, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗОВАЛИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ВАТЫ, А ТАКЖЕ НАБИВАЛИ ИМ ПОДУШКИ И МАТРАЦЫ.

ОСНОВНЫМ МЕСТОМ ЗАГОТОВКИ ИВАН-ЧАЯ (КИПРЕЯ) СТАЛО СЕЛЕНЬЕ КОПОРЬЕ, ПОЭТОМУ НАПИТОК СТАЛИ НАЗЫВАТЬ КОПОРСКИМ ЧАЕМ, А ЗА ГРАНИЦЕЙ ОН ПОЛУЧИЛ НАЗВАНИЕ «РУССКИЙ ЧАЙ».



ЛЕЧЕБНЫЕ СВОЙСТВА И ПОЛЬЗА КОПОРСКОГО ЧАЯ

Копорский чай не просто полезный, а очень полезный чай. Он богат витаминами, органическими кислотами, флавоноидами, пектином и дубильными веществами. Регулярное употребление иван-чая является хорошей профилактикой многих заболеваний.

Противомикробные свойства иван-чая успешно используются в народной медицине для лечения различных инфекционных заболеваний, например инфекции желудочно-кишечного тракта.

Иван-чай является прекрасным противовоспалительным средством, используемым при целом ряде заболеваний. Среди них следует выделить мужские и женские воспалительные патологии репродуктивной системы, а также воспалительные заболевания пищеварительного тракта, мочевого системы.

Отвары и настои полезно применять для закапываний при отите, рините, гайморите, а также использовать для полосканий при ангине, фарингите,

ларингите, стоматите, пародонтите, гингивите.

Иван-чай широко используют от головных болей, для нормализации давления, при интоксикации организма, алкогольных отравлениях, импотенции и аденоме простаты. Издавна он был широко известен в народной медицине прежде всего в качестве «мужской травы», способствующей улучшению мужского здоровья.

Копорский чай принимают для профилактики злокачественных опухолей, при язве желудка и двенадцатиперстной кишки, а также цистите.

Подобно пустырнику сердечному, иван-чай оказывает мягкий седативный и снотворный эффект. Он повышает иммунитет, оказывает успокаивающее действие на нервную систему.

Сосудоукрепляющее свойство кипрея узколистного делает стенки капилляров и сосудов менее ломкими, более эластичными, а также защищает их от образования атеросклеротических бляшек.

Терапевты отмечают, что при употреблении иван-чая повышается сопротивляемость орга-

низма к дыхательно-вирусным инфекционным заболеваниям, нормализуется функция печени и почек, усиливается потенция.

Препараты кипрея способствуют улучшению состояния кожи, препятствуют преждевременному старению кожи. В листьях и цветках иван-чая присутствуют вещества, способствующие естественному синтезу коллагена, придающего коже эластичность и упругость.

Также полезно наружно применять отвары и настои кипрея для промывания язв, ран и пролежней, а также в виде компрессов – для снятия болевых ощущений при ушибах, заболеваниях мышц и суставов.

При проблемной коже или угревой сыпи рекомендуется делать аппликации из запаренных листьев иван-чая.

ОТВАР ДЛЯ ГОРЛА

30 г измельчённых сухих листьев залить 200 мл крутого кипятка, а затем поставить ёмкость на водяную баню. Через четверть часа снять с огня и дать немного настояться. После того как отвар остынет и настоится, приступить к его фильтрованию, для этого можно применить марлевую ткань. Применяется отвар для полоскания горла, а также и для обмывания долго незаживающих язв и пролежней.

НАСТОЙ ПРИ АДЕНОМЕ ПРОСТАТЫ

3 ч. ложки сухой измельчённой травы заварить 400 мл кипятка. Настаивать 5-10 мин, профильтровать. Этот настой лучше пить утром, на голодный желудок, или перед отходом ко сну, по 150-200 мл за раз.

Регулярный приём иван-чая позволяет многим больным избежать хирургического вмешательства.

ИВАН-ЧАЙ ДЛЯ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО КУРСА

1 ст. ложку сухой травы залить 200 мл кипятка. Настаивать 12-15 минут, перед употреблением процедить. Принимать по 0,5 стакана 2 раза в день – утром перед за-

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ
Настои и отвары иван-чая противопоказаны детям до 6 лет. При беременности и кормлении грудью рекомендуется проконсультироваться с врачом.

втраком и за полчаса до ужина. Рекомендуются длительность приёма иван-чая составляет 1 месяц. Перерыв между курсами приёма – 1-1,5 месяца.

КАК ЗАГОТОВИТЬ КОПОРСКИЙ ЧАЙ

Ценители копорского чая в один голос утверждают, что правильно приготовленный лист кипрея узколистного позволяет готовить напиток, превосходящий по своим вкусовым качествам самые лучшие сорта обычного чая. Поэтому, чтобы оценить по достоинству чай из кипрея узколистного, крайне важно соблюсти все правила сушки.

Завяливание. Листья кипрея распределяют на бумаге или ткани слоем не выше 5 см, на 15-24 часа. Листья следует время от времени перемешивать, чтобы завяливание происходило равномерно.

Скручивание. Перетирая между ладонями, листья кипрея скручивают в маленькие спиралевидные колбаски, длиной примерно в 5-10 см. Скручивание производится до тех пор, пока листья не потемнеют от выделившегося сока.

Ферментация. Скрученные листья выложить в эмалированную миску слоем в 5 см и укрыть мокрой тканью; затем поставить в тёплое место для созревания. Температура не должна превышать 27°C, и процесс созревания должен длиться не дольше 12 часов. О правильно проведённой ферментации свидетельствует насыщенный цветочно-фруктовый аромат.

Сушка. После ферментации листья кипрея надо мелко нарезать и расстелить на противень слоем в 1 см, а затем сушить при +100°C примерно час. При правильной сушке листья приобретают цвет чёрного чая и очень крепкий и насыщенный аромат.

Алла Панкратова

«БАБЬИ СПЛЕТНИ» ИЛИ ПАУЧНИК?

ЕСЛИ МЕНЯ СПРОСЯТ, КАКОЕ ИЗ КОМНАТНЫХ РАСТЕНИЙ САМОЕ ПРОСТОЕ В СОДЕРЖАНИИ, ТО МОЙ ОТВЕТ БУДЕТ ОДНОЗНАЧНЫМ – ТРАДЕСКАНЦИЯ. ЕЩЁ СОВСЕМ НЕДАВНО ТРАДЕСКАНЦИЯ РОСЛА ПОЧТИ В КАЖДОМ ДОМЕ. К СОЖАЛЕНИЮ, СЕГОДНЯ ЕЁ МОЖНО ВСТРЕТИТЬ ЗНАЧИТЕЛЬНО РЕЖЕ: ОНА БЫЛА ВЫТЕСНЕНА БОЛЕЕ ЭФФЕКТНЫМИ, А ЗНАЧИТ, И БОЛЕЕ ТРЕБОВАТЕЛЬНЫМИ РАСТЕНИЯМИ.

А ведь, кроме неприязнительности к условиям содержания, у традесканции масса полезных свойств. Это растение очищает и увлажняет воздух, нейтрализует электромагнитное излучение. Оно обладает лекарственными свойствами: например, при порезах и царапинах рекомендуется к поражённому месту прикладывать свежие листья традесканции, листья также хорошо помогают при чирьях и фурункулах.

В народе традесканция известна как «бабы сплетни» – растение беспорядочно стелется по поверхности земли, повсюду укрепляясь корешками и захватывая всё новые пространства. Кстати, если вы её назовёте паучником, то тоже не ошибётесь.

Самый существенный и, пожалуй, единственный недостаток – она быстро израстается и через год-два теряет свою декоративность, в этом случае лучше обновить растение. Очень легко размножается черенками. Черенки высаживают по несколько штук в горшок, поливают умеренно, но часто опрыскивают.

Ампельные традесканции очень эффектны при выращивании в различных кашпо для декорирования окон и стен, хорошо подходят для озеленения помещений с искусственным освещением. Очень хорошо традесканции смотрятся при выращивании с другими видами: её можно использовать как почвопокровное растение. Можно использовать это чудесное растение как подводное – это для любителей аквариумов.

К тому же сегодня есть немало привлекательных **видов традесканции**, которые приятно видеть дома. Вот наиболее распространённые.

Традесканция белоцветковая. Это травянистое растение с ползучими голыми стеблями, листья почти сидячие, яйцевидные или широколанцетные, голые. Почти у всех разновидностей листья чисто зелёные. Цветки мелкие белые или розово-красные. Разновидность *Alba* имеет светло-зелёные листья с неправильными белыми и тёмно-зелёными продольными полосами, *Aurea* – зелёные полосы на жёлтых листьях, *Laekenensis* – неправильные белые и розовые полосы на светло-зелёных листьях.

Традесканция Блоссфельда. Крупнолистное, многолетнее, полусуккулентное растение с ползучими и приподнимающимися зеленовато-красными стеблями. Листья продолговатые или эллиптические, с остроконечной верхушкой (4-8 см длиной), сверху тёмно-зелёные с лёгким красноватым оттенком, снизу фиолетовые. Цветки лилово-розовые. Её пёстролиственный сорт очень эффектный: кремово-зелёные листья покрыты розовым налётом.

Традесканция приречная. Стебли тонкие, длиной 60-90 см, фиолетовые. Листья сверху зелёные, снизу фиолетовые или с фиолетовыми неправильными пятнами до 3,5 см длиной на серебристом фоне. Обильно цветёт мелкими белыми цветками.

Известны сорта с красиво-окрашенными листьями. Сорт *Aurea* (Аура) имеет жёлтые полосы, а у сорта *Quicksilver* (Лёгкое серебро) полосы серебристого цвета. Разновидность *Tricolor* (Трёхцветная) – с бело-розово-сиреневыми полосами. У сорта *Maiden's Blush* (Девичий румянец) молодые листочки ярко-розового цвета. Однако если растение находится в тени, то листья приобретают зелёный цвет.



Традесканция виргинская.

У основания листа есть длинные тонкие волоски. Из пазух листьев вырастают прочные цветоносы высотой 30-50 см, на концах которых распускаются очень красивые, довольно крупные (до 2-4 см в диаметре) ярко-синие или фиолетовые цветки с ярко-оранжевыми тычинками. Вечером цветки закрываются, а затем внутренние энзимы превращают их в клейкий гель. Поэтому в народе растение иногда называют «Вдовьи слёзы». Бутонов очень много, одни цветки постоянно сменяют другие, обеспечивая непрерывное цветение. Этот вид очень устойчив и вынослив не только в комнатных условиях, но и в условиях открытого грунта, в саду, зимует без укрытия на юге России и даже в средней полосе с небольшим укрытием.

Традесканция силламантана. Один из самых декоративных и экзотичных видов. Эта традесканция буквально закутана в густой белый войлок, так что сразу трудно решить, какого цвета у нее листья. При недостатке освещения войлочный покров существенно редет. Стебли почти прямые, долго не полегают, что не позволяет использовать её как ампельное растение. Листья мясистые, яйцевидные, длиной 3-7 см, покрыты более короткими серовато-белыми волосками. Цветки лилово-розовые.

Традесканция зебрина, или полосатая. Побеги стелющиеся длиной 60-80 см, листья очерёдные, овальной формы, за-

острённые на конце, длиной до 7 см. Стебли и нижняя сторона листьев фиолетовые (пурпурные), верхняя сторона двуцветная – широкие тёмно-зелёные и серебристые полосы, с шелковистым блеском. Цветки трёхлепестные, лилового цвета.

У садовой формы *Quadricolor* (четырёхцветная) зелёный, ярко-розовый, серебристый и белый цвета окрашивают полосы на листьях. Есть и почти однотонные, например, форма *Purpurea* с двух сторон тёмно-лиловая. Наиболее яркие, сочные цвета зебрины можно получить только на ярком рассеянном свете или при хорошей искусственной подсветке.

Традесканция толстянковая. Отличается толстыми, сочными, суккулентными стеблями, стелющимися, длиной 60-80 см. Листья очерёдные, продолговатые, суженные на конце, длиной до 15 см, влагалище листа плотно охватывает стебель, междоузлия короткие. Этот вид любит высокую влажность воздуха при умеренной сухости почвы, теневынослив.

Традесканция Андерсона. Широко известны следующие сорта традесканции Андерсона: *Alba* (Белая) с белыми цветками, *Caerulea* (Лазурная) с чистыми синими цветками, *Carnea* (Телесная) с розовыми, *Coccinea* (Пурпурная) с красными, *Hutchinsonii* (Хатчинсона) с нежно-голубыми цветками. *Blue Stone* (Голубой камень) достигает 0,6 метра в высоту, имеет цветки чистого синего цвета.

Алла Панкратова

ТРАВКА-КУДЕСНИЦА ПО ИМЕНИ ЗВЕРОБОЙ

ПО-ЛАТЫНИ ЭТА УДИВИТЕЛЬНАЯ ТРАВА НАЗЫВАЕТСЯ HYPERICUM PERFORATUM. ПОЧЕМУ ПЕРФОРАТУМ И КТО ЕЁ ПЕРФОРИРОВАЛ, НЕПОНЯТНО. БОТАНИЧЕСКИЕ НАИМЕНОВАНИЯ НЕ ЧАСТО БЛИСТАЮТ ИЗЫСКАННОСТЬЮ: ЗВЕРОБОЙ ОБЫКНОВЕННЫЙ ПРОДЫРЯВЛЕННЫЙ! ДЫРЯВОЕ ВЕДРО, ДЫРЯВЫЕ БОТИНКИ – КУДА НИ ШЛО, НО ПОЧЕМУ ПОДОБНОГО ЭПИТЕТА УДОСТОИЛОСЬ ЗОЛОТИСТОЕ СОЦВЕТИЕ О ПЯТИ ЛЕПЕСТКАХ?

БОТАНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Это многолетнее растение 25-40 см высотой. Корневище тонкое, ветвистое, дающее ежегодно несколько стеблей. Зверобой обладает тремя необычными признаками, благодаря которым его легко опознать. Во-первых, у него двугранный стебель, который очень редок среди растений; травы имеют, как правило, округлый или четырёхгранный стебель. Во-вторых, если смотреть на молодые листья против света, то на них видны светлые маленькие точки, будто растение продырявлено. Это места желёз со светлым секретом – смесь эфирного масла и смолы. В-третьих, жёлтые цветки, если их потереть между пальцами, изменяют окраску на кроваво-красную. Золотисто-жёлтые пятилепестковые цветки собраны в метельчатое соцветие. Цветёт и созревает с мая по август, является хорошим медоносом. Плод-коробочка содержит мелкие (до 1 мм) коричневые семена. Вместе со зверобоем продырявленным встречаются другие виды: зверобой пятнистый, зверобой жестковолосистый, зверобой изящный, зверобой шероховатый.

При скашивании зверобоя в годы с влажной второй половиной лета в августе-сентябре наблюдается его отрастание и вторичное цветение.

ЦЕЛЕБНЫЕ СВОЙСТВА

В Государственном архиве российских актов сохранилась интересная грамота, выданная воеводе Ромодановскому, в которой было приказано присылать в Москву для царской аптеки траву зверобоя «по пуду всякий год».

Цветы зверобоя настаивали на водке (2-3 горсти цветков на 1 бутылку). При этом водка



становится пурпурного или багряного цвета. Крестьяне пили эту настойку «по чарке, от ушиба внутренностей, при чахотке и других внутренних повреждении».

Кроме того, зверобой возбуждает аппетит, улучшает работу кишечника, повышает отделение мочи, останавливает кровотечения, изгоняет паразитов из желудочно-кишечного тракта, устраняет зловоние (например, изо рта), оказывает общеуспокаивающее действие на организм.

Широко применяется масло зверобоя - наружно, особенно при обширных и глубоких ожогах (I и II степени), для обработки ран и других всевозможных повреждений кожи: при нарывах, язвах, маститах, фурункулах, при подагре и ревматизме, при ломоте в суставах.

Для приготовления зверобойного масла берут 20-25 г свежих измельчённых листьев и цветков зверобоя, заливают 200-250 г оливкового масла (можно также использовать подсолнечное или льняное масло), настаивают 2-3 недели в тёплом месте, постоянно помешивая, а затем процеживают через 2-3 слоя марли. Хранят масло в тёмной бутылке.

Особенно любимым был чай из зверобоя; его запаривали и пили от разных недугов и просто как приятный напиток.

А вот рецепт настоя. 10 г травы настаивать в 200 мл кипятка 30 минут, процедить. Пить по 1 столовой ложке 3-4 раза в день при болезнях желудка, кишечника, печени, желчного пузыря, почек, мочевого пузыря, почечнокаменной болезни, геморрое.

Известный средневековый врачеватель Авиценна советовал пить отвар зверобоя в течение 40 дней, чтобы избавиться от воспаления седалищного нерва.

Магические свойства зверобоя помогали воинам даже при многочасовом маршброске сохранять бодрость.

Применять препараты из зверобоя внутрь можно только по назначению врача. В некоторых случаях отмечается повышение чувствительности организма к солнечным лучам, появляются дерматозы, возбуждается нервная система.

МАГИЯ

Зверобой считается одним из двенадцати «магических растений» и выполняет роль травы-оберега. Считалось, что

если в венке из зверобоя проплясать весь вечер у костра, то 365 дней в году человек будет защищён от всех посягательств – как со стороны нечистой силы, так и лихих людей. Его добавляли и в набивку детских матрасов, чтобы охранить ребёнка от испуга во сне.

Эффективен зверобой и в делах любовных. В старину девушки, чтобы узнать, любит ли их жених, скручивали стебли зверобоя и смотрели на сок: если сок красный, то любит, а если зелёный, то обманывает.

Магия зверобоя способна помирить разругавшихся домочадцев. Возьмите небольшую веточку этой травы и сожгите её. Пока будет гореть, скажите такие слова: «Травка-кудесница, помоги, страсти умири, покой в дом верни. От первого до последнего примири. Аминь».

Особой силой эта трава наливалась перед праздником Ивана Купалы.

И, наконец, осталось ответить на вопрос: откуда же произошло такое отпугивающее название растения – зверобой, и имеет ли оно что-то общее с его природой? Ещё наши предки заметили случаи отравления некоторых животных, поедавших траву зверобоя, в частности овец. При этом отравляются не все овцы, а только животные белого цвета: у них распухают ноги, воспаляются лимфатические железы, появляются труднозаживающие язвы.

Учёные установили причину заболевания: в зверобое содержится особый пигмент – гиперицин, повышающий чувствительность к солнечным лучам непигментированных участков кожи животных.

Сегодня многие садоводы разводят зверобой в садах. Растение это декоративное, и чай на зиму с грядки экологически чист и полезен. Зверобой обладает способностью положительно влиять на общий тонус человека, надолго помогая сохранить бодрость и активность.

Алла Панкратова

ЭКОЛОГО-ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЕ ТРОПЫ

ЭТИ ЗАМЕТКИ ЗАКАНЧИВАЮТ НАШ РАССКАЗ О СТАРЕЙШЕМ В ЧЕРНОЗЕМЬЕ НАУЧНО-УЧЕБНОМ ЗАВЕДЕНИИ – БОТАНИЧЕСКОМ САДЕ ИМ. ПРОФЕССОРА Б. М. КОЗО-ПОЛЯНСКОГО.

Теневой сад. В ботаническом саду Воронежского государственного университета теневой сад – это коллекция растений, приспособленных жить в условиях недостаточного освещения. Среди них имеются тенелюбивые и теневыносливые растения. Тенелюбивые не выносят сильного освещения и нормально развиваются только в тенистых местах. Как правило, это представители широколиственных лесов России и других стран мира. Например, бруннера сибирская, виды хосты. Теневыносливые растения произрастают в условиях некоторого затенения, но хорошо развиваются и на прямом солнечном свете. Большая часть коллекции теневого сада расположена под редким пологом деревьев клёна остролистного и берёзы повислой.

В коллекции представлены растения разной систематической принадлежности и с самыми разными эколого-биологическими особенностями, но объединённые способностью «даровать покой душе и зрению». Многие из них не выделяются яркими красивыми цветками, но имеют эффектные листья. К таким растениям относятся декоративно-лиственные хосты. Без участия различных видов этого рода и их вариегатных сортов не обходится ни один теневой сад. Листья хосты обладают самой разнообразной окраской – голубые, сизые, зелёные, золотистые с контрастными каёмками. Это хоста Зибольда, хоста волнистая, хоста вздутая, хоста подорожниковая и другие виды. Растения коллекции различаются типами корневых систем. Среди них имеются луковичные (кандык сибирский), короткокорневищные (хосты, астильбы), длиннокорневищные (бруннера, ландышмайский), стержнекорневые (ширококолокольчик крупноцветковый). Многие из них, особенно длиннокорневищные, создают мозаичные куртины (барвинок малый, ветреницы, купены, коптыль европейский).

Коллекция теневого сада представляет собой композицию непрерывного цветения. Открывают её редкие виды – ранневесенние эфемероиды – подснежник бело-снежный и подснежник Вороно-

ва, пролеска Мищенко, которые зацветают после таяния снега. Последнее десятилетие это происходит во вторую половину марта. Продолжают цветение тоже редкие виды – подснежник складчатый, бадан толстолистный, кандык сибирский, к ним присоединяются бруннера, некоторые примулы. Позже цветут редкие виды луковичных – лук алтайский, лук Христофа, лук Розенбаха, некоторые дикорастущие виды пиона – пион кахавский, пион Млокосевича, ирисы, дицентра великолепная (Разбитое сердце).

В июне эстафета цветения переходит к лилейникам, лилии кудреватой, астильбам и многим другим. В конце августа цветут колхикум осенний и колхикум великолепный. Сентябрь-октябрь – время цветения многолетних астр.

Названные здесь растения отражают лишь малую часть многообразия видов, форм, сортов коллекции цветочно-декоративных травянистых многолетников.

Коллекция лекарственных и пряно-ароматических растений. Данная коллекция является учебной и научной базой фармацевтического факультета Воронежского государственного университета и содержит растения региональной и инорайонной флоры. В настоящее время выращивается 157 видов.

При изучении лекарственных растений традиционной и народной медицины выделены группы, содержащие терпеноиды (мята перечная, шалфей лекарственный, фенхель обыкновенный, виды чабреца и другие), алкалоиды (белена чёрная, дурман обыкновенный, чемерица Лобеля, барвинок малый и другие), гликозиды (виды наперстянки, синюха голубая, диоскорея ниппонская и другие), фенольные соединения (родиола розовая, лимонник китайский, подфилл щитовидный и другие).

Экспозиция пряно-ароматических растений включает около 30 видов.

В составе коллекции имеются редкие растения: эфедра двухколосковая, родиола розовая, диоскорея ниппонская и другие. Некоторые из них интродуцированы в ботанический сад с начала



80-х годов прошлого столетия (диоскорея ниппонская, диоскорея кавказская).

Интродукционное изучение лекарственных и пряно-ароматических растений имеет не только научное, учебное, но и прикладное значение в связи с необходимостью расширения ассортимента культивируемых растений для фармацевтической и парфюмерной промышленности.

Питомники размножения новых древесно-кустарниковых растений мировой флоры. В связи с расширением границ городских застроек, усилением рекреационной нагрузки на окрестности любого города резко ухудшается экологическая обстановка. Появляется необходимость увеличения санитарных зон в промышленных и жилищных кварталах, требуется защита от шума, пыли и вредных выбросов. С этой целью расширяются площади зелёных насаждений и, прежде всего, за счёт посадок древесно-кустарниковых растений, обладающих газо-, пылеустойчивостью и, что очень желательно, декоративностью. Поэтому для формирования коллекционного фонда малоизученных деревьев и кустарников с названными качествами в 2009 г. был заложен питомник. На площади 0,05 га высажено более 150 экземпляров красивоцветущих в разные сроки видов, разновидностей и сортов образцов мировой флоры. Среди них вечнозелёные виды пихты, ели, сосны и листопадные деревья и кустарники с пёстрыми или различными яркоокрашенными листьями, махровыми цветками.

Отрабатываются методы семенного и вегетативного размножения, проводятся испытания и затем отбор высокоустойчивых и устойчивых таксонов в условиях Центрального Черноземья с последующим выходом в практику зелёного строительства.

Вместе с этим приходится констатировать изменение экологической обстановки ботанического сада, что не может не влиять на состояние его экосистем. Идёт крупномасштабное строительство жилых кварталов почти во всему периметру сада. Отсутствует охранная зона, которая предусматривается для памятников природы, каким и является ботанический сад им. проф. Б. М. Козо-Полянского. Из-за всё возрастающего антропогенного воздействия отмечается рост рекреационной нагрузки во всех уголках сада во все сезоны года. Это и походы за подснежниками, сбор грибов, плодов, лекарственных растений, разжигание костров, выгул собак. В результате увеличиваются тропиноподобная сеть и степень вытаптывания напочвенного покрова.

Всё это приводит к мысли о том, что экологическое воспитание надо непременно начинать с детских лет, что экология – необходимый предмет во всех учебных заведениях любого профиля, статуса и ранга. Мысль эта не нова, но её, по-видимому, следует повторять на всех уровнях до тех пор, пока она не материализуется в конкретный результат.

Андрей Воронин,
директор ботанического сада ВГУ

СИНИЦА

МОРОЗНОЕ ФЕВРАЛЬСКОЕ УТРО. РОБКООЕ СОЛНЦЕ ЕЩЁ ТОЛЬКО НАЧИНАЕТ ЗАГЛЯДЫВАТЬ В СОННЫЕ ДВОРЫ ОКРАИНЫ ВОРОНЕЖА. ДАЖЕ ГОЛУБИ СОННО ВОЗЯТСЯ НА КАРНИЗАХ И ПОДОКОННИКАХ. НО РАЗДАЁТСЯ ВЕСЁЛАЯ ЗАЛИХВАТСКАЯ СИНИЧЬЯ ПЕСНЯ, И ВСЁ СЛОВНО ПРЕОБРАЖАЕТСЯ!

Редкие прохожие идут бодрее, веселее заработал своей лопатой старый дворник у подъезда, заворковали ожившие голуби. Своей песенкой синица определённо заявила всей округе: весна придёт, она не может не прийти, и она уже не за горами! Осталось потерпеть чуть больше месяца. Но разве это не мелочи? Хотя будут ещё и морозы и метели, но вся обстановка кругом меняется, и на всё смотришь как-то по-другому.

Синица давно уже стала нашим постоянным, знакомым всем соседом. На моих глазах трёхлетний ребёнок, протягивая руку в сторону развесёлой птички, уверенно произнёс: «Синича!».

Именно для синицы вывешивают жители нашего города разнообразными зимние кормушки, куда засыпают семечки и выкладывают куски сала. Да и летом она предпочитает гнездиться поближе к человеку, став постоянным обитателем парков, садов, скверов, бульваров и дворов, где сохранилась хоть какая-то древесная растительность.

Для гнезда синице подойдёт не только дупло, но и старый скворечник, водосточная труба, уличный фонарь, бетонный столб, ниша в стене, под подоконником или карнизом. Живя рядом с человеком, синицы и свой суточный режим поменяли. Нередко этих птиц можно встретить глубокой ночью в точках общепита в аэропортах, вокзалах, на автостанциях. Вот тут их всегда ожидает обильное каждодневное пиршество, ради которого можно и ночью полетать. А выспаться днём кто помешает?

Часть синиц гнездится в пригородных лесах, а зимой перебирается в города. В те-

чение февраля автору удавалось наблюдать такие стайки, состоящие из нескольких десятков птиц, неторопливо (за ними можно успеть, двигаясь неспешным шагом) перемещающиеся вдоль опушек парков, лесопарков и улочных аллей. Такие стаи, обнаружив место с обильным кормом,



но потом отношения выравниваются. Слетевшиеся на кормушку птицы заодно выбирают себе места для ночёвки, куда отлетают ещё до начала сумерек. В стае образуется иерархия, правда, не очень



могут там и на пару дней задержаться.

Но не все синицы приспособились к жизни рядом с человеком. Многие упорно живут в лесах, как и их далёкие предки, не перебираясь на зиму в города и посёлки. Они словно бы гордо избегают дармового угощения, щедро предоставляемого им человеком.

Зимняя стая синиц – сложное и интересное образование. Обычно она образуется возле какого-нибудь источника корма, например, кормушки. Сюда с начала холодов слетаются синицы из всех окрестностей. Хозяевам территории (обычно это пара синиц, гнездившаяся в этом дворе летом) это сначала не нравится. Начинаются стычки,

строгая. Об этом говорят ссоры, которые происходят на кормушке почти каждый день. Автору за двадцать лет наблюдений на своей кормушке не приходилось наблюдать ни чётко выраженных «вожаков», ни «изгоев», описываемых в литературе, посвящённой поведению птиц.

Иногда зимой на наших кормушках можно встретить очень крупных самцов синиц яркой канареечной окраски с угольно-чёрными «галстуками» и «шапочками». Орнитологи называют их «графами». Это посланцы далёких финских или карельских лесов, прилетевшие к нам провести часть зимы. Долго они не задерживаются и обычно через несколько дней исчезают.

Вообще среди синиц не редки дальние мигранты. В основном к этому склонны молодые птицы. Путём кольцевания орнитологам удалось установить, что часть синиц из Московской и Рязанской областей проводят зиму на Балканах, в верховьях Дуная и на Рейне.

Собирать строительный материал для гнезда синицы начинают обычно в середине марта. Но уже в феврале число птиц на кормушках уменьшается. Это связано с откочёвкой части птиц в окрестные леса.

В кладке синиц бывает до пятнадцати яиц. Синичьи выводки можно наблюдать в течение всего июня. Иногда встречаются поздние выводки в конце июля. А уже в начале августа в лесу можно наблюдать традиционные «синичьи» стайки, куда, помимо больших синиц, входят лазоревки, пухляки, поползни, дятлы. Начинается пора осенне-зимних кочёвок.

Синицы распространены по всей Евразии от Атлантического до Тихого океана и на большей части островов Малайского архипелага. Они населяют леса всех типов: от северной тайги до субтропических муссонных дождевых лесов. Наибольшее количество подвидов большой синицы сосредоточено в предгорьях Тибета и Гималаев. Вероятно, здесь и находится «историческая родина» наших синиц.

Питаются синицы разными насекомыми (в основном жуками, гусеницами), пауками, зимой собирают яйца бабочек-листоверток и насекомых, зимующих в трещинах коры и в гнёздах из сухих листьев. Охотно едят синицы семена и ягоды. Совсем недавно синица считалась одним из ближайших друзей человека, приносящим несомненную пользу лесоводству и садоводству. Только что-то последнее время мы стали об этом друге забывать. Не напрасно ли?

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

ДЕЛАЕМ ДОМАШНЮЮ

ПРОСТЕЙШИЕ КОПТИЛЬНИ ПРИ ЖЕЛАНИИ МОЖНО УСТРОИТЬ НА ЛЮБОМ СЕЛЬСКОМ ПОДВОРЬЕ ИЛИ ДАЖЕ НА ДАЧНОМ УЧАСТКЕ. В НИХ КОПЯТ ЧАСТИ СВИНЫХ, БАРАНЬИХ И ГОВЯЖЬИХ ТУШ, А ТАКЖЕ ДОМАШНЮЮ КОЛБАСУ, ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА С САЛОМ (РУЛЕТЫ), ТУШКИ ПТИЦЫ, РЫБУ, СЫРЫ. КОНСЕРВИРУЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ КОПЧЕНИЯ ОБУСЛОВЛИВАЕТСЯ ЧАСТИЧНЫМ ОБЕЗВОЖИВАНИЕМ ПРОДУКТА И БАКТЕРИЦИДНЫМ ДЕЙСТВИЕМ КОПТИЛЬНОГО ДЫМА.



В процессе копчения мясные продукты приобретают приятный, неповторимый аромат, деликатесный вкус, нежную консистенцию, золотистый или коричневый цвет и главное – способность к длительному хранению.

Для копчения обычно используют древесину ясеня, ольхи, осины, дуба, бука. Но наилучший вкус и аромат копчёностям придаёт дым от вишнёвых, грушёвых, яблоневых, абрикосовых и других плодовых деревьев. Красивый коричневый цвет и аромат приобретают копчёности в дыму, образуемом при горении можжевельника.

Не следует употреблять для копчения древесину хвойных деревьев (кроме вышеупомянутого можжевельника), берёзы и некоторых других, т. к. в этом случае копчёности могут приобрести горьковатый привкус, запах скипидара, дёгтя, грязный вид. Дрова и опилки

должны быть сухие. Непригодны излишне сухие дрова – они начнут быстро гореть ярким пламенем, не образуя дыма. Поэтому сухие дрова следует несколько увлажнить.

Проникновение копильных веществ дыма в продукт ускоряется при его предварительной посолке.

В домашних условиях наиболее широко используют два способа копчения: холодный и горячий.

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

Оно характеризуется более длительной обработкой, при которой продукты нагреваются незначительно, т. к. находятся в атмосфере холодного (+18...+25°C) дыма. Продолжительность непрерывного процесса копчения – 2-3 суток. При копчении крупных частей – до 7 суток. В процессе холодного копчения из продуктов постепенно удаляется влага, подсыхает их поверхность, а копильные вещества дыма проникают внутрь продукта.

В результате такого копчения мясо или сало хорошо обезвоживается, приобретает стойкий аромат, поверхность становится сухой, слегка жирной. Продукты холодного копчения могут храниться достаточно длительное время.

ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

Это более быстрый способ и применяется в домашних условиях чаще. Продолжительность его от 12 до 48 часов. Температура дыма – +35...+50°C. В этом случае влаги из продукта удаляется сравнительно мало, но он хорошо пропитывается жиром. Подобные копчёности менее стойки в хранении, но имеют великолепный вкус, запах и мягкую, сочную консистенцию. Особенно хороши они в отваренном виде и при изготовлении первых и вторых блюд. Если после копчения продукты хорошо подсушить, то этим можно значительно увеличить срок их хранения без ухудшения качества.

Вначале домашнему «копильнику» не всегда удаётся точно выдержать температурные режимы копчения, в результате чего могут получиться продукты промежуточного копчения. Это не должно волновать – придут со временем навыки и уверенность.

ПОДГОТОВКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

При любом способе копчения мясные продукты, подлежащие этой обработке, должны быть соответствующим образом посолены и к тому же несколько заветрены (подсушены на сквозняке). Для этого, например, окорока следует выдержать натёртыми посоленной смесью 10-12 суток, а затем переложить в ёмкость (бочку с рассолом). В рассол (на 1 кг окорока берётся 130 г соли, растворённой в 1 л воды) нужно добавить 3 г сахара, по 0,2-0,3 г душистого перца и гвоздики, лавровый лист и другие пряности. Рассол необходимо 3-5 минут прокипятить. Окорок в рассоле держат 15-20 суток, после чего его вынимают и подвешивают либо в сухом хо-



Рис. 1

КОПТИЛЬНЮ

лодном помещении, либо, если позволяет погода, под навесом или в тени на ветерке на 3-5 суток. После этого окорок можно коптить, предварительно обернув его в 2-3 слоя марли.

Если мясные продукты излишне крепкого посола, то их следует вымочить в чистой воде с температурой +20...+30°C. При этом за каждые сутки излишнего посола придётся держать продукт в воде 5-10 мин. Вымоченные куски мясopодуKтов необходимо подсушить, для чего их подвешивают в недождливую холодную погоду на сутки на улице.

петлю, за которую и подвешивают на вешала.

Куски шпика перевязывают крест-накрест шпагатом, дополнительно в верхней их части прокалывают отверстия, через которые протягивают шпагат, скрученный вдвое, и делают петли. Колбасы связывают кольцами или восьмёрками. Сыры перевязывают крест-накрест 2-3 раза, вверху делают петлю.

УСТРОЙСТВО КОПТИЛЬНИ

Качество, выход продукта и количество затрачиваемого труда и материалов в значи-

ке укладывают вешала с мясными продуктами. Сверху всё сооружение накрывают мешковиной, которой и регулируют количество дыма и его температуру.

Дрова и опилки в печи должны непрерывно и медленно тлеть при недостатке тлеть при недостатке воздуха. Горение дров в процессе копчения недопустимо.

Для быстрого копчения окороков, не предназначенных для длительного хранения, температуру поднимают до +50...+60°C. В этом случае продолжительность копчения сокращается до 12-24 часов.

Корейки, грудинки, рулеты и другие мелкие части туши также коптят, подвешивая на шпагате. Продолжительность их копчения составляет 1/3 или 1/2 времени копчения окороков. При любом копчении необходима выдержка копчёностей в холодном помещении для диффузии копильных компонентов внутрь кусков. Если окорока, корейки, рулеты не были зашиты в марлю (ткань), то после копчения их поверхность следует слегка помыть в холодной воде, применяя щётку.

На рис. 2 представлена коптильня – железный ящик размером примерно 110x60x60 см, открытый сверху и снизу. Внутри ящика на высоте 7-10 см от дна приварены уголки или стержни для установки поддона. Между краями поддона и стенками ящика предусмотрены щели для прохода дымовых газов в коптильную камеру.

Вверху на противоположных стенках приварены или прикручены на болтах отрезки уголков, на которые укладывают металлические прутья или отрезки труб, на последние, в

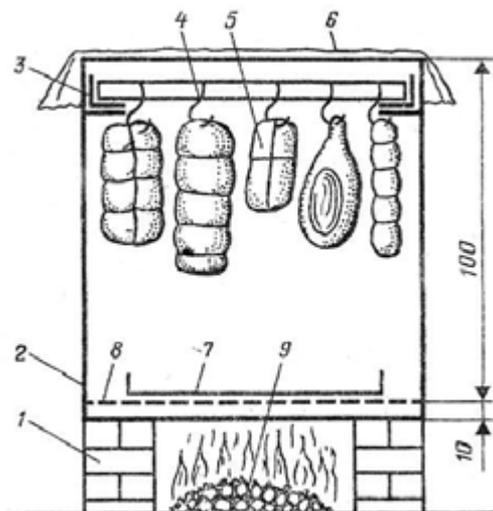


Рис. 3
Простейшая коптильня: 1 – топка; 2 – горящие дрова; 3 – дымоход; 4 – кирпичная кладка; 5 – решётка (металлическое сито); 6 – деревянный или металлический ящик (бочка) без дна; 7 – подвешенные для копчения мясные полуфабрикаты; 8 – металлические стержни с крючками; 9 – покрывало из мешковиной; 10 – дверца топки

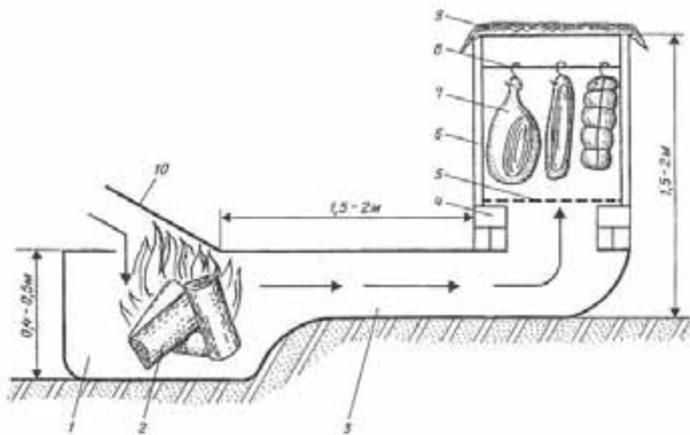


Рис. 2
Коптильня: 1 – кирпичная кладка топки; 2 – металлический ящик или цилиндр; 3 – уголки; 4 – стержень с крючками; 5 – мясные полуфабрикаты; 6 – покрывало из мешковиной; 7 – поддон; 8 – решётка; 9 – дрова в топке

Перед копчением в прорезь сухожилий окорока возле суставов вдевают шпагат в 3-5 слоёв или пеньковую верёвку и подвешивают его за петлю в коптильне. Не следует использовать шпагат из бумаги, полиэтилена, тряпок и т. п. Такая подвеска скорее всего перегорит, и сравнительно тяжёлый окорок в самый неподходящий момент упадёт на дрова. Не пригодна для подвески и проволока, которая может разорвать мясную ткань.

При копчении грудинки и корейки их перевязывают шпагатом вдоль и поперёк (квадратами), вверху делают крепкую

коптильной степени зависят от конструкции коптильни.

Вообще-то коптить удаётся практически в любой подходящей по размеру ёмкости, куда можно подать и откуда можно отвести дым. Поэтому существует множество разнообразных конструкций коптилен.

Коптильню легко изготовить из 2-3 бочек или кадок без дна, поставленных одна на другую (рис. 1). Между ними натягивают фильтр – мокрую серпянку или редкую мешковину – для очистки дыма от сажи. В нижней бочке (кадке) делают топку, где на стальном листе сжигают дрова с опилками. На верхней боч-

свою очередь, подвешивают продукты; для подвески используют крючья из нержавеющей стали (чтобы мясо не прорывалось, крючья должны быть изготовлены из прутка толщиной не менее 10 мм) или шпагат в несколько прядей.

Ящик устанавливают на кирпичи. Сверху его закрывают металлическим листом или рогожей, которыми и регулируют тягу дыма в коптильной камере. Огонь разводят под ящиком.

Во дворе приусадебного участка или на даче легко устроить простейшую подземную коптильню (рис. 3). Она представляет собой топку, вырытую в земле (топку можно облицевать кирпичом, но это не обязательно), и подземный дымоход. В конце дымохода на кирпичной или каменной кладке установлена металлическая бочка без дна или металлический ящик соответствующего размера. Снизу под бочкой укрепляют сетку для фильтрации дыма, она же предохраняет продукты от попадания в угли при обрыве подвесок. Сверху камеру накрывают рогожей, серпянкой, мешковиной или деревянным щитом. Внутри коптильной камеры закреплены отрезки труб или прутки, на которые подвешивают мясopодуKты.

Из истории русской кухни



Жидкие блюда русской кухни первоначально назывались похлёбками. Слово «суп» появилось только в эпоху Петра I. Вначале этим словом обозначали чужеземные жидкие блюда, но позже распространили его и на национальные похлёбки. Письменные памятники XVI-XVII веков подразделяют супы на щи, калы (рассольники), уху, селянки (солянки), борщи и похлёбки.

Похлёбками сейчас обычно называют не супы вообще, а только их группу. В «Домострое», «Росписи царским кушаньям» и других источниках упоминаются куриные, рыбные, мясные, горячие и холодные супы на бульонах с лапшой, крупами, овощами. Такой суп назывался ухой («юшка», «ушка»). Слово «уха» обозначало жидкое блюдо.

В старину супы ели на Руси только деревянными ложками. Они не обжигали губы, ими удобно есть первые блюда. Целые деревни славились своими ложкарями. Особое распространение получили семёновские ложки (г. Семёнов Нижегородской губернии). Формы их были самые разнообразные. Больше всего ценились расписные, с фигурным окончанием черенка, затем шли с утолщённым концом черенка, заточенным в виде кольца.

Расписные деревянные ложки делает их произведениями русского народного декоративного искусства. Популярностью пользуются деревянные ложки хохломской росписи с причудливыми узорами из листьев, стеблей, цветов и ягод. До настоящего времени украшением стола могут служить эти предметы сервировки.

ГОРЬКО НА МНОГИЕ ЛЕТА!

ОБЫЧАЙ ПРАЗДНОВАТЬ ГОДОВЩИНЫ СВАДЕБ ПРИШЁЛ К НАМ ОТ ДРЕВНИХ СЛАВЯН. СУЩЕСТВУЕТ ДАЖЕ СВОЕОБРАЗНЫЙ КАЛЕНДАРЬ, ГДЕ НАСЧИТЫВАЮТСЯ ДЕСЯТКИ СВАДЕБ. НАЗОВЁМ ОСНОВНЫЕ ИЗ НИХ.



Зелёная свадьба. Это сам день бракосочетания. Символ этого торжества – миртовые листья в венках.

Ситцевая свадьба. Её празднуют по истечении первой годовщины. Называют её так потому, что в жизнь молодожёнов уже вошла обыденность. Они дарят друг другу ситцевые платочки, переднички.

Бумажная свадьба – два года.

Кожаная свадьба – три года.

Деревянная свадьба. Празднуют её через 5 лет. Это серьёзный, основательный юбилей. В этот день друзья и знакомые дарят супругам деревянные вещи.

Цинковая свадьба. Отмечается через 6,5 лет. Её название напоминает о том, что на брак, как и на оцинкованную посуду, надо время от времени наводить глянец.

Медная свадьба. Празднуют через 7 лет. Медь – ценный материал, но до благородных металлов ей, конечно, далеко. Муж и жена обмениваются медными монетами, что в будущем должно гарантировать им полное счастье.

Жестяная свадьба – через 8 лет. В этот день дарится кухонная утварь из жести: противни, формы для печенья, торта.

Розовая свадьба. Её отмечают через 10 лет. В гости приглашают всех, кто был на бракосочетании. В этот день устраивают весёлые танцы,

причём танцующие должны быть одеты в розовое и держать в руках алые розы.

Никелевая свадьба – через 12,5 лет – предупреждает: не забывайте поддерживать свой блеск, блеск своего брака.

Стекло́нная свадьба отмечается через 15 лет. В этот день дарят исключительно стеклянные вещи – в знак того, что отношения между супругами должны быть чистыми, как стекло.

Фарфоровая свадьба – через 20 лет. Супругам дарится новая посуда, считается, что за такой большой срок от старой посуды уже ничего не осталось.

Серебряная свадьба – юбилей через 25 лет. Приглашается вся родня. Миртовый венок заменяется серебряным, а рядом с золотым на палец надевается серебряное кольцо.

Жемчужная свадьба. Её отмечают через 30 лет. В этот день муж должен подарить жене ожерелье из жемчуга.

Полотняная свадьба – праздник супругов через 35 лет. Им дарят предметы домашнего обихода: полотняные скатерти, полотенца и покрывала, которые должны прослужить до конца совместной жизни.

Алюминиевая свадьба – через 37,5 лет. Она говорит о долгом и прочном счастье.

Рубиновая свадьба. Отмечают через 40 лет. Свадебные обручальные кольца заменяют новыми или украшают старые рубином – вставляют в них этот камень любви и огня.

Золотая свадьба – 50 лет супружества. В этот день золотые обручальные кольца очень часто заменяют новыми. Супругам полагается дарить золотые и позолоченные предметы и украшения.

Бриллиантовая свадьба. Празднуют через 60 лет. Союз крепок, как никогда.

Железная свадьба – через 65 лет.

Каменная свадьба – через 67,5 лет.

Благодарная (благодатная, платиновая) **свадьба** – через 70 лет.

Коронная свадьба – через 75 лет – как бы венчает коронной прожитую жизнь.

Красная свадьба – через 100 лет. Такое название супружескому юбилею предложил 126-летний дедушка Нифтулла Агаев из высокогорного села Зувуч в Азербайджане, который прожил целый век в любви и согласии с 116-летней Балабеим Агаевой.



ЧИСТОТА НЕ В ПОЧЁТЕ

УПРАВЛЕНИЕ РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА ПО ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ ВЫЯВЛЕНЫ НАРУШЕНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ВНЕПЛАНОВОЙ ПРОВЕРКИ В ОТНОШЕНИИ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ БЕКБУЛАТОВА, ЗАНИМАЮЩЕГОСЯ РЕАЛИЗАЦИЕЙ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ГОРОДЕ ВОРОНЕЖЕ.

На оптово-распределительном складе в ходе проверки выявлены нарушения, а именно: холодильные камеры не оборудованы приборами, которые позволяют измерить температурно-влажностный режим хранения, не прово-

дится обеззараживание холодильной камеры, помещений и автомобильного транспорта. На предприятии не проводятся дератизационные мероприятия. Отсутствует журнал учёта проведения дезинфекции. Кроме того, не осуществляется контроль по определению заража-

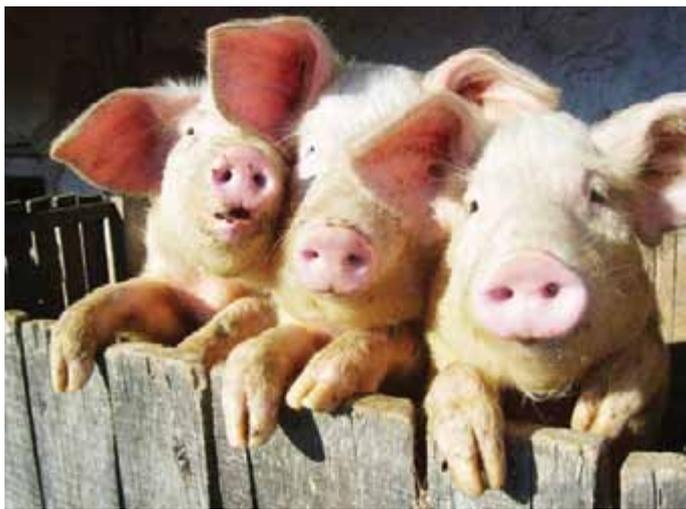
емости плесенью холодильной камеры и контроль эффективности санитарной обработки.

Таким образом, нарушения санитарных правил не позволяют должным образом обеспечивать качество и безопасность хранимой пищевой продукции.

Индивидуальный предприниматель привлечён к административной ответственности, ему назначено наказание в виде штрафа, а также выдано предписание об устранении выявленных нарушений.

ПРЕДОТВРАТИТЬ АФРИКАНСКУЮ ЧУМУ

УПРАВЛЕНИЕ РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА ПО ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ ПРОВЕЛО ВНЕПЛАНОВУЮ ПРОВЕРКУ ПО ИСПОЛНЕНИЮ РАНЕЕ ВЫДАННОГО ПРЕДПИСАНИЯ В ОТНОШЕНИИ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ ЖУРАВЛЁВОЙ, КОТОРАЯ СОДЕРЖИТ СВИНОФЕРМУ, РАСПОЛОЖЕННУЮ В ПАВЛОВСКОМ РАЙОНЕ.



Проверка показала, что расстояние от убойной площадки до границ жилой постройки не превышает 20 м; территория ограждена с трёх сторон сеткой рабица без цоколя. Выявлен и ряд других нарушений. Вывоз готовой продукции (мяса) и навоза осуществляется по единому пути (грунтовой дороге); отсутствует дезбарьер; не проводятся дератизационные мероприятия, о чём свидетельствует отсутствие актов о выполненных работах; территория базы предубойного содержания скота не оборудована станком для проведения поголовной или выборочной термометрии, карантинным отделе-

нием. На территории хозяйства находится бытовой мусор – картон, стеклотара, деревянные палки; площадка для сбора навоза не имеет твёрдого покрытия; навоз последние три года не вывозился.

Допущенные нарушения могут причинить вред здоровью животных и людей, а также привести к заносу и распространению африканской чумы свиней и других опасных заболеваний на территории Павловского района.

Для справки. Африканская чума свиней с 2007 года зарегистрирована на территории 26 субъектов Российской Федерации, в том числе и в Воронежской области. В 2013 году на террито-

рии региона это заболевание зафиксировано в 27 населённых пунктах Богучарского, Петропавловского, Верхнемамонского, Калачеевского районов; в личных подсобных хозяйствах граждан – 33 очага, в свинокомплексах – 2 очага, а также обнаружено 12 инфицированных объектов.

Для ликвидации очагов этого опаснейшего заболевания в Российской Федерации уничтожено и отчуждено около 600 тыс. голов свиней. В Воронежской области уничтожено 43018 животных.

Так, в 2014 году только в свиноводческом хозяйстве ЗАО «Агрокомбинат «Николаевский» в Аннинском районе из-за вспышки коварного недуга уничтожено в очаге 41186 голов. Областной бюджет выделил 5,831 млн руб. на возмещение ущерба, причинённого собственникам в результате проведённого отчуждения живых свиней в личных подсобных хозяйствах.

По результатам проверки, руководствуясь тем, к каким масштабным и печальным по своей значимости последствиям могут привести выявленные нарушения на свиноферме Журавлёвой, материалы дела об административном правонарушении были переданы для принятия решения в Павловский районный суд Воронежской области.

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

ИСПОРТИЛИ ПОЧВУ

В ходе расследования установлено, что на земельном участке сельскохозяйственного назначения общей площадью более 4 га, расположенном в Новоусманском районе Воронежской области, в результате разработки карьера ООО «ВДК» произошло самовольное (незаконное) перекрытие поверхности почвы, а также почвенного профиля искусственным покрытием (смесью песка, глины и щебня).

Согласно экспертному заключению ФГБУ «Белгородской межобластной ветеринарной лаборатории», из-за несоблюдения фирмой правил земельного законодательства РФ произошло снижение массовой доли органического вещества почвы на 91% от исходного, подвижные соединения фосфора снизились на 96% от первоначального, подвижные соединения калия – на 46%. Кислотность почвы изменилась от нейтральной до щелочной, т.е. изменилась группировка почвы по степени кислотности. Использование земель с нарушением установленных земельным законодательством РФ требований рационального использования земли на данном земельном участке сельскохозяйственного назначения привело к порче почв.

Согласно постановлению Правительства РФ от 22 июля 2011 № 612 «Об утверждении критериев существенного снижения плодородия земель сельскохозяйственного назначения» в результате проделанных работ почвам как объекту окружающей среды нанесён вред в размере тридцати трёх миллионов шестисот восьмидесяти тысяч рублей.

За нарушение земельного законодательства по ч. 2 ст. 8.7 юридическое лицо ООО «ВДК» привлечено к административной ответственности, назначено наказание в виде штрафа.

«МУЖСКОЙ» СТОЛ К 23 ФЕВРАЛЯ

В ЗНАК ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СИЛЫ, СМЕЛОСТИ И НАДЁЖНОСТИ НАШИХ МУЖЧИН 23 ФЕВРАЛЯ НА ПРАЗДНИЧНОМ СТОЛЕ ДОЛЖНА ПРИСУТСТВОВАТЬ «МУЖСКАЯ» ЕДА, К КОТОРОЙ В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ОТНОСЯТСЯ БЛЮДА ИЗ МЯСА, ЗЕЛЕНЬ И ОБЯЗАТЕЛЬНО НЕМНОГО ФРУКТОВ.

ШАШЛЫК НА ШПАЖКАХ В ДУХОВКЕ

Это великолепное решение для праздничного стола. Предлагаемое блюдо всегда удивляет и радует гостей.

Свинина – 800 г, гранат – 100 г, чеснок – 2 зубчика, молотый мускатный орех – 1 ч. ложка, итальянские травы – по вкусу, соль – 1,5 ч. ложки, молотый чёрный перец – по вкусу, растительное масло для жарки.

Кусок свинины нарезаем на одинаковые небольшие кусочки.

Гранат выпотрошим, нам нужно 100 г зёрен. Помещаем их в герметически застёгивающийся пакет, выпускаем воздух и хорошенько проходим скалкой. Для этого рецепта нам нужен именно свежавыжатый сок граната, магазинный не подойдёт. Сок процеживаем.

Затем мясо перекладываем в глубокую посуду, добавляем гранатовый сок, хорошо перемешиваем.

Добавляем мелко нарубленный чеснок, смесь итальянских трав, соль, перец, мускатный орех. Хорошенько перемешиваем руками. Накрываем крышкой или плёнкой и отправляем мариноваться в холодильник примерно на час. Пока мясо маринуется, замачиваем деревянные шпажки в холодной воде.

Когда мясо замариновалось, приступаем к нанизыванию его на шпажки (не очень плотно).

Затем в растительное масло на раскалённую сковородку выкладываем шпажки с мясом и на сильном огне обжариваем с двух сторон до золотистой корочки.

Противень застилаем фольгой и выкладываем наши шпажки с мясом. Плотно закрываем фольгой и отправляем шашлык в предварительно разогретую до +200°C духовку на 25-30 минут. Затем снима-

ем верхний слой фольги и запекаем ещё 10 минут. После чего подаём к столу.

КАРТОФЕЛЬ «ГАРМОШКА» С ЛУКОМ

Этот нарядный гарнир получается фантастически вкусным, поэтому приготовьте его побольше. Запекать лучше в форме, которую можно будет сразу поставить на стол, не перекладывая картофель, чтоб не нарушить его красивой укладки.

Картофель – 600 г, лук – 200 г, чесночный порошок по вкусу, масло по вкусу, соль, перец по вкусу.

Лук и картофель надо почистить и мелко нарезать. В форму уложите горизонтально картофель вперемежку с луком. Полейте маслом и посыпьте специями. Жарьте в разогретой духовке при +190°C 1 час 45 минут.

КУРИЦА ПОД МАЙОНЕЗОМ

Подача в виде небольших прямоугольников делает её прекрасной закуской и намекает на причастность рецепта к высокой кухне. Варёная курица – 600 г, мускатный орех молотый – 1/2 чайной ложки, зелень укропа – 1 пучок, желатин – 12 г, майонез – 600 г.

Желатин залейте холодной кипячёной водой. Когда он набухнет, переложите на сито, дайте стечь воде, затем распустите желатин на водяной бане.

Распущенный желатин соедините с майонезом. 1/3 смеси выложите на противень равномерным слоем. Охладите.

На слой желатина с майонезом уложите в 2-3 слоя мякоть курицы, нарезанную тонкими ломтиками, посыпьте мускатным орехом и рубленым укропом. Залейте сверху оставшейся смесью. Охладите.

Перед подачей нарежьте квадратами и оформите по желанию.



СЁМГА В ДУХОВКЕ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

Сёмга в духовке – бесспорный лидер среди рецептов. Если вы не знаете, как лучше запечь сёмгу, тогда запекайте в фольге вместе с грибами и овощами.

6 кусочков сёмги, 200 г шампиньонов, 2 морковки, 2 луковицы, 1 лимон, соль, перец, растительное масло.

Сёмгу порежьте на стейки толщиной 2-2,5 см. Промойте в холодной воде, удалите влагу при помощи бумажных салфеток. Посолите и на время оставьте в сторону.

Теперь приготовьте овощную начинку. Нарежьте тонкими колечками лук, морковку – тоненькой соломкой, шампиньоны – пластинками.

В небольшом количестве растительного масла обжарьте лук. Когда он станет мягким и прозрачным, добавьте морковку. Обжарьте пару минут на среднем огне. Последними положите шампиньоны. Посолите и поперчите. Как только уйдёт выпущенный шампиньонами сок, уберите сковородку с огня.

Затем приступайте к упаковке сёмги в фольгу. Для этого каждый кусок фольги обильно смажьте маслом, затем выкладываем на неё стейк сёмги. Поверх рыбы насыпаем горку из грибов и жареных овощей. Рыбу в фольге закрываем таким образом, чтобы получились котомочки.

Сёмгу в фольге выкладываем на противень и запекаем в духовке 10-15 минут при +180°C. Как только котомочки надутятся – это верный признак того, что рыба уже готова.

Запечённая сёмга подаётся горячей прямо в фольге. В

этом случае дольше сохраняется тепло и не теряется вкусная подливка.

К рыбе обязательно подаём порезанный лимон.

САЛАТ ФРУКТОВЫЙ С КУРИЦЕЙ

Ваши гости ни за что не догадуются, что в салате есть курица, так что вам будет о чём поговорить во время застолья.

Филе грудки курицы отварное – 500 г, яблоки – 2 шт. небольших, киви – 3 шт., салат листовой – 1 пучок, апельсин – 1 шт., ядра грецких орехов – 100 г, авокадо – 1 шт., гранат, уксус белый винный – 2-3 ст. ложки, гранатовый соус – 2-3 ст. ложки, масло ореховое – 2-3 ст. ложки, соль, красный перец.

Яблоки, киви, апельсин, авокадо чистим, освобождаем от косточек. Апельсин разбираем на дольки и разрезаем каждую на 3 части.

Яблоки, киви, авокадо нарезаем на небольшие кусочки. Грудки нарезаем кубиками и слегка разбираем на волокна. Салат рвём руками.

Орехи измельчаем в пасту, добавляем масло, уксус, гранатовый соус, соль и перец, перемешиваем до однородной массы, добавляем кипячёной воды до консистенции сметаны.

Половиной листьев салата выстилаем дно салатника. Соединяем и перемешиваем курицу, киви, яблоки, авокадо, апельсин и вторую половину салата, заправляем ореховой массой и выкладываем в салатник. Сверху посыпаем зёрнышками граната.

Алла Панкратова

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,

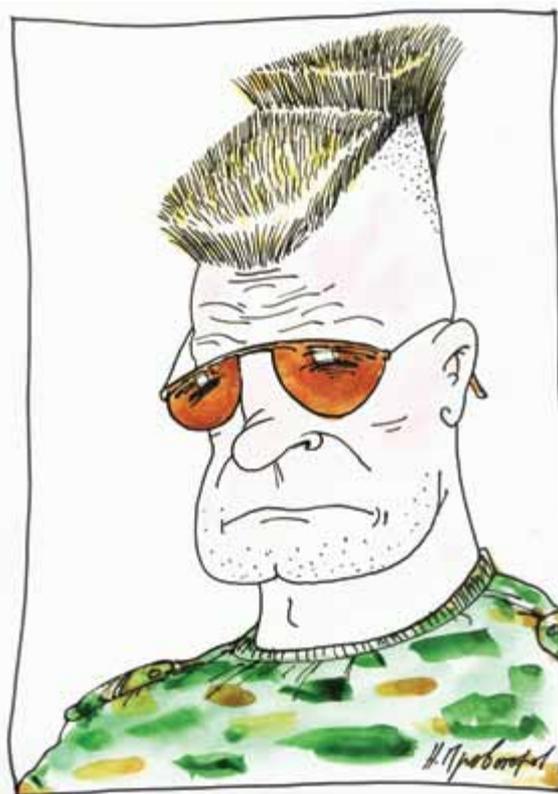
обучающие программы и мастер-классы по отдельным видам продукции.

**ЭКСПОЦЕНТР
ВГАУ**

394087, Воронеж, ул. Тимирязева, 13а

Тел./факс: (473)253-85-50, 253-69-47, 255-24-84

admin@expo.vsau.ru; www.expoctr.vrn.ru



Рисует Николай Провоторов

Посевной лунный календарь 2015 года

Наилучшие дни для посадки, посева и пересаживания конкретных культур



Растение	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь
цветы луковичные	23-24	21-23, 25-26	17-19, 22-24	19-21	13-15, 20-22	14-15, 17-20	14-16, 19-21	16-19	12-15, 17-19
цветы из семян	14-15	13-15, 17	9-11, 15-17	6-9, 11-14	4-5, 3-11	3-5, 23-25	2-5	-	-
баклажаны, кабачки, патиссоны, тыква	14-16	13-15	15-17	13-16	9-12	7-10	5-7	11-12	3-11
брюква, репа	19-23	20-23, 25-26	19-20, 22-24	19-21	15-17, 21-24	14-15, 17	15-17, 19-21	13-15	12-15, 17-19
горох, фасоль, бобы	-	-	15-17	13-17	9-13	7-11	5-7	10-12	7-10
земляника садовая (клубника), ревень	21-24	13-15	16-17	15-17, 19-21	11-14	8-10	5-7	10-12	7-10
капуста (в т.ч. цветная), спаржа	5-7, 10-12	3-10	5-7, 10-12	3-6	3-5	5-7	2-6, 31	2-4, 29-30	-
картофель, топинамбур, арахис	21-24	20-26	19-24	16-17	14-17	14-15	15-17	12-15, 17-19	12-15, 20
лук на перо	6-9	6-9	-	15-17	11-15	9-15	6-11	2-3, 29-30	1-5, 10-11, 29-31
лук на репку	21-24	21-26	19-24	13-21	15-17	-	-	-	-
морковь, пастернак (на корень)	19-24	20-23	19-20	-	20-22	17-20	14-16, 19-21	11-12, 15-17	12-15, 17-19
огурцы, арбуз, дыня, кукуруза	5-7	-	9-11	3-6	4-6	-	5-6	1-3, 29-30	-
перец сладкий	13-15	13-15	-	15-17	11-15	8-13	5-9	10-12	7-10
петрушка на зелень	5-6, 3-10	3-10	5-6, 10-12	7-9	4-6	3-5	2-6, 31	1-3, 29-30	-
петрушка на корень	20-24	20-24	19, 22-24	19-21	13-17, 20-23	14-15, 13-20	15-16, 19-21	13-15	12-15, 17-19
подсолнечник	5-7, 15-17	15-17	11-13, 15-17	3-11, 14-17	5-7, 10-13	3-4, 7-10	3-7	1-3, 10-12, 29-30	7-10
редис, редька, дайкон	20-24	20-25	19-24	13-21	15-17, 21-22	13-21	15-16, 19-21	11-12, 15-17	12-15
салат, шпинат, мангольд	5-10	6-10	5-6, 9-11	3-5	4-6	4-7	2-5, 31	1-3, 30	-
свёкла	1-2, 20-24, 27-29	20-23, 25-27	1, 19, 22-24, 27-30	19-21, 25-27, 30-31	15-17, 21-26	13-21, 23	15-17, 23-26	11-12, 21-23	12-15, 17-19, 24-25
сельдерей	5-7, 9-11	3-10, 30-31	1, 6-7, 9-11, 23	7-9, 25-31	4-5, 25-27	7-3, 23-27	3-6, 24-26	1-3, 20-22, 29-30	24-25
томаты	4-6, 13-15	13-15	-	14-16	11-15	3-13	5-9	5-7, 11-12	3-11
укроп, фенхель, кинза, тмин, горчица	11-16	10-15, 17	7-11, 13-15	3-5, 12-14	4-5, 7-9, 11-14	4-6, 9-11, 13-14	1-3, 5-7, 10-11	1-5, 29-30	3-5, 30-31
хрен	20-24	20-23, 26	19-20, 23-24	20-21	16-13, 21-23	13-20	15-16, 20-21	13-16	13-15, 19
чеснок	21-24	22-25	19-21	13-20	12-14, 22	3-13, 21-22	6-9, 16-19	4-5, 12-15	10-13