

Цветник



Как рассадить пионы

Кусты пионов – украшение любого сада: даже отцветая, они радуют сочной буйной зеленью

Первые годы с пионом приходится нянчиться, как с ребёнком: цветы не всегда буйно идут в рост, первые два-три года набирая силу. Но потом благодарят за заботу красивыми соцветиями. Через несколько лет приходит пора омолаживать растение.

Специалисты рекомендуют делить куст каждые четыре-пять лет. Связано это с корнями. У старых кустов, растущих много лет без деления, они сильно переплетены и соединены наверху плотной тканью, образованной отмершими стеблями, различными наростами, составляющими корневую шейку, на которой расположены почки возобновления. Такие корни приходится выкапывать с большим трудом, так как у пиона они сами по себе хрупкие и ломкие, а у молодых кустов ещё и уходят в землю до глубины одного метра.

Омолаживать куст надо, иначе листья и болезней с каждым годом будет больше, а самих цветков всё меньше, да и распутившиеся станут мельче, быстрее отцветут. Осенью вокруг куста на расстоянии 20–25 сантиметров надо выкопать глубокую, на два штыка лопаты, траншею. После этого нужно

раскачивать куст с помощью лома до тех пор, пока он полностью не выйдет из земли.

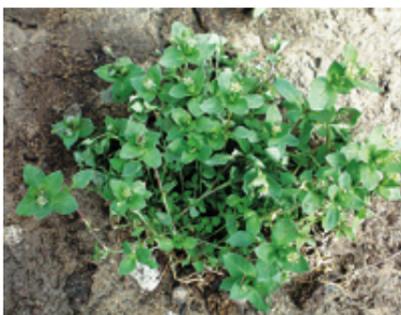
Корни нужно слегка очистить от почвы и вынуть куст из ямы. Оставить на три-четыре часа, чтобы корни подвяли и не были такими ломкими. Потом обрезать стебли на высоту десять сантиметров, корни отмыть от земли водой и очистить. Как правило, старые кусты делят с помощью кола. Его забивают в то место корня, где меньше всего повреждаются почки. Этим колом разрезают куст на две части или больше. Потом каждую из них разрезают острым ножом на деленки. При этом предпочтение отдают более молодым частям с корнями диаметром три-четыре сантиметра. Все больные и старые части с потемневшей тканью, мелкими почками надо вырезать, следует удалить и корни, поломанные при делении.

Стандартной считается деленка с двумя-тремя почками возобновления и частью молодого корня длиной десять сантиметров. Чтобы не ждать, когда небольшой кустик превратится в пышноцветущий, оставьте одну деленку побольше, остальные пусть будут стандартные. Пройдёт всего два года после посадки, и они вас тоже порадуют великолепным цветением.

Корни деленок следует на полчаса по-

грузить в слабый раствор марганцовки, а после ещё и присыпать места срезов толчёным углем. Теперь молодые пионы готовы к посадке. Каждую деленку сажают в яму глубиной пятьдесят сантиметров, заполненную огородной землей примерно наполовину. Поливают и помещают кустик так, чтобы почки на корневой шейке были ниже уровня земли на два с половиной-пять сантиметра. Но если яма была подготовлена в день посадки, а не за три недели, как положено, почки располагают чуть ниже уровня почвы: когда земля осядет, они окажутся на нужном заглублении. При этом кустик обязательно слегка окучивают, чтобы почки были прикрыты землей. Нужно учитывать что неправильное размещение почек – самая распространённая ошибка при посадке, и именно она приводит к плохому цветению пионов, а иногда цветков и вовсе можно не дожидаться. Чтобы поделенные пионы не подмёрзли, с наступлением устойчивых заморозков почву вокруг них следует присыпать слоем торфа в десять-двенадцать сантиметров, а рано весной укрытие обязательно отгрести, иначе корни могут подопреть. В последующие годы даже такое укрытие пионам не понадобится, взрослые растения обычно зимуют хорошо.

Аптека на огороде



Не расстраивайтесь, если ваши грядки заросли мокрицей: эта сорная трава приносит больше пользы, чем вреда.

Первое, что может порадовать садовода: мокрица, как, кстати, и пырей, растёт только на плодородных почвах. Значит, земля на этих грядках достаточно питательна для посаженных культурных растений. Во-вторых, мокрицу, если уж сильно напрягает, легко вывести: её надземная часть легко срезается плоскорезом, а корешки достаточно пролить ЭМ-раствором типа «Байкал», чтобы не появились новые всходы. Срезанную надземную часть нужно удалить с грядки, поскольку мокрица способна укорениться с любой своей зелёной части.

Мокрица, или звездчатка, не является конкурентом для растений, поскольку у неё поверхностная корневая система

Полезный сорняк

– не более двух-трёх сантиметров. Под зелёным ковром мокрицы почва всегда влажная и рыхлая, поэтому она прекрасно исполняет роль живой мульчи. Она конкурент только для молодых всходов корнеплодов.

Борясь с этим надоедливым сорняком, многие даже не догадываются, насколько полезна может быть звездчатка. В народной медицине ей нет равных, так как она содержит в себе немало полезных веществ и витаминов. В состав мокрицы входят: сапонины, витамины В и Е, флавоноиды, эфирные масла, дубильные вещества, липиды, железо, аскорбиновая кислота, каротин. Мокрица содержит тритерпеновые кислоты, те же самые, что и знаменитый женьшень. Поэтому очень полезно употреблять её в салатах и делать настой для опрыскивания растений, который укрепляет их иммунную систему. Для салата надземную часть мокрицы нужно снять до того, как она зацветёт мелкими белыми звездочками. С этого момента стебельки становятся прочными, как нитки, и практически несъедобными. Считается, что свежая зелень мокрицы полезна при воспалительных процессах в лёгких и бронхах, при ишемической болезни сердца, при онкологических опухолях, для лечения

мочекаменной болезни, при заболеваниях печени, способствуя разрушению и выводу камней; является средством, снижающим давление при гипертонии, особенно в начальной стадии. Кроме того, это растение содержит органический кремний, поэтому укрепляет кости, зубную эмаль, ногти и волосы. Мокрица также славится своей способностью восстанавливать нервную систему человека, утоляет сильную боль, благоприятно воздействует на сосуды и работу сердца.

Мокрицу можно заготовить и на зиму. Основная лечебная форма травы – настойка мокрицы, которую можно использовать в виде ванночек и примочек для эффективного лечения кожной сыпи, остановки кровотечения, лечения ревматизма, радикулита. Отвар звездчатки значительно повышает в организме уровень гемоглобина, помогает справиться с головокружением и слабостью. При этом народная медицина рекомендует быть осторожными с мокрицей людям, страдающим от пониженного давления. Кроме того, нужно быть уверенным, что не путаете мокрицу со «злым близнецом» – звездчаткой ланцетовидной. Её также называют в народе мокрицей, но сама по себе она очень ядовита.

Возьмите на заметку

Семь бед – один совет

Землянику полезно мульчировать хвойным опадом. Это улучшит вкус ягод, а также поможет справиться с серой гнилью, долгоносиком, клещом, проволочником. А мульчирование папоротником поможет землянике справиться с нематодами и серой гнилью.

- При похолодании в теплицу заносят ведра с горячей водой, на металлические листы выкладывают нагретые кирпичи.
- Для повышения урожайности на участок надо привлечь насекомых-опылителей. Для этого высеивают розовый и белый клевер, овсяницу, мятлик. Привлекают насекомых также цветки горчицы белой и моркови.
- Чтобы у ремонтантных сортов клубники во второй половине лета было более обильное плодоношение, весной выламывают цветоносы.
- Хорошим спутником для огурца считается укроп.
- Посеянная вдоль картофеля и томатов свёкла помогает им справиться с фитофторозом.
- Если воткнуть стебель крапивы рядом с каждым высаженным растением капусты, то капуста лучше приживётся.
- При посадке картофеля в лунку высыпают горсть золы – она служит удобрением и помогает от проволочника.
- Для повышения урожайности и улучшения вкуса в первой половине июня чеснок поливают сначала солёной водой – две столовые ложки на десять литров воды, а затем обычной.
- При плохом росте моркови грядки с этой культурой поливают раствором соли – одна столовая ложка на десять литров воды.
- Огурец требователен к влаге, особенно во время цветения и плодоношения. Однако в начале цветения поливы лучше сократить, а затем вновь усилить. Это способствует более скорому образованию плодов.
- Низкие температуры и резкие перепады дневных и ночных температур – причина ухудшения вкусовых качеств огурца. Также огурцы совсем не терпят сквозняков.
- Повышенное содержание в воздухе углекислоты ускоряет созревание плодов и увеличивает урожай. Поэтому в теплице полезно ставить ёмкость с коровяком и время от времени перемешивать.

Осенний стол

Ой, рябина кудрявая

Черноплодная рябина полезна, ведь в ней много витамина Р, аскорбиновой кислоты, каротина, йода. По содержанию кислоты плоды рябины значительно превосходят мандарины, землянику, малину, красную смородину.



Сорванные плоды рябины долго не портятся, так как в них содержатся вещества, подавляющие размножение микробов. Рецептов заготовок черноплодной рябины немало. Из плодов готовят варенье, джем, сок, сироп, мармелад.

Вязущий вкус черноплодки напоминает о том, что она содержит много дубильных веществ, органических кислот и пектинов, а значит, прекрасно влияет на пищеварение. Черноплодная рябина содержит сорбит, а это значит, что её ягоды можно есть при сахарном диабете, не опасаясь сильного повышения уровня сахара в крови.

Ягоды и сок черноплодной рябины при регулярном применении помогают контролировать уровень артериального давления. Причём повышенное давление стабилизируется, а нормальное – не снижается.

Варенье из черноплодной рябины.

Ингредиенты: рябина – 1 килограмм, сахар – 1,3 килограмма, вода – 2 стакана, 1 стакан любого сока, ром – 2 столовые ложки, лимонная кислота – 1/2 столовой ложки. Способ приготовления. Рябину лучше собирать после первых морозов. Ягоды отделить от кистей, вымыть, выдержать под крышкой в не слишком горячей духовке до пяти часов. Из сахара, воды и образовавшегося сока сварить сироп, опустить в него ягоды, добавить ром и варить до прозрачности ягод. В конце варки добавить лимонную кислоту. Готовое варенье горячим разлить в банки и укупорить.

Пирог из черноплодной рябины.

Ингредиенты: хлеб пшеничный – 200 г, черноплодная рябина – 2 стакана, яблоки кислые – 2 штуки, сахар – 1/2 стакана, сливочное масло – 2 столовые ложки, панировочные сухари – 2 столовые ложки, сладкий соус – по вкусу. Способ приготовления. Хлеб нарезать тонкими ломтиками, смочить в смеси из молока, яиц и сахара. Ягоды черноплодной рябины промыть, засыпать сахаром, добавить тёртые яблоки. На смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду уложить смоченные ломтики хлеба, сверху плодую смесь и накрыть оставшимися ломтиками хлеба. Залить яично-молочной смесью и запечь в духовке до румяной корочки. Подать со сладким соусом.

Настойка из черноплодной рябины.

Ингредиенты: черноплодная рябина – 100 граммов, листья вишни – 100 штук, водка – 700 граммов, сахар – 1,3 стакана, вода – 1,5 литра. Способ приготовления. Залить ягоды и листья водой и кипятить 15 минут. Затем процедить отвар и добавить 700 граммов водки и 1,3 стакана сахарного песка. Дать настояться.