



Лето красное настало

Июль, червень, июнь — так называется месяц, обозначающий начало лета. В эту пору природа еще малость капризничает, грозит заморозками, а то и ударяет ими, испытывая нервы садоводов и огородников. Но это уже последние вздохи весны. Среднемесячная температура колеблется от 12 до 20 градусов. И, это по давним наблюдениям, после 11 июня заморозков уже не бывает.

Когда грянет заморозок, спастись от него невозможно, но уменьшить пагубное воздействие можно. Заготовьте кучу сухой травы, листья, другого отходного материала, который, будучи подожженным, даст обильный дым. Кучи надо расположить так, чтобы дым стелился в сторону защищаемых растений. Дымить начинают перед рассветом и продолжают до восхода солнца. Если сжигается масса очень сухая, сбрызните ее водой. Если заморозок застиг растения врасплох, спасти их от гибели еще можно.

На участке в 6-8 соток эффект можно получить, имея пять-шесть обильно дымящихся куч. Этот способ борьбы с заморозком более подходит для предохранения деревьев, особенно высоких.

Один из способов — постоянное увлажнение воздуха и укрывание почвы от охлаждения. На первый взгляд кажется неправдоподобным: влага против холода. И все же это так. Увлажненная почва меньше остывает, а усиленное испарение высвобождает тепло и тем самым несколько согревает воздух, а с ним и растения. Опрыскиванием посадок можно задержать раз-

витие заморозка. Посадки легче переносят кратковременный мороз, чем слабое, но длительное похолодание.

Частым дождеванием можно предотвратить гибель овощных растений даже тогда, когда ботва томатов покрывается ледяной коркой. Как только выглянет солнышко, лед тает, и кусты томатов с цветами, плодами и листьями обретают свой обычный вид.

В пленочных одинарных укрытиях сохраняются растения при заморозке в 1-2 градуса. При большем необходимы дополнительные укрытия самой пленки. В таких ситуациях зажигают под пленкой керосиновые горелки, электрообогреватели. Рано взошедший картофель аккуратно полностью засыпают землей или окучивают. После потепления почву можно не отгребать, ростки снова пробьются.

Некоторые овощные культуры, пораженные морозом, можно еще пересейте. Для этого надо иметь страховой запас семян или их рассаду (огурцы, кабачки, патиссоны, тыква). Не торопитесь выбрасывать подмороженные томаты. Они могут дать пасынки, на которых успеет созреть урожай даже в средней зоне России. После мороза постарайтесь полить растения теплой водой, подкормить их раствором коровяка, птичьего помета, настоем трав или комплексным минеральным удобрением. В общем, заботливо ухаживайте за растениями (рыхлите, мульчируйте, боритесь с сорняками), они переболеют.

А. ТРЕТЬЯК,
ученый-агроном.
«Труд».



ОТЦВЕТАЮТ САДЫ

Даже в такую затяжную весну, как нынешняя, цветение в садах средней России заканчивается в первой декаде июня. И начинается формирование будущего урожая. Идут в сильный рост побеги, листья, корни, завязываются почки — будущее нашего сада. При такой напряженной жизни требуется много питания, тщательный уход за растениями. Не побеспокойтесь сегодня, завтра сад истощится, погибнет.

Кормить деревья и кустарники лучше всего компостом, перегноем, торфоавнозной смесью или жидким навозом. В этих удобрениях содержатся все элементы, необходимые для благоприятного развития: азот, фосфор, калий, магний, сера. А кроме поддержания сил у растений они улучшают структуру почвы. Навозную жижу разбавляют в пять раз, куриный помет — в десять. Древесной золы берут на ведро воды 200 граммов.

После дождей да и полива прут неостановимо сорняки. Они, как насосы, качают из почвы влагу. Чтобы не испытывали жажды полезные растения, искореняйте сорную траву. В июне обязательно не менее двух раз надо прополоть пристольные круги или прикустовые площадки. Мульчируйте деревья и кустарники.

Удаляйте у деревьев без сожаления поросль — она «объедает» взрослые яблони, груши, малину, смородину...

ЧЕМ «КОРМИТЬ» КИСЛУЮ ПОЧВУ

Лучшее лекарство для кислых почв — полное известкование. Его проводят раз в 4-5 лет. При этом вносят следующие удобрения: известняки, негашеную известь, которую перед внесением гасят водой, доломитовую муку, озерную известь или гажу, мергель, мел, известковые туфы, обогащенный известью торф черного цвета. Если вы не смогли достать перечисленные вещества, используйте печную золу, в ней содержится 30-35 процентов кальция.

С наступлением холодов — самое время начать собирать золу впрок к весне и лету. Доза внесения материала, содержащего известь, зависит от процента ее содержания в удобрении, уровня кислотности почвы, ее механического состава. Напомним, что известкование полезно не только для снижения уровня кислотности почвы. Этот агроприем повышает зимостойкость растений, способствует усилению жизнедеятельности полезных микроорганизмов, переводу питательных веществ для растений из труднодоступных в легкодоступные формы.

При внесении удобрений следует помнить, что большинство сельскохозяйственных культур, в том числе и огородных, успешно развивается в слабокислой, нейтральной или слабощелочной среде.

КАПРИЗНАЯ ОГОРОДИНА

Новички-огородники никак в толк не возьмут, почему одни культуры так и прут из земли, другие растут квельми, худосочными. Даже если ухаживают за ними, как за малыми дитятами. А вспомните-как, какие овощи да зелень на тех делянках раньше жили-были. Оказывается, есть в огородных растениях такой «каприз» — не всякого предшественника они переносят. Вот перечень некоторых овощных и зеленых культур, которые благосклонно относятся к прежним «жильцам».

ОГУРЦЫ: Они хорошо растут там, где раньше плодоносили томаты, картофель, цветная капуста, горох, фасоль, белокочанная капуста.

ТОМАТЫ: цветная капуста, огурцы, лук, многолетние травы, морковь.

ЛУК: капуста, огурцы, ранний картофель, морковь. Уютно себя чувствует после чистого пара.

МОРКОВЬ: ранний картофель, ранняя капуста, лук, огурцы, горох, свекла.

ЧЕСНОК: горох, фасоль, капуста, кабачки, патиссоны, тыква, лук, огурцы.

СВЕКЛА СТОЛОВАЯ: капуста, огурцы, ранний картофель.

КАРТОФЕЛЬ: свекла, капуста, кабачки, тыква, патиссоны, фасоль, бобы, кукуруза, конопля, многолетние травы.

КАПУСТА: ранний картофель, огурцы, лук, томаты, многолетние травы, морковь.

ГОРОХ: картофель, морковь, свекла, бобовые.

«Труд».

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Не храните очищенную свеклу на воздухе. В ней разрушается витамин С.

При варке свеклы следует закладывать только в кипящую воду, варить в закрытой посуде.

Посуду для варки свеклы следует подбирать так, чтобы меньше оставалось места для воздуха.

Чтобы свекла получилась сочной и вкусной, ее лучше отваривать, не очищая от кожуры и не срезая корешков.

Не рекомендуется варить свеклу в подсоленной воде.

Чтобы свекла при варке не потеряла цвет, можно добавлять в воду или в бульон немного сахара, из расчета 1/2 ч. л. на 2 л. воды.

ИКРА ИЗ СВЕКЛЫ

Испеките 500 г свеклы, охладите, очистите и натрите на терке. Смешайте с натертой головкой репчатого лука. Посолите и поперчите по вкусу. Добавьте 1 ч. ложку сахарного песка, 2 ст. ложки томата-пасты, все перемешайте, выложите на сковородку и жарьте на медленном огне на подсолнечном масле в течение 30 минут.

ЩИ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

В кипящую воду положите нарезанную свежую капусту. За 5-7 минут до ее готовности добавьте в кастрюлю предварительно припущенные с маслом морковь, свежие помидоры или томат-пасту. Перед подачей положите в щи сметану, посыпьте их зеленью петрушки. Расход продуктов: на 300 г воды — 150 г капусты, 20 г моркови, 4-3 помидора средних размеров или 1 ч. ложка томата-пасты, 5 г сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны.

ЧАЙ С МЕЛИССОЙ ПАХНЕТ ЛИМОНОМ

По весне на наших рынках вместе с помидорной, кабачковой и огуречной рассадой торговцы предлагают купить мелиссу лимонную.

Мелисса лимонная — это отличное ветрогонное, мочегонное средство, она способствует улучшению пищеварения, в ней имеется витамин С.

В народной медицине мелиссу употребляют при женских недомоганиях, связанных с заболеванием матки. Вот почему ее иногда называют также «маточником».

При всех видах нервных заболеваний, при неврозе желудка, при коликах и вздутии в ки-

шечнике готовят отвар напар (20 г мелиссы на литр кипятка) и выпивают его в течение дня.

При мигрени, внезапной головной боли, усиленном сердцебиении и головокружении, при рвотах у беременных, а также при зубной боли применяют спиртовую вытяжку из мелиссы: одна часть листьев по весу заливается тремя частями спирта. Принимают три раза в день по чайной ложке настойки на треть стакана воды.

Листья мелиссы, как свежие, так и сушеные, размоченные предварительно в кипятке, прикладывают на тряпочке к ранам для уменьшения боли.

При обострениях геморроя, а также запорах принимают по чайной ложке мелиссового сока на кипяченой воде.

Жимолость? Да ей цены нет!

Мы получаем немало писем, в которых садоводы-любители просят рассказать о новых плодовых культурах или о новых сортах традиционных для нас плодовых деревьев и кустарников. Принять участие в разговоре на эту тему мы предложили заместителю директора Южно-Уральского НИИ плодосадоводства и картофелеводства, доктору сельскохозяйственных наук, заведующему лабораторией селекции ягодных культур В. С. ИЛЬИНУ.

— Владимир Сергеевич, один просвещенный и немного сердитый читатель-садовод заявил, что у нас в области «вообще нет порядочных сортов на уровне зарубежных»...

— Я к этому заявлению подойду с другой стороны. За последние два года было опубликовано 5-6 статей о винограде на Урале, были передачи по телевидению. И это очень радует. Винограду повезло хоть в прессе. И все же это дитя южного солнца, ему у нас трудно. Я всей душой за то, чтобы продвигать его в наши суровые края, чтобы он широко прижился и хорошо плодоносил. Но, согласитесь, затрат труда он требует немалых, чтобы сохранить его от зимних холодов, от весенних и осенних заморозков.

А возьмите жимолость. Это, можно сказать, уральское растение, которое не боится холодов. Почти каждый что-то слышал о ней. Вы слышали?

— Признаться, ничего не читал, культуру эту не знаю. Правда, у меня в саду один куст жимолости «сидит» уже лет десять, а ягода у нас практически не видел — штук по 10-15 и то не каждый год. Давно уже собираюсь выкинуть, да руки не доходят и жалко.

— Не сомневайтесь, что у ваших соседей по саду отношение к жимолости примерно такое же. Люди часто — просто пленники стереотипов, дедовских привычек. Считают, что смородина, малина, крыжовник, земляника нужны. А что сверх того — уже от лукавого. Очень многие просто не знают возможностей наших культур, не говоря уже об экзотических.

Кстати, ваш куст жимолости плодоносить не будет.

— Почему вы так считаете, вы же его не видели?

— Потому что он у вас один, а ему нужен опылитель — хотя бы еще один куст другого сорта.

— Извините за безграмотность. А у вас личный сад есть?

— Да. Как у всех, четыре сотки.

— Жимолость в нем растет?

— Конечно!

— Сколько кустов?

— Двенадцать.

— Убедительно. На четырех сотках выращивать двенадцать кустов «неинтересной» культуры никто не станет. Тогда расскажите о ней.

— Начнем с того, что все знают, допустим, землянику и варенье из нее. Прекрасная ягода, отличное варенье. Но приедаются. Жимолость не приедаются. Ее можно есть горстями хоть целый день. Из нее готовят великолепное варенье, джемы, желе, компоты, соки и вино — темное, красное, почти черное, изумительное по вкусу.

Кстати, на одном крупном всероссийском совещании селекционеров-садоводов в перерыве давали для утоления жажды разные соки. Сок жимолости был вне конкуренции — выпили моментально. На совещании мы представили килограммов 60-65 ягод жимолости. Ее тоже съели. У ягоды очень своеобразный вкус — что-то в ней есть от земляники, что-то от черники. Хороша она в смесях с крыжовником, малиной, смородиной. Замечательным вкусом особенно отличаются новые десертные сорта жимолости, выведенные в нашей лаборатории. Есть сорта, ягоды которых имеют легкую горчинку, что придает им ликантность.

И еще, жимолость — это самая ранняя, самая первая ягода. Есть сорта, которые готовы к потреблению уже 26-30 мая. Наряду с этим удалось вывести сорта, у которых ягода после созревания не осыпается и держится на ветках до августа.

Что в жимолости кроме вкусовых достоинств? Это ценный продукт питания, обладающий высокой биологической активностью. По содержанию аскорбиновой кислоты отдельные сорта не уступают черной смородине, а по содержанию витамина Р превосходят ее. По литературным данным, жимолость очень полезна людям, страдающим заболеваниями сердечно-сосудистой системы, желудочно-кишечного тракта, заболеваниями крови (в ягодах высокое содержание Р-активных веществ, способствующих выведению из организма соединений тяжелых металлов). Словом, если учесть, что жимолость — это одна из немногих самых северных культур, то ей просто цены нет. И для меня остается загадкой, почему эту прекрасную ягоду почти не знают и плохо выращивают.

— Как ее садить?

— Желательно иметь ее 5-6 кустов, причем обязательно разных сортов для взаимопыле-