

Не надо бороться с колорадским жуком!

Американец определит чистоту южноуральской картошки



СРЕДИ магнитогорских садоводов-огородников в последние годы ходит присказка:

«Капусту, что выращивают китайцы, даже вредители не едят. Они не понимают, что это капуста!»

Интеллектуально «подкованные», правда, ради научной достоверности парируют: генетически модифицированной капусты в обороте пока не выявлено. Но тоже признают: на засолку эта «продукция» не годится, а сырой ее есть не хочется – больно сухая и невкусная.

С картошкой ситуация еще более прозрачная. После недавней публикации об «огурцах с мышьяком» в редакцию позвонила читательница и попросила предостеречь магнитогорцев и от «картофельной» опасности.

Обычно, по осени, покупаем два-три мешка картошки. За зиму съедаем всю. Но в прошлом году угораздило меня приобрести китайскую – подзреваю, генетически модифицированную. Результат: съели один мешок, остальное выбросили. Мало того, что эта картошка хранится плохо, так она еще и ужасно невкусная...

Громкая, но, к сожалению, разовая акция региональных властей, санкционировавших серьезную борьбу с «китайскими» огурцами и организовавших показательный снос теплиц, как-

то сама собой поухляла. Словно парники именно в Еткульском районе стали исчадием «овощного зла», а все остальные китайские постройки на территории Челябинской области и производимая с их помощью сельскохозяйственная продукция вполне соответствуют российским нормам. Между тем, результаты проверок не одного десятка «китайских» предприятий просто поразили воображение.

Один только пример: в Чебаркульском районе выявлена десятитонная партия огурцов, «начиненных» мышьяком.

Министр сельского хозяйства Челябинской области Иван Феклин заявил, что ни одна из китайских ферм (а они находятся в Аргаяшском, Красноармейском, Еткульском, Увельском, Чебаркульском районах) не зарегистрирована в его ведомстве. Их продукция не проходит контроль, не получает сертификаты качества. Более того, сельхозпроизводители не платят налоги. Возникает резонный вопрос: куда смотрит сама власть? Почему мигранты фактически действуют бесконтрольно, в то время как местные крестьянско-фермерские хозяйства в обязательном порядке ведут бухгалтерскую отчетность, платят налоги, осуществляют мероприятия по охране труда? Чтобы заниматься своей деятельностью, южноуральские сельские

Магнитогорские покупатели не понимают, кто выращивает для них овощи

жители проходят все необходимые согласования контролирующих органов, в том числе по хранению и использованию минеральных удобрений, перед строительством теплицы в установленном порядке заверяют проект, предусматривают средства пожаротушения. А китайские теплицы возводятся, как бог на душу положит...

На Южный Урал граждане КНР попадают по «путевкам» туристических компаний, которые организуют их работу на территории России. По данным соответствующих областных ведомств, практически все китайские мигранты формально едут на челябинские стройки, но на самом деле расселяются по территории всего субъекта Федерации, на что, собственно, разрешения не имеют. Число «парниковых» рабочих, даже по официальным данным, растет в геометрической прогрессии. В прошлом году их насчитывалось 500 «душ», в этом – уже две с половиной тысячи. А на 2010 год заявки подали девять тысяч китайцев!

Сами мигранты признаются, что несколько лет назад агрономы рекомендовали китайским фермерам высаживать картофель вместо традиционного риса. Картошка лучше растет в сухих почвах, которые составляют 60 процентов всей пахотной земли в Поднебесной. Даже в самые засушливые годы, когда урожай риса погибает, поля, где высажен картофель, дают около 60 процентов урожая. Однако в своей стране посевных площадей китайцам не хватает. Шутка ли – на двадцать процентов населения Земли приходится лишь семь процентов мировой пашни...

Проблема китайской овощной экспансии гораздо масштабнее, чем кажется на первый взгляд. Граждане Поднебесной давно выращивают на южноуральской земле не только огурцы, но и помидоры, картофель, капусту, морковь, кабачки, перец, салат (они бы и свой традиционный рис «задействовали», да здешний климат не позволяет). Даже та зелень, что продается на городских рынках, в большинстве своем – китайского производства, хотя и выращена на российской земле. А кто поручится, что появившиеся на базарных развалах первые в новом сезоне арбузы «произведены» не мигрантами из КНР? Продавцы-перекупщики, сплошь выходящие из среднеазиатских республик бывшего Советского Союза, никакой информации о «производителе» покупателем не представляют...

На Южном Урале грядет очередной овощной сезон. Скоро пойдут не только огурцы-помидоры, но и картошка, капуста, свекла, морковь. Еще по весне сотрудники регионального управления Россельхознадзора признались, что не могут распознать вещества, с помощью которых китайцы выращивают на нашей земле свою продукцию. Этот факт косвенно подтверждает тезис: пока ученые спорят о вреде и пользе генетически модифицированных продуктов (ГМП), китайцы давно от слов перешли к делу и выращивают неприхотливые и дающие богатый урожай ГМ-растения. Наверное, придется теперь магнитогорцам изобретать «индикаторы», определяющие, где настоящий овощ, а где «китайский». Картошку, например, можно проверить на «соответствие» с помощью колорадского жука: если американец ее жрет, значит, качественная ☺

ВЛАДИСЛАВ РЫБАЧЕНКО
РИСУНОК > ОЛЬГА ГАВРИЛОВА

«Букет» из фритюра

ИССЛЕДОВАНИЕ

УЧЕННЫЕ из Университета Лидса провели исследование, с помощью которого выяснили, почему запах жареного во фритюре картофеля кажется людям очень привлекательным.

Согласно результатам научной работы, проведенной в рамках Национальной недели чипсов, организатором которой является Британский картофельный совет, запах правильно приготовленного картофеля фри состоит

из девяти основных ароматов. Среди них – запахи ирисок, какао, лука, сыра, цветов, а также запах, который исходит от гладильной доски, когда на ней стоит горячий утюг. Для того чтобы узнать состав «букета» картошки фри, ученые собрали пар, исходящий от горячего блюда, и разделили его на части методом газовой хроматографии – масс-спектрометрии, позволяющим разложить запах на части. Руководитель исследования доктор Грэм Клэйтон отметил, что интенсивность и привлекательность запаха картофеля зависят от способа и времени его приготовления.



Если человек владеет землей, земля владеет человеком. Ралф Эмерсон

ВИТАМИНЫ

Сладкая ягода для диабетика



Говорят, что есть некоторые сладкие ягоды, которые можно употреблять даже диабетикам.

Валентина Петрова.

Отвечает фитотерапевт Галина МАТВЕЕВА:

– Это клубника (садовая земляника). Ее ценность определяется высоким содержанием минералов и витаминов. Так, по содержанию главного антиоксиданта – витамина С – клубника уступает только черной смородине. В пяти клубничных ягодах средней величины аскорбиновой кислоты столько же, сколько в одном крупном апельсине. Здесь много никотиновой кислоты, рибофлавина, рутина, фолиевой кислоты, незаменимых для работы сердца и сосудов, суставов, для поддержания женского здоровья. Не случайно настой ягод и листьев клубники (2 ст. л. свежих ягод или 1 ст. л. листьев пить 4 раза в день по четверти стакана) издавна применяли при гипертонии, атеросклерозе, ишемической болезни сердца, артрите, ревматизме, маточных кровотечениях. Клубника – настоящая кладовая микроэлементов. Она содержит железо, магний, марганец, а также калий, кальций, цинк, фосфор, медь, йод, кремний.

Благодаря минеральным солям ягода оказывает мочегонное и потогонное действие, нормализует обмен веществ, улучшает кровотоки, а потому рекомендуется при анемиях, ломкости сосудов, подагре, желчнокаменной и почечнокаменной болезнях, для очищения организма от токсинов при перегрузке печени и почек, выведения лишней воды при отеках. В ней богато содержание органических кислот – яблочной, лимонной, молочной, этилметил-салициловой (последняя в организме превращается в природный биологически усвояемый аспирин).

Свежие ягоды или настой полезно принимать как профилактическое средство в период простудных заболеваний и гриппа, для предупреждения инфекций. Проверен эффект клубники при болезнях желудочно-кишечного тракта – гастритах, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, колитах. Водным настоем свежих или сухих ягод (2 ст. л. на стакан кипятка) полощут ротовую полость при ангинах, стоматитах. Клубника, несмотря на свой сладкий вкус, обладает сахаропонижающим действием, поэтому ее смело можно употреблять при сахарном диабете. Незаменима эта ягода в лечении ожирения и целлюлита. Для тех, кто хочет похудеть, если у вас нет на нее аллергии, можно провести клубничные разгрузочные дни: съедать ежедневно от 1 до 1,5 кг.

Ответы

на «Приусадебный кроссворд», опубликованный 4 июля.

По горизонтали: 5. Огурец. 6. Арония. 10. Дождь. 11. Горох. 12. Борозда. 15. Имение. 16. Кол. 17. Коряга. 20. Урожай. 21. Сапоги. 25. Долька. 26. Вар. 27. Зелень. 31. Калитка. 33. Тяпка. 34. Салат. 35. Подвал. 36. Толока.

По вертикали: 1. Ягоды. 2. Чеснок. 3. Гроздь. 4. Вилоч. 7. Солома. 8. Огород. 9. Мотыга. 13. Титовка. 14. Колодец. 18. Сад. 19. Мак. 22. Сорняк. 23. Малина. 24. Ананас. 28. Баштан. 29. Окуроч. 30. Укроп. 32. Байки.