



Цветочный ковер Ирины Шевченко

Она сейчас со смехом вспоминает, как выглядела ее первая грядка

Желание людей иметь хороший материальный достаток и жизненный комфорт, да еще за счет только своего труда, может и должно вызывать уважение. Трехкомнатная квартира в Ленинском районе, сад, любящий и работящий муж, двое прекрасных и красивых сыновей, а теперь уже

и внук от старшего сына – все это ЖИТЬ было в жизни В собственном Ирины Николаев-Доме труднее, ны Шевченко. Все при ней – сыно- Чем в коммунальной чились первой Да вот только три Квартире года назад без со-

жаления поменяла она трехкомнатную квартиру с евроремонтом на шпальный домик по улице Комсомольской с запущенным участком и удобствами во дворе. Сделала это сознательно, конечно, с одобрения и при поддержке сыновей и мужа. Долго искали домик, чтобы был фасадом на южную сторону

Жить в собственном доме многократно труднее, чем в коммунальной квартире. Да, шумных соседей нет, но появилось много забот по содержанию дома и участка. А в случае с семьей Шевченко дела значились так: все надо начинать с нуля - от очистки участка до переноса «бытовых удобств» в домик. Живущие в индивидуальных домах расскажут вам, каких немалых средств стоит «житейская свобода». И чтобы их как-то комлюди редис, ранние овощи, имеют плантации земляники... Вырученные средства лишними не бывают.

Но у Ирины Николаевны и Виктора Петровича все, как говорится, наоборот. Не двигало и не движет ими желание мешками собирать огурцы и нести баночки с викторией на рынок. Семья Шевченко - истинные металлурги, их общий стаж на комбинате измеряется десятками лет. Виктор Петрович - начальник участка в первом цехе кислородного производства, старший сын Виталий там же аппаратчик воздухоразделения, сын Станислав - инженер-технолог. Да и Ирина Николаевна проработала пять лет в коксохимическом производстве комбината.

Есть фотографии прежней жизни Шевченко. Красивая мебель, роскошные доберманы - был такой период в ее жизни, элегантное платье, красивая стрижка. Работала бухгалтером различных торгов. И хоть на работу шла не как на праздник, но 20 лет етработала, пройдя ступени от продавца до начальника отдела. А 3 сентября

1983 года долгие разговоры мужа о желании взять участок под сад законвстречей с будущим садом.

Было Ирине Шевченко 23 года. Участок – бурьян, земля, в которую не шла лопата. Но зато полно стройматериалов – щебень, камень. Никакого опыта и навыков. И сегодня со смехом вспоминает, как выглядела первая грядка, которую она сде-

Словом, овощи-фрукты. Ирина Николаевна стала присматриваться к участкам соседей. На них росли цветы, к которым и потянулась ее душа, прежде знавшая накладные, требования, счета и платежки. Потом она открыла для себя журнал «Цветоводство». И все, как говорят, пропала девушка. Узнала адреса цветоводческих фирм в Прибалтике. Разведение цветов оказалось сколь интересным, столь и непростым делом. Но случилась беда. И тогда и раньше были и есть негодяи, которые караулят вас позлним вечером, чтобы ограбить и избить. Словом, изровья Виктора Петровича сад пришлось продать. Без мужских рук в салу лело шло плохо. потому что сад - это прежде всего тяжелый физический труд. Да и торговля как-то незаметно трансформировалась в палатки и тонары. Пришлось искать работу, и нашла она ее на комби-

А к земле тянуло.

- Сказывались кулацкие корни, - говорит Ирина Николаевна, - отец мой в селе Ивановской области был самым богатым. Все зарабатывал трудом своим - от зари до зари, не как сейчас украл, продал, разбогател. Так называемые кулаки и сами много работали, и семьи их работников не голодали. Словом, нашла домик с фаса-

дом на южную сторону. Жила в



нем одинокая бабушка, 31 год сама вела и сад, и огород, а потом наследники как-то пытались домик к жизни вернуть. Но на тот момент, когда Шевченко без сожаления отдали ключи от трехкомнатной, да еще с евроремонтом, домик имел такой запушенный вид, что такой «обмен» вызывал удивление. Расчистили сад от старых деревьев, оставили несколько яблонь. Сортов не знают, но яблоки оказались очень вкусными, соседские мальчишки из своих садов за яблоками лазили к бабушке.

Начала она осваивать участок. высаживая на нем цветы, декоративные травы и кустарники. А чтобы все грамотно и правильно сделать, пошла учиться на курсы дизайнеров. Для семейного стола хватает урожая с 30ти корней помидоров и с 6-7 огуречных плетей. Правда, сорта изысканные, а значит - урожайные. Начали обустраиваться. Построили хорошую, повсем правилам, теплицу, гараж, баню. Живут в домике третий год. Ни внешний, ни внутренний вил его пока не изменился. но есть вода, прочие удобства.

К каким пветам мы привыкли? Бархатцы, розы, георгины, гладиолусы, петунья, астры... Можно еще продолжить, но список не будет столь велик. На участке Ирины Николаевны растет 500 видов цветов, декоративных трав и прочей душистой и красивой рые названия, чтобы, подобно автору этих строк, не показаться полной невеждой.

Подорожник красный, яснотка розовая, сибирский многолетний багульник Пржевальского с цветами, как желтые свечи, восемь видов декоративных луков, три вида украинского барвинка, флоксы растопыренные и шиловидные. папоротник страусник, вечнозеленая магония подуболистная, ниппонский кочедыжник, туя шаровидная, камнеломки, тюльпаны лилицветные, пионовидные, попугайные, бахромчатые, голостебельный мак с цветами желтыми, кремовыми, розовыми, белыми, алыми. И зимой Ирина Николаевна вам покажет, где растет тот или иной цветок или саженец. А уж как выхаживает присланные черенки, корешки.

- Я не могу лолго находиться в городе. Просто бегу на свой участок. В семь часов утра я уже на нем и пока светло наслаждаюсь общением со своими любимцами, - говорит Ирина Никола-

Человек, понимающий, как

надо работать на земле, неволь но задастся вопросом: а какова же почва на этом участке? Если вела хозяйство немолодая женшина, то почве должного внимания могло и не быть. Так и есть почва истощена. Но Ирина Николаевна, прознав, что есть черви с именем «старатель», добыла их, поместила в соответствующие условия. Старатели поедают весь садовый мусор, не отказываясь и от бумаги. Главное не перекормить и дать влагу. А уж старатели отблагодарят: то, что они выделяют, для растения просто шоколад. И никаких навозных куч. Старатели обеспечивают почву «концентратом» покруче Гумми, оттого все растет и экологически чистое.

До бытового комфорта в доме

Шевченко еще далеко. Приве сти дом в порядок - нужны средства. Не стоит скрывать что Ирина Николаевна реализует избыток цветочной и помидорной рассады. А иначе, на что покупать саженцы, корешки-черенки, которые стоят недешево, семейный оюджет та кие расходы не потянет. Значит

нужно «самоокупаться» «Кулацкая кровь», желание работать на земле в сыновьях особо не играет, но это не значит, что они не участвуют в многочисленных работах по хозяйству. А вот внук Саве лий, сокрушаясь, что детский сад не около бабушкиного дома, уже решил, что станет ботаником. Время покажет, но то, что он с малых лет любит землю и чувствует красоту всего того, что земля дарит, г жизни парнишке пригодится. По крайней мере, если ему, как бабушке Ире и дедушке Виктору, захочется душевного комфорта и гармонии, он най лет их в общении с прекрасным миром живой природы

Лидия РАЗУМОВА.

ЛЕТНИЙ СТОЛ Вкусно и красиво

Наконец-то наступила пора, когда мы вволю можем есть свежие овощи, фрукты и всяческую вкусную зелень. Что может быть вкуснее салата из овощей прямо с грядки? Именно с грядки, потому что только в течение двух часов овощи сохраняют самое ценное - энергию солнца. А потом начинают ее терять. Внешне огурчик или яблочко те же и витамины в них в достатке, а вот энергия уходит.

Салаты – самая распространенная еда летом, особенно в саду. И нет ничего проще, чем приготовить салат. В качестве заправки все сгодится - сметана, майонез, растительное масло. Но есть несколько тонкостей, зная о которых вы будете уверены, что салат не только вкусен, но и полезен и не нанесет вреда вашему здоровью.

Итак, правило первое и самое главное: салаты нельзя хранить в металлической посуде. Из-за наличия в составе салатов органических кислот происходит окисление металла, а получающаяся при этом окись может вызвать отравление.

Салаты нельзя подвергать воздействию солнечных лучей, сильному нагреванию или глубокому охлаждению. Наиболее благоприятная температура для недолгого хранения салатов $4^{\circ}-8^{\circ}$ при влажности 70-80 процентов. Если температура более высокая или низкая, происходит разделение компонентов майонеза - масла и яйца, и салат станет очень непривлекательным на вил. При повышении температуры наступает брожение, и салат просто непригоден в пищу.

Шепотка нарезанной зелени украсит и сделает вкусным любое блюдо. А на Кавказе, где овощная зелень издревле в особом почете, ее подают на стол целиком, не нарезая, как лучшую закуску и при-

Но салаты, в которые при приготовлении сразу добавлена зелень, быстро забраживают. Чтобы сохранить пищевую ценность трав - прежде всего витаминов, минеральных веществ, эфирных масел, пряновкусовые травы необходимо добавлять лишь перед использованием салатов.

Словом, наслаждайтесь летними витаминами и столом.

Варенье по правилам

Июль-начало августа – время созревания ягод поздних сортов, слив, малины. Конечно, сахар не дешев. Но как обойтись без прокрученной смородины, в которой целый клад витаминов? Да и малина при простуде незаменима. И уж коль потрачены силы на выращивание ягод и средства на покупку сахара, то и варить варенье надо по правилам, чтобы не закисло, не засахарилось, а зимой радовало ароматом лета.

Вот как варили варенье наши прабабушки. Советы взяты из любопытной книжицы «По рецептам прабабушек», которую автор Галина Тинькова, собрав рецепты блюд старинной кухни, с помощью издательства «Московская правда» издала в 1990 году.

Варить варенье одновременно с готовкой кушаний нельзя, так как оно теряет аромат и воспринимает запах кухни. Для варки варенья нельзя употреблять жесткую колодезную воду. Отмерять ягоды для варенья лучше не стаканами, а по весу, так как вес стакана сахара всегда одинаков, а вес стакана ягод совершенно разный. На сильном огне варенье уваривается хуже. К ягодам, имеющим слабый собственный аромат, при варке варенья добавляют ваниль, лимонную педру, корицу или рюмку коньяка. К яблочному варенью подходит лимонная цедра, клюквенному - ваниль, грушевому коньяк. В крыжовник для вкуса можно положить ваниль или

При варке сиропа для варенья нужно, как только сироп закипит, протереть стенки таза чистой влажной тряпочкой или просто мокрой рукой, чтобы не осталось крупинок сахара. Ведь даже от одной крупинки, упавшей в загустевший сироп, он может засахариться.

Пену с варенья следует снимать, а не зачерпывать ее ложкой или шумовкой, как это нередко делают. И только - касаясь варенья нижней частью шумовки, а затем собирая прилипшую к ней пену ножом. Ягоды при этом нисколько не мнутся. Удалить пену, прилипшую к шумовке, можно и так: взять небольшую эмалированную кастрюльку или другую подходящую посуду, сверху поперек привязать тонкую крепкую веревочку, о которую всякий раз вытирать шумовку - пена будет падать прямо в кастрюлю. Такой способ значительно ускоряет и облегчает дело.

Варенье, которое варится в несколько приемов: из персиков, абрикосов, яблок, груш – в промежутках при остуживании закройте сверху кусочком пергаментной бумаги, чтобы фрукты не заветрились. При варке варенье не следует мешать ложкой, а лучше пери-

одически встряхивать таз - тогда ягоды не мнутся. Чтобы во время варки фрукты не всплывали на поверхность, вырежьте из белой вощеной бумаги кружок в размер таза, сделайте в нем несколько дырочек, положите на варенье, слегка придавите шумовкой, чтобы сироп прошел сквозь дырочки на бумагу - теперь фрукты будут в сиропе в течение всей варки.

Готовность варенья и сиропа определяют нитяной пробой: взять каплю сиропа между большим и указательным пальцами, развести пальцы в сторону - сироп должен вытянуться ниткой.

. Готовое варенье не следует оставлять в тазу. Лучше сперва вылить его в большое блюдо, немного остудить, слегка встряхивая при этом, а тогла уже переклалывать в банки – в этом случае яголы не сморщиваются, а напротив, наполняются сиропом, имеют красивый вил и хороший вкус.

До тех пор, пока варенье хорошо не остынет, нельзя закрывать банки крышками, так как на их внутренней поверхности соберутся капли воды. Если капли попадут в варенье – оно закиснет.

Открытую банку варенья лучше хранить в холодильнике – оно будет прохладнее и приятнее на вкус. В обычных условиях открытое варенье лучше сохранится, если сверху насыпать слой сахарного песка толщиной примерно в 1 см.

И главное! Ягоды и фрукты, предназначенные для варки варенья, собирают только в ясную сухую погоду.

Остроконечны елей ресницы...

ПОСАДКИ

Есть данные, что хвойные задерживают пыль в 30 раз больше, чем осина, в 12 раз больше, чем береза, а фитонцидов выделяют в два раза больше, чем лиственные деревья. Да и что может быть приятнее и целительнее воздуха, напоенного ароматом сосны, разогретой летним солнцем? Каждый садовод сам решает – будет ли расти на его участке сосна или ель, или этот участок подарит хозяину урожай овощей. К примеру, садовод Римма Николаевна Шаргунова вырастила лесной уголок, но на склоне холма, за участком. Тридцать пять деревьев – березы, лиственницы, ели, сосны за 40 лет так разрослись, что при желании через несколько метров можно оказаться в лесу и наслаждаться упоительным ароматом лесных деревьев.

Большинство хвойных деревьев – вечнозеленые растения. Породы долговечны и живут не одну сотню лет. Самые зимостойкие лиственницы. Хвоя этих деревьев на зиму опадает. Они растут быстро, нетребовательны к почве, устойчивы к загрязнению воздуха и ветрам, светолюбивы, живут 300-500 лет. Высаживать можно одиночно, а если позволяет площадь, то аллея от калитки до крыльца очень украсит участок.

Очень декоративны ели, хоть и колючие, но даже зимой красивые. Все ели теневыносливы и требовательны к почвам с повышенной влажностью. Но ели растут медленно.

Сосны – вечнозеленые деревья. Крона пирамидальная или округлая. Они светолюбивы и тоже малотребовательны к почве. Наиболее декоративны сосны обыкновенная, Веймутова, румелийская, кедровая, сибирская, черная, горная. Но не сажайте сосны рядом с домом – они легко воспламеняются. Это же относится и к пихтам, которые ценятся за декоративный вид, плотную конусовидную крону, темно-зеленую или серебристую окраску хвои. Пихты теневыносливы, но требовательны к плодородию почвы, в молодом возрасте растут медленно.

Из туй зимостойка только туя западная – небольшое дерево с узкопирамидальной кроной. Вам следует знать, что по мере старения крона редеет. Туя теневынослива, предпочитает плодородные суглинистые почвы. Морозостойка, но растет медленно. В феврале и начале марта сильно страдает от иссущающих лучей солнца и ветров. Высаживать ее надо в тихих, защищенных от ветра местах.

При посадке хвойных, если есть возможность, добавьте в посадочную яму 1-2 лопаты земли, взятой из-под хвойного же дерева. Одни породы сеют весной, другие - осенью. Хвойные размножаются семенами, черенками и прививкой. Летними или зелеными черенками можно размножать туи, можжевельники, ели, но срок их укоренения увеличится в 3-4 раза по сравнению с размножением зимним черенком. Черенки большинства пород укореняются через 70-80 дней

Не может любая земля родить любое растение.

Вергелий Марон ПУБЛИЙ

Июль косит и жнет, долго спать не дает

Плясала бы баба, да макушка лета настала. Макушка – так справедливо определили в народе июль. В июле на поле густо, а в амбаре пусто. Но это – пока зреет урожай. Сенокос, активная помощь всему, что растет на грядках и зреет на кустах и деревьях – все это в июле. В июле хоть разденься, все легче не станет, потому что сбил святозарник спесь, что некогда на полати влезть. Все эти изречения из народной мудрости, которая веками приметила, как много работы именно в июле, как впрочем, и в любом месяце нашего, увы, недлинного лета.

Полив и подкормка - основные июльские работы в огороде. Полив под корень. Капли воды, которые сфокусирует солнце на листьях, прожгут их. Вода для полива огурцов, перца, томатов, баклажан должна быть отстоявшаяся, прогретая до 22°-24°C, особенно для огурцов, помидоров и лука. Капуста, свекла, морковь, редька, чеснок, горох и картофель не столь требовательны к теплу – их можно поливать из шланга. В жаркую погоду на песчаных и супесчаных почвах овощные культуры поливают через 2-3 дня, из расчета полтора-два ведра на 1м², а на суглинистых и перегнойных почвах через 4-6 дней по 2-3 ведра на 1м2. Вода при поливе должна проникнуть на глубину корнеобитаемого слоя, то есть на 10-15 см.

Каждое растение имеет свои потребности в воде. Картофель – во время цветения, и чем больше ботва, тем чаше и обильнее нужно поливать. При недостатке влаги картофельные клубни будут мелкими. Если июль будет сухой – поливайте, соберете урожая в два раза больше.

Огурцам нужно много воды в период массового нарастания листьев и массового плолоношения. И если в начале этого периода нужно поливать через 2-3 дня, то в период плодоношения - каждый день.

А уж как любит воду капуста! В период активного роста и формирования кочана поливайте обильно, не скупитесь.

Лук и чеснок в период завязывания головок воды не просит. Пусть почва будет слегка подсушена. Столовая свекла хорошо перенесет кратковременную засуху, но в основной период роста нужно хорошее увлажнение и свекле.

С наступлением плодоношения нужна влага и томатам, причем большое увлажнение. Перепады во влажности почвы ухудшают рост корневой системы, плохо поступают питательные вещества, это может привести к заболеваниям томатов. Неравномерный полив вызовет опадение цветков и растрескивание плодов.

Если перцу не будет хватать влаги - отпадет часть бутонов и завязей. Это же может произойти и при низкой влажности воздуха - она должна быть 60-70 процентов. Особенно важен регулярный полив в период плодоношения.

Морковь - относительно засухоустойчива. Но хотите получить хороший урожай - нужно, чтобы в почве влаги было достаточно. Если случится пересыхание и переувлажнение почвы - морковь растрескается. Пожелтели листья, «увяла» морковь - мало влаги.

Бывает так: дали воду, напор хороший. И давай садовод шлангом по всему участку, извините, махать. Не поливайте дорожки, междурядья среди грядок и кустов. Поливайте овощи, кусты пол корень, не провоцируйте рост сорняков. Конечно, увлажненная почва на всем участке на какое-то время одарит вас свежестью. Но лучше используйте воду разумно – лишь для полива овощей и фруктовых деревьев.

Три раза на протяжении всего вегетационного периода надо подкормить свои посадки. На июль придется второй раз, как раз в период наиболее сильного роста, и третий раз - при завязывании плодов и образовании клубней и корнеплодов. Подкормку обычно совмещают с поливом, рыхлением, окучиванием. В качестве жидкой подкормки лучше использовать органику. Перед внесением птичий помет разбавляют водой 1:8-10, коровяк - 1:5, навозную жижу - 1:4. Из минеральных удобрений используют 5-20 г сернокислого аммония или 10-15 г азотнокислого аммония, 30-40 г суперфосфата, 10-20 г каменной соли. Эти нормы - на ведро воды. Хорошо бы полить золой (100 г на ведро воды). Подкармливайте в



лунки, отступая на 2-3 см от растений, расходуя ведро смеси на 18-20 рассадных растений и 15-20 погонных метров рядкового посева.

При сухой подкормке удобрения вносят из расчета 2-3 г аммиачной селитры и каменной соли, и 4-6 г суперфосфата на 1м². Удобрения рассыпают на увлажненную почву, отступив от растения на 3-4 см. затем с помощью мотыги заделывают на глубину 2-3 см.

Следите за внешним видом растений. Скручиваются листья на томатах – исключите из подкормки суперфосфат и увеличьте количество хлористого калия и мочевины. Стали опадать цветки – опрыскайте раствором борной кислоты комнатной температуры (1 г на 1 л горячей воды). Опадают завязи подкормите раствором коровяка (1:10), добавив в него спичечную коробку аммиачной селитры или мочевины. Если огурцы светло-зеленые, с заостренной верхушкой - не хватает азота. Расширенные кверху и узкие у плодоножки – не хватает ка-

лия. Листва густо-зеленая – подкормите фосфором. Огурцы и помидоры подкормите один раз в 10 дней золой (70 г на 1 л воды) или коровяком (1 часть на 10 частей воды). Морковь, свеклу, корневую петрушку при прореживании подкормите золой. Чтобы головки цветной капусты были белоснежными, прикройте их надломленными листьями. В конце месяца высевайте многолетние травы и

овощи: щавель, ревень, многолетний лук.

В июле активно развиваются вредители и болезни овощных культур. С середины месяца начинается лет капустной совки. Вредителями являются ее личинки гусеницы зеленого цвета. Лук поражает луковая муха, а на картофеле свирепствует колорадский жук. Своевременно опрыскивайте растение препаратами, которые есть в продаже, для борьбы с вредителями или используйте другие способы, но борьбу ведите – не отдавайте урожай врагам посадок.