

Практика

Продолжается битва за урожай. Или с урожаем – всё зависит от ситуации. Август – пора заготовок, без которых не обходится ни один огородник. Ряды баночек в погребах растут с каждым днём. Чтобы сберечь всё выращенное с таким трудом на грядках, необходимо должным образом подготовить помещение для хранения.

Зачастую в подвальных помещениях скапливаются вредные газы. Определить повышенную концентрацию углекислого газа без приборов сложно, так как он бесцветный и не имеет никакого запаха. Несколько глотков такого воздуха будет достаточно, чтобы потерять сознание и даже погибнуть. Источниками углекислого газа может стать хранящаяся в погребе продукция. Если отсутствует вентиляция, то концентрация вредных составляющих в воздухе будет постепенно увеличиваться, пока не превысит допустимые значения. Понять, что в воздухе избыток CO₂ можно по пламени свечи. Чем больше углекислого газа, тем слабее огонёк. Не меньшую опасность представляет болотный газ. Он богат токсичным и взрывоопасным метаном. Обычно накопление такого газа происходит в погребах, расположенных в низинах.

Минимизировать риски накопления вредных веществ в воздухе можно, организовав хорошую вентиляцию в хранилище. Если это неосуществима задача, то перед каждым посещением погреба необходимо открывать дверь и разгонять воздух при помощи веника или куска материи.

Часто в закрытых холодных помещениях с повышенной влажностью активно развиваются грибки. Патогенные микроорганизмы могут быстро испортить погреб, выполненный из дерева или других природных материалов. Кроме того, грибковая инфекция несёт опасность и для продукции, предназначенной для хранения. Опасность в погребах могут представлять вредители. Прожорливые грызуны и насекомые способны нанести непоправимый вред, испортив и уничтожив запасы.

Первое, что нужно сделать в погребе перед закладкой продуктов на хранение, – провести уборку. Она включает в себя вынос всех предметов наружу – продуктов, стеллажей, половиц, перегородок. Нужно избавиться от вздутых, мутных, заплесневелых банок, мусора и других ненужных вещей. Стены нужно освободить от накопленной грязи при помощи металлической щетки, обработать пораженные плесенью места медьсодержащими препаратами. Вымыть стеллажи и перегородки мыльным раствором с последующей просушкой на солнце. В помещении с земляным полом снять верхний слой. Все подгнившие и испорченные деревянные детали утилизировать. Подвал оставить на несколько дней открытым для просушивания.

Есть несколько способов дезинфекции погреба. Зачастую владельцы предпочитают использовать самый доступный и дешёвый – опрыскивание бордоской смесью. Для этого необходимо подготовить две неметаллические ёмкости. В одной развести медный



Евгений Рухмалёв

Собрать и сохранить

Дезинфекция погреба обеспечивает долгое хранение урожая

Заготовки

Шедевральное лечо

Это изначально венгерское второе блюдо в нашей стране превратилось в зимнюю заготовку, причём с гораздо более богатым составом, нежели в первоначальной рецептуре.

С венгерского языка название lecsó переводится как рататуй, и, по сути, это и есть венгерская вариация популярного французского овощного блюда, которую стали делать из самых распространённых в Венгрии овощей. В оригинальном варианте используется сладкий болгарский перец, репчатый лук и помидоры, а подаётся такое венгерское лечо в качестве самого обыкновенного гарнира к мясу и другим продуктам.

Ингредиенты: перец сладкий – 5 килограммов, помидоры – 4 килограмма, сахар – 1 стакан, соль – 2 столовые ложки с горкой, растительное масло – 1 стакан, уксус 9-процентный – 2 столовые ложки.

Приготовление. Помидоры измельчить в пюре, вылить в кастрюлю и закипятить. Перцы очистить и нарезать широкими полосками, иначе могут развариться. В томатный соус добавить сахар, соль и масло, довести до кипения и выложить перец. Аккуратно помешивать широкой лопаткой снизу наверх. Варить 15–20 минут, помешивая. Добавить уксус, опять хорошо перемешать и разложить по стерильным банкам. Закрутить и утеплить одеялом до полного остывания. Из такого количества овощей выходит десять банок по пол-литра.

Испанский деликатес

Традиционная средиземно-морская кухня славится своими блюдами, от души одобренными различными пряностями. Вяленые помидоры как раз оттуда.

Испанцы заготавливают их на зиму в банках впрок уже более ста лет. Раньше они подсушивали томаты на крышах своих домов, сейчас, спасибо прогрессу, есть духовые шкафы и специальные сушилки.

Для вяления подойдут не все томаты. Даже не пробуйте в этом плане крупные мясистые плоды, после сушки от них останется только кожица. Лучше всего брать помидоры черри и продолговатые сливовидные – сладкие, но в меру сочные.

Приготовление. Вымыть томаты и порезать на половинки или четвертинки – в зависимости от размера. Противень застелить пергаментной бумагой и выложить на неё томаты мясистой частью вверх. Посыпать помидоры солью и специями – прованскими травами, чесноком, чёрным перцем. Специи можно выбрать на своё усмотрение. Сверху сбрызнуть маслом, оливковым или подсолнечным. Отправить противень с помидорами в духовку, разогретую до 150 градусов. Можно воспользоваться сушилкой, использовать коврики (тёплый пол). Томаты должны сплюснуться и стать темнее, чем были.

Когда томаты подвялятся в духовке, достать и переложить по маленьким банкам, которые предварительно надо простерилизовать. Последний штрих – залить вяленые помидоры горячим маслом – довести до кипения и сразу выключить. Опять же по инструкции – масло берём оливковое, но можно заменить растительным без запаха. Хранить в холодильнике или погребе.

купорос – 100 граммов на пять литров воды, а в другой гашёную известь – 100 граммов на пять литров воды. Затем гашёную известь необходимо постепенно влить в раствор медного купороса. Белую жидкость тонкой струйкой выливают в ёмкость с голубой, не переставая помешивать. В качестве альтернативы можно использовать железный купорос в тех же пропорциях.

Хороший результат показывает и обычная побелка стен. Для работы подойдёт широкая кисть или валик. При больших объёмах можно воспользоваться пульверизатором. Если пол земляной, его предварительно обрабатывают медьсодержащими препаратами, а затем посыпают сухой известью.

Побеленный погреб следует хорошенько просушить в течение нескольких дней. Если же стены покрывались известью впервые, то желательно после просушки повторить процедуру.

Из наиболее действенных и эффективных способов дезинфекции можно назвать окуривание при помощи дымовых шашек. Едкий дым убивает всю патогенную микрофлору, а также позволяет избавиться от вредителей. Главным достоинством этого способа является стопроцентная обработка всех труднодоступных мест, куда кистью или валиком невозможно подобраться. Прежде чем поджигать фитиль, нужно внимательно ознакомиться с инструкцией на упаковке. Большинство шашек рассчитаны на площадь не более 20 квадратных метров. Если погреб больше, тогда следует воспользоваться двумя и более шашками. При работе необходимо освободить погреб от всех металлических составляющих и продуктов питания, закрыть все вентиляционные отверстия, крупные щели лучше предварительно замазать герметиком или зашпаклевать. Поджигать шашку нужно в средствах индивидуальной защиты – респираторе, очках, перчатках. Шашку установить на огнеупорную поверхность, кирпич или камень. После начала тления быстро покинуть помещение и плотно закрыть дверь. Оставить на сутки.

Примерно такого же эффекта, как от окуривания шашкой, можно достичь при помощи паров извести. Для этого на десять квадратных метров площади берётся около трёх килограммов негашёной извести. Порошок следует высыпать в ёмкость и залить водой. Сразу после этого помещение следует покинуть. При гашении извести образуются пары, которые дезинфицируют погреб. На обработку уходит два дня.

Дезинфицировать помещения для хранения овощей и зимних заготовок нужно регулярно, в конце каждого сезона, примерно за месяц до начала закладки овощей на хранение. Окуривать помещение можно многократно при первых признаках инфекции или усилении активности вредителей.

Успех во многом будет зависеть и от правильности подготовки овощей к закладке на хранение. Корнеплоды нужно обязательно просушить и отсортировать. Всю некондицию отбраковывают, на хранение такие овощи не годятся. Каждый вид овощей нужно хранить отдельно. Лук и чеснок желательно подвешивать к потолку, чтобы лучше вентилировались.

Возьмите на карандаш

Урожай фруктов и ягод в следующем году будет радовать, если провести две подкормки сада в августе.

В августе очень важно уделить время плодovому саду. Большинство культур к этому моменту уже отплодоносили, потеряв силы, поэтому им надо помочь восстановиться. Самый важный элемент, который необходим плодовым растениям, – это калий. Особую потребность в этом элементе испытывают яблони, ведь с каждым новым урожаем они выносят из почвы много этого ценного макроэлемента.

Не менее важен фосфор. Он помогает деревьям и кустарникам остановиться в росте, одревеснеть и хорошо подготовиться к зиме. Калий и фосфор повышают устойчивость растений к болезням, холодам и сильным морозам. Именно поэтому так важно подкормить деревья и кустарники в августе комплексным калийно-фосфорным удобрением,

«Жирок» на зиму



Андрей Серебряков

либо внести калий и фосфор по отдельности. Можно использовать сульфат калия или другие его формы, например, комплексное осеннее удобрение. Для подкормки

фосфором можно использовать суперфосфат простой или двойной. Это удобрение крайне плохо растворяется в воде, поэтому его лучше предварительно развести

в кипятке. Также суперфосфат можно вносить гранулами прямо в землю. Для этого необходимо равномерно рассыпать их в приствольном круге, а затем заделать в почву. Под действием почвенной влаги суперфосфат будет постепенно растворяться, обеспечивая растение фосфором.

В августе идёт закладка цветковых почек. Подкормки комплексными удобрениями, где помимо калия и фосфора присутствуют микроэлементы – молибден, цинк, бор, – будут способствовать гармоничному и полноценному формированию будущих побегов. Тогда весной сада будет ждать красивое и обильное цветение. Самым эффективным способом доставки нужных элементов растению считается обработка по листу.

При выборе удобрений следует обращать внимание на содержание азота. Этот элемент растениям в августе ни к чему, он должен содержаться в минимальных количествах. Азот в минеральной

форме – нитратный, нитритный или аммонийный – прекрасно усваивается растениями, провоцируя активный рост зелёной массы. Деревья и кустарники не могут вовремя остановиться в росте и, как следствие, не успевают подготовиться к холодам. Часто такие посадки зимой подмерзают.

Не рекомендуется в саду использовать хлоридные формы удобрения. Регулярное их внесение приводит к отравлению растений. Особенно чувствительна к хлорным подкормкам малина.

Большое значение во второй половине лета играет полив. Именно в это время пора приступить к влагозарядным поливам, особенно если выпадало мало осадков. Эти мероприятия помогут дереву хорошо подготовиться к зиме. Специалисты отмечают, что деревья с хорошим влагообеспечением даже в суровые зимы подмерзают значительно реже в сравнении с теми растениями, которые испытывали дефицит влаги сухой осенью.