

ВО САДУ ИЛИ В ОГОРОДЕ

...чтобы труд был в радость,
а урожай богатым!

№19 (349) октябрь 2014 г.

Читайте в этом номере:

ЗАКРЫВАЕМ СЕЗОН

Убран урожай. Подготовлены грядки для весеннего посева. Казалось бы, можно отдыхать до следующего сезона. Но так ли это? Как обстоят дела в саду? Ведь в разгар осенних уборочных работ многие забывают о том, что плодовые деревья и ягодные кустарники в этот период нуждаются в уходе не меньше, чем весной и летом.

Взять, например, обрезку. Да, обрезают плодовые деревья в Сибири весной, а некоторые ягодные кустарники лучше обрезать именно осенью, тем более что времени сейчас у садоводов больше, чем весной, а грязи в саду меньше.

Про то, что после уборки урожая нужно ежегодно вырезать отплодоносившие стебли малины знают все, а о том, что смородина, особенно чёрная, нуждается в ежегодном омоложении, большинство садоводов даже не задумывается. Многие обрезают смородину по типу яблони, укорачивая веточки на стволиках, а вырезать-то нужно как раз старые стволики, причём у самой земли, не оставляя пенёчков.

Молодые побеги (нулевого порядка) должны отрастать именно от основания куста, т.е. из почвы, а не от старых стволиков. У кустов, оставленных на произвол судьбы, нормальный урожай крупных ягод вы будете получать несколько лет подряд. Затем кусты стареют, а без обрезки они не дают побегов нулевого порядка, т.е. куст не омолаживается и может совсем перестать плодоносить. Многие думают, что смородина заболела или «переродилась». Действительно, на неухаживаемых загущенных кустах процветают болезни (мучнистая роса, ржавчина и т.п.) и вредители (подушечница, щитовка, почковой

клещ).

Поэтому в ближайшие выходные вооружитесь садовой пилкой и секатором – в сад. Весной чёрная смородина распускается очень рано, чуть пригреет солнышко, а

посадить на этот участок, например, малину или яблоню. А лучше года за два до раскорчевки посадить новые кусты смородины подальше от старых насаждений. Несколько иначе обстоит дело с красной и белой смородиной. Её ветви более долговечны (плодоносят около 6-7 лет). Более крупные ягоды на ветвях, которые находятся зимой под снегом. В малоснежных районах для получения гарантированного урожая кусты даже пригибают на зиму. Поэтому для Сибири не очень-то подходит способ формирования красной и

обрезку нужно провести до распускания почек, иначе побеги нулевого порядка будут слабыми.

Если у вас кусты чёрной смородины старые, запущенные, удалите для начала засохшие, больные стволики, а также 2-3 старых: их легко отличить от более молодых т.к. кора на старых ветвях тёмная, они более толстые, на них почти не бывает ягод. Старые стволы выпиливайте садовой пилкой до уровня почвы. На следующий год на омоложенных кустах должны появиться молодые побеги из основания куста. Оставьте 3-4 наиболее мощных, рослых, а остальные удалите, чтобы не загущали куст. Не забудьте весной ещё и подкормить кусты органикой или минеральными азотными удобрениями, или лучше внесите под кусты перегной с осени.

Если после омолаживающей обрезки куст смородины при надлежащем уходе (полив, подкормка) не даёт прикорневых побегов, значит пора его раскорчевать. На место удалённого куста смородину снова сажать не стоит. Можно

белой смородины на штамбе (так называемое смородиновое дерево), популярный в более тёплых регионах.

Цветная смородина более долговечна, чем чёрная. При хорошем уходе некоторые сорта способны нормально плодоносить до 20-летнего возраста и дольше.

С ягодниками мы разобрались, а что можно сделать сейчас в плодовом саду? Конечно же, основная задача уберечь плодовые деревья, особенно молодые. Штамбы деревьев (стволы) можно обмотать капроновыми сетками на высоту снегового покрова, а можно и выше, заодно уберёжете и от солнечных ожогов. Сложнее уберечь от мышей деревья с

низким штамбом и кустовидной кроной, а также стелющиеся яблони. В этом случае можно намазать скелетные ветви и стволы резко пахнущими веществами, например, дёгтем, креолином. Стелющиеся яблони и почву под ними можно облить из лейки раствором перечисленных выше веществ.

Для защиты от солнечных ожогов (от которых сильно страдает южная сторона стволов деревьев в конце зимы – начале весны) деревья белят с осени, а не к Первомайским праздникам. Белить нужно не только ствол, но и основания скелетных ветвей. При нехватке времени побелить можно стволы и толстые ветки только с южной стороны дерева.

Взгляните на крону ваших плодовых деревьев, нет ли там гнёзд боярышницы. Осенью они особенно хорошо заметны: сухие листья, оплетённые паутиной, крепко держатся на ветвях, не опадая в течение всей зимы. В каждом таком гнезде может зимовать несколько десятков гусе-



ниц вредителя. Весной они объедают почки и молодые листочки именно той яблони, на которой зимовали. Поэтому лучше сейчас снять и сжечь гнёзда с вредителем, чем в начале лета заливать деревья ядохимикатами.

Е. Негодяева

КУЛЬТУРА НОМЕРА: ЙОШТА



ОСЕННИЙ ЦВЕТОК



КАТРАН



В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:

- КУЛЬТУРА НОМЕРА:
КАБАЧОК
- КАК СОХРАНИТЬ ВСХОЖЕСТЬ
СЕМЯН
- ЗЕЛЕНЬ КРУГЛЫЙ ГОД

КОЛОНКА РЕДАКТОРА

Уважаемый читатель! Удалите из-под деревьев и ягодных кустарников больные и уже высохшие плоды. Они могут стать очагом различных грибных заболеваний, поэтому их не кладут в компостную кучу, а закладывают в отдельную яму или сжигают.

Сгребают из-под деревьев листья. В их тканях зимуют споры парши. Многие садоводы листья сжигают, хотя разумнее внести их в компост. Для уничтожения парши, после полного опадения листьев, дезинфицируют их и пристольные круги раствором мочевины (можно и аммиачной селитры). Раствор обычно составляют в пропорции 500-700 г мочевины на 10 л воды.

С уважением, гл. редактор



ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ!!!

ДИКОВИННЫЕ ПЛОДЫ

Апельсины впервые описал Теофраст за триста пятьдесят лет до нашей эры во время похода Александра Македонского в Индию. Куда эти дикивинные плоды были привезены из Китая (апель – яблоко, син – Китай).

В Древнем Риме садовники придавали плодам апельсинов, висаящим на дереве, причудливые формы кубиков, вазочек, зверьков, помещая их в глиняные и гипсовые формочки.

А во Франции в XVII веке умудрялись засахаривать апельсины, свисающие с дерева.

Апельсин по-французски «оранж». Название это уходит корнями к арабскому «наранжи», что значит «золотистый». В Западной

Европе, в частности во Франции, апельсины так прижились, что их даже стали разводить в особых помещениях – оранжереях, или апельсинницах.



Совсем недавно, с 1828 г., в Европе появились выведенные из Китая мандарины.

Интересна история появления цитрусовых в России. Говорят, что апельсиновые

деревца держали у себя в кадках русские бояре ещё в XVII веке. Любопытно, что у нас на севере, под Санкт-Петербургом, есть город, ещё недавно носивший название «Апельсиновое дерево» – Ораниенбаум. В 1714 г. Меншиков построил дворец



тербургом, есть город, ещё недавно носивший название «Апельсиновое дерево» – Ораниенбаум. В 1714 г. Меншиков построил дворец



с большими оранжереями, где разводились апельсины, и назвал его Ораниенбаумом, а уже в 1780 г. Екатерина II приказала слободу Ораниенбаум именовать городом и присвоила ему герб: оранжерейное дерево на серебряном поле. Постепенно растение распространилось и по домам бедняков.

Более столетия назад один кустарь привёз из Турции в село Павлово на Оке, неподалёку от Нижнего Новгорода, две кадочки с лимонными деревцами. С тех пор у жителей этого села и повелось разводить в избах лимоны, выращиваемые в кадках из черенков и семян. Одно дерево могло дать в год десять-шестнадцать плодов.

Вот так изысканные плоды, выращиваемые в парижских оранжереях для короля и его придворных, в России совсем неожиданно стали успешно разводить в крестьянских избах.



ЙОШТА

Йошта – это полученный в прошлом столетии плодоносящий межвидовой гибрид чёрной смородины и крыжовника. Опыты по скрещиванию этих культур длились более 100 лет и ранее были безуспешны: гибриды обильно цвели, но плоды не завязывались. В конце 70-х годов XX столетия в печати появились сообщения о том, что немецким селекционером Р. Бызуром получен первый плодоносящий гибрид. В отношении к растению, которого нет в природе, не существует единого мнения: одни восхищаются достижениями в области генной инженерии, а другие не согласны с проведением подобных экспериментов.

Что касается происхождения названия этого гибрида, то само слово йошта (Josta) произошло от двух немецких слов Johannesbeere (смородина) и Stachelbeere (крыжовник).

При создании гибрида ставилась задача получить более совершенное растение в сравнении с исходными формами – устойчивое к болезням смородины и крыжовника, без шипов крыжовника, но с его урожайностью.

Плодоносящие гибриды смородины и крыжовника получены также селекционерами США, Швеции, Венгрии, Англии и России. Так, в Швеции был получен гибрид Крона, причём это гибрид от двойного скрещивания (Чёрная смородина с крыжовником х чёрная смородина со смородиной белой). Все гибриды отличаются величиной куста, формой листьев, величиной и вкусом ягод и, конечно, урожайностью.

В настоящее время йошта довольно широко распространена в Западной Европе; у нас это пока экзотическая культура.

БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Йошта отличается от смородины и крыжовника. По мощности кустов они превосходят растения чёрной смородины и крыжовника. На второй год после посадки длина скелетных ветвей может достигать полутора метров. Окраска коры побегов сходна с чёрной смородиной; в отличие от крыжовника йошта не имеет шипов. Листья тёмно-зелёные, по размеру и форме промежуточные между чёрной смородиной и крыжовником, без запаха сморо-

дины, поздно опадают. Строение цветков носит промежуточный характер; они белые, крупнее, чем у родительских форм, собраны в кисть, в среднем по три. По типу плодоношения йошта сходна с чёрной смородиной. Плоды круп-



"Крона"

нее, чем у чёрной смородины, но не достигают размеров крупноплодных сортов крыжовника. Средняя масса 2-3 г. Ягоды при созревании не осыпаются. Вкус приятный, освежающий, кисло-сладкий, без характерного для чёрной смородины аромата. Плодоносит со второго года после посадки. Урожайность взрослых плодоносящих кустов может со-



"ЕМБ"

ставлять 10 кг, в среднем 5 кг. Наряду с этими цифрами есть данные о том, что йошта – растение малопродуктивное.

К почвам растение нетребовательно и хорошо растёт на всех типах почв. Зимостойкость достаточно высокая, хотя в отдельные суровые зимы подмерзают верхушки однолетних побегов, но это практически не влияет на самочувствие растения. Йошта ценится и за то, что обладает сравнительной устойчивостью к мучнистой росе, почковому клещу, некоторым вирусным заболеваниям.

Кроме йошты созданы и другие смородинно-крыжовниковые гибриды.

По сравнению с чёрной смородиной ветки и плодушки йошты более долговечны, растение образует меньше новых побегов

и поэтому не требует сильной обрезки. Корневую поросль йошта не образует.

Плоды прикрепляются к плодоножке очень прочно. Ягоды чёрные, с фиолетовым налётом, имеют плотную, очень прочную кожицу. По величине различны, а самые крупные весом 3-4 г и размером как плоды вишни. В начале созревания твёрдые, хрустящие, а при полном созревании – сочные кисло-сладкие, с приятным мускатным ароматом.

Ягоды богаты витаминами С, Р и антоцианами. По содержанию витамина С они превосходят крыжовник, но уступают чёрной смородине.

СОРТА

Крона. Выведен в Швеции. Куст прямостоячий, побеги бесшипные, до 1,5 м в диаметре, в кисти 3-5 чёрных, гладких ягод.

ЕМБ. Выведен в Англии. Куст полураскидистый, высотой 170 см, шириной 180 см. Окраска коры, размер листьев и почек напоминает чёрную смородину. Листья формой и окраской похожи на крыжовниковые. Ягоды овальные, массой 5 г, блестящие, напоминают крыжовник, без смородинного аромата, кисло-сладкие. Vegetацию начинает рано. Цветёт в конце апреля, две недели, ягоды созревают через 50-60 дней после цветения. Не поражается мучнистой росой (самый устойчивый к этой болезни из всех гибридов подобного рода) и антракнозом, почковым клещом. Засухоустойчивость выше, чем у чёрной смородины.

РАЗМНОЖЕНИЕ

Йошту размножают одревесневшими и зелёными черенками, вертикальными и горизонтальными отводками, так же, как и чёрную смородину. Её можно прививать на золотистую смородину и выращивать в штамбовой форме. В целом агротехника йошты соответствует той, которая принята для чёрной смородины. Некоторые любители советуют для лучшего опыления рядом с кустами йошты посадить кусты чёрной смородины и крыжовника.

По мнению некоторых специалистов, это растение следует использовать для создания живых изгородей – мощные, выносливые, ничем не болеющие кусты хорошо растут даже при минимальном уходе.

КАКИЕ БЫВАЮТ ТОМАТЫ



Растения томата различаются по степени проявления детерминантности. Детерминантность – способность томата ограничивать свой рост, поэтому такие сорта отличаются низкорослостью. Эту большую группу сортов разделяют на три подгруппы: супердетерминантные, детерминантные и полудетерминантные. Все они характеризуются невысоким стеблем, густой облиственностью, близким расположением соцветий.

Понятие детерминантности у томата появилось сравнительно недавно. В 1914 году во Флориде селекционер Лероф впервые обнаружил среди посадок томата мутантное растение, рост побегов которого был ограничен соцветием. В 1932 году в результате проведённых в Америке исследований было доказано, что ограничения роста, контролируемые на генном уровне. Этот признак был широко использован в селекционной работе, и на его основе получено большое разнообразие современных сортов.

Супердетерминантные сорта – самые скороспелые. Они предназначены для выращивания в открытом грунте. Растения успевают сформировать основной урожай до начала распространения фитофтороза и в этом их огромный плюс. Они отличаются и низкорослостью – высота этих растений обычно менее 1 м., первое соцветие закладывается над 5-7 листом, последующие – через 1, реже – 2 листа. После образования на каждом ответвлении 2-3 соцветий закладывается верхушечное соцветие или лист, ограничивающий дальнейший рост ответвления. На основном стебле образуется 2-4 соцветия, после чего его рост завершается. Такие растения образуют мало пасынков, у них дружная отдача урожая.

Детерминантные сорта – более высокорослые, первое соцветие закладывается над 8-9 листом,

последующие – через 2 листа. На главном стебле образуется 4-6 соцветий. К этой группе относятся большинство среднеранних сортов. У этих сортов образуется больше пасынков, чем у предыдущей группы. Детерминантные сорта плодоносят более продолжительное время. Их можно выращивать как в открытом, так и в закрытом грунте.

Полудетерминантные сорта

занимают промежуточное положение между детерминантными и индетерминантными. Они отличаются ещё более высоким ростом – до 1,7 м. Первое соцветие закладывается над 9-11 листом, последующие – через 3 листа. На главном стебле образуется 8-10 соцветий, после чего рост растений прекращается. Сорта этой группы образуют много пасынков.

Индетерминантные сорта

– сорта с неограниченным ростом. Соцветия и побеги появляются у них непрерывно: после образования 7-14 листа формируется соцветие, а рост растения продолжается побегом из пазушной почки верхнего листа. Чаше всего это позднеспелые сорта с продолжительным и равномерным созреванием урожая. Эти сорта предназначены для закрытого грунта.



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПОЛЕЗНЫЙ ЛОПУХ

Лопух большой, или репейник, двулетнее травянистое растение, достигающее полутора-двух метров. Растёт он повсеместно вдоль дорог, около домов и сараев, по оврагам, на сорных местах, пустырях. Растёт необычно: в первый год появляется розетка крупных прикорневых листьев до 70 см длиной и 50 см ширины на длинных черешках; на второй год появляется прямой, мощный, красноватый, ребристый стебель, в верхней части сильно ветвящийся. На нём сверху распускаются лилово-пурпурные цветки. Цветёт лопух в июле-августе.

Лопух – растение лекарственное. В лекарственных целях

заготавливают корни первого года, листья, семена. Корни выкапывают в сентябре-октябре или весной, до появления листьев. Их нарезают на куски длиной 10-15 см, шириной 1-1,5 см и сушат в сушилке или духовке при температуре 45-50°C, но не на воздухе. Листья собирают в июле-августе, сушат в тени, семена – по мере созревания.

Срок годности корней 5 лет, семян – 3 года, листьев – один год.

Лопух оказывает мочегонное, желчегонное, противовоспалительное, антибактериальное, ранозаживляющее, противодиабетическое действие. Препараты из лопуха нормализуют обмен веществ, состав крови, функции желудка, кишечника, усиливают рост волос.

Отвар: 1 ст. ложки измельчённых корней залить 200 мл кипятка, кипятить 20 минут, настоять до охлаждения, процедить. Пить по 1 ст. ложке 2-3 раза в день после еды в течение 3-4 недель при моче- и желчекаменной болезнях, простуде, ревматизме, подагре, остеохондрозе.

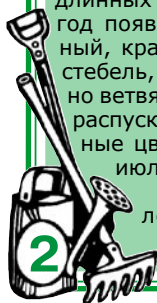
Настой листьев: 1 ст. ложка листьев на 200 мл кипятка, настаивать два часа, процедить. Пить по 1 ст. ложке 4-6 раз в день после еды при гастритах, авитаминозе. Свежие листья прикладывают при головной боли, укусах насекомых.

Сочные, сладковатые корни лопуха первого года выкапывают осенью и едят как свежие, так и в печёном и жареном виде. Их кладут в супы, борщи вместо картофеля, петрушки, моркови. Из них готовят каши, пюре, варят повидло, из жареных делают суррогат кофе. Молодые побеги и листья, очищенные от кожицы,

используют для салатов, щей, борщей.

Повидло из лопуха. Это кисло-сладкое повидло можно сварить прямо в лесу, на костре. Из-

мельчённые корни лопуха и щавеля варятся до готовности с небольшим количеством воды. На 400 г корней лопуха пойдёт примерно 200 г щавеля.



ОСЕННИЙ ЦВЕТOK

Шафран - многолетнее клубнелуковичное растение семейства касатиковых. Летом растение находится в состоянии покоя, а осенью появляются цветки и листья. Продолжительность цветения одного цветка - около трёх дней, а период массового цветения - до двух недель. Размножается, как и все крокусы, путём высаживания дочерних клубнелуковиц.

Шафран - светолюбивая культура. Он хорошо растёт в районах со средней температурой не менее +12°C и предпочитает светлые, защищённые от ветров места. В период цветения температура должна держаться на уровне +15 °C, а в зимнее время не опускаться ниже -18°C, т.к. при более низкой температуре без укрытия он вымерзает. Растение засухоустойчивое. При длительной сырой погоде клубнелуковицы начинают гнить.

Шафран предпочитает лёгкие, водопроницаемые, богатые питательными элементами почвы. Высаживают клубнелуковицы весной на глубину 5-8 см с расстоянием между растениями 5-10 см. В Египте, напротив, его сажают в ноябре, а собирают в марте.

Растения при хорошем уходе цветут уже в год посадки. Интересно, что в промышленных условиях 1 га плантации даёт в первый год всего 6 кг драгоценной пряности - рылец шафрана, а во второй - всего 20 кг.

Шафран убирают во время распускания цветков при сухой погоде. Из раскрывшихся цветков выщипывают или выстригают по три ярко-оранжевых воронковидных рыльца с частью столбика и быстро высушивают в

затенённом месте или в сушилке при температуре 45-50°C в течение 12-15 минут, либо в сухом помещении при комнатной температуре в течение 30 минут.



Использование шафрана издавна было многогранным. Его применяли как лекарство, благовоние, краситель и как изысканную приправу в кулинарии.

В качестве пряности шафран применяют в очень малых дозах, т.к. вкус у него пряно-жгучий, причём почти всегда его используют без добавок других пряностей, учитывая, что он плохо сочетается с ними. Шафран используют при изготовлении закусок, маринадов и овощных блюд.

Своеобразный оттенок шафран придаёт куриным, мясным, рыбным супам и супам из цветной капусты. Его широко используют для приготовления прозрачных супов и бульонов главным образом из-за красивого цвета и вкуса.

В странах Средней Азии, Ближнего Востока и Южной Европы шафран занимает важное место в приготовлении кушаний из риса, мяса (в основном из баранины и птицы). Его добавляют в плов. Хорош он для блюд из моллюсков.

На Востоке хорошо знают и дав-

но используют консервирующие свойства шафрана: сдобренные им блюда сохраняются на несколько дней дольше, чем без него.

Шафран широко используют в кондитерском производстве. Нежный аромат приобретают муссы, кремы, сладкие подливки, а также варенье, приготовленное в шафране. В русской кухне без него невозможно приготовить настоящий кулич.

Гурманы и опытные кулинары рекомендуют сначала растворить шафран в небольшом количестве тёплого молока, воды или спирта и лишь потом его использовать.



Для приготовления водного настоя берут 1 г рылец шафрана, заваривают 120 мл кипятка и настаивают 15-20 минут. Этого количества достаточно для приготовления 10-15 порций какого-нибудь блюда или 1-1,5 кг теста. В блюда настой шафрана добавляют за 5 минут до готовности, а в тесто при замесе.

В грузинской кухне встречается название «имеретинский шафран». Это ложный шафран - тычинки цветков бархатцев, а настоящий - рыльца цветков крокусов.

Его корнеплоды отлично хранятся в подвале, они превосходно заменяют хрен при изготовлении «столовой приправы», в различных салатах, соусах, при засолке огурцов и помидоров.

Растение светолюбиво, малотребовательное к теплу, жаростойко и морозоустойчиво. Именно такая неприхотливость позволяет культивировать его в открытом грунте повсеместно, за исключением районов Крайнего Севера.

Овощ этот предпочитает богатую, с мощным пахотным горизонтом почву, лёгкую по механическому составу, с низким

горшину. Мелкие обычно всходов не дают. Обладая прочной оболочкой и глубоким периодом покоя, семена катрана прорастают лишь после длительного промораживания. Вот почему их высевают именно в октябре (под зиму). Можно высевать их и ранней весной, но с обязательной стратификацией. Заделывают семена на глубину 3 см. Ширина междурядий 70 см.

Сначала катран растёт медленно. В фазе 2-3 листьев рядки прореживают, оставляя между растениями промежутки - 30 см. При сухой погоде в мае-июне посадки обильно поливают.

К осени первого года жизни длина корня катрана достигает 20 см при диаметре 2-3 см. Масса его при этом достигает 200-300 г. Такой корень уже можно использовать в пищу. Но если желаете получить большой урожай, то катран не выкапывайте. Двухлетние не зацветшие корнеплоды достигают в длину более 30 см: они-то и имеют массу около килограмма. Часть корней оставьте в почве.

При перетиранности катрана он, как и хрен, раздражает



НА ГРЯДКЕ КАТРАН

Катран - ближайший родственник хрена. Однако если хрен известен с очень древних времён, то катран введён в культуру только с 60-х годов прошлого столетия. Корни катрана по виду напоминают хрен, но по составу входящих веществ они богаче.

В культуре известны четыре вида этого растения: морской, восточный, степной (татарский и прутьевидный). Среди огородников в основном распространён катран степной.

Катран - многолетник. Как и хрен, он относится к семейству капустных. Растения в первый год жизни дают розетку листьев, на второй год - стебель. Семена хрена не завязываются, его размножают черенками, катран же размножают семенами. Растения на второй-третий год дают цветоносный побег и семена, находящиеся в стручках. После созревания семян растения погибают.

Интересно, что для катрана характерна пестрота жизненных циклов. На одном участке часть растений одного и того же возраста может вступать в плодоношение, а часть «упрямится» и долго не зацветает. Последние - то и дают самые весомые корнеплоды.

В отличие от хрена катран не засоряет участок. Корнеплоды у него вырастают мощные, гладкие (у хрена же всего 100-200 г). Катран сочнее и вкуснее хрена.

уровнем стояния грунтовых вод, т.к. корни могут уходить на глубину до 1 м. Он не выносит кислых почв, заболелает на них килоу, возбудитель которой вызывает на корнях вздутия, наросты, от чего растения погибают или угнетаются. Поэтому на прежнее место катран можно возвращать не ранее чем через четыре года, размещая его после огурцов, картофеля или помидоров.

Семена катрана сильно различаются по величине: есть с просыное зёрнышко, а есть и с



слизистую носо-глотки и глаза. Поэтому лучше работать с ним на открытом воздухе, а в помещении надеть пакет на мясорубку. Протёртый катран хранят в герметичной стеклянной посуде, иначе его острота и «злость» пропадут.

На ЗАМЕТКУ!

РАСТЕНИЯ - ПОМОЩНИКИ ПРИ ГИПЕРТОНИИ

На первых стадиях растения используют для нормализации давления крови, на поздних стадиях - как средства дополнительной терапии.

Арония (черноплодная рябина). Свежие ягоды, сок и даже варенье отличаются очень высоким содержанием витамина Р и очень эффективны при гипертонии.

Суточная профилактическая доза этого витамина содержится в горстке свежих плодов, в 5 г сухих или ложке варенья.

В лечебных целях свежие плоды принимают по полстакана 3 раза в день. Эффективно и использование сока (2-3 ст. ложки 3 раза в день за полчаса до еды в течение 10 дней).

Внимание! Плоды аронии содержат много антоциана и при высоком (до 80%) содержании в крови протромбина потреблять их следует осторожно.

Боярышник кроваво-красный. Используют свежие плоды и отвар. 20 г сухих плодов заливают 1 стаканом кипятка, кипятят 30 минут, процеживают, доливают водой до исходного объёма. Принимают по 1 ст. ложке 3 раза в день.

Жимолость - употребляют свежие плоды.

Земляника лесная. Настой листьев: 20 г сухого измельчённого сырья залить стаканом кипятка, настоять 2 часа, принимать по 1 ст. ложке 3-4 раза в день.

Калина обыкновенная. 5 ст. ложек растёртых плодов залить 3 стаканами кипятка, настаивать 4 часа. Принимать по 0,5 стакана 4 раза в день до еды.



Удобрения от А до Я

КАК ПОДКАРМЛИВАТЬ КОМНАТНЫЕ РАСТЕНИЯ

Уход за комнатными растениями заключается в том числе и в правильных подкормках. Подкормка может стать причиной существенных отличий между растением, которое просто существует на грани возможного, и растением, которое выглядит здоровым, сильным и действительно процветает. Современные удобрения сделали подкормку несложным приёмом.

Комнатные растения, растущие в горшках, поставлены в невыгодные условия. Количество почвенной смеси, которое могут использовать корни, сильно ограничено, причём иногда одна и та же почва служит растению многие годы.

Удобрения можно приобрести специальные для цветущих растений, для лиственных растений и даже для специальных групп растений, таких, как сенполии, но если вы хотите упростить дело и использовать для всех ваших растений один тип удобрения, они всё же будут выглядеть лучше, чем вовсе без подкормки.

Существует общее правило: подкармливать растения нужно только во время активного роста, когда свет и температура позволяют выгодно использовать добавочное питание. Обычно это время с середины весны до середины осени, но есть и исключения - растения, цветущие зимой. Цикламены следует удобрять и зимой, и осенью; лесные кактусы, цветущие зимой и весной, также нуждаются в подкормках зимой, но летом они должны отдыхать. Правило «активного роста» важнее, чем время года.

Как часто подкармливать?

Некоторое время придётся действовать методом проб и ошибок. В литературе о комнатных растениях часты рекомендации типа: «Подкармливайте раз в две недели». Но при обилии разнообразных удобрений подобный совет может быть

непригоден. Он рассчитан на типовую жидкую подкормку для комнатных растений. Не следуйте ему слишком буквально, если вы пользуетесь каким-то другим типом удобрения.

Контролируемые и медленно выделяющиеся удобрения

Эти типы удобрений широко применимы в коммерческих хозяйствах, особенно когда растения выращивают в уличных контейнерах, а также для поддержания здоровья горшечных растений до их продажи. В отличие от обычных удобрений, их элементы питания высвобождаются медленно, месяцами, и в год требуется внести их всего пару раз.

Удобрения с контролируемым



действием наиболее полезны для уличных растений, т.к. они выделяют элементы только тогда, когда температура почвы достаточно высока. Для комнатных растений более пригодны такие удобрения в качестве почвенной добавки при посадке в горшок молодого растения.

Жидкие удобрения

Жидкие удобрения действуют быстро и полезны, когда растению требуется немедленная помощь.

Шарики и палочки

Они избавят вас от необходимости регулярного подкармливания и сэкономят массу времени и сил в сравнении с жидкими удобрениями. Несмотря на разницу в форме, принцип их использования один и тот же: вы делаете отверстие в почве, помещаете в неё палочку для медленного растворения.

Удобрения в гранулах

Если вам приходится до-бавлять удобрения в виде порошка или гранул, используйте вилку, чтобы разрыхлить верхний слой, затем тщательно полейте растения.

