Дачная скамеечка

ВЕЛИКОЛУКСКАЯ ПРАВДА

№ 9

Что делать в сентябре - 30 самых важных дел в саду, огороде и цветнике

Сентябрь не повод вздохнуть с облегчением и грустью. Опытные садоводы знают, что на участке еще остаются десятки неотложных дел. В саду, на огороде и в цветнике кипит жизнь, а значит, вам предстоит еще немало потрудиться.

Многие овощи, фрукты и ягоды уже убраны, банки с закатками перекочевали в подпол, летние цветы спрятались до следующего сезона. Но холодные ночи и первые осенние дожди не снимают с вас ответственности за те растения, что остаются в саду на зимовку. А значит, пора снова браться за дело, не упуская из виду ничего.

10 САМЫХ ВАЖНЫХ ДЕЛ В САДУ

1. Продолжайте сбор урожая фруктов и ягод

В сентябре убирают поздние сорта яблок и груш, обрывают рябину, осенние сливы и терновник. Собирать урожай нужно, начиная с нижних ветвей, постепенно переходя к верхним. Фрукты поздних (зимних) сортов обычно хорошо хранятся, а значит, стоит заранее позаботиться и о месте для них.

2. Внесите удобрения под кусты и деревья

Крупные (особенно плодоносящие) растения и почва под ними истощились за сезон, а значит, запас питательных веществ нужно срочно пополнять. Осенью в грунт не вносят азотные удобрения, чтобы не провоцировать рост листвы и побегов, а делают упор на калийные и фосфорные. Вам подойдут минеральные комплексы с пометкой «осеннее», зола, суперфосфат, сернокислый и хлористый калий.

3. Обработайте сад от вредителей

До того, как листва опадет с деревьев и кустов, а зимующие насекомые спрячутся в почву, сад нужно обработать инсектицидами. Не стоит откладывать обработку на октябрь – вредители уже уйдут глубоко в землю. Кроме того, после листопада опрыскивать деревья нужно будет уже другими средствами.

4. Очистите приствольные круги

Не следует оставлять приствольные круги и междурядья малины, клубники и других ягодников непрополотыми на зиму. За оставшееся до холодов время сорняки успеют разрастись, размножиться и еще плотнее захватить отвоеванную территорию. Избавьтесь от них, подкопав корни или смазав листья гербицидом. После удаления растительных остатков прорыхлите землю и замульчируйте ее торфом, перепревшими опилками, перегноем или другим доступным материалом.

5. Проведите влагозарядные поливы

После жаркого и сухого лета деревьям требуется обильный влагозарядковый полив. Почва под ними должна промокнуть на 1-1,5 м. Для этого молодым деревцам нужно 40 л воды, взрослым деревьям – 50-70 л, а крупномерам – более 100 л. Важно помнить, что такой полив можно осуществлять только после того, как с деревьев облетела большая часть листвы.

6. Сделайте санитарную обрезку

Внимательно осмотрите кусты, деревья и ягодники и удалите все засохшие, больные, поврежденные побеги. После этого можете сразу осуществить формирующую обрезку сада, а можете отложить ее до конца зимы – начала весны. Не забудьте о кустах клубники – в последний раз удалите усы и больные листья.

7. Посадите молодые деревья и кусты

Пока в памяти свежи все интересные сорта и необычные виды деревьев и кустарников, украсьте свой сад новыми образцами. В начале осени молодые саженцы продаются в питомниках в изобилии, а если вы посадите их в сентябре, то у них как раз будет время укорениться. Заранее (за 2 недели) приготовьте для саженцев ямы и питательную почвосмесь, чтобы не пришлось второпях прикапывать их куда попало.

8. Побелите стволы деревьев

Если не уверены, что сможете попасть в сад в конце зимы, когда первые солнечные лучи, отражаясь от белоснежного покрова, становятся опасными для деревьев, лучше проведите побелку осенью. Используйте для этого водоэмульсионную краску, которая перенесет осенние дожди и не облезет. Также можно обмотать стволы и скелетные ветви деревьев белой мешковиной, спанбондом или другим материалом, не пропускающим свет.

9. Обрежьте малину

После сбора последних ягод ремонтантной малины приступайте к обрезке всех кустов, в том числе и летних сортов. У летней малины удалите отплодоносившие ветви (они коричневого цвета), а молодые укоротите до одревесневшей части. Ремонтантную малину срежьте до основания либо, если хотите получить часть ягод в первой половине лета, оставьте на кусте 3-5 сильных ветвей и укройте их на зиму так же, как обычную малину.

10. Снимите ловчие пояса с деревьев

Если на лето вы расставляли в саду феромонные и ароматические ловушки, крепили к деревьям ловчие пояса или фонарики, пора их снять. Очистите их от вредителей и сожгите или обеззаразьте и уберите с сухое место до следующего года. После очистите стволы щеткой от мха, лишайника, наростов, которые могли образоваться под ловчим поясом за лето.

10 САМЫХ ВАЖНЫХ ДЕЛ В ОГОРОДЕ

1. Уберите поздние сорта картофеля и начните уборку корнеплодов

Не позже сентября нужно выкопать оставшийся картофель и убрать его на хранение. Дело даже не в том, что после усыхания ботвы он уже не растет, а в том, что почвенные насекомые по-прежнему хотят есть.

(Продолжение на стр. 3)

ЛУННЫЙ ПОСЕВНОЙ КАЛЕНДАРЬ НА СЕНТЯБРЬ

Сентябрь - проводы лета

Сентябрь – это время для сбора урожая, месяц, когда нужно завершать все летние работы и постепенно начинать готовить растения к холодному сезону. В сентябре поспевают основные сорта яблонь и груш.

В этом месяце с грядок нужно собрать все овощные культуры. В начале месяца следует убрать картофель, затем свеклу и морковь - все пересортировать и положить на хранение.

Собираем все томаты в теплице.

Сентябрь – это месяц засолок и консервирования. После сбора урожая убирают участок: ботву корнеплодов закладывают в компостные ямы на удобрение, а вот ботву томатов и картофеля лучше сжечь. После этого в землю вносят удобрения и вскапывают участок.

Народные приметы о погоде в сентябре:
В сентябре днем погоже, да по утрам негоже.
Гром в сентябре - к долгой осени.
Сентябрь - пора мокропогодна, но сверх прочих плодородна.

С 15 сентября по 18 сентября - *убывающая Луна в знаке Близнецов:*

Обрезка деревьев и кустарников, удаление больных деревьев и кустарников, подготовка посадочных ям к весне. Перекопка почвы в приствольных кругах. Стягивание в рыхлый снопветок молодых плодовых деревьев. Пригибание до земли ветвей стланцевых деревьев и их пришпиливание. Прикопка до весны саженцев. Снятие и сжигание ловчих поясов. Побелка стволов деревьев и оснований крупных ветвей, а также обвязка их лапником для защиты от грызунов. Уборка и сжигание листьев, пораженных грибными болезнями. Укрытие многолетних цветочных растений и садовой земляники на зиму. Выкапывание луковиц гладиолусов и корнеклубней георгинов, маточников хризантем. Уборка капусты, зелени; сбор урожая калины.

С 18 сентября по 20 сентября - *убывающая Луна в знаке Рака:*

Перекопка почвы, формирование гряд, разбрасывание компоста, полуперепревшего навоза и лежалых опилок. При наступлении заморозков перекапывание почвы под кустами смородины, крыжовника и малины для уничтожения вредителей. Сбор урожая корнеплодов. Уборка и сжигание мусора на участке. Сбор облепихи, черноплодной и краснoплодной рябины для консервирования, а осенних яблок для переработки. Выкапывание анемоны, георгинов и других незимующих многолетних растений. Посадка луковичных цветов.

С 20 сентября по 23 сентября - *убывающая Луна в знаке Льва:*

Неблагоприятное время для посадки любых растений. Проведение формирующей и омолаживающей обрезки смородины, крыжовника. Удаление больных и неурожайных деревьев и кустарников, подготовка посадочных ям к весенней посадке. Сбор фруктов и овощей **для сушки и консервирования.** Уборка и утилизация мусора на участке. Обработка почвы с заделкой минеральных удобрений.

С 23 сентября по 25 сентября - *убывающая Луна в знаке Девы:*

Возможно проведение омолаживающей обрезки жимолости, крыжовника, смородины. Прикопка саженцев до весны. Возможен подзимний влагозарядковый полив декоративных кустарников. Посадка луковиц гиацинтов, выкапывание маточников хризантем. Уборка поздних сортов капусты на длительное хранение. Благоприятные дни для консервирования калины, переработки яблок, физалиса, помидоров и перца. Глубокая перекопка почвы без разбивания комьев земли, для вымораживания сорняков и зимующих в почве вредителей. Укрытие многолетних цветов на зиму опилками, лапником, торфом, ящиками.

С 25 сентября по 27 сентября - ***НОВОЛУНИЕ:***

Не рекомендуется ничего сажать, пересаживать, обрезать. **Неблагоприятные дни для засолки** и квашения. Перекопка почвы и формирование гряд, внесение компоста на подготовленные гряды. Сбор растительных остатков из теплиц и парников. Уборка и утилизация мусора.

Фазы Луны на сентябрь 2022 года

Первая четверть
3 сентября 2022

Полная Луна
10 сентября 2022

Третья четверть
18 сентября 2022

Новая Луна
26 сентября 2022

С 27 сентября по 28 сентября - *растущая Луна в знаке Весов:*

Неблагоприятное время для поливов и жидких подкормок. Благоприятный период для посадки, подкормки, деления и пересадки многолетних цветов и лекарственных растений. Окучивание корневой шейки георгинов для предохранения от первых заморозков. Вырезка отплодоносивших ветвей малины. Подготовка посадочных ям для осенней посадки деревьев и кустарников. Внесение минеральных удобрений под цветы.

С 28 сентября по 30 сентября - *растущая Луна в знаке Скорпиона:*

Перекопка почвы, формирование гряд, разбрасывание под деревьями, кустарниками и на грядках компоста, полуперепревшего навоза и лежалых опилок. Полное или частичное удаление грунта из теплиц и парников. Заполнение теплиц и парников органическими остатками. Возможна посадка зубков или севка озимого чеснока, луковичных растений. Возможное время для посадки и пересадки любых растений. Посадка луковиц тюльпанов.

Благоприятные дни для засолок и консервирования, квашения капусты.

С 30 сентября по 30 сентября - *растущая Луна в знаке Стрельца:*

Пригибание до земли побегов малины и ветвей стланцевых деревьев и пришпиливание их крючками. Удаление больных и неурожайных деревьев и кустарников, подготовка посадочных ям к весенней посадке растений. Опрыскивание против вредителей бордоской смесью по веткам ягодных кустарников. Побелка штамбов плодовых деревьев. Разбрасывание под деревьями, кустарниками и на грядах компоста, полуперепревшего навоза, лежалых опилок. Заполнение теплиц растительными остатками и подготовка куч с почвой для формирования тепличных гряд весной. Обрезка многолетних цветов. Сбор урожая для хранения, а также семян и корнеплодов на семенники.

*С 1 по 3 октября - по русским народным приметам, связанным с фазой луны, самые **благоприятные дни** месяца **для засолок.***

Что делать в сентябре - 30 самых важных дел в саду, огороде и цветнике

(Продолжение. Начало на стр. 1)

Да и осенние дожди могут превратить копку картошки в настоящий кошмар. Также в сентябре нужно убирать свеклу, морковь, редьку, репу и другие корнеплоды.

2. Накройте гряды с зеленью и овощами

Если в прогнозе погоды для вашего региона предполагаются заморозки, укройте гряды с овощами и зеленными культурами спанбондом или пленкой. Закрывайте на ночь парники и теплицы, поскольку холодные ночи негативно скажутся на скорости роста и вызревания овощей.

3. Пролейте землю биопрепаратами

Если в ходе летнего сезона вы обнаружили, что на грядах развиваются грибки или вредоносные бактерии, после сбора урожая желательно обработать почву, чтобы избавиться от этой проблемы на следующий сезон.

4. Заготовьте грунт для рассады

Разгребать снег и долбить мерзлую почву зимой – удовольствие на любителя. Поэтому почву для рассады стоит заготовить заранее, набрав ее с гряд, освободив от сорняков и обеззаразив. Осенью мешки с грунтом помещают в сухое место и оставляют до поры, туда же можно отнести песок, торф, золу и другие компоненты, которые вы планируете использовать в феврале-марте.

5. Выдерните кусты грунтовых помидоров и огурцов

Если вы живете не на юге страны, то сентябрь – последний месяц для грунтовых помидоров и огурцов. Если ваши посадки еще не погибли от переохлаждения и болезней, не провоцируйте их, а соберите плоды и удалите ботву с участка. Больные экземпляры сожгите, здоровые отправьте в компост или в основание теплых гряд, но, в любом случае, не оставляйте на зиму на месте. Собранные помидоры можно дозарить, а затем съесть или законсервировать.

6. Подготовьте неотапливаемые теплицы к зиме

Не стоит затягивать и с тепличными овощами – конец сентября и начало октября – это крайний срок и для них. После уборки растений вам нужно будет перекопать грунт в теплице, обеззаразить помещение, проветрить его, провести мелкий ремонт и вымыть все поверхности и опоры.

7. Посейте сидераты

В самом начале месяца можно посеять осенние сидераты. До холодов они не только взойдут, но и неплохо подрастут, защитив почву от сорняков, прорыхлив ее и став альтернативой комплексным удобрениям. Лучше всего покажут себя горчица, сурепица, масличная редька, горох, вика, клевер, фацелия и другие морозостойкие растения. С наступлением холодов вы можете заделать их в грунт, а можете и оставить до весны.

8. Заложите высокие грядки

Если вы не знаете, куда девать траву с газона, ботву от овощей, ветви деревьев после обрезки и другие растительные остатки, к тому же хотите весной приняться за посадку как можно раньше, заложите высокие грядки. Их готовят именно в сентябре, пока теплая погода позволяет запустить необходимые процессы, а отходов на участке достаточно для наполнения.

9. Продолжайте уход за поздними сортами капусты

Поздняя капуста в сентябре еще остается на грядах, однако забывать про нее не нужно. Во-первых, регулярно собирайте с листьев слизней и гусениц, опудривайте кочаны и междурядья золой и табачной пылью. Во-вторых, в сухую погоду не пропускайте обильные поливы каждые 5-6 дней. И наконец, если от избытка дождей капуста начала трескаться, подкопайте ее так, чтобы боковые (тонкие) корешки порвались, тогда приток влаги к листьям сократится.

10. Внесите осенние удобрения и перекопайте почву

На освобожденные от сорняков гряды осенью вносят удобрения с низким содержанием азота. Подойдет зола из расчета 1 стакан на 1 кв.м или суперфосфат (40-50 г на 1 кв.м). Почву с рассыпанным удобрением перекапывают, стараясь не разбивать комки. Так земля лучше промерзнет зимой и быстрее прогреется с началом весны.

10 САМЫХ ВАЖНЫХ ДЕЛ В ЦВЕТНИКЕ

1. Высадите луковичные

Сентябрь идеально подходит для посадки луковичных, которые расцветают весной и в первой половине лета. Заранее подготовьте для них гряды в солнечном месте с рыхлой и питательной почвой, а затем погрузите луковицы в землю на глубину в 3 их роста. Помните, что луковичные имеют свойство разрастаться, поэтому оставьте каждому экземпляру запас места.

2. Разделите и пересадите зимующие многолетники

В первой половине сентября займитесь размножением многолетников. Для этого выньте взрослые кусты из земли, аккуратно разрежьте их корневища на части так, чтобы почка возобновления осталась на каждом кусочке, и высадите на новое место. Помните, что в первый год они могут не зацвести, и планируйте свой цветник с учетом этого.

3. Соберите и заготовьте семена однолетников

Однолетние астры, космеи, циннии, бархатцы и другие однолетники, украшающие сад в сентябре, как раз дают семена, которые стоит собрать и сохранить. Это сократит ваши расходы весной, к тому же вы всегда можете пройтись по соседям и обменяться на семена тех цветов, что вам действительно понравились, а не надеяться на то, что яркая картинка с упаковки семян окажется правдивой. Главное, не только собрать семена, но и просушить их, сложить в бумажные пакетики, подписать и не потерять до весны.

4. Почистите и замульчируйте цветники

Перед наступлением холодной и дождливой погоды стоит еще раз прополоть цветники. Обрежьте те многолетники, которые уже желтеют и сохнут, а декоративные оставьте еще на некоторое время. Чтобы не бросаться на прополку и рыхление сразу весной, замульчируйте почву на клумбе слоем в 5-8 см. Это также защитит цветы от морозов и вредителей.

5. Внесите осенние удобрения

Как и другие растения, осенью многолетники нуждаются в калии, фосфоре и магнии. Чтобы накормить свой цветник и придать ему силы, удобрения стоит вносить дважды – в начале сентября и в начале октября. Хорошим вариантом станет раствор из 25 г суперфосфата, 1,5 ст.л. калимагнезии и 2,5 г борной кислоты на 10 л воды.

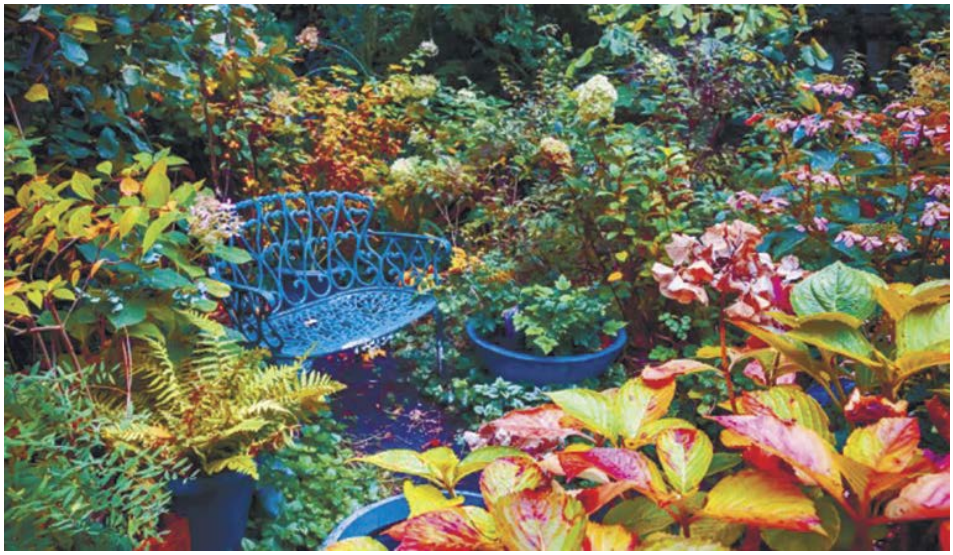
6. Выкопайте и уберите на хранение клубнелуковицы

Канны, георгины, гладиолусы, бегонии и другие луковичные и клубнелуковичные, которые не зимуют в наших широтах, после цветения и засыхания листьев нужно выкапывать. Делают это в сухую погоду, сразу сортируя луковицы и клубни, обрабатывая их марганцовкой от болезней и убирая в подпол или холодильник на хранение.

(Окончание на стр. 4)

Что делать в сентябре - 30 самых важных дел в саду, огороде и цветнике

(Окончание. Начало на стр. 1, 3)



7. Разберитесь с зимовкой контейнерных растений

Если на вашем участке есть растения в контейнерах, самое время позаботиться о них. Некоторые придется внести в дом, другие – отправить на покой в прохладное темное помещение, третьи – высадить в грунт и надежно укрыть. В любом случае, оставлять их на улице позже конца сентября не стоит – внезапные ночные заморозки могут погубить корневую систему, которая в небольшом горшке окажется полностью беззащитна.

8. Обрежьте лианы

Сейчас практически на каждом участке можно встретить клематисы, жимолость каприфоль и другие вьющиеся растения. Осенью их необходимо обрезать в зависимости от разновидности или снять с опор и укрыть. Есть, конечно, и неприхотливые лианы, зимующие прямо на опорах, но их не так уж много.

9. Проведите формировку живой изгороди

Если у вас на участке живая изгородь из листопадных культур, осенью нужно провести ее обрезку. Удалите засохшие и больные побеги, те ветви, что растут в неправильном направлении, а затем подровняйте стенки. В первый раз можно установить рядом вертикальный отвес или кусок сетки-рабицы, чтобы видеть уровень.

10. Постригите и удобрите газон

Для тех, кто сделал на участке лужайку или газон, сентябрьские работы пополнятся еще и уходом за ним. До холодов траву необходимо последний раз постричь, растительные остатки убрать, сорняки удалить, а в случае засухи продолжать поливать не реже раза в неделю. В сентябре газон удобряют двойным суперфосфатом из расчета 50-70 г на 1 кв.м и сульфатом калия из расчета 20-30 г на 1 кв.м. Также в сухую погоду нужно провести аэрацию специальными граблями или обычными садовыми вилами. Проколите газон на глубину 10-15 см через каждые 30 см, а затем пару дней не ходите по нему.

Убираем и храним клубни георгина

Каждую осень мы выкапываем клубни георгинов. Делается это в октябре и объясняется тем, что данное растение не может зимовать в наших условиях. Закончить выкопку необходимо до наступления устойчивых заморозков.

Чтобы клубни георгина не пострадали, перед наступлением первых заморозков их окучивают. Ведь до первых заморозков убрать георгины можно и не успеть.

Перед непосредственной выкопкой стебли георгинов обрезают секатором, оставляя лишь 10-15см. Клубни подкапывают с обеих сторон вилами с тупыми плоскими зубцами. Землю с выкопанных клубней стряхивать не надо. В течение первых 2-3 недель после выкопки клубни георгинов подсушивают в проветриваемом прохладном помещении. Температура в помещении обязательно должна быть плюсовой. На просушку клубни раскладывают вверх ногами.

Когда земля на клубнях просохнет, клубни георгинов можно устраивать на зимнее хранение.

Лучше всего хранить георгины в погребе или подвале при температуре 3-6 градусов и влажности 50-60 %.

Если вы храните клубни георгинов в квартире, то их нужно уложить в ящик с землей или песком.

СОВЕТЫ ДОМАШНЕГО МАСТЕРА

Для прочистки сливных труб в квартире обычно используют стальной трос. Предлагается вставить меж-ду жилами в начале троса 10-12 скобочек, согнутых из упругой проволоки. Получившийся ершик хорошо счищает загрязнения, а конец троса, приподнятый на скобах, легко проходит изгибы труб.

***

Если засорилась сточная труба раковины, а в вашем хозяйстве нет резинового вантуза, помочь может пустой пакет из-под молока. Вставьте его срезанным углом в отверстие стока и несколько раз энергично нажмите сверху.

***

Ликвидировать до прихода сантехника течь поврежденной заглушки, сифона под умывальником проще всего с помощью двух полиэтиленовых пакетов, которые можно надеть один в другой на резьбу и вновь завинтить заглушку.

***

Пробка от ванны часто соскакивает с цепочки из-за того, что расходится замок кольца. Нужно придать кольцам овальную форму так, чтобы замок оказался сбоку.

***

Проколов нагретым шилом во многих местах пробку от шампанского и надев ее на излив смесителя, вы получите простейший, но нормально работающий кухонный душ.

***

Резиновая прокладка водопроводного крана быстро изнашивается, особенно под действием горячей воды. Кран начинает подтекать. Стойкие прокладки, служащие в несколько раз дольше обычных, получаются из старой шины от автомобиля или мотоцикла. Прокладка вырезается из боковины (там шина тоньше), прочность ей придают нити корда.

***

Устранить течь в кране, переключающем воду в душ или в ванну, можно самому. Достаточно вывинтить конус крана и покрыть его тонким слоем воска, какой-либо густой смазки или мыла.

Как сохранить помидоры свежими до Нового года

Хотите полакомиться зимой свежими домашними томатами с собственной грядки или украсить новогодний стол ароматным овощным салатом? Мы подскажем, как сохранить помидоры на зиму без особых хлопот!

Дачный сезон заканчивается. Пора освобождать теплицы от оставшихся помидоров и подумать об их долгосрочном хранении, например, о возможности сохранить овощи свежими до Нового года. Только до главного зимнего праздника еще чуть меньше четырех месяцев... Выдержат ли помидоры столь долгое хранение? Скорее всего, да, но только при соблюдении определенных правил.

КАК СОХРАНИТЬ СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ – ПОДГОТОВКА К ХРАНЕНИЮ

Чтобы сохранить помидоры свежими как можно дольше, надо сначала разобраться, о каких овощах идет речь: сочных дозревших, зеленых или тех, что уже неделю полежали на солнечном балконе и успели сморщиться? Конечно, самый оптимальный вариант – закладывать на хранение зеленые, недозревшие помидоры, постаравшись замедлить их дозаривание, но можно попробовать сохранить и спелые дозревшие, и бурые (за 3-5 дней до полной спелости), и белые томаты молочной спелости. Главное, хранить их по отдельности и при определенной температуре.

А вот любые овощи с дефектами и перезревшие долгому хранению не подлежат. Скорее пускайте их в переработку! Но даже если вы вырастили в этом году томаты менее лежких сортов, не переживайте, т.к. вкус таких долгохранящихся овощей порой не очень впечатляет.

Итак, в первую очередь переберите свои помидоры и рассортируйте их по степени зрелости. Если вы еще не убрали весь урожай, запланируйте работы на сухой и теплый день. Собранные в таких условиях томаты будут лучше подготовлены к хранению. Также напомним, что снять с кустов зеленые и белые помидоры следует до того, как столбик термометра опустится ниже 4°С, иначе они потеряют способность дозревать.

На заметку!

Плодоножку у спелых томатов перед хранением лучше убирать, чтобы они не теряли влаги. Стоит хранить овощи плодоножкой вниз, если снять ее трудно.

Далее рассортируйте помидоры каждого типа по размеру. Дело в том, что незрелые мелкие томаты дозревают дольше. А мелкие спелые – быстрее могут испортиться. Для лучшего результата отбирайте на хранение крепкие помидоры среднего и крупного размера. Одновременно удаляйте все поврежденные и больные плоды. Мыть овощи ни в коем случае не следует, это сократит срок их хранения. А вот хорошо просушить стоит обязательно.

Оптимальная влажность для хранения томатов – 80-90 %. Температура хранения зависит от степени зрелости. Зеленые помидоры могут довольно долго храниться при 12°С, спелым же нужны не более 10°С. Что касается освещенности, то она должна быть минимальная.

КАК СОХРАНИТЬ ЗЕЛЕНЫЕ И БЕЛЫЕ ПОМИДОРЫ ДО НОВОГО ГОДА В ЯЩИКАХ

Чтобы зеленые и белые томаты не дозревали как можно дольше, необходимо хранить их при температуре не выше 14°С. Осенью идеальным местом будет хорошо проветриваемый подвал, погреб, сарай или гараж. Ближе к зиме зреющие помидоры при необходимости можно перенести на балкон или лоджию.

Важно!

Храните помидоры подальше от фруктов, особенно яблок и груш, т.к. они ускоряют созревание томатов. Периодически убирайте помидоры, начинающие краснеть, чтобы они не ускоряли дозревание соседних плодов.

Перед хранением протрите каждый плод спиртом или розовым раствором марганцовки, просушите и выложите в ящики или картонные коробки в один слой. Пересыпьте томаты опилками или измельченной бумагой, а лучше торфом: он снизит распространение патогенов, если какой-то плод начнет гнить.

Некоторые дачники заворачивают каждый помидор отдельно в темную бумагу или газету, но при таком хранении нужно особенно тщательно следить за состоянием плодов. Вы можете просто не заметить, что какой-то из них начал гнить.

КАК СОХРАНИТЬ СПЕЛЫЕ ПОМИДОРЫ СВЕЖИМИ НА ЗИМУ В ЯЩИКАХ

Спелые или чуть недоспелые помидоры дольше сохранят свежесть при температуре 8-10°С, поэтому их лучше хранить в неотапливаемых подвалах, сараях, гаражах, погребах, кладовках и т.д.

Перед хранением протрите каждый плод спиртом или розовым раствором марганцовки и хорошо просушите. Застелите дно ящика бумагой, соломой, торфом, мешковиной или другим впитывающим влагу материалом. Затем разложите овощи в один слой плодоножкой вниз и пересыпьте опилками, соломой или измельченной бумагой.

На заметку!

Выбирайте для хранения деревянные или пластиковые ящики с отверстиями, чтобы к плодам свободно поступал воздух. Емкости для хранения должны быть чистыми и хорошо просушенными.

Таким же образом вы можете сохранить спелые помидоры в домашних условиях на закрытом балконе или лоджии. Но сейчас в сентябре в этих помещениях

еще слишком тепло. Поэтому при необходимости переносите ящики с помидорами на балкон, когда температура там в дневное время не будет превышать 10°С.

КАК СОХРАНИТЬ ПОМИДОРЫ СВЕЖИМИ В БАНКАХ БЕЗ КОНСЕРВАЦИИ

Оказывается, сохранить томаты на зиму можно в обычных стеклянных банках. При этом не нужны ни соль, ни чеснок, а только горчичный порошок.

На заметку!

Некоторые хозяйки кладут между слоями помидоров чистую сухую бумагу.

Вам понадобятся стерильная трехлитровая банка, 5-6 ст. л. горчичного порошка и вымытые сухие спелые помидоры. Насыпьте на дно банки 1 ст. л. горчицы, затем выложите слой томатов, присыпьте их порошком и выложите новый слой. Не укладывайте слишком плотно. Заполните емкость до самого верха, затем закатайте и поставьте в холодное место.

Важно!

Минимум раз в неделю осматривайте помидоры и убирайте испорченные плоды. Можно укладывать томаты на хранение и в несколько слоев, но если температура хранения не оптимальная, лучше все-таки в один слой. Так вам будет проще следить за состоянием урожая.

КАК СОХРАНИТЬ СПЕЛЫЕ ДОМАШНИЕ ПОМИДОРЫ СВЕЖИМИ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

Долгосрочное хранение томатов в холодильнике имеет больше недостатков, чем достоинств. Во-первых, средняя температура в холодильной камере довольно низкая – 4°С. В таких условиях внутренняя структура помидоров начинает разрушаться. Во-вторых, влажность в холодильнике иногда приближается к отметке 95 %, что может привести к гниению томатов (как вы помните, оптимальная для них влажность – 80-90 %). В-третьих, рядом находится множество самых разнообразных продуктов, которые могут стать источником заражения томатов грибком. В свою очередь и зараженные помидоры способны испортить другие продукты. Недостаточная вентиляция, возможные перепады температур, теснота – все эти факторы не способствуют тому, чтобы с комфортом хранить помидоры в холодильнике до зимы. А вот в морозильнике спелые помидоры успешно доживут до зимних холодов.

(Окончание на стр. 6)

Как сохранить помидоры свежими до Нового года

(Окончание. Начало на стр. 5)

Только рекомендуем вам не замораживать их целиком, а нарезать кружками или дольками.

При температуре –18°С и ниже они будут храниться 10 месяцев. При более высокой – около 4 месяцев. Конечно, в салат такие томаты уже не положишь, зато пицца с ними получится отличная!

Предлагаем вам самостоятельно проверить несколько способов хранения помидоров и определить лучший из них!

На заметку!

Если долго хранить спелые помидоры в холодильнике, они станут практически безвкусными из-за потери кислот, сахаров и летучих веществ, а также потеряют привлекательный внешний вид.

Томатный сок - целебный напиток, перед которым отступают все болезни

ТОМАТНЫЙ СОК - ПОЛЬЗА И ВРЕД

В нашей семье очень любят помидоры. И в огороде это самая любимая моя культура, особенно сорт Де-Барао царский. Еще мне понравились сорта, которые мы выращивали в прошлом году, - Малиновый Ожаровский и Giant Belgium, - посмотрю, как с ними будут обстоять дела в дальнейшем, займут ли они в нашем рейтинге такую же высокую планку, как и царские.

Из помидоров мы делаем свежие салаты, кушаем их просто так, детки срывают мелкоплодные прямо с кустов, а на зиму мы консервируем, маринуем помидоры как сами по себе, так и в виде салатов. Кроме того, делаем очень вкусный томатный сок.

Судя по наблюдениям, томатному соку предпочтение отдают мужчины. Они любят его выпить во время обеда, а также запивать им горячительные напитки. Но томатный сок также очень полезен для женщин и детей. Одно из главных его достоинств - очень низкое содержание сахара. Поэтому его можно употреблять людям, которые ограничивают сахар в своем рационе.

Богатый витаминно-минеральный состав сока из помидор делает его целебным напитком. Томат богат витаминами А, В, С, Е, РР, в нем содержатся такие минералы, как калий, кальций, магний, железо, марганец, цинк, йод и др.

ПОЛЬЗА СОКА ИЗ ПОМИДОРОВ

Томатный сок применяют для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний, он способствует очистке организма от шлаков и радионуклидов, нормализует обмен веществ. В нем содержится ликопин - каротиноидный пигмент, определяющий окраску плодов (его содержат многие красно-оранжевые части растений).

Благодаря ликопину мы и выращиваем помидоры красного цвета. Кроме того, ликопин - это антиоксидант, он снижает возможность заболевания чумой нынешнего поколения - раком. Где-то давно я читал о том, что если съедать 4-5 помидоров в день, то можно надежно защитить свой организм от рака. Хотя в свежих томатах ликопин содержится в небольшой концентрации, а следовательно, лечебный эффект - слабый.

При производстве томатного сока продукт упаривается, избавляется от лишней влаги, в результате мы получаем продукт, в котором повышенное содержание ликопина. Повышенная концентрация этого антиоксиданта в томатном соке и кетчупе, а лидер по его содержанию является томатная паста (если, конечно, она производилась путем выпаривания томатного сока, а не путем добавки крахмала и пюре).

Здоровые люди, не брезгующие томатным соком, надежно защищают свой организм от онкологических заболеваний, а у больных, употребляющих томатный сок, значительно улучшается состояние здоровья, снижается рост и развитие опухолей.

В томатном соке содержатся пищевые волокна и пектины, поэтому его полезно употреблять людям, которым судьбой предначертано жить в регионах, где повышенный уровень радиоактивного загрязнения. Пектины способствуют выведению радионуклидов из организма. Полезно выпить стакан томатного сока и после рентгенологического обследования, - это нейтрализует воздействие на организм рентгеновского облучения.

Сок из помидоров налаживает работу желудочно-кишечного тракта, а также притормаживает процессы брожения, помогает избавиться от запоров. Томат поможет избавиться организму от холестерина, нормализует уровень сахара и гемоглобина. Томатный сок очень полезен для тех, кто страдает такими заболеваниями, как атеросклероз и диабет. Его применяют для профилактики тромбоза, лечения глаукомы. Отлично помогает страдающим повышенным внутриглазным давлением, снижая его.

Кормящим матерям, испытывающим проблемы с лактацией, тоже можно посоветовать пить томатный сок, но только с одобрения врача, ведь у ребенка можно спровоцировать и аллергию. Для беременных женщин этот сок хорош как витаминно-минеральная добавка.

Спортсмены и люди, испытывающие большие физические нагрузки, просто обязаны употреблять томатный сок. Вместе с соком организм получает питательные вещества, способствующие восстановлению мышечной ткани после тренировок, а также нормализуются показатели крови.

ВРЕД ТОМАТНОГО СОКА

Оказывается, у такого уникального напитка есть и противопоказания к применению. Нельзя его пить тем людям, у которых язвенная болезнь или гастрит с повышенной кислотностью. В периоды обострений при панкреатите и холецистите на употребление сока также накладывается табу. Не рекомендуется употребление томатного сока при невротических спазмах.

Но тем не менее даже больные люди могут иногда употреблять томатный сок, только его количество нужно ограничивать. Сказать, что этот сок вреден, будет неправильно, будет ближе к истине, если скажем, что из-за того, что в нем содержится много органических кислот, он оказывает раздражающее воздействие. Содержащиеся в соке кислоты не вредны, даже напротив, но нездоровые люди из-за их влияния на организм испытывают проблемы.

КАК ПРАВИЛЬНО УПОТРЕБЛЯТЬ ТОМАТНЫЙ СОК

Наиболее правильным вариантом будет, если ничего этим соком не запивать, а пить его просто так.

Томатный сок плохо переваривается, если вместе с ним употреблять крахмалсодержащие или белковые продукты. Есть мнение, что при неправильном употреблении томатного сока вместе с этими продуктами можно спровоцировать камни в почках. И, напротив, при употреблении с жиросодержащими продуктами целебные свойства сока усиливаются.

То есть в этом плане томатный сок ничем не отличается от всех фруктовых соков. И не стоит удивляться, ведь томат больше фрукт, чем овощное растение. За границей его часто называют «томатным фруктом».

Оливковое масло, сыр, орехи - вот продукты, с которыми хорошо сочетается сок из помидоров. Прекрасное дополнение томатного сока - другие овощи и зелень. Особенно вкусен и полезен томатный сок в сочетании с болгарским перцем.

Если сок свежевыжатый, то рекомендуется его выпивать за 30 минут до еды. Многим не нравится несоленый вкус, но это уж личное дело каждого. Я, например, от подсаливания блюд давно уже отказался. Подсолив томатный сок, вы тем самым снизите лечебный эффект от его употребления.

При приготовлении сока в домашних условиях не нужно его солить. Рецепт остается тот же, но польза, поверьте, значительно возрастет. Несоленый томатный сок очень похож на фруктовый, и многим он понравится. Кроме того, он еще и не раздражает желудок, так как не соленый. Так что будьте здоровы, пейте томатный сок, и желательно из помидоров, выращенных на своей грядке!

Дачное законодательство

ЧТО ИЗМЕНИЛОСЬ В ДАЧНОМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВЕ В 2022 ГОДУ

Помимо уже существующих норм и правил, в дачное законодательство в 2022 году внесены изменения и новшества:

• Продлен срок «дачной амнистии» до 01.03.2031 г. Поясним, что это упрощенная процедура оформления дачного участка или дома в собственность. Эта процедура необходима, чтобы в дальнейшем не возникло проблем при продаже или сдачи в аренду дачи, а также при оформлении наследства.

• Предоставлена возможность собственнику дачи самостоятельно и напрямую обратиться в энергоснабжающую организацию для подключения участка к электросетям (до 15 кВ), хотя ранее это делалось только через СНТ.

• Сформирован новый реестр сельхозземель, который содержит данные о плодородии земель и их состоянии. Собственники участков, входящих в этот реестр, могут получать такую информацию в виде паспорта на участок.

• «Временные» участки снимаются с кадастрового учета, и собственникам необходимо проходить процедуру их оформления с самого начала. Дачному участку присваивался временный статус, когда процедура оформления не была окончена, то есть кадастровый номер присвоен, но недооформлен. На публичной кадастровой карте можно уточнить статус своего участка.

• Все крупные постройки на садовом участке (жилой дом, летний домик и пр.) подлежат госрегистрации с внесением в Росреестр. На нем разрешено строительство капитального жилого дома. На огородном же участке возводить большие постройки запрещено.

• С 2022 года понятие «дачники» не существует, всех владельцев земельных наделов поделили на огородников и садоводов, которые могут объединяться только в товарищества, так как другие хозяйственные формы ликвидированы (кооперативы, партнерства и др.). Причем в одном населенном пункте, в пределах одной местности, может быть по одному товариществу для каждой категории.

ЧТО ЗАПРЕЩЕНО НА ДАЧНОМ УЧАСТКЕ

• Неправильная посадка деревьев на участке относительно соседского участка без соблюдения расстояния до него.

• Самостоятельный захват земель (перенос забора при соседстве с заброшенным участком или пустырем). При наличии рядом заброшенного участка или пустующего участка расширить территорию своего владения можно путем прирезки части земли к участку. Эта процедура регулируется рядом нормативных документов: Земельным кодексом РФ, ФЗ № 171-ФЗ, ФЗ № 150-ФЗ и другими.

• Разведение и выращивание на участке растений, содержащих наркотические вещества, – определенные сорта мака и грибов, конопля и кокаиновый куст, хвойник и др. Здесь возможно привлечение и к уголовной ответственности.

• Рубка деревьев на свободных земельных участках или близлежащем лесу для личных целей (дрова для бани, дома) расценивается как незаконная вырубка леса, что предусматривает помимо штрафа еще и уголовную ответственность

• Превышение суточного лимита расхода воды – более 100 куб.м. Хотя это трудно выполнимо, но все же размер штрафа за это составляет 3000 – 5000 руб.

• Нарушение режима тишины – основная причина ссор между соседями. Согласно ФЗ № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» соблюдать тишину необходимо по будням с 22.00 до 06.00, по выходным с 23.00 до 09.00. Это касается громкой музыки, громких звуков строительных инструментов, газонокосилки и других .

• Причинение вреда владельцам других участков, в том числе и нарушение их прав. Ситуации могут быть разными, например, при подготовке вашего участка к сезону трактор повредил соседние ограждения, или сосед, решив поменять воду в бассейне, слил ее на ваш участок, повредив насаждения и др. В любом случае, проведение «масштабных» работ следует согласовывать с владельцами соседних участков. Особенно следует быть осторожнее с использованием химикатов и удобрениями, которые могут попасть в колодец соседа.

• Разведение крупных животных (коровы, лошади, свиньи) на дачном участке запрещено, в некоторых регионах возможно разведение овец, коз, кроликов, птиц без коммерческих целей и содержаться они должны в специально отведенных местах. При желании выращивать животных стоит изменить категорию земель (например, на ЛПХ) путем подачи заявления в местную администрацию.

К процессу организации деятельности и досуга на дачном участке следует подходить ответственно и грамотно, соблюдать установленные законом правила и нормы, а также стараться мирно и дружно жить с соседями, ведь поводом проверки со стороны государственных органов и получения штрафа, как правило, являются жалобы с соседних участков.

СОВЕТЫ САДОВОДАМ

Как получить газон без сорняков?

Не стоит стричь газонную траву слишком коротко. Желательно оставлять ее высотой 10-12 см, не меньше. В этом случае она сможет противостоять натиску сорняков. К тому же слишком короткая газонная трава обладает свойством несвоевременно желтеть и буреть.

Также важно правильно подбирать газонную траву в зависимости от имеющейся почвы. Если почва не подходит посеянной траве, то она будет плохо расти, будет слабой. А это только на руку сорнякам.

Хранение семенного картофеля

Семенной картофель – это ваш урожай картофеля на следующий год. Поэтому хранить семенной картофель нужно особенно бережно. Чтобы сохранить семенной картофель в целости и сохранности, помогут несколько секретов:

Чтобы семенной картофель не наградил будущий урожай спорами грибковых болезней, перед выкапыванием картофеля обязательно срезайте ботву и сжигайте ее.

Выкопанный и отобранный на семенной картофель необходимо высушить и перебрать. На семена лучше откладывать самые ровные, средней величины картофелины с минимальным количеством глазков. Отобранные на семена картофелины разложите в один слой и оставьте на свежем воздухе на 1-1,5 недели. На свету картофель позеленеет. В пищу такой картофель уже не пригоден – в нем накопились ядовитые вещества. Но именно эти самые ядовитые вещества повышают устойчивость клубней к вредителям и болезням.

Горчица в качестве удобрения

Когда урожай собран и грядки опустели, садоводы начинают готовить землю к следующему сезону. Вот только для многих эта подготовка сводится к обычному перекапыванию земли. Между тем просто перекопать землю недостаточно. За сезон растения забрали из земли большое количество питательных веществ. Поэтому важно позаботиться о восполнении этого запаса.

На опустевших участках можно посеять горчицу. Это великолепное удобрение, которое к тому же отпугивает

своим запахом многих насекомых. При этом горчица не даст свободно расти сорнякам.

Нельзя сеять горчицу только на тех участках, где росли редиска, редька, капуста – эти растения являются представителями того же семейства, что и горчица, а соответственно, болеют теми же заболеваниями. Поэтому на таких участках лучше посеять горох.

Весной засеянные горчицей участки нужно перекопать. После таких несложных мероприятий земля станет рыхлой и плодородной, а значит, вы обязательно соберете хороший урожай.

ДОМАШНИЙ РЕСТОРАН

Тыквенный джем с апельсином

Тыквенный джем делаю часто. Буквально несколько дней назад закрыла несколько баночек джема двух видов: первый - с лимоном, а второй - «апельсиновый». И вот про джем с апельсинами сейчас расскажу подробней, поскольку он и вкуснее вышел, и гуще, и готовится проще. Тыква на джем подойдет любая, у меня была с бледно-желтой мякотью.

Ингредиенты:
- 1 кг очищенной тыквы;
- по 300 г апельсинов и лимонов (это 1 очень крупный апельсин и 2 средних лимона);
- 4 стакана сахара. **Стакан 200 г.*

Как готовить:

Тыкву очищаем и взвешиваем, затем измельчаем ее: трем на крупной терке или нарезаем мелкими кубиками. Я режу кубиком, поскольку так мне проще в процессе приготовления оценивать готовность тыквы. Всю измельченную тыкву пересыпаем сахаром, несколько раз интенсивно встряхиваем кастрюльку и оставляем постоять минут 40, чтобы тыква дала сок. Сока будет много, потому никакой другой жидкости при варке добавлять не нужно будет.

Далее моем апельсин и лимоны, обсушиваем их и снимаем цедру (самый верхний слой шкурки). Для этого можно воспользоваться овощечисткой, но тогда цедру после снятия нужно будет еще мелко покрошить. Либо использовать терку. Затем разрезаем цитрусы пополам и хорошенько отжимаем сок. И сок, и снятую цедру добавляем в кастрюльку к сахарной тыкве.

Теперь осталось только сварить джем. Ставим кастрюлю на плиту на максимальный нагрев и увариваем джем при интенсивном кипении до прозрачности тыквенных кубиков. Время варки зависит

от толщины стенок посуды и мощности нагрева плиты. У меня тыква дошла до нужного состояния где-то за 35 мин. Не забываем во время кипения снимать пенку. Готовый джем можно оставить как есть - кусочками, а можно пюрировать погружным блендером.

Далее разливаем по баночкам и, как остынет, прячем на хранение.

Очень яркий, густой и ароматный получается джем!

Вкусное блюдо из обычной картошки без мяса

Все знают, что жареный картофель - это вредно. Все знают и тем не менее готовят такую картошку, потому что она получается очень вкусной. А между тем этому блюду есть отличная альтернатива - картошка, запеченная в духовке. Она получается куда полезнее жаренной, но тоже очень вкусная и ароматная. И готовить запеченную картошку гораздо проще - надо лишь поставить ее в духовку, а техника все сделает сама. И получается картошка в духовке с хрустящей корочкой - золотистой и аппетитной.

В общем, я не вижу недостатков - только достоинства у этого блюда. И готовлю его довольно часто - и как гарнир к мясу или рыбе, и как самодостаточное блюдо. Если вы еще не знаете, как запечь картошку в духовке с хрустящей корочкой, то я с удовольствием расскажу вам и поделюсь всеми тонкостями и нюансами этого процесса.

Ингредиенты:
- 5-6 клубней картофеля среднего размера;
- 0,5 ст.л. крупной соли;
- 1 ст.л. растительного масла;
- 1 ч.л. приправы для картофеля;
- 2 зубка чеснока;
- 0,5 ч.л. сушеного базилика.

Приготовление:

Картошку выбираем не слишком большую, но и не маленькую, среднего размера. Желательно, чтобы клубни были примерно одинаковые, тогда запеченная картошка выглядит аппетитнее.

Нарезаем картошку вдоль длинной стороны на крупные дольки: то есть каждую картофелину режем на 4-6 частей.

Добавляем к картошке специи: чеснок, пропущенный через пресс, соль, приправу для картофеля, базилик, растительное масло. Очень хорошо перемешиваем.

Форму для запекания смазываем растительным маслом или устилаем бумагой для выпечки. Выкладываем картофель в один слой. Если картофеля вы готовите много, то выкладываете его не в форму, а на противень. Но и противень надо или смазывать маслом или укрывать пекарской бумагой.

Отправляем картофель в духовку, предварительно разогретую до 230-220 градусов. Форму при этом не надо ничем накрывать - ни крышкой, ни фольгой. И готовим картофель 30 минут.

Проверяем картошку на готовность - как правило, этого времени вполне достаточно. Но бывает, что встречаются такие сорта картофеля, которым нужно больше времени на приготовление. В таком случае огонь в духовке уменьшаем до 160-170 градусов и готовим еще 10 - 15 минут.

Подаем картошку, запеченную с хрустящей корочкой в духовке, сразу же - в горячем виде она особенно вкусная.

Рецепт сочных куриных котлет за 5 минут

Куриные котлеты с фасолью и орехами получаются очень вкусными и сочными. Орехи придают блюду новый оригинальный вкус, а чеснок делает их ароматными. Фасоль делает блюдо более сытным, но практически не ощущается на вкус. Поэтому такие котлеты понравятся даже тем, кто не любит бобовые.

Ингредиенты:
- 600 г куриного филе;
- 1 банка консервированной фасоли;
- 50 г ядрышек грецких орехов;
- 1 яйцо;
- 100 г панировочных сухарей;
- 3 зубчика чеснока;
- соль по вкусу;
- 0,5 ч. л. черного молотого перца;
- 1 ч. л. приправы для курицы;
- 100 мл растительного масла.

Приготовление:

Куриное филе помоем, обсушим салфетками от лишней влаги. Зачистим мясо от пленок. Порежем куриное филе на кусочки небольшого размера, чтобы оно лучше и быстрее измельчилось в блендере. Переложим мясо в чашу блендера и перемелем его в однородный фарш.

Переложим куриный фарш в глубокую посуду. Откроем банку с консервированной фасолью. Сольем жидкость и промоем бобовые под проточной водой. Пересыплем фасоль в чашу блендера и измельчим. Добавим бобовые к куриному фаршу. Теперь таким же способом измельчим ядра грецких орехов. Высыплем измельченные орехи в фарш, добавим к остальным ингредиентам панировочные сухари.

Вобьем в смесь яйцо, чтобы вкусные куриные котлеты с фасолью и орехами хорошо держали форму и не ломались во время обжаривания. Для аромата добавим пропущенные через пресс зубчики чеснока. Посыплем фарш специями и солью. Тщательно перемешаем фарш до однородности. Теперь из готовой смеси сформируем круглые или овальные кот-

леты, смачивая руки в холодной воде.

Нальем на сковороду подсолнечное масло. Когда оно нагреется, аккуратно выложим на сковороду наши заготовки. Обжарим котлеты до золотистого цвета с одной стороны, затем перевернем лопаткой на другую. От размеров заготовок зависит то, сколько жарить куриные котлеты с фасолью и орехами необходимо, чтобы они полностью приготовились. Поэтому не делайте котлеты слишком толстыми, чтобы курица хорошо прожарилась.

Подавать блюдо будем с гарниром из картофеля, риса или макаронных изделий. С котлетами хорошо сочетается салат из свежих овощей или домашние соленья.