Страницу ведет Наталья СОЛОВЬЕВА.

■ СОВЕТ ПРОФЕССИОНАЛА

Ну ты и клещ!

Уже сейчас пора подумать о следующей весне, чтобы не занести на участок вредителей

- Купила на улице с машины рассаду и теперь мучаюсь: погубила теплицу - занесла паутинного клеща. Эту заразу ничем не вытравишь. Даже полная замена земли в коробах трудоемка, но и она не дает гарантии избавления. Берите рассаду у знакомых, покупайте у проверенных поставщиков!

Зинаида МАТВЕЕВА.

Действительно, опасность заражения растений всегда есть. Но и средства уничтожения вредителей имеются. Да, паутинный клещ не всегда удается вывести. Но вот что сообщает постоянный консультант «МП» Татьяна ЭНС.

Обыкновенный паутинный клещ (Tetranychus urticae Koch). Одним из основных вредителей огурцов, культур в теплицах, пленочных укрытиях и парниках является именно он. Повреждает баклажаны, тыкву, фасоль, свеклу, шпинат, укроп и др. Избавиться от этого вредителя без химии трудно. Однако есть один путь, с помощью которого можно не использовать химикаты на участке и получать много плодов отменного качества, - прибегнуть к помощи насекомых-энтомофагов. Можно напустить в теплицу божьих коровок. За один дачный сезон этот жук может размножиться до трех раз. По типу питания божьи коровки являются полифагами. В качестве пищи им подходят, кроме яиц колорадского жука, тли, клещи, медяницы, щитовки, яйца бабочек. Но если паутинного клеща уже много, рассаду надо уничтожить, землю выкинуть, обеззаразить короба и готовить новую землю. Заполнять короба следует весной, когда почва переморозится.

Случай с заражением теплицы от купленной у незнакомцев рассады лишний раз говорит о том, как серьезно надо ее выбирать. Население у нас небольшое, всех умелых растениеводов знаете, а если нет, то советуйтесь с соседками. К примеру, никогда не было нареканий к рассаде Любови Калинкиной из Стекольного, Марии Ревегук из Магадана. Они выращивают много, знают свое дело, принимают заказы осенью на следующий год. Обратите внимание, что эти растениеводы долго не торгуют, их рассада пользуется спросом. Но ведь есть еще и соседи по даче, у которых овощи здоровые и рассада своя. Присмотритесь. Пригодится.

■ ЗНАЮ КАК

Лето под стеклом

Устроить теплицу у нас - дело не сложное, но и не самое простое

- Решили наконец-то поставить на даче теплицу. Как выжать из нее максимальную пользу? Времени совсем нет, но уж если решили выращивать помидоры, то постараемся все заранее разузнать. За какое время ставят на участке теплицу колымчане? Посоветуйте, пожалуйста!

Килина МИХАНОША.

Карим и Валентина Сулеймановы.

Время возведения теплицы зависит от вашего умения, запасенного строительного материала, продуманности чертежа, помощника и желания. Теплица, которую Карим Сулейманов сделал за два месяца этого сезона, уже заселена. Осталось поставить печь. Помогал в строительстве брат Карима Владимир. В апреле залили фундамент, установили стальной каркас (для прочности) и продолжили строительство по плану. Неожиданностей нет, когда все продумано заранее. Возникающие вопросы решали сразу. Главная фишка в том, что обогреваемая теплица укрыта двойным поликарбонатом и тепло держит основательно. Под коробами для проветривания оставлены расстояния до пола 15 см. Фрамуги автоматически открываются и закрываются при определенной температуре. Стальной каркас прочно держит постройку. Валентина к окончанию стройки уже вырастила рассаду и сразу высадила на постоянное место томаты и огурцы.

Современные теплицы приносят много пользы, но при некоторых условиях. В первую очередь такое строение необходимо правильно установить, выбрать на участке более солнечное место. Вокруг не должно быть высоких кустов и деревьев, которые дают тень. Важно и правильно ухаживать за тепличным каркасом, стеклом или поликарбонатом, коробами и полами. Помещение должно всегда находиться в тепле, чистоте и порядке, как наше жилье. Многие жалуются, что растения в такой постройке были съедены паразитами. В этом вина только самого хозяина - он или неправильно установил постройку, или не ухаживает за ней, не производит дезинфекцию.

Обогреваемая теплица укрыта двойным поликарбонатом и тепло держит основательно.

Положительно влияет на развитие овощей отсутствие ветра в теплице. Минусом можно считать то, что растения не получают дождевой воды и хозяину необходимо чаще поливать свое хозяйство. Но Сулейманов предусмотрел это, собирая дождевую воду со всего периметра теплицы, установил желоба и накопители. Если правильно ухаживать за помещением внутри, то доступ вредителей к растениям будет закрыт. Теплицы - комфортный вариант как для хозяина, так и для растений. Зеленые жильцы защищены от холода, ветра, сильного дождя. Если вы планируете установить также сооружение и для выращивания рассады, то можно внутри теплицы соорудить на весну парник, он удобен для ухода. Достаточно установить дуги в тепличном коробе. Стройте и советуйтесь с соседями, не один год использующими помидорники, огуречники. Если позволяют средства, то имейте в виду, что огурцы и помидоры некомфортно существуют в одной теплице. Болезни, агротехника, полив, удобрения - все разное. Правда, чаще колымские овощеводы на это не обращают внимания, перегораживая теплицы пленкой напополам.

Автор этих строк приехала на дачу Сулеймановых после такого сообщения от Валентины Николаевны: «Сакура расцвела». Действительно, впервые за два года зацвела японская вишня. Все есть - запах, цветами облеплена каждая веточка, куст ровненький около метра высотой. Чудо чудное и сакура, и теплица. Я тоже в восторге, с интересом рассматривала вишню и ловкое тепличное строение. На этом участке елки растут, как на дрожжах, стланик обсыпан шишками, все ягоды из леса цветут и дают урожай, как в природе. Цветы, кустарники, овощи соседствуют в дружбе и радостно отдают урожай умелым заботливым хозяйским рукам. Где берут силы и как успевают Валентина и Карим? В любви к своему родному краю. Спасибо за экскурсию в ваш биологический заповедник, супруги Сулеймановы!

■ К СТОЛУ!

А киви тут при чем?

Как сделать шашлык мягче и огурец слаще?

Сегодня - несколько несложных рецептов для любителей летней магаданской кухни.

Острая закуска из огурцов. Это очень быстрый рецепт, но невероятно вкусный (рука так и тянется взять еще огурчик и съесть). Сначала приготовьте немного для пробы, понравится - закручивайте, рассчитав рецепт на 3 - 7 кг.

Малая порция потребует таких ингредиентов: 3 огурца, 3 зубчика чеснока, 3 горошка душистого перца, 2 чайные ложки сухой горчицы, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки воды, 2 чайные ложки 9 %-ного уксуса, соль, сахар. Готовится 3 часа. Огурцы нарезаем брусочками примерно 4 см и перекладываем в эмалированную миску, где они будут мариноваться. Затем добавляем растительное масло, воду, уксус, порошок васаби, чеснок, натертый на терке, соль, сахар и душистый перец (горошки перца предварительно нужно размолоть). Огурцы перемешиваем и убираем в холодильник на 3 часа, после чего перекладываем на тарелку и украшаем зеленью.

Если блюдо понравилось и вы станете заготавливать огурцы по этому рецепту на зиму, то мариновать салат нужно в тазу 4 часа, перемешивая и положив в таз серебряную ложку. Разложив в банки, залейте маринадом из таза, стерилизуйте 15 минут, остудите, перевернув банки. Храните в погребе.

Маринад для шашлыка. Фантастически мягкое мясо на шашлык готово за полчаса. Любой шашлык станет мягким с такими способами приготовления.

Первый рецепт весьма прост: на 2 кг мяса - 1 большой киви или 2 маленьких. Спелые плоды разминаем руками, а твердые киви режем на мелкие кусочки и перемешиваем с мясом. Добавляем лук и специи, какие любите. Мясо становится мягким всего за полчаса.

Второй рецепт: 2 граната либо стакан гранатового сока (но лучше именно фрукт), 2/3 стакана сухого красного вина (примерно 150 мл), лук (много) - это примерно на 4 кг мяса. Сразу соль не добавляем, т. к. мясо даст сок, а его надо сохранить. Оставляем часов на 10 - 12 (я оставляла на ночь, но, если мясо простоит дольше, ничего страшного). Примерно часа за полтора до того, как будете жарить, добавляете соль, перемешиваете. Секрет состоит в том, что, когда начинаешь готовить мясо на шампуре (или решетке), сначала его нужно запечатать огнем буквально за несколько секунд. Мясо моментально покрывается корочкой, и сок остается внутри. А потом уже делать шашлык как обычно.

Третий рецепт. Залейте мясо сильногазированной минеральной водой и - под гнет на 2 часа, затем слейте остатки минералки, добавив все специи, перемешайте с майонезом или сметаной (кому что нравится) и оставьте минут на 10 - 15, затем можно готовить. Любое жесткое мясо станет мягким.