

## Смородина

В сентябре, октябре и ноябре необходимо осуществить ряд несложных, но таких необходимых для ягодных культур, мероприятий: обрезку ветвей, грамотную обработку почвы вокруг кустов, подпитку удобрениями, обильный полив, обработку от насекомых и возбудителей заболеваний, мульчирование.

Начнем с обрезки. Выполнять ее можно либо весной, либо осенью. Обрезка осенью имеет много достоинств: цветочные почки черной смородины начинают свое движение, то есть, распускаются довольно рано. После того как начался этот процесс, осуществлять какие-либо манипуляции с кустами не стоит. Срез осуществляем предельно близко к основанию куста и производим его под углом 45 градусов на расстоянии около 0,5 см выше живой почки культуры. Обрезаем не только старые, дающие плохие урожаи ветки (то есть стебли, возраст которых перевалил за 4 года), слишком разросшуюся корневую поросль, но и все больные и поврежденные побеги. Удаляем и стебли, которые растут внутри куста, слишком низко опускаются к земле или создают помеху для роста соседних растений.

**Важно!** Оставляем на кусте не более 8-10 довольно мощных стеблей. У взрослых кустов укорачиваем ветки (на 1/3 для пробуждения подземных почек).

# Любимой яголке - забота



Чтобы быть уверенными, что растения успешно переживут сложный зимний период, необходимо подкормить кусты в нужное время и в нужном количестве. Вносим калийно-фосфорные удобрения, которые являются «долгоиграющими». Рекомендуем придерживаться норм, указанных в инструкции на упаковке и не допускать передозировки. В среднем на один куст приходится 40-50 г суперфосфата, 30 г хлористого калия, 8-10 г фосфора и 40 г сернокислого калия.

Практически перед самыми заморозками вносим (на расстоянии 25-30 см от центра культуры) азотосодержащие удобрения (компост, перепревший навоз

или куриный помет). Производим обильный полив (около 25-35 литров воды под каждый куст). Осуществляем вокруг кустов подсыпку, выполняющую роль мульчи. Под каждое растение слоем (толщиной 10 см) высыпает 1 ведро смеси (опилок и торфа) плюс 1 стакан золы (древесной и просеянной).

## Крыжовник

Собрав все ягоды, опрыскайте кусты бордоской жидкостью (1%-ной) или другими фунгицидами для защиты крыжовника от антракноза, мучнистой росы, ржавчины, паутинного клеща и прочих болезней и вредителей.

Дополнительно нужно будет перекопать почву под крыжов-

ником, чтобы спрятавшиеся на зимовку насекомые оказались на поверхности и погибли.

На зиму рекомендуется подкармливать растения удобрениями, в которых минимум азота и много калия с фосфором. Сразу после внесения удобрений землю нужно хорошо пролить.

Под кустами для дополнительной защиты от вредителей можно сделать своеобразную «подушку» из рыхлой земли в радиусе кроны крыжовника. Почву опрыскайте раствором марганцовки в профилактических целях.

## Санитарная обрезка перед заморозками:

сначала уберите засохшие, подгнившие, почерневшие ветки; удалите переплетенные ветви, чтобы они не затеняли куст; вырежьте также ветки, лежащие на земле;

все побеги, которым уже более пяти лет, безжалостно удалите – от них все равно будет мало толку;

оставьте не больше пяти самых жизнестойких ветвей, что выросли в этом году, остальные обрежьте до земли.

Теперь остается только замульчировать землю под крыжовником слоем перегноя или торфа (10 см), а с приходом зимы накидать под крыжовник снега.

При малоснежных морозных зимах можно дополнительно укрыть кусты плотным агроспаном или другим укрывным материалом.

## Жимолость

Жимолость зацветает и плодоносит практически раньше всех огородных кустарников – в мае-июне, и уже в июле-августе начинает отдыхать. Осенняя обрезка жимолости проводится после того, как опадут все листья. Осенняя обрезка предусматривает удаление неправильно растущих веток (в центр куста, слишком наклоненных к земле, мешающих соседним растениям), тонких, загущающих куст, сломанных и поврежденных. В итоге должно остаться 5-8 крепких веток, формирующих куст. Осенняя подкормка жимолости может проводиться обычной золой (пару стаканов под куст), калийной солью и суперфосфатом (20г и 30 г соответственно), монокалийфосфатом и пр. Эти удобрения заделывают в прикорневую зону куста.

В основном жимолость спокойно зимует без укрытия. Итак, уход за жимолостью осенью и подготовка к зиме – дело не сложное, особенно если сравнивать с другими садовыми растениями. Растение нужно всего-то обрезать и немного подкормить.

## КУШАЙТЕ НА ЗДОРОВЬЕ

## Варенье из тыквы

1кг тыквы, 1 большой апельсин, 800г сахара.

Очистите тыкву и апельсин от кожуры и семян, нарежьте их на кусочки, засыпьте сахаром и оставьте на ночь, чтобы выделился сок. Поставьте кастрюлю на огонь, доведите до кипения, варите полчаса, снимая пенку.

## Варенье из тыквы и апельсинов. Классический рецепт

Тыква – 1,5 кг  
Сахар – 1,5 кг  
Апельсины – 3 шт.  
Вода – 1,5 стакана.  
Тыкву моем, чистим, удаляем семена. Режем брусочками. Из указанного количества воды и сахара варим сироп. Горячим сиропом заливаем тыкву, оставляем на час.

Затем ставим тыквенную массу на огонь, доводим до кипения и варим четверть часа.

Апельсины тщательно моем, разрезаем на несколько частей, удаляем косточки.

Пропускаем апельсинчики через мясорубку или измельчаем в блендере.

Апельсиновую массу соединяем с тыквенным вареньем. Вновь отправляем на огонь и варим еще 15 минут.

Готовое варенье разливаем по стерилизованным баночкам. Убираем в прохладное место.

## Тыквенно-апельсиновое лакомство без варки

Тыква – 1 кг  
Сахар – 0,5 кг  
Апельсин – 1 штука.  
Тыкву чистим, режем кусочками. Апельсин чистим, удаляем семена. Пропускаем подготовленные ингредиенты через мясорубку или пюрируем в блендере.  
Смешиваем тыквенно-апельсиновую массу с сахаром.

# Солнечная, ядрёная, - айда на стол!

Что это за буйство сочной, большой, как лопухи, листвы за рядками картофеля? А подойдешь поближе - под «лопухами» оранжевые плоды, такие увесистые, что кое-как один дотащишь до места хранения. Эту поистине царствующую в огороде особу знает даже малый ребенок (кареты-то из чего-то происходят!). А любим тыкву мы все! Из нее и лакомства-десерты легко соорудить, и на первое и второе ее полезная мякоть только так подойдет. И стоит ее, солнечную, ядреную, во всех блюдах использовать. Кладезь микроэлементов и витаминов. Как и что приготовить? Да есть множество рецептов! Только не ленитесь, хозяйшкки!

Перемешиваем. После того как сахар полностью растворится, раскладываем лакомство по стерилизованным баночкам. Храним варенье в холодильнике.

## Варенье из тыквы и апельсинов в мультиварке

Тыква – 1 кг  
Сахар – 1 кг  
Апельсин – 1 шт.  
Лимонная кислота – 1 ч. л.  
Очищенную тыкву измельчаем в блендере, натираем на терке или пропускаем через мясорубку. Апельсин моем. Желательно обдать его кипятком. Удаляем семена, измельчаем вместе с кожурой таким же способом, как и тыкву.

Смешиваем тыквенную массу с апельсиновой. Засыпаем сахаром. Оставляем на время, достаточное для того, чтобы сахар растворился, а тыковка пустила сок.

Перекалываем варенье в чашу мультиварки. Если вам покажется, что жидкости недостаточно, можете добавить немного воды.

Включаем режим «Тушение». Варим лакомство в течение 2 часов, в процессе приготовления десерт нужно несколько раз перемешать. За четверть часа



до окончания варки кладем в варенье лимонную кислоту.

Варенье разливаем по баночкам. Закатываем крышками. Готово!

## Пшенная каша с тыквой

Для приготовления такой вкусной каши вам понадобится: 2 стакана молока; 3/4 стакана воды или можно также взять молоко; 3 стакана нарезанной кубиками тыквы; 1 стакан пшенной крупы; 1 ч.л. соли; 1 ст.ложка сахара/сахарозаменителя (все на ваш вкус).

Добавьте 1 стакан молока и воду в кастрюлю, выложите туда порезанную кубиками тыкву и накройте крышкой. Варить тыкву, пока она не станет мягкой.

Добавьте в кастрюлю еще 1 стакан молока. После чего высыпьте в кастрюлю пшено, соль и сахар. И готовьте, накрыв крышкой, на среднем или малом огне, пока пшено не станет мягким и останется мало жидкости в кастрюле. В среднем получится около 45 минут.

Все хорошо перемешайте, и можно кашу подавать!

## Несколько советов!

Если каша кажется слишком сухой и остается мало жидкости, можно добавить еще воды

или молока, все зависит от консистенции, которую вы любите.

В качестве подсластителя в кашу можно использовать мед или кленовый сироп.

В кашу можно добавлять различные сухофрукты и орехи.

## Каша из тыквы с корицей

250 гр. очищенной тыквы  
1/2 ст. молока  
1/3 ч.л. корицы  
Сливочное масло  
Сахар  
Соль.

Тыкву нарежьте мелкими кубиками. Молоко вылейте в кастрюлю и поставьте на огонь. Как только молоко закипит, добавьте к нему тыкву, корицу, сахар и соль. Тщательно всё перемешайте и варите на медленном огне, периодически помешивая. Когда кубики тыквы разварятся и начнут распадаться на волокна, каша готова. Добавьте в кашу сливочное масло и подавайте к столу.

## Тыквенная каша, запечённая в горшочке

1 ст. пшена  
400 гр. тыквы  
800 мл молока  
4-5 ст.л. сахара  
Корица  
Кардамон

Пшено хорошо промойте, выложите в сотейник и залейте водой. Поставьте сотейник на огонь, и как только вода закипит, слейте ее. Тыкву очистите от кожуры и семян и натрите на крупной терке. Добавьте к тыкве сахар, корицу и кардамон, тщательно всё перемешайте. В горшочек выложите слой тыквы, затем слой пшена и снова слой тыквы. Залейте всё молоко так, чтобы оно на 2 пальца было выше тыквы. Разогрейте духовку до 200 °C и поставьте в нее горшочек на 50-55 минут.