

ДАЧНЫЙ СПЕЦ

12+

№ 10 (октябрь)
2025

Хранение

- ФРУКТЫ
- ОВОЩИ
- ЦВЕТЫ

СОХРАНЯЕМ
ЯБЛОКИ
И ГРУШИ

ЗИМНЯЯ
СПЯЧКА
ГЕОРГИНЫ

ЗАПАСЫ
ВПРОК
КЛАДЕМ
В ПОГРЕБОК

ЗАНЕСИТЕ
ЛЕТО В ДОМ

ОШИБКИ
ПРИ ХРАНЕНИИ

ЛУННЫЙ
КАЛЕНДАРЬ
на НОЯБРЬ
внутри



КАРДОС
ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ГРУППА



ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС В КАТАЛОГЕ «ПОЧТА РОССИИ» П2960

СПЕЦВЫПУСК ЖУРНАЛА «ДАЧНЫЙ СПЕЦ» Календарь садовода и огородника 2026

ИЗДАНИЕ СОДЕРЖИТ В СЕБЕ ОДНОВРЕМЕННО
ДВА КАЛЕНДАРЯ:



УЖЕ В ПРОДАЖЕ. СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ,
СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

КАЛЕНДАРИ СОСТАВЛЕНЫ НА 12 МЕСЯЦЕВ
С УЧЕТОМ ВСЕХ САДОВО-ОГОРОДНЫХ РАБОТ



ДАЧНЫЙ СПЕЦ

ХРАНЕНИЕ

ФРУКТЫ • ОВОЩИ • ЦВЕТЫ

Содержание

■ ФРУКТЫ

- стр. **6 Чистота – залог здоровья**
Как правильно подготовить погреб для закладки овощей
- 9 Сохраняем яблоки и груши**
Сорта яблок, которые сохраняются вплоть до следующего лета
- 12 Маловат холодильник? Покупаем морозильник!**
Как выбрать оборудование, которое будет сохранять продукты и радовать удобством использования
- 16 Яблочные напасти**
Болезни, поражающие яблоки в период хранения, и меры борьбы с ними
- 20 Эксперты советуют**
Специалисты делятся способами хранения урожая в домашних условиях
- 22 Фрукты – в камеры хранения**
Правила, позволяющие продлить свежесть фруктов до весны

■ ОВОЩИ

- 24 5 ошибок при хранении картофеля**
С какими проблемами можно столкнуться при хранении клубней
- 26 Мой дом – мое хранилище**
Куда и как сложить урожай дома, чтобы плоды сохранялись как можно дольше
- 29 Тайничок для овощей**
Хранение корнеплодов в земле

- 30 Бесплатно, по-деревенски**
Природный способ хранения капусты зимой
- 38 Эти находки упростят заготовки**
Современные гаджеты, которые помогут делать заготовки на зиму быстро и с удовольствием
- 42 Тепличные трюки**
Сохранность плодов зависит от их качества. Подготовим теплицы к новому сезону
- 46 Сохранить запасы впрок нам поможет погребок**
Как в дачном доме организовать хранилище

■ ЦВЕТЫ

- 50 Занесите лето в дом**
Простой способ продлить жизнь и красоту садовым цветам
- 54 Луковице – место в санатории**
Какие условия хранения необходимы луковицам, клубням и корневищам
- 58 Зимняя спячка георгины**
Способ хранения посадочного материала с минимальными потерями
- 61 Многолетники в лучшем виде**
Наведение порядка в цветнике – залог сохранности его декоративности
- 64 Как продлить жизнь розе в горшке**
6 простых условий, которые помогут сохранить цветок

ХРАНЕНИЕ:

фрукты, овощи, цветы

Журнал зарегистрирован Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций, регистрационный номер ПИ № ФС77-77756 от 29 января 2020 г.
Издается с октября 2015 г.

Учредитель, редакция и издатель
© ООО «Издательская группа «КАРДОС»
Генеральный директор Вавилов А. Л.

Адрес редакции
РФ, 127018, г. Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4,
e-mail: ds@kardos.ru

Адрес издателя
РФ, 111675, г. Москва, ул. Святоозерская,
д. 13, этаж 1, пом. VII, ком. 4, оф. 4
Главный редактор Идрисова А. М.
тел. 8 (495) 721-50-97

Заместитель главного редактора
Дарья Князева

Арт-директор Наталья Кравчук
Заместитель генерального директора по дистрибуции Ольга Завьялова
тел. 8 (495) 937-95-77, доб. 220,
e-mail: distrib@kardos.ru

Заместитель генерального директора по рекламе и PR Алла Дандыкина
тел. 8 (495) 792-47-73

Отдел подписки
тел. 8 (495) 937-95-77, доб. 237
e-mail: distrib@kardos.ru

Дата выхода в свет 17.10.2025 г.
Дата изготовления 10.10.2025 г.
Срок годности не ограничен

Подписной индекс **П2960** в каталоге
«ПОЧТА РОССИИ» и на сайте
<https://podpiska.pochta.ru>

Над номером работали
А. Васильев, Т. Петрова, Т. Семенова и др.

Отпечатано в типографии
ООО «Типографский комплекс «Девиз»,
190020, Санкт-Петербург,
Вн. тер. г. МО Екатеринбургский,
наб. Обводного канала, д. 138, к. 1, литера В,
пом. 4-Н-6-часть, ком. 311-часть.

Заказ № ДБ-1895. Тираж 246 700 экз.

Розничная цена свободная
Журнал для читателей 12+. Объем 3 п. л.
Фото предоставлены Shutterstock/FOTODOM
Сайт журнала dacha.kardos.media

Редакция не несет ответственности за достоверность содержания рекламных материалов. Редакция имеет право публиковать любые присланные в свой адрес произведения, обращения читателей, письма, иллюстрационные материалы. Факт пересылки означает согласие их автора на использование присланных материалов в любой форме и любым способом в изданиях ООО «Издательская группа «КАРДОС». Воспроизведение, в том числе запись и репродуцирование на электронном носителе, переработка, доведение до всеобщего сведения полностью или частично журнала «Дачный спец», в том числе статей, фотографий, иллюстраций, дизайн-макета, запрещено без письменного согласования редакцией и/или издателем.

ОТ РЕДАКЦИИ



Дорогие читатели!

Этот выпуск журнала «Дачный спец» наполнен опытом дачников, сохранивших не один урожай, теоретической основой по борьбе с болезнями, выбору правильных сортов, подготовке хранилищ – здесь вы найдете все, что нужно, чтобы разобраться, какие способы хранения урожая и цветочных культур подойдут именно вам!

*Редакция журнала «ДАЧНЫЙ СПЕЦ»
желает вам полных закромов в доме!*

ФРУКТЫ



- Чистота – залог здоровья
- Сохраняем яблоки и груши
- Эксперты советуют

Чистота – залог здоровья



Если вы являетесь счастливым обладателем погреба на даче, то сохранить урожай вам будет значительно проще. Однако у этой медали есть и обратная сторона – ряд определенных проблем. А именно – плесень, грибные болезни и газ. За 40 дней до закладки овощей нужно успеть принять меры

Избавление от старого

В первую очередь погреб необходимо очистить. Для этого все запасы, оставшиеся с прошлого года, нужно вынести. Банки с заготовками – на время, а вот прошлогодние овощи оставлять точно нельзя. Выбрасывать их или утилизировать в срочном порядке – решать вам.

После этого выносят весь мусор. Если в прошлом году пол посыпали песком – его также нужно собрать и вынести, заменить новым.

Доски стеллажей и полки, на которых хранились банки с заготовками, а также ящики, где лежали овощи, моют теплой водой с мылом и содой. Желательно вынести их на улицу, поскольку после мытья доски необходимо хорошо просушить на солнце. После просушки (примерно 5–7 дней) их обрабатывают 3–5%-ным раствором медного купороса, лучше обработку повторить еще раз через неделю. После такой экзекуции можно быть уверенным, что на полках не появится плесень.

Прежде чем проводить дезинфекцию самого погреба, его необходимо как следует просушить. Для этого дверь открывают настежь и оставляют так на 1–2 недели. И, конечно же, не стоит разводить внутри погреба костры для быстрой сушки, пользоваться па-

альной лампой или газовой горелкой. Такой метод чреват не только отравлением дымом, но и пожаром.

Вентиляция воздуха

Одной из основных опасностей, которые подстерегают хозяина погреба – это повышение концентрации углекислого газа в воздухе во время хранения урожая. Проверить это достаточно просто – если в погребе не загорается спичка или гаснет свеча, то в воздухе переизбыток углекислого газа и недостаток кислорода. Углекислый газ токсичен, и его концентрация выше 10% вызывает удушье. При этом человек сразу может и не ощутить кислородное голодание, но через короткое время есть риск потери сознания.

Если же садовый участок расположен в низинной болотистой местности, и погреб разместили в подвале дома, то существует вероятность скопления в нем и болотного газа. Нужно учитывать, что он состоит в основном из метана и при соединении с воздухом становится взрывоопасным. Поэтому в данном случае спички в погребе лучше не зажигать.

Явным признаком выделения метана являются серые полосы на земляном полу погреба. Метан также может быть причиной регулярных головных болей у людей

**ВАЖНО
ПОМНИТЬ!**

ЕСЛИ ПОГРЕБ НЕ ОСНАЩЕН ВЕНТИЛЯЦИЕЙ ИЛИ ЖЕ ЭТИМ ПОМЕЩЕНИЕМ НЕ ПОЛЬЗОВАЛИСЬ ДОЛГОЕ ВРЕМЯ, ТО ЗАХОДИТЬ ВНУТРЬ ОДНОМУ КАТЕГОРИЧЕСКИ НЕЛЬЗЯ.

после сна. При обнаружении за-
газованности любой природы по-
греб необходимо проветрить, при-
чем самым тщательным образом.

Дезинфекция погреба

Для дезинфекции помещения,
как правило, используют хлор-
ную известь. Берут 400 г извести
и настаивают в 10 л воды в тече-
ние 1–2 часов. После этого гото-
вым раствором опрыскивают хра-
нилище. Обработку нужно прово-
дить не менее чем за 40 дней до
закладки овощей и фруктов. По-
сле этого помещение проветри-
вают, просушивают и белят дере-
вянные части хранилища.

Для побелки берут 1,5–2 кг не-
гашеной извести на 10 л воды.
Предварительно известь смести-
вают с медным купоросом в про-
порции 1 : 1, затем смесь раство-

НА ЗАМЕТКУ

Эффективные варианты дезинфицирующих
растворов, которые используют дачники:

- * крепкий раствор марганцовки;
- * табачный отвар в следующей
концентрации: 50 г сухой махорки
или табачной пыли развести в 1 л воды;
- * раствор «домашнего» антисептика
из борной кислоты и соды (75 г соды
и 25 г борной кислоты на 1 л воды).

ряют в воде. Земляные полы по-
сыпают известью-пушонкой слоем
не менее 1 см. После всех обрабо-
ток погреб необходимо еще раз
проветрить.

Дарья Князева

Дельные советы

Если при разрезании **яблок**
вы обнаруживаете стекло-
видные места в мякоти, это
признак того, что они вызревали
в условиях обедненной почвы и
дефицита микроэлементов (сад
плохо или вообще не удобряется).
И, соответственно, будут плохо
храниться, но в заморозку вполне
подойдут. Это хорошая подсказка
удобрить приствольные круги ор-
ганикой и золой прямо этой же
осенью!

Поспевающий урожай **чер-
ноплодной рябины** и облепихи

в ваше отсутствие могут скле-
вать пернатые (дрозды, сойки, во-
роны...), поэтому в конце лета их
кусты накрывают защитной сет-
кой.

Плоды садового **шиповника**
(крупноплодного) лучше собирать
несколько недозрелыми (жест-
кими) и плюс к этому сушить их, из-
мельчив секатором, в ускоренном
режиме на электросушилке, а не
«на ветерке». Такие меры умень-
шают поражение плодов гусени-
цами-плодожорками.

Соб. инф.

Сохраняем яблоки и груши

Садоводы, конечно, знают и любят старые зимние сорта яблок и груш. Но и сталкиваются с различными проблемами хранения плодов, защиты здоровья деревьев. Между тем, в последние десятилетия появились новые сорта, которые сохраняются вплоть до следующего лета, а вкус у них отменный

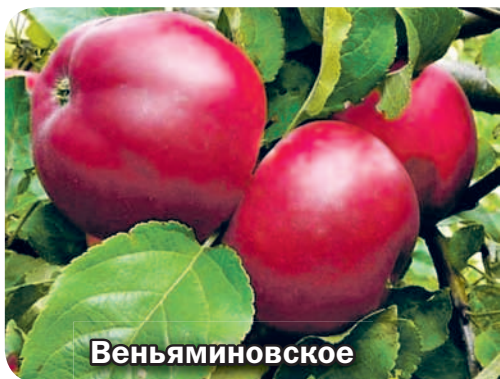
ЯБЛОНЯ

■ **Веньяминовское.** Съемная зрелость плодов наступает во второй половине сентября. Потребительский период – с 15 октября до конца февраля. Масса плода с малиновым румянцем – до 130 г. Дегустационная оценка – 4,4 балла.

■ **Кандиль орловский.** Плоды с малиновым румянцем созревают в середине сентября, могут храниться до середины февраля. Масса плода – до 120 г. Внешний вид и вкус оцениваются на 4,3–4,4 балла.

■ **Алеся.** Собирают во второй половине сентября. Потребительский период – с ноября до середины мая. Масса красных плодов – до 150 г. Дегустационная оценка – 4,3–4,4 балла.

■ **Память Сикоры.** Ярко-зеленые с буро-красным покровом плоды собирают во второй половине сентября – первой половине октября. Потребительский период



Веньяминовское



Память Сикоры

продолжается с декабря до июня. Масса плода – до 110 г. Дегустационная оценка – 4,2 балла.

■ **Белорусская малиновая.** Созревает в конце сентября. Плоды малинового цвета можно хранить до конца марта. Масса плода – около 100 г. Дегустационная оценка – 4,5 балла.

■ **Память Коваленко.** Потребительский период темно-красных плодов продолжается с декабря до июня. Масса плода – до 110 г. Дегустационная оценка – 4,3–4,5 балла.

Долгохранящиеся сорта

■ **Синап орловский.** Плоды массой до 150 г, лежат до мая и дольше. Они одномерные, продолговатые, округло-конической формы. Кожица прочная, гладкая, блестящая, маслянистая. Основная окраска в фазе потребительской зрелости – золотисто-желтая, на солнечной стороне в виде размытого нежного румянца.

■ **Свежесть.** Съемная зрелость наступает в конце сентября, потребительский период продолжается с ноября до конца мая. Плоды среднего или выше среднего размера (140 г), приплюснутые, бочонковидные, широкоребристые, правильной формы. Кожица гладкая, маслянистая, блестящая. Окраска на большей части плода в виде штрихов и полос красного цвета.

■ **Имант.** Плоды массой до 180 г, округло-конической формы, слаборебристые, средней одномерности. Окраска в состоянии потребительской зрелости

светло-желтая, покровная – пурпуровая по всему плоду. Хранятся до мая.

■ **Московское позднее.** Плоды массой до 235 г, округло-конической формы, без ребер. Во время хранения приобретают золотисто-желтую с нежным розовым румянцем окраску. Хранятся до мая.



Имант



Синап орловский

■ ГРУША

■ **Амфора.** Плоды крупные, массой 200–250 г, отдельные экземпляры достигают 400 г. При полном созревании приобретают соломенно-желтый цвет, покрыты зеленоватыми точками. Дегустационная оценка – 4,7 балла.

■ **Выставочная.** Плоды массой 250–300 г, широкогрушевидной формы, слегка бугристые, золотисто-желтой окраски, со слегка красным румянцем. Дегустационная оценка – 4,6 балла.

■ **Новелла.** Плоды массой до 160 г, усеченно-конической формы. Основная окраска зеленоватая, покровная отсутствует или в виде легкого размытого розового румянца. Дегустационная оценка – 4,6 балла.

■ **Самарская жемчужина.** Плоды массой до 130 г, яблоковидные, гладкие, правильной формы, золотисто-желтой окраски с ярко-красным румянцем. Дегустационная оценка 4,3–4,5 балла.

Долгохранящиеся сорта

■ **Белорусская поздняя.** Срок потребления – январь-февраль, в отдельные годы плоды лежат до марта-апреля. Они средней величины, массой 110–120 г, правильной широкогрушевидной формы, средней одномерности. Основная окраска оранжево-желтая, покровная – буровато-красная, затем малиновая, размытая.

■ **Стрийская.** Плоды массой 260–280 г лежат до января-фев-



Новелла



Белорусская поздняя

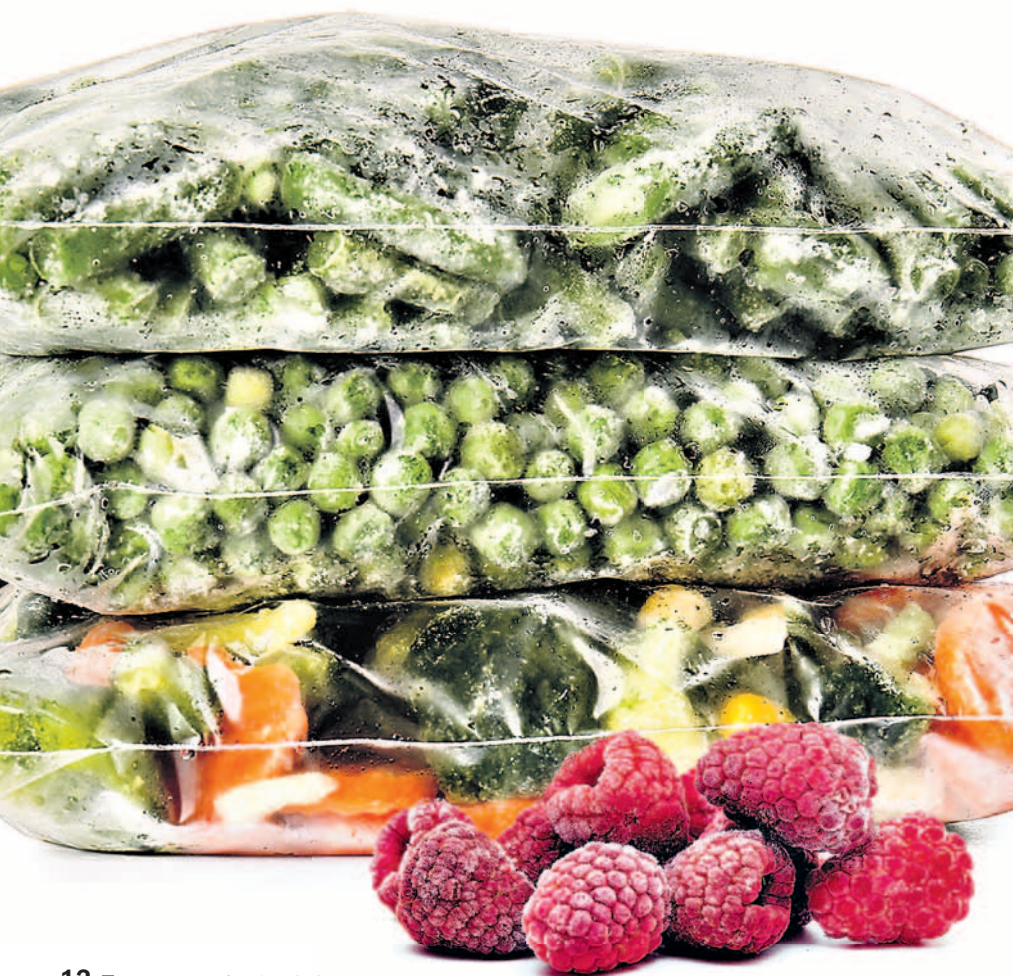
раля, имеют удлинено-грушевидную форму. Окраска серовато-зеленая с легким размытым румянцем розового оттенка.

■ **Чудесница.** Плоды массой до 200 г хранятся до 150 дней. Они усеченно-конические, гладкие. Основная окраска зелено-желтая, покровная – красная.

■ **Февральский сувенир.** Плоды массой 130–200 г хранятся до 150 дней. Они удлинено-грушевидные, правильной формы. Окраска желтая.

Татьяна Семенова, к. с.-х. н.

Маловат холодильник? **Покупаем морозильник!**



Чтобы сохранить выращенный урожай максимально натуральным и полезным, достаточно его заморозить. И тут не обойтись без морозильной камеры. Расскажем, как выбрать такое оборудование, которое будет не только сохранять продукты, но и радовать удобством использования

Морозильная камера или ларь

Чтобы сделать верный выбор, нужно учесть достоинства и недостатки обоих вариантов. Если говорить про внешний вид, в интерьер квартиры или дома органичнее вписывается вертикальная камера. Ларь больше подойдет для размещения в кладовых или на лоджиях. Однако здесь все индивидуально.

Вместительность больше у ларей. Потому что они представляют собой единую емкость без ящиков и полок. Только сверху у них есть съемные проволочные сетки.

Для ежедневного пользования удобнее камеры. Продукты в них лучше видно, их проще доставать. В них можно без труда соблюсти правила продуктового соседства, то есть хранить мясо отдельно от овощей. В ларе, чтобы добраться до того, что лежит на

дне, придется вытащить все, что размещено сверху. И так каждый раз. И, конечно, все будет лежать в одной емкости.

Размер

Зачастую сложно найти в уже сложившемся пространстве место для новой техники. Производители морозильного оборудования учли этот момент, поэтому сегодня можно найти морозилку практически под любые возможности.



РАЗМЕР И ОБЪЕМ В РАЗНЫХ МОДЕЛЯХ МОГУТ НЕ СОВПАДАТЬ. ДЕЛО В ТОМ, ЧТО ХОРОШЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ С ВЫСОКИМ КЛАССОМ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ И МЕНЬШИМ ПОТРЕБЛЕНИЕМ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ ИМЕЕТ ДОВОЛЬНО ТОЛСТЫЕ СТЕНКИ. СООТВЕТСТВЕННО, ВМЕЩАЕМЫЙ ОБЪЕМ МЕНЬШЕ, ЧЕМ В ДЕШЕВЫХ ВАРИАНТАХ.

**ВАЖНО
ПОМНИТЬ!**

Если места совсем нет, стоит обратить внимание на модели высотой от 70 см. Такие можно уместить под столом или установить вместо кухонной тумбы. Правда, и вмещает он немного.

Следующий сегмент имеет высоту 100–150 см. И хоть под столешницу их уже не поставит, ими можно заменить напольный шкаф. Сверху получится установить микроволновку или комбайн.

Самые вместительные варианты – полноценные морозильные камеры до 200 см высотой.

Если условия стесненные, выбирать следует именно вертикальные модели, а не лари. Последние занимают немало места на полу и при этом не позволяют задействовать верхнее пространство, так как там расположены дверцы.

Климатический класс

Есть четыре класса, каждый из которых соответствует определенному диапазону температуры воздуха:

- N (нормальный) от 16°C до 32°C
- SN (субнормальный) от 10°C до 32°C
- ST (субтропический) от 18°C до 38°C
- T (тропический) от 18°C до 43°C

Если морозильная камера будет размещена в квартире или отапливаемом доме, на такое деление можно не обращать внимание. Как правило, комнатная температура соответствует каждому классу. Но не всегда в жилом помещении достаточно места. Ино-

**ВАЖНО
ПОМНИТЬ!**

**МОРОЗИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ
ПОД ПРЯМЫМИ СОЛНЕЧНЫМИ
ЛУЧАМИ, ЕГО НЕОБХОДИМО
ЗАТЕНЯТЬ.**

гда единственно возможный вариант – разместить камеру в холодильной пристройке. И вот здесь надо учесть диапазон температур.

Есть и такие морозилки, которые можно использовать при минусовых температурах. Как правило, до –15°C. Их допускается устанавливать на балконах. Для морозных зим они, конечно, не подойдут, а вот в районах с мягким климатом могут стать хорошим решением.

ЦЕНА

- * Стоимость морозильного шкафа зависит от многих факторов – производителя, класса энергоэффективности, наличия дополнительных опций и т. п. Однако немаловажный и даже определяющий критерий, на который можно ориентироваться – высота.
- * За небольшие модели морозильных камер от 70 см придется отдать более 15 000 руб.
- * Морозилки высотой более 100 см будут стоить от 25 000 руб.
- * Полноценные камеры стоят от 30 000 руб.
- * Цены на морозильные лари начинаются от 12 000 руб.



ДАЧА

СЕГОДНЯ ЕЩЕ НУЖНЕЕ И ПОЛЕЗНЕЕ!

- Натуральная полезная еда прямо с грядки



- Выгодное вложение денег



- Прекрасный отдых с семьей на природе



Газета «ДАЧА»
pressa.ru» выходит 2 раза
в месяц. Подписной
индекс в каталоге
«Почта России» П2940



Реклама 12+



Яблочные **напасти**

Богатый урожай яблок всегда достается садоводам непросто, требует определенных знаний, навыков и трудолюбия. Однако мало получить хороший урожай, необходимо суметь сохранить и уберечь его от различных напастей зимой

Лежкость плодов зависит от сорта, агротехники его выращивания (доз и сроков внесения удобрений, комплекса химических и других защитных мероприятий от болезней и вредителей, сроков уборки, т. е. состояния зрелости плодов). Особенно важное значение имеют, конечно же, условия хранения плодов – температура и влажность.

Значительное ухудшение качества плодов и овощей в период хранения может быть вызвано различными причинами. В их числе могут быть как инфекционные заболевания, так и физиоло-

гические, которые возникают без участия инфекции.

Инфекционные заболевания плодов, проявляющиеся в период хранения, в одних случаях являются результатом заражения их еще в саду, в других – возникают во время транспортировки или при хранении. В зависимости от возбудителя (или причины) одни болезни развиваются медленно или совсем не прогрессируют в период хранения, другие быстро развиваются в пределах уже зараженного плода и легко распространяются на соседние при прямом контакте или по воздуху.

■ ИНФЕКЦИОННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ

■ **Плодовая гниль, или монилиоз** – может развиваться как в саду, так и при хранении. Поражение начинается с небольшого бурого пятна, которое, быстро разрастаясь, за несколько дней может охватить весь плод. Мякоть становится буровато-коричневой, рыхлой, приобретает сладковато-винный вкус. На плодах, зараженных еще в саду, образуются желтоватые подушечки спор гриба, которые располагаются правильными концентрическими кругами. При заражении плодов в период хранения спороношение на поверхности плода обычно не развивается. Плод быстро мумифицируется. Мумия плодовой гнили на поверхности гладкая, блестящая, черная с синеватым оттенком.

Меры борьбы с возбудителем заболевания должны строиться в зависимости от особенностей развития болезни в конкретных условиях. В садах, где болезнь разви-

вается только в форме плодовой гнили, главное внимание должно быть уделено защите плодов от повреждения их плодовой гнилью и другими вредителями, а также от поражения паршой и всех повреждений плода, которые могут явиться «воротами» для попадания в плод инфекции.

Важное значение имеют профилактические мероприятия. Пораженные мумифицированные плоды осенью собирают и уничтожают. Летом необходимо периодически собирать падалицу, с которой обычно и начинается развитие и распространение гнили. Для химической защиты плодов от возбудителя заболевания проводят обработки 1%-ной бордоской смесью, используют фунгициды «Абига-Пик», «Кумулус», «Купроксат», «Скор», «Хорус».

■ **Горькая глеоспориозная гниль, или антракноз яблок**, проявляется после уборки урожая. Заражение происходит еще



Плодовая гниль



Серая гниль

в саду через чечевички плодов. Мякоть пораженных плодов горькая, резко отграничена от здоровой ткани. Малоподвижные споры гриба изначально находятся на ветвях и стволах, местах срезов и попадают на плоды с каплями дождя, росы, иногда переносятся насекомыми.

Болезнь развивается не сразу, а только при достижении плодами определенной стадии зрелости или уже во время хранения. В целях защиты яблоневого сада от поражения глеоспориозной горькой гнилью необходима тщательная очистка деревьев и всего участка от засохших, омертвевших и зараженных ветвей. Рекомендуется проводить съем и уничтожение пораженных плодов, в том числе мумифицированных; своевременно убирать урожай с дерева.

При хранении следует создавать неблагоприятные для развития гнили температурные условия. В этом случае, достаточно снизить температуру в хранилище до 1–5°C и поддерживать низкую влажность воздуха. Споры гриба сохраняют жизнеспособность, но при 0°C они теряют активность.

Основные защитные мероприятия в борьбе с инфекцией следует осуществлять при работах в саду. Обрезку яблони необходимо проводить зимой или ранней весной при холодной погоде. Срезы веток зачищают, обеззараживают и заживают раны специальными пастами.

■ **Серая гниль** проявляется в виде серой гнили плодов с образованием на них серого пушистого налета спор. Со временем на сгнивших плодах образуются

многочисленные черные склеротии – уплотнения грибницы возбудителя заболевания. Инфекция может попасть на плоды еще в саду или при транспортировке, но само развитие гнили происходит уже

при хранении. Споры гриба легко распространяются по воздуху.

Рекомендуется тщательная дезинфекция мест хранения и тары. Необходимо своевременно снимать и сразу охлаждать плоды, при уборке предохранять плоды от контакта с почвой и травой. В течение вегетации проводить обработки препаратами «Алирин Б», «Гамаир», «Скор».

***Хорошие результаты
против комплекса
вредителей дает
применение инсектицидов
«Кинмикс», «Кемифос»,
«Фуфанон»***

**ВАЖНО
ПОМНИТЬ!**

**ОПТИМАЛЬНЫЙ РЕЖИМ ХРАНЕНИЯ ЯБЛОК: ТЕМПЕРАТУРА
ОТ 1 ДО –1°C ПРИ ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ВЛАЖНОСТИ 90–95%
В ТЕЧЕНИЕ 3–6 МЕСЯЦЕВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СОРТА.**

■ НЕИНФЕКЦИОННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ

■ **Налив, или стекловидность плодов** наиболее часто встречается в годы с теплой осенью, когда плоды довольно быстро перезревают. Появляется стекловидность кожицы и мякоти, затем ее побурение.

В качестве защитных мероприятий рекомендуется известкование кислых почв и внесение калийных удобрений. Необходимо снимать плоды в начале съемной зрелости и быстро охлаждать их до оптимальной для сорта температуры хранения.

Замораживание плодов происходит при продолжительном воздействии температур ниже -2°C . При подмораживании яблоки оттаивают постепенно при температуре 2°C и нормальной относительной влажности воздуха, после чего их необходимо реализовать в кратчайшие сроки.

■ **Горькая ямчатость плодов.** На поверхности плодов появляются слегка вдавленные, окру-

глые бурого цвета пятна диаметром 2–5 мм. Причина – несбалансированное питание (низкое содержание в плодах кальция, избыток азота, высокие дозы калия и магния).

Дефицит кальция бывает на кислых почвах, в районах, где выпадает большое количество осадков. При недостатке кальция наблюдается также крапчатое пожелтение листьев, на которых появляются буроватые пятна, края их буреют и закручиваются вверх, отмирают верхушки побегов, плоды плохо хранятся. Нормализовать содержание кальция можно, опрыскивая яблони по листьям раствором хлористого кальция: 30–40 г на 10 л воды.

В период вегетации проводят 4–8 опрыскиваний кальцийсодержащими препаратами с интервалом 15 дней, начиная через 10 дней после опадения лепестков цветка.

Татьяна Петрова, к. с.-х. н.



Горькая ямчатость плодов



Стекловидность плодов



Эксперты советуют

Наши уважаемые ученые, как правило, помогают читателям умными советами, выступая экспертами «Дачного спеца» по самым разным темам. Сегодня мы попросили их побыть просто дачниками и рассказать, как они сами сохраняют свой урожай в домашних условиях. Личный опыт не менее интересен и важен. Заглянем в гости к хорошо известным нам людям!

■ ПЛОДЫ – В ПАКЕТЫ, ПАКЕТЫ – В ХОЛОДИЛЬНИК

Андрей Седов, ученый
агроном, к. с.-х. н., директор
ООО «Садовая компания «Садко»:

Самый лучший способ длительного хранения – использовать поздние сорта яблок и груш, тогда не будет проблем.

Я закладываю в подвал (когда он есть – это полдела) плоды зимних сортов, и яблоки, и груши именно на длительное хранение. До июня они хранятся спокойно.

Кроме того, в гараже у меня стоит дополнительный холодильник, вместимостью 200 л. Осе-

нюю я складываю яблоки и груши в небольшие тонкие полиэтиленовые пакеты – по 1–1,5 кг, так, чтобы плодоножки не протыкали пакет. Естественно, плоды должны быть чистые, без вмятин, плодожорки. Пакеты с фруктами складываю друг на друга, плоды лежат долго. Например, даже летний сорт яблок Орловин и груша Чижовская хранились до Нового года.

В пакете плоды дышат очень медленно, не высыхают. Главное в

хранении фруктов – подавить процесс дыхания. Чем интенсивнее дышит плод, тем хуже хранится. А интенсивно он дышит благодаря высокой температуре и газовому составу среды. А полиэтилен этот процесс сильно ограничивает.

В этом году у нас грушевый год, ее много, сразу не съешь. Снимем ее чуть недозрелой, сложим в пакеты – и в холодильник. При хранении у груши исчезают каменистые клетки, и она становится мягкой и сочной.

■ ВИНОГРАД ХРАНИТСЯ ДО 8 МАРТА

Леонтий Кирягин, виноградарь:

Скажу сразу: для хранения свежего винограда нужен определенный температурный режим и режим влажности, а еще подбор сортов и качественные отборные грозди. А дальше уже можно говорить о технологии.

Перед сбором урожая лучше подольше подержать его на кустах. Лучше хранятся поздние сорта с толстой и плотной шкуркой. Сбирать лучше в сухую погоду, чтобы не было дождей 4–5 дней. На кожуре ягод есть вещество пруин, защищающий от загнивания. Если его смоем дождем, необходимо время для восстановления.

Срезая грозди, желательно меньше касаться их руками. Держать нужно за гребеночку. Испорченные ягоды осторожно удаляем, не забывая о пруине. В помещении для хранения температура должна быть не ниже 0 и не выше

10 °С. Излишней сырости тоже не должно быть. На дно пластиковых ящиков стелим бумагу, осторожно в один слой укладываем грозди. Ящики ставим друг на друга. Периодически проверяем и испорченные ягоды удаляем. Виноград таким образом хранится до 8 Марта.

Есть еще способ, но я сам его не использую. Гроздь срезают вместе с частью лозы. На оба конца насаживают по сырой картошке и подвешивают. Можно вместо картошки один конец лозы опустить в бутылку с водой. В воду положить пару угольков активированного угля. Бутылка лучше темная из-под шампанского.

А продукты переработки винограда можно сохранить еще дольше. Сушеный виноград, соки, вина, коньяки и еще около двух десятков наименований могут храниться годами и приносить пользу вашему здоровью в любое время года.

Фрукты – в камеры хранения

Дачниками, пожалуй, уже использованы все возможные способы хранения яблок и груш.

Но все же нелишне напомнить о правилах, которые позволят продлить свежесть фруктов до Нового года и даже до весны

Оптимальные условия хранения яблок и груш:

- влажность воздуха 85–90%. Если слишком сухо, плоды высыхают, если излишне влажно, гниют;

- температура 0–5°C, без резких перепадов;

- постоянная вентиляция и регулярный приток свежего воздуха;

- не держат рядом плоды разных сроков созревания;

- яблоки или груши укладывают в два слоя, максимум – в три, по диагонали, прокладывая каждый слой бумагой или пересыпая опилками лиственных пород;

- используют прокаленный песок для засыпания плодов, фрукты лучше хранятся, не гниют и не засыхают. Песок насыпают на дно ящика толщиной до 5 см. В один слой складывают плоды, не касаясь друг друга. Полностью засыпают песком. Укладывают второй слой, снова засыпают песком;

- яблоки хорошо хранятся в гречишной шелухе или сушеной лимонной мелisse;

ПОД УЛЬТРАФИОЛЕТОМ

*** Яблоки раскладывают в один слой и облучают по 15 минут с каждой стороны бактерицидной ультрафиолетовой лампой, подвешенной на расстоянии 1,5 м от плодов. Это позволяет сохранить яблоки на протяжении всей зимы.**

- груши хранят только с плодоножкой;

- яблоки и груши не держат рядом с ароматными овощами, чтобы не пропитались запахом, например, капусты или лука.

- для тонкокожих сортов яблок желательна пропитка – оборачивают по одному в бумажную салфетку, пропитанной вазелином. 100 г вазелина достаточно для пропитки 500 салфеток;

- на стеллаже ящики устанавливают друг на друга только в том случае, если дно верхней емкости не упирается в плодоножки фруктов.

Марина Соловьева

ОВОЩИ



- Ошибки при хранении картофеля
- Тайничок для овощей
- Тепличные трюки

5 ошибок при хранении картофеля

То вянет, то портится, то прорастает – сохранить картофель в лучшем виде удастся не всегда и не каждому. В чем проблема, какие ошибки совершают садоводы, мы поговорили с доктором с.-х. наук, селекционером Александром Васильевым. И проанализировали, каким образом можно избежать просчетов в хранилище



Александр Васильев,
д. с.-х. н., селекционер

НАРУШЕНИЕ АГРОТЕХНИКИ ВЫРАЩИВАНИЯ И УСЛОВИЙ УБОРКИ УРОЖАЯ

1

■ Половина успеха при хранении картофеля – его правильное выращивание. Картофель за период выращивания необходимо вовремя поливать (до цветения), полоть, проводить защитные мероприятия, окучивать. Уборку следует проводить в сухую солнечную погоду, а в ненастье лучше отложить. При идеальной погоде клубни меньше повреждаются, куски земли, тем более грязь, на них не задерживаются. После уборки клубни нужно просушить 3–7 дней в куче под навесом, только не под солнцем. По-

сле этого выдержать «лечебный» период от 7 до 14 дней, и температура воздуха в этот период должна быть 15–18 °С. Это необходимо, чтобы полученные при уборке ранки затянулись, а скрытые болезни на клубнях проявились. Больные клубни на хранение не отправлять, а положить на использование в пищу. В хранилище мы должны заложить сухие чистые здоровые клубни.

ХРАНЕНИЕ РАННЕСПЕЛЫХ, СРЕДНЕПОЗДНИХ И ПОЗДНЕСПЕЛЫХ СОРТОВ КАРТОФЕЛЯ ВМЕСТЕ

2

■ Еще более серьезная ошибка – навалом в одной куче. Раннеспелые сорта должны быть отделены

от остальных, потому что они не предназначены для длительного хранения. Их употребляют в пищу в первую очередь. И самое идеальное – сразу во время уборки разделить картофель по сортам и фракциям. Ранние, мелкие и с признаками болезни также идут в пищу в первую очередь. На длительное хранение отправляются среднепоздние и позднеспелые сорта среднего и крупного размера, без признаков болезни.

3 ДЛИТЕЛЬНОЕ ПРЕБЫВАНИЕ КЛУБНЕЙ ВО ВРЕМЯ ПРОСУШИВАНИЯ НА СОЛНЦЕ, А В ПЕРИОД ХРАНЕНИЯ – ПОД ЛАМПАМИ

■ Если садоводы решили высушить клубни на солнце, то чаще всего это приводит к озеленению клубней. Особенно склонны к этому сорта с белой или желтой кожурой. Красные и фиолетовые меньше подвержены озеленению. Поэтому повторяю – сушить и лечить надо под навесом, на сквозняке, без доступа света. Но и хранить надо в темноте. Порой даже под искусственным светом происходит озеленение. Недаром в промышленных хранилищах электрический свет малой мощности.

4 НЕСОБЛЮЖДЕНИЕ РЕЖИМА ХРАНЕНИЯ

■ Клубни порой довольно быстро начинают подгнивать, прорастать или становятся сладкими.

Картофель должен храниться при температуре от 2 до 4 °C и

влажности воздуха 85–90%. В подвале такие условия создать не так сложно. Но некоторые садоводы даже на балконе или лоджии умудряются соорудить специальное подогреваемое хранилище из современных материалов. До Нового года условия хранения выдерживаются. С увеличением светового дня и солнечного тепла становится сложнее. Повышенные температуры ведут к прорастанию клубней, хранение в навал – к потемнению клубней из-за давления верхних слоев на нижние. Клубням из нижних слоев катастрофически не хватает кислорода. По этой же причине нельзя хранить картофель в мешках, полуженных друг на друга.

5 ХРАНЕНИЕ КАРТОФЕЛЯ ВМЕСТЕ С ОСТАЛЬНЫМИ ОВОЩАМИ

■ Овощам – картофелю, свекле и моркови, репчатому луку и другим – требуются разные условия хранения. По влажности условия хранения картофеля приблизительно совпадают с морковью, но клубням картофеля требуется температура на 1–2 °C выше. Для свеклы влажность должна быть больше 90%, а для картофеля это опасно в плане развития гнилей. Репчатый лук хранится либо при температуре 18–20 °C, либо меньше 0 °C. При высокой температуре картофель начнет прорастать, а при температуре 0 °C крахмал в клубнях превратится в сахар, и клубни начнут сладить. Товарные качества резко снизятся.

Светлана Налетова



Мой дом – мое хранилище

Самый насущный вопрос для дачника осенью – как сохранить выращенное в домашних условиях. Не у всех есть погреб и подвал, но даже если на участке они имеются, зимой не сразу доберешься, а овощи нужны под рукой. Куда и как сложить плоды дома, чтобы они сохраняли свежесть как можно дольше?

■ **Картофель.** Популярный в народе способ хранения клубней – утепленный ящик на балконе или лоджии. Делают своеобразный «сундук», обкладывают утеплителем, обивают вагонкой, чтобы плоды не соприкасались с утеплителем. Также протягивают электричество – если зимой температура опускается ниже -15°C , то включают лампочку. Она должна быть изолиро-

вана (можно кирпичами), чтобы не возник пожар. Картофель хранится до нового урожая. Для закладки выбирают клубни среднего размера – у крупных большая поверхность поражений.

Картофель хранят в ящиках, в стенках которых есть небольшие отверстия для доступа воздуха к клубням. Чтобы предотвратить гниение клубней, их можно

пересыпать небольшим слоем сухих опилок (впитывают лишнюю влагу), а также измельченными листьями рябины (уничтожают микробы). Сверху картофеля накладывают свеклу, тем самым лишняя влага от картофеля впитывается свеклой.

Ящик с картофелем можно хранить в холодном коридоре, по ту сторону дверей в квартиру. Повезло тем, у кого есть предбанник в квартире. В прохладе урожай живет дольше. Главное, чтобы ящики или мешки были вентилируемые.

■ **Помидоры** можно сохранить до середины зимы. Для этого их снимают с кустов полуспелыми, «молочными». Отбирают лучшие, обязательно неповрежденные. Плодоножку отрывают полностью и прогревают плоды в горячей воде (примерно 60 °С) пару-тройку минут. Эта процедура хорошо защищает плоды от фитофтороза. Важно следить за температурой воды – от недостаточно горячей толку не будет, а от слишком горячей – просто размякнут. После прогревания помидоры вытирают и выкладывают на просушку.

Затем каждый помидор протирают ваткой, смоченной в спиртовом растворе или в водке. Продезинфицированные таким образом плоды складывают в неглубокие ящички, дно которых выстилают газетой, также смоченной в водке. Между слоями тоже прокладывают «водочный» лист. Делают обычно два слоя. Каждую неделю проводят «досмотр» томатов, чтобы выбрать созревшие плоды

и удалить те, которые начинают портиться.

■ **Томаты**, вымытые и высушенные, в стадии молочной спелости укладывают в банки. Вливают по стеночкам 3 ст. ложки спирта и поджигают. Пока спирт горит, банку с томатами нужно раз 3–4 встряхнуть. И сразу же закрутить стерилизованной металлической крышкой. Поспевают помидоры как раз к Новому году.

■ **Огурцы** отходят быстро, но можно сохранять их целый месяц. Сорванные плоды укладывают в неглубокую пластиковую миску вертикально, обязательно хвостиками вниз. Наливают на дно холодную воду. Накрывают полотенцем и ставят в холодильник.

Есть еще один способ – каждый огурец можно завернуть в бумажную салфетку, положить в целлофановый пакет и хранить просто в прохладном месте. Так зеленцы проживут больше двух недель. Огурцы с тонкой кожицей долго не хранятся, нужно брать «толстокожие».

■ **Морковь** хранят в обычной бочке, каждый слой пересыпав слегка влажными опилками. Желательно хвойных пород. Мыть не нужно, собрали – сложили. Все долго и хорошо сохраняются. Если поблизости есть пилорама, наведайтесь за опилками.

■ Мытую и высушенную **морковь или картошку** кладут в обычные пищевые полиэтиленовые пакеты – помещается 2–3 кг, герметично завязывают и укладывают в холодильник, если есть

место. Хранятся до нового урожая. Только сорта должны быть поздние, а сами корнеплоды – без единого повреждения. Полиэтилен чем тоньше, тем лучше – так плоды будут дышать, а лишние газы – уходить.

■ **Головки чеснока** можно хранить в обычной сумке или мешке в теплом месте. Главное, чтобы ткань пропускала воздух. Но для лучшего хранения чеснок после уборки споласкивают в растворе марганцовки. Таким образом избавляют урожай от гнилей и инфекций, накапливающихся в почве. В ведре разводят немного марганцовки и споласкивают все луковицы, потом подвешивают на просушку. Держат минимум две недели. Эту процедуру можно проделать и через время после уборки – сейчас сполоснуть в растворе марганцовки и потом хорошенько просушить.

■ **Лук** хорошо хранится в прихожей дома, где сухо и прохладно. Складывают его в овощные пластиковые ящики. Время от времени перебирают и удаляют начинающие портиться луковицы. Главное – выбрать правильный сорт и хорошо просушить урожай. Подходящие для хранения сорта Ред барон, Центурион, Штутгартен Ризен и многие другие.

■ **Лук-севок** хранят в песке. В ведро насыпают сухой песок (10 см), раскладывают севок, снова песок и т.д. Держат ведро в комнате. Песок должен быть чистый, без примесей, прокаленный. Верхний слой накрывают тряпкой. Весной, за две недели до посадки,

севок вынимают. Лучше всего хранятся не крупные головки, а среднего размера.

■ **Лук, чеснок, кабачки** хорошо сохраняются под кухонной мебелью, которая, как правило, поднята на ножках. Здесь сухо, и луковицы, кабачки дольше сохраняют вкус, чем просто где-то в уголке кухни. Лук удобно хранить в открытых картонных коробках и невысоких деревянных ящиках. Но для хранения овощей следует выбирать места подальше от духовки и посудомоечной машины, так как перепады температуры в разы сократят срок их жизни.

■ **Тыква, лук и лук чернушка** хорошо сохраняются в коридоре квартиры в скамейке и коробе в форме пуфа. В этом же коробе можно разместить запасы соевых и варенье. Главное, не использовать полиэтиленовую тару. Лучше взять картонную коробку.

■ **Лук, чеснок** отлично хранятся в небольших тканевых мешочках, подвешенных к потолку. Это могут быть мешочки из хлопка, ситца или капроновые колготки, или чулки, или коробки из-под обуви. Луковицы можно пересыпать солью. Тряпочные мешочки можно вымочить в крепком соляном растворе, высушить (мешочек станет твердым, но не костяным), сложить в него озимый чеснок. До поздней весны хорошо пролежит при комнатной температуре (17–18°C).

■ **Кабачки и тыквы** лучше сохраняются, если срезать их с большим хвостиком. Хранят в сухом месте, чтобы плоды не прикаса-

лись друг с другом, перекладывая бумагой.

■ **Лук-севок** после просушивания помещают в холодильник при температуре 1–3°C и влажности воздуха 80–90%. Потери здесь минимальные, кроме того, лук, сохраненный холодным и холодно-теплым способами, не стрелкуется.

Лук-севок также хранят в деревянных ящиках при температуре 18–20°C и влажности воздуха 50–60%. Слой севка не должен быть более 10 см.

■ Лучшее хранилище для овощей – морозильная камера. В ней овощи сохраняются до следующего года и даже дольше. Овощи чистят, натирают на терке.

Из плотной пищевой пленки вырезают квадраты, в центр каждого раскладывают морковь либо свеклу и скатывают колбаской, закручивая края. Получаются брусочки-конфетки, которые раскладывают в ящик морозильной камеры.

■ Урожай можно сложить в берестяные туески. Береста сдерживает развитие микробов, вызывающих порчу продуктов, удерживает температуру внутри емкости. Еще один вариант – хранение в емкости из обварной керамики. Это может быть напольный горшок с крышкой или большая закрытая ваза. В ней урожай хорошо защищен от температурных перепадов и излишней влаги.

Тайничок для овощей

Этот прием сохранения корнеплодов я использовала много лет назад, когда на даче еще оставались неводеланные участки.

Копаем в укромном месте огорода яму нужного размера, например, чтобы поместилось ведро да еще углубилось сантиметров на 10–20. Ведро должно быть дырявым – для воздухообмена. Еще удобнее использовать деревянный ящик.

В ведро или ящик плотно укладываем предварительно обрезанные и просушенные корнеплоды (не мытые). Тару закрываем крышкой или плотным кар-

тоном, мешковиной, но целлофан для этой цели не подходит. Затем погружаем в подготовленную яму, оставляя над поверхностью воздушное пространство. Яму накрываем фанерой, сверху засыпаем слоем земли и дернины толщиной 10–20 см. Укрываем выдернутыми на зиму кустами однолетних или засыпаем слоем листьев для снегозадержания. Вот и все!

Весной после полного таяния снега и прогрева земли смело вскрываем «тайник». Вынимаем тару и радуемся свежести сохраненных сочных корнеплодов. Приятного аппетита, дачники!

Вера Шевцова, г. Воронеж

Бесплатно, по-деревенски

Как же сохранить капусту зимой? В погребе она преет и гниет, бывает – сохнет, становится невкусной. Но есть природный способ хранения капусты зимой, на мой взгляд, идеальный. Потребуется лопата, зола, сено и белый укрывной материал или мешок от сахара



Срезаем капусту обязательно в сухой день и просушиваем так, чтобы влага изнутри листьев полностью стекла. Для этого кочаны раскладываем кочерыжкой вверх и оставляем в сухом и проветриваемом помещении или под навесом на свежем воздухе на 1–2 дня.

Выкапываем траншею глубиной 35–40 см, посыпаем золой – это защита от мышей, выстилаем

ЛУЧШЕ ПЕРЕБДЕТЬ

- * Метод хорош, но вряд ли мыши боятся древесной золы. Все же желательно на дно траншеи перемешку с сеном и сверху положить отраву для мышей. Береженого Бог бережет.

дно и стенки сеном. Лучше выкопать заранее, пока земля не замерзла.

Поверх сена выстилаем белый укрывной материал с запахом, чтобы потом оставшейся частью накрыть капусту сверху – от мусора. Я обычно использую спан-

бонд. Он хорошо пропускает воздух. В крайнем случае можно использовать для укрытия мешки от сахара.

Закладываем капусту на хранение в один слой. Накрываем укрывным материалом и втыкаем колышки по углам траншеи, чтобы зимой можно было быстро найти место закладки припасов. Зимой участок может превратиться практически в снежную пустыню, поэтому колышки должны торчать выше снега. Засыпаем капусту сеном на высоту 25–40 см. Все готово.

Я этим способом хранения пользуюсь много лет, и ни разу он меня не подводил.

*Юрий Крутиков, основатель
Орехового питомника,
садовод-овощевод, г. Калуга*

ОТ НУЛЯ ДО МИНУС ПЯТИ

- * Капусту на хранение срезают поздно осенью, перед морозами. Укладывают капусту в траншею, когда температура опустится до –5–0 °С.

5 ПРЕИМУЩЕСТВ ХРАНЕНИЯ В ТРАНШЕЕ

- Это бесплатный способ сохранить урожай без затрат на строительство погреба.
- Капуста сохраняется очень вкусной – как будто только что срезали.
- Легко извлечь в любой момент столько, сколько нужно.
- Под сеном и снегом капуста не промерзает. Так можно хранить и морковь, свеклу, лук, чеснок, редьку, репу, пастернак.
- Простота и надежность. Мы пользуемся естественными физическими и биологическими свойствами материалов. Мы кладем на хранение, а сохраняет за нас природа.

СТАНЬ СПЕЦОМ В ДАЧНОМ ДЕЛЕ!



Следующий номер журнала
«ДАЧНЫЙ СПЕЦ»
в продаже с **21 ноября!**

КРАСИВЫЙ САД

ЦВЕТНИКИ • ТЕРРАСА • УГОЛКИ ОТДЫХА



ПИКНИК НА ДАЧЕ

КАК ОБОРУДОВАТЬ
ПЛОЩАДКУ ДЛЯ ОТДЫХА

С КЕМ ДРУЖИТ РОЗА В ЦВЕТНИКЕ

РЯДОМ С КАКИМИ ЦВЕТАМИ
РОЗЫ ВЫГЛЯДЯТ В БОЛЕЕ
ВЫГОДНОМ СВЕТЕ

САД НА СКЛОНЕ: ПРОБЛЕМА ИЛИ ВЕЗЕНИЕ?

КАК ОБЫГРАТЬ НЕРОВНОСТИ
УЧАСТКА

ЦВЕТНИК ДЛЯ ЗАНЯТЫХ ЖЕНЩИН

КЛУМБА С МИНИМАЛЬНЫМ
УХОДОМ

**НЕ
ЗАБУДЬ!**

Календарь работ Ноябрь

Овощные

➤ **ПОСЕВ.** Проводят подзимние посевы лука, моркови, петрушки, сельдерея, пастернака, шпината, укропа.

➤ **ХРАНЕНИЕ.** Проверяют состояние картофеля, тыквы, капусты, моркови и свеклы, которые убрали на хранение. Семена овощных культур, оставшиеся после дачного сезона, забирают в квартиры. Хранить их в неотапливаемом помещении зимой нельзя.

➤ **УХОД.** Компостную яму накрывают пленкой, а сверху насыпают землю слоем 30 см. Под таким укрытием компост не промерзнет. Осенние посадки лука и чеснока прикрывают одревесневшими стеблями многолетников.

➤ **ВЫГОНКА.** Поздней осенью еще можно получить свежую зелень. Посейте в ящики скороспелые сорта салата и шпината, посадите луки (репчатый, батун, шнитт) на выгонку. Регулярно поливайте, и буквально через две недели на подоконнике у вас будет еще один огород.

Фруктовые

➤ **ВРЕДИТЕЛИ.** После листопада на ветках плодовых деревьев становятся хорошо заметны зимние гнезда вредителей – златогузки, боярышницы, которые снимают и обязательно сжигают.

➤ **ЧЕРЕНКИ.** Заготавливают черенки для весенней прививки плодовых деревьев. Нарезают побеги текущего года из середины кроны. Для яблони черенки должны быть около 50 см длиной, для косточковых пород – короче. Хранят черенки во влажном песке при температуре около 0 °C.

➤ **УХОД.** В ноябре еще не поздно провести побелку стволов плодовых деревьев. Резкие похолодания, приходящие на смену влажной оттепели, повреждают стволы деревьев, на них появляются глубокие трещины. После похолоданий следует осматривать стволы и замазывать повреждения садовым варом.

Продолжение на стр. 34

Ноябрь

ЛУННЫЙ КАЛЕНДАРЬ 2025 ■ от Марины Мичуринской

1

Луна в Рыбах



Поливают тепличные и комнатные растения. Сажают луки (репчатый, батун, шнитт) на выгонку. Очищают газон от опавших веток и листьев, мульчируют его.

2-3

Луна в Овне

Досечивают комнатные цветы и растения защищенного грунта. Проводят профилактиче-

15-17

Луна в Весах

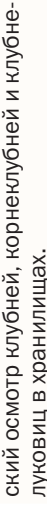


Проводят подзимний посев овощей и однолетних цветов. Ведут борьбу с обитающими почве вредителями и возбудителями болезней. Досечивают комнатные растения.

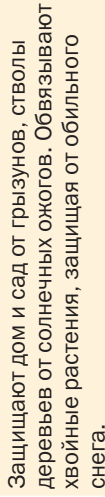
18-19

Луна в Скорпионе

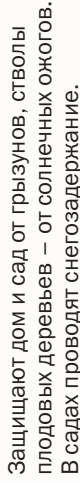
Поливают и подкармливают комнатные и тепличные растения. Ведут борьбу с наземными



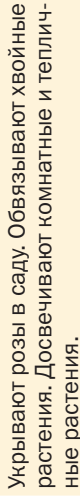
4 Луна в Тельце



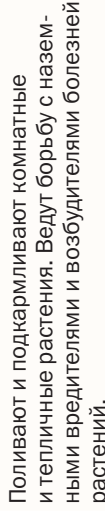
50
Луна в Тельце



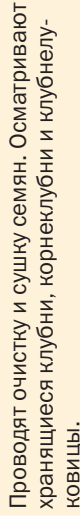
6-7  Луна в Близнецах



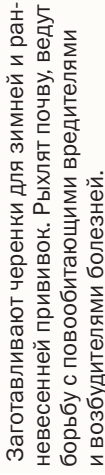
8-10  Лунна в Раке



11-12  Лъна во Лъве



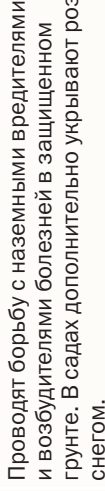
13-14 Луна в Деве



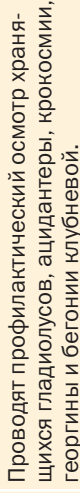
20 ●
Луна в Стрельце



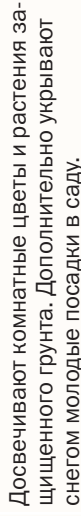
21-22  Луна в Стрельце



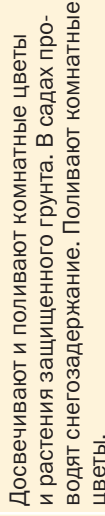
23-24  Луна в Козероге



25-27  **Луна в Водолее**



28-29  Луна в Рыбах



30
Луна в Овне



○ – полнолуние

- – убывающая

— новолуние

Ягодные

➤ **АКТИНИЯ.** При семенном размножении актинидии сухие семена высевают в ящики и ставят в подвал, где их следует держать при температуре 2–6 °С.

➤ **ЗЕМЛЯНИКА САДОВАЯ.** Основная задача на плантациях земляники – снегозадержание. Для накопления снега по периметру плантации можно установить щиты, а на самих грядках разложить побеги малины, ветки плодовых деревьев, оставшиеся после обрезки.

➤ **ВИНОГРАД.** В южных регионах на виноградниках при теплой погоде и отсутствии дождей нужно провести влагозарядковые поливы. Наибольший эффект дает полив по бороздам, которые делают в междурядьях. После полного укрытия растений следует очистить шпалеры от остатков лозы и листьев.

Цветочные

➤ **ХРАНЕНИЕ.** На зимнее хранение убирают клубнелуковицы гладиолусов и корнеклубни георгин.

➤ **ВЫГОНКА.** Гиацинты содержат при температуре 23–25 °С одну неделю в темноте, затем на свету. Когда растения зацветут, температуру воздуха нуж-

но снизить до 18 °С. Нарциссы держат на свету, но сначала при 15 °С, затем должно быть чуть теплее – 17–18 °С, а когда растения начнут цвести, температуру вновь снижают до 15 °С.

➤ **КЛЕМАТИСЫ.** С опор снимают клематисы, основания растений присыпают торфом.

➤ **ОБРЕЗКА.** В цветниках срезают последние цветы хризантем. Корни укрывают листвой, лапником, а сверху накрывают нетканым материалом.

➤ **УХОД.** Освободившиеся цветочные горшки и вазоны моют, дезинфицируют и убирают на хранение в непромерзаемое помещение.

➤ **УКРЫТИЕ.** В ноябре проводят окончательное укрытие роз. Перед наступлением устойчивых заморозков растения должны быть окучены и укрыты сухими листьями и лапником. Он поможет задержать снег и не даст ему уплотняться вокруг растений. Плетистые розы снимают с опор, укрывают лапником. Сверху устанавливают каркас, на который укладывают крафт-бумагу и пленку.

➤ **ХВОЙНЫЕ РАСТЕНИЯ.** Обвязывают можжевельники и туи шаровидной и вертикальной формы, чтобы мокрый снег не поломал побеги.

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Вы можете оформить подписку на **1-е полугодие 2026 года** на журнал «Дачный спец». Оформить подписку до почтового ящика можно во всех почтовых отделениях.

СТОИМОСТЬ ПОДПИСКИ

Срок подписки	Стоимость подписки
на 1 месяц	67,57 руб.**
на 2 месяца	135,14 руб.**
на 3 месяца	202,71 руб.**
на 4 месяца	270,28 руб.**
на 5 месяцев	337,85 руб.**
на 6 месяцев	405,42 руб.**

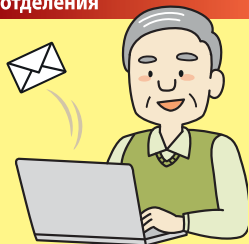


** Цены указаны по каталогу «Почта России» для жителей г. Москвы (с доставкой до почтового ящика). Цена может незначительно меняться в зависимости от региона доставки. Уточняйте стоимость подписки в почтовых отделениях и на сайте <https://podpiska.pochta.ru>

Журнал выходит 1 раз в месяц
Подписной индекс **П2960**
в каталоге «Почта России»

ОФОРМИТЬ ПОДПИСКУ до почтового ящика можно также НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА

как подписаться, сидя дома или на даче, без посещения почтового отделения



Онлайн на сайте Почты России
<https://podpiska.pochta.ru>
или через мобильное приложение «Почта России»

инструкция онлайн-подписки на сайте podpiska.pochta.ru и через мобильное приложение «Почта России»

- Выберите город, чтобы узнать цену на подписку для данного населенного пункта.
- Выберите журнал (по индексу – П2960 или названию – «ДАЧНЫЙ СПЕЦ»).
- Выберите способ доставки.
- Введите данные получателя: адрес доставки, ФИО.
- Выберите период подписки.
- Пройдите простую процедуру регистрации, если оформляете подписку на сайте впервые, или авторизуйтесь на сайте.
- Оплатите заказ банковской картой.

Отсканируйте QR-код, перейдите на сайт Почты России и оформите подписку на издание «Дачный спец»



ПОДПИСКА – ЭТО ЗАБОТА О СЕБЕ И СВОИХ БЛИЗКИХ!

Возникли вопросы по подписке? Звоните в редакцию: 8 (495) 937-95-77 (доб. 237)

Хотите делать заготовки на зиму быстро и с удовольствием? Вооружайтесь современными гаджетами и интересными находками. Они помогут сэкономить драгоценное время и минимизируют трудозатраты

Эти находки упростят заготовки

Электрическая закаточная машинка Скорокат

Если вы делаете много закруток на зиму, наверняка знаете, сколько сил приходится прилагать, чтобы качественно закрыть банку. Это занятие явно облегчит электрическая закаточная машинка.



Устройство работает от сети 220 В и представляет собой ручку с подвижным роликом. Задача пользователя сводится к нескольким шагам: уложить крышку на банку, установить на нее машинку, нажать на кнопку пуска и удерживать до щелчка. Никаких усилий не потребуется.

Машинка автоматическая, то есть после закручивания механизм не требует дополнительных действий для возврата ролика. Он принимает исходное положение и сразу готов к работе со следующей крышкой.

+ У автоматической закаточной машинки высокая производительность. Она справляется с крышкой в три раза быстрее ручного варианта.

— Довольно высокая цена модели.

Цена: от 10 000 руб.

Пакеты для мороженого

Замороженными овощами и фруктами уже никого не удивить. Но пакеты для мороженого мо-



Поддоны для заморозки

Если вам надоели слипшиеся замороженные ягоды и овощи, которые невозможно отделить друг от друга – замораживайте их сначала на подносе, а затем пересыпайте в пакет. И хотя для этого подойдет любой поднос, все же удобнее иметь специальные контейнеры. Они плоские и широкие, позволяют замораживать ягоды и овощи в один слой. Так каждый плод промерзает равномерно, не прилипая к другому, после их удобно пересыпать в пакет для хранения. Контейнеры вы-

гут изменить взгляд на заготовки. Они представляют собой небольшие (28 x 5,5 см) герметичные упаковки с zip-замком. В них можно порционно замораживать соки, чтобы наслаждаться фруктовым льдом, или поэкспериментировать с набором зелени для супов. Кроме того, это отличный способ создания авторских чаев со льдом и натуральными ягодами. Словом, можно приготовить полноценные замороженные блюда или заготовки для них.

+ Пакеты прочные и много-разовые. Их удобно хра-нить в морозилке.

- Могут возникнуть сложно-сти с извлечением замо-роженных продуктов.

Цена: от 300 руб. за 50 шт.



полнены из пластика, стойкого к минусовым температурам. Даже при -20°C они остаются стабильными. Имеют крышку, поэтому

их можно устанавливать в морозильную камеру в несколько ярусов.

+ Имеют удобные размеры 26 x 35 x 4 см. Через прозрачные стенки видно содержимое.

— Значимых недостатков не выявлено.

Цена: от 400 руб. за 2 подноса с крышками.

Вакууматор MACHEDGE

Вакуумный упаковщик для герметизации банок с винтовыми крышками. Прибор создает мощный вакуум, удаляя кислород, что значительно продлевает срок хранения заготовок, сохраняя их свежесть и вкус.



Использовать устройство просто. Нужно подготовить продукты, разложить по банкам и слегка накрутить на них крышки. Вакууматор надевают сверху. Важно следить, чтобы силиконовое кольцо плотно примыкало к горлышку. Затем нажимают кнопку «пуск». Через 30 секунд устройство с банки нужно снять, крышку докрутить как можно плотнее.

Вакууматор подходит для консервирования овощей, фруктов, солений и варенья. Герметичная упаковка защищает продукты от окисления, бактерий и порчи. А сыпучие продукты — от воздействия влаги, жучков и моли. Также сохраняет свежесть зелени и готовых блюд.

В комплект входят: вакуумный упаковщик, сменное силиконовое уплотнительное кольцо, зарядный кабель Type-C, инструкция на русском языке.

+ Открывает новые возможности хранения продуктов. Это распространяется не только на заготовки, но и на повседневные блюда.

— Подходит только для банок с винтовыми крышками.

Цена: от 2000 руб. Есть модели дешевле, но не все они подходят для отечественных банок. Некоторые рассчитаны на нестандартный вид емкостей, так как завезены из Китая.

Инсертер «В банке»

Инсертер пригодится для заготовок из корнишонов, помидоров черри, ягод и других неболь-

ших плодов. Приспособление будет полезным не во время консервирования, а после открытия заготовки. Внешне оно похоже на перевернутый пластиковый зонтик, кончик рукоятки которого расположен у самой крышки. Его погружают в банку до того, как заполнить ее овощами, фруктами или ягодами. На инсертер выкладывают продукты и закрывают заготовки привычным способом. Приспособление изготовлено из инертного пластика, который остается безопасным даже при длительном пребывании в маринаде.

Когда баночка открыта и верхние плоды съедены, инсертер поднимают за хвостик. Так расположенные внизу соленья или ягоды оказываются на поверхности. Не нужно вылавливать их ложкой или запускать в банку руку. Это удобно, эстетично и безопасно.

+ Подходит и для довольно крупных огурцов и помидоров. Можно использовать как дополнение к гнету, обеспечивая погружение огурцов в рассол. Для этого его используют на за-



ключительном этапе, перевернув вверх дном.

- Подходит не для всех банок. Есть варианты для емкостей 0,7; 1; 1,5 и 2 л.

Цена: от 30 руб. за 1 шт.

Наталья Степанова



Наш общий принцип: если хочешь, чтобы у тебя была легкая и радостная дачная весна, разгрузи ее: все возможные дела максимально выполни осенью. К ним относится и перестановка неудачно расположенных теплиц, а также покупка и установка новой

Тепличные **трюки**



Смотрит с юга на север...

А какое вообще лучшее расположение теплицы на садовом участке, и по каким принципам ее размещают? В идеале теплица должна не просто стоять на более солнечном месте, но и по направлению север-юг для лучшей освещенности и утреннего прогрева. Тогда она ловит боком самые первые лучи солнца, а продолжает прогреваться «другим боком» с последними лучами, – это особенно важно для весны с ее нехваткой тепла.

... или с востока на запад

Если вам хочется защититься от любопытных взоров соседей, теплицу вполне можно расположить с востока на запад, скажем, чтобы

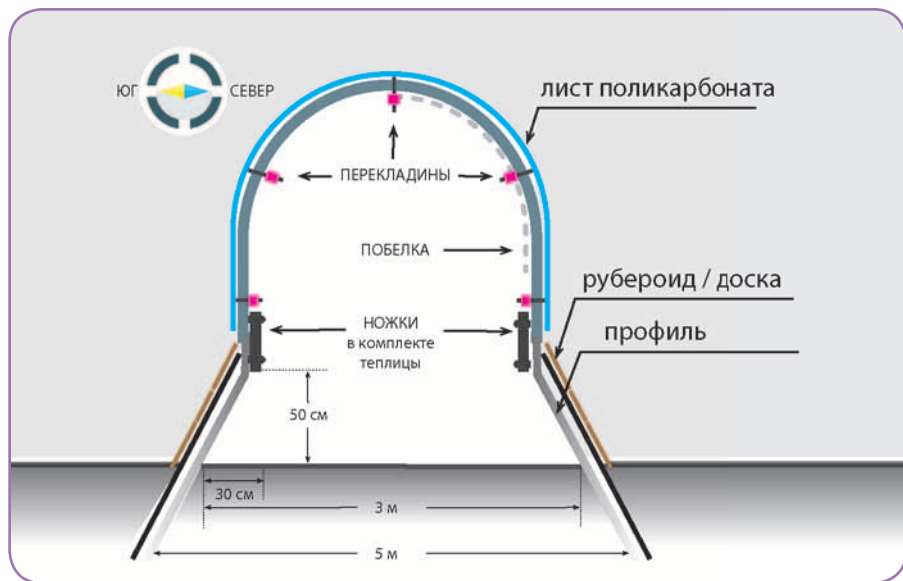
она стояла впритык к северной границе участка (вообще-то, по правилам отступают 2 м от изгороди). Северную сторону теплицы можно побелить – так она вам послужит еще и высокой глухой изгородью.

Но главное – побелка отражает солнечный свет и всегда усиливает фотосинтез. Используют обычную акриловую побелку для плодовых деревьев, немного разведя ее водой.

В случае установки «север-юг» белят весь северный торец с дверью.

Переносим ее на новое место

Часто бывает, что две короткие теплицы (стандартные поликарбонатные 3 x 4 м или 2 x 3 м) изначально были расположены



неудачно. Либо в тени, либо слишком близко к стенке другой теплицы, либо не вписываются в новую планировку участка. Теплицы можно перенести! И не только устранить эти недостатки, но и выиграть полезной площади в 30%.

Как перенести теплицу на новое место? Сначала надо обкопать ее снаружи по периметру на глубину ножек и листов поликарбоната. Следом по полученному образцу выкопать точно такую же бровку на новом месте. Затем позвать 2–4 друзей, поднять и перенести. Удобно приурочить к приходу гостей: выпили по рюмочке, бодро перекинули и потом по-настоящему празднуем перенос!

Лайфхак с «юбочкой»

Так за счет чего выигрыш площади в целых 30%?

За счет еще и «юбочки»: вбиваем в землю опорные ножки с небольшим наклоном, отступая за пределы «проекции теплицы» примерно 30 см (см. схему выше). Шире не нужно. Выше 50 см поднимать теплицу тоже нет резона – не забывайте, что внутри остались два порошка, которые неудобно будет перешагивать. А спиливать их не стоит, так как они обеспечивают ветроустойчивость всей конструкции.

Итак, по всей длине у теплицы получается расширение в виде «юбочки». По торцам ее нет, там низ после поднятия теплицы прикрыт откидной «заглушкой» из досок для проветривания – тоже бесценный лайфхак.

ПОДРОБНОСТИ МОНТАЖА

- * Перекладины и ножки желательно заранее прокрасить от ржавления. У перекладин стоит выпилить пазы с обеих сторон, чтобы удобнее ложились на дуги.
- * Все нужные отверстия в профилях и ножках можно насверлить в доме обычной дрелью (переносные электрошурупверты есть не у всех).
- * Если теплица старая, имеет смысл заодно купить и поликарбонат для ее полного обновления.

Юбочка дает всему проекту общую прибавку площади 5 м². Прибавляем к 6 м² и получаем 11 м². А было – 24 м² (две теплицы по 12 м² каждая). Мы получили 46% прибавки площади. Даже не 30! Одиннадцать квадратных метров – это, считай, новую теплицу бесплатно получили.

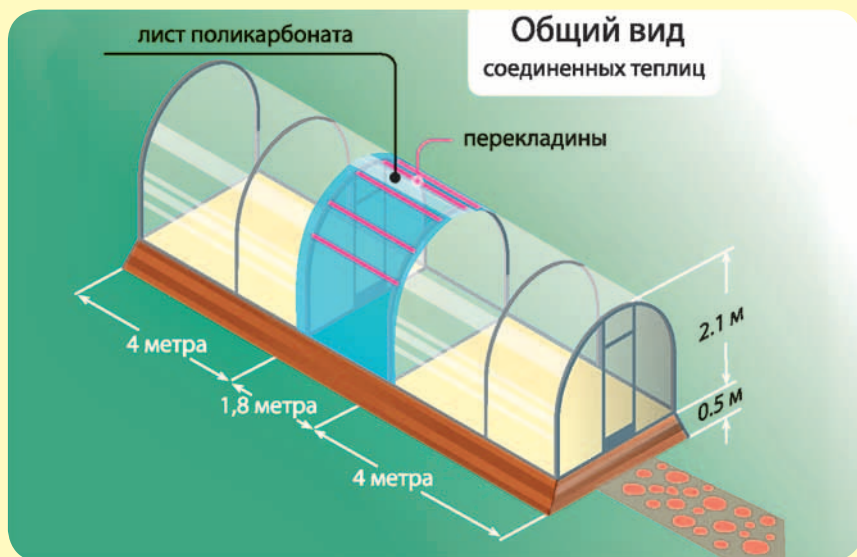
ЧТО В ИТОГЕ ИМЕЕМ?

Проект дает следующие преимущества:

- * выигрыш площади;
- * в более высокой теплице растения меньше перегреваются на солнце;
- * длинная теплица, побеленная изнутри, – это одновременно блок глухой изгороди.

*Павел Траннуа,
ученый агроном*

ХИТРАЯ КОМБИНАЦИЯ



■ ТЕПЕРЬ О КОМБИНИРОВАНИИ С ВЫИГРЫШЕМ

Как соединить две короткие теплицы (3 x 4 м), чтобы получилась одна большая? Например, если две теплицы стояли прежде в одну линию на небольшом расстоянии друг от друга (допустим, 1,8 м), то их несложно объединить, накинув сверху лист поликарбоната. Можно обойтись без дополнительных дуг, за счет поперечных реек.

Длина полученной теплицы станет почти 10 м (см. схему). В середине прибавится около 6 м² — это весьма заметно! А то ведь каждый раз не хватает места под перцы и баклажаны.

■ РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Нужен стандартный лист поликарбоната 2 x 6 м, продается там же, где торгуют теплицами, там есть и дуги. Этот лист

Общий вид соединенных теплиц

перекладки

и диктует размер проема 1,8 м. Поперечные перекладки, на которых он будет крепиться, — это либо какие-то материалы из своих запасов (доски, профили, уголки), либо покупные — 5 штук длиной по 2 м каждая. Словом, проект недорогой. Осталось снять двери и куски поликарбоната, которые оказались внутри нового строения.

Если вы намерены еще и приподнять полученную теплицу — а это настоятельно рекомендуется для борьбы с перегревом помидоров! — то понадобятся вкопанные в землю дополнительные ножки. Их тоже делают из б/у-профиля или уголков, подойдут куски арматуры, оцинкованные водопроводные трубы и пр. Для закрытия низовой прорехи используют на выбор снятые с торцов куски поликарбоната, рубероид, доски, полиэтилен.



Сохранить запасы впрок нам поможет **погребок**

Кризисные времена заставляют задуматься о сохранении всего выращенного. И чтобы не на пару недель, а действительно впрок.

При всем разнообразии современных технологий, в реалиях наших дач лучше всего работает один и тот же способ – хранение в погребе. Вот только есть он далеко не у всех. Что же делать? Делать хранилище!

В идеале заниматься организацией хранилища нужно еще на начальном этапе строительства дома, все грамотно рассчитав. Но раз его нет, а дом уже стоит, придется искать варианты. Не пропадать же урожаю!

Домашнее хранилище

Первое, что приходит в голову – сделать погреб внутри дома. Плюсы очевидны:

- Если дом зимой отапливается, то погреб не промерзает, его можно сильно не заглублять.
- Почва даже под неотапливаемым домом сухая, поэтому меньше промерзает (при низком уровне грунтовых вод).
- Проще подвести проводку.
- Зимой не нужно прочищать проход к погребу.
- Продукты под рукой.

Однако построить погреб в доме возможно не всегда. Чтобы

понять, ваш ли это вариант, ответьте себе на несколько вопросов.

1 Какой у вас фундамент?

Если он состоит из плит, построить погреб не получится. Конечно, можно разбить часть плиты, но такие изменения могут повлиять на всю конструкцию. Другие виды фундамента подходят больше.

2 Каков уровень грунтовых вод?

Если он высокий, то домашний погреб не для вас. Иначе вместо хранилища у вас получится колодец, а запасы пропадут. Чтобы определить уровень вод, можно обратиться к специалистам или узнать у соседей, не случаются ли в их погребах подтопления.

3 Позволяют ли грунт и размеры дома?

Важный момент – свойство грунта и расположение погреба относительно фундамента. На основание дома приходится большая нагрузка, которая распределяется вниз от подошвы фундамента в разные стороны, условно в виде призмы (см. схему). Угол нагрузки зависит от качеств грунта, значение колеблется от 15 до 45°. Чем неустойчивее и суше грунт, тем больше угол, тем меньше шансов на строительство.

Чтобы понять, не навредит ли сооружение погреба целостности вашего дома, набросайте план, придерживаясь ваших размеров. Если стены хранилища пересекаются со стороной призмы, строительство может повлечь проседание дома.

В случае со свайным фундаментом рекомендуется располагать погреб на одинаковом расстоянии от всех опор. Но не ближе 1,5–2 м к ним, иначе основание потеряет устойчивость.

4 Возможно ли организовать вентиляцию?

Это очень важный вопрос, решить который необходимо грамотно. И дело даже не в сохранности продуктов. Излишняя влага и газы, образующиеся от гниения продуктов, могут негативно влиять на здоровье жителей дома. Как правило, вентиляция состоит из двух труб, одна из которых выполняет роль приточного воздуха, а другая – вытяжного. Выходить они должны на улицу.

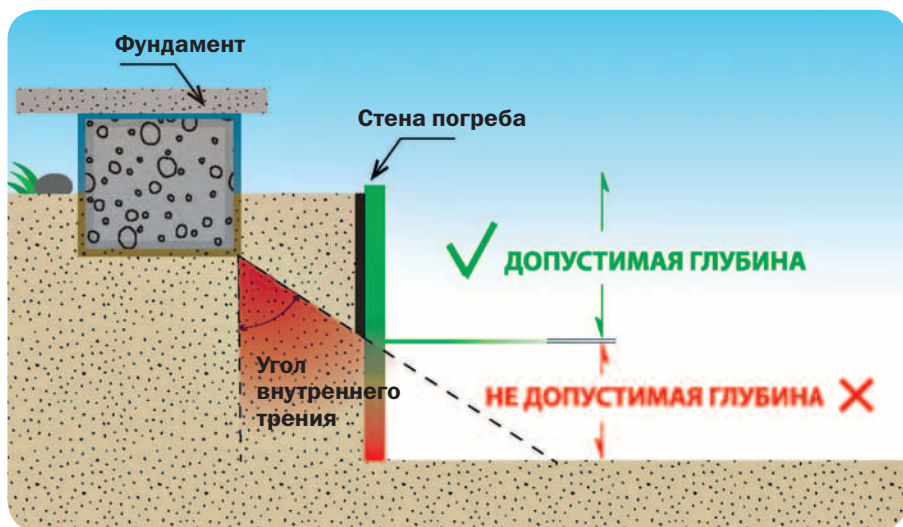
5 Готовы ли вы к этому?

Если вы удостоверились, что построить погреб внутри дома получится, приготовьтесь к тому, что дорогие сердцу интерьеры на время превратятся в строительную площадку. Работать придется в стесненных условиях.

Другие варианты

Как видно, выполнить все требования по строительству погреба внутри уже существующего дома достаточно сложно. Как вариант можно рассматривать гараж. Опять же, если позволяют грунтовые воды и фундамент. И с учетом того, что гараж – такое же строение, и о его сохранности забывать не стоит.

Погреб можно организовать и на улице, решив сразу несколько проблем. Во-первых, никаких воздействий на фундамент, да и на



дом в целом. Во-вторых, есть возможность устроить хранилище даже в местах с высоким уровнем грунтовых вод – строить либо полузаглубленный, либо насыпной погреб. Его размеры могут быть

практически любыми, и, что самое приятное, есть возможность организовать удобный вход. В доме с этим наверняка были бы проблемы.

Наталья Степанова

КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА

Владимир Иванов, директор компании «Стройсинтез»:

— Если вам нужен погреб, я рекомендовал бы организовать его не в доме, а рядом с ним. Для этого существует немало решений, в том числе и готовых. Например, пластиковые погреба. Они выполнены из прочного и безопасного пищевого материала. Можно найти контейнеры различных объемов и комплектаций. Пластиковые погреба можно делать заглубленными, полузаглубленными или поверхностными. Готовится котлован, в который с помощью погрузчика

устанавливают погреб, утепляют и делают обваловку землей.

Стоимость такого хранилища начинается от 60 000 руб. под ключ. Может показаться, что это достаточно дорого. Но, если подсчитать стоимость строительных материалов, например, для сооружения каменного погреба, то выйдет примерно то же самое. Кроме того, готовые пластиковые варианты уже оснащены вентиляцией, им не страшны грызуны, они не подвержены влиянию влаги. Если вы не доверяете пластику, есть бетонные варианты готовых погребов. Но, они, конечно, обойдутся дороже.

ЦВЕТЫ



- **Занесите лето в дом**
- **Луковице – место в санатории**
- **Зимняя спячка георгины**



Занесите лето в дом

Цветы в силу наших погодных условий не могут зимовать в грунте. Но их жизнь можно продлить, если занести в дом. Тем самым сохранить им красоту и жизнь, а себе создать экономию денег и времени



Презимовавшие дома цветы весной снова можно высадить в сад. Или на черенковать и рассадить в цветники. Но прежде чем везти цветы домой, прикиньте, есть ли для них условия. Для зимовки большинству из них необходима температура воздуха не выше 10 °С.

Поедут не все

Все ли цветы подойдут для зимовки дома? Нет. Однолетники, как известно, весь свой цикл — от посева до увядания — проходят за один год. Они завязывают семена и засыхают, оставляя потомство. Все, цикл завершен. Их домой брать нет смысла.

Но есть цветы, мимикрирующие под однолетники. У себя на

родине, в жарких странах они настоящие многолетники, но у нас им холодно, поэтому мы выращиваем их как однолетники.

Среди таких многолетников можно назвать петунию, цинерию приморскую, гацанию, гвоздику Шабо, гелиотроп перувианский, колеус Блюме, хризантему

НА ЗАМЕТКУ

* Сохранить цветы можно в качестве маточных растений и весной нарезать с них черенки — из самых крепких и здоровых экземпляров. Таким образом в цветочных хозяйствах сохраняют и размножают не зимующие сорта хризантемы корейской.

корейскую. Их-то мы и возьмем на зимовку.

Забираем с собой

■ **Гацания.** Неприхотливое растение. Сохранить его зимой не сложно. Прохладное и светлое помещение, редкий полив без переувлажнения, вот и все, что нужно.

■ **Гвоздика, петуния, остеоспермум.** Лучше всего они сохраняются в помещении с температурой 5–8°C, подальше от яркого солнца.

■ **Хризантема.** Держать в полутени, в прохладном помещении, умеренно поливать, чтобы земляной ком не пересыхал.

■ **Гелиотроп.** Отлично себя будет чувствовать в освещенном и прохладном помещении (15°C). Он плохо переносит переувлажнение и пересыхание корней.

■ **Колеус.** Нужен и свет, и вода. К температуре он не так требователен, его можно держать даже в комнате. Важно его регулярно умеренно поливать.

■ **Цинерария.** Одно из самых неприхотливых растений. Горшок достаточно поставить подальше от батареи, не на ярком солнце и поливать очень умеренно.

Адаптация к новому жилищу

Переносить в помещение растения стоит до начала отопительного сезона, так им проще будет освоиться на новом месте. Также адаптироваться в квартире могут помочь обработки биостимуляторами («Циркон», «Эпин-Экстра», НВ-101 – по инструкции).

Неделя карантина

Принесенные из сада растения стоит держать под наблюдением как минимум неделю. Паутинный клещ, тля или белокрылка в условиях квартиры быстро дадут о себе знать. Если вредители встречаются единично, растения обрабатывают раствором хозяйственного мыла (6 ст. ложек мыльной стружки на 1 л воды). Если их много, растения обрабатывают инсектицидами («Адамант», «Актара», «Волиам», «Тиара»).

ПОДГОТОВКА К ПЕРЕЕЗДУ

* Растения нужно подготовить к транспортировке из сада в дом. Если они росли в горшке, проблем нет: взял и занес в дом. Если же росли в цветнике, растение нужно выкопать осторожно, стараясь максимально сохранить ком земли. И посадить в горшок.

Дома цветам необходимо обеспечить светлое и прохладное место, подальше от отопительных приборов.

Сухость воздуха – враг № 1 хорошего состояния растений. Зимовка пройдет удачно, если рядом с цветами поставить увлажнитель воздуха или регулярно опрыскивать по листьям из пульверизатора.

Поливать стоит умеренно, чтобы не провоцировать лишний рост. Зимой эти цветы не кормят.

Юлия Хохлачева,
к. с.-х. н., ст. н. с.

Главного ботанического сада РАН

Реклама. 12+



НОМЕР БОГАТО ИЛЛЮСТРИРОВАН. ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ!

- ✓ Более 100 проверенных хозяйками рецептов в каждом номере
- ✓ Каждый рецепт имеет информацию о калорийности и количестве порций
- ✓ Советы по выбору и хранению продуктов
- ✓ Интересные истории создания блюд, ставшие легендами кулинарного творчества
- ✓ Варианты меню для праздников
- ✓ Советы по приготовлению блюд для детей

**ЖУРНАЛ УЖЕ В ПРОДАЖЕ. СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ,
СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ**

ЗАКАЗЫВАЙТЕ, НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА, НА САЙТЕ:



wb
wildberries.ru

На сайте маркетплейса
наберите в поисковой
строке полное
наименование:
**Издательская группа
КАРДОС**

ООО «Издательская группа «КАРДОС». ОГРН: 1103254015270. Юр. адрес: РФ, 111675, г. Москва, ул. Святоозерская, д. 13, этаж 1, пом. VII, ком. 4, офис 4

Луковице – место в санатории



С тем чтобы цветники летом были яркими и пышными, зимой важно правильно сохранить луковицы, клубни и корневища декоративных растений. У каждого из них свои требования к «зимним квартирам», а иным подавай санаторные условия! Разберемся, какие же хранилища для них лучше подходят

■ ЛУКОВИЦЫ

Тюльпан, нарцисс – в ящики с вентиляцией

Луковицы тюльпана и нарцисса лучше хранятся россыпью в неплотно сколоченных ящиках на чердаке или в сарае. Если же вы привезли их в городскую квартиру, то не следует держать в закрытой коробке: луковицы выделяют этилен, под его воздействием гибнут детки – «урожай» следующего года. Поэтому место хранения в любом случае должно проветриваться. Свет требуется рассеянный, лучше полумрак.

В течение зимы регулярно, хотя бы один раз в неделю, необходимо осматривать и ощупывать луковицы, чтобы вовремя обнаружить испорченные вредителями и болезнями экземпляры. Все мягкие на ощупь лучше немедленно выбросить, они могут быть заражены нематодами, корневым луковым клещом, луковой или бугорчатой журчалками, а луковицы нарциссов еще и большой нарциссовой мухой.

Луковицы тюльпанов выбирайте и в том случае, если на покровных чешуях появились жел-

товатые или беловатые пятна – это признак гнилостных заболеваний. Уничтожать нужно потемневшие луковицы нарциссов – значит, они заражены фузариозом, и мягкие с неприятным запахом луковицы тюльпанов – пораженные бактериальной гнилью.

Температурный режим и влажность во время хранения для каждой цветочной культуры свой. Например, тюльпаны после выкопки до 1 сентября держат при температуре 20 °С, затем температуру нужно снижают до 17 °С и поддерживают на этой отметке до посадки в грунт.

Нарциссы хранят при постоянной температуре 17 °С.

Если же хранить луковицы, ежедневно сверяя необходимую температуру с термометром, сложно, то есть простой выход – просто положите их туда, где не сыро, не жарко и есть доступ воздуха.

Гладиолус – в марлевый мешок

Луковицы гладиолуса перед закладкой на хранение необходимо

отобрать, просушить при температуре 20–25 °С, очистить от засохших стеблей, отделить детку и поместить в марлевые мешочки по сортам.

Лучшими луковицами являются молодые, округлые, диаметром в 3–4 см. Старые плоские луковицы лучше выбраковывать. Хранить до посадки их следует при темпе-

ратуре 10–12 °С, по возможности не на сквозняках и лучше вдали от отопительных приборов.

Если при очередной проверке посадочного материала выяснилось, что луковицы гладиолусов начали прорастать, то по возможности нужно уменьшить влажность помещения, понизить температуру хранения.

КЛУБНИ

Бегонию клубневую – в горшок

Взрослые клубни бегоний сохраняют во время периода покоя с ноября до конца февраля в сухом прохладном месте при температуре 7 °С и влажности воздуха 80–85%. Перед просушкой клубни можно промыть в любом фунгициде, а сторонники агроэкологии могут использовать так называемые природные антибиотики, которые не только защищают посадочный материал от возбудителей болезней, но и повышают иммунитет всего растения.

После отмирания побегов клубни можно оставить на зиму в горшках, а можно хранить в сухом песке или торфе. Но этот способ не годится для молодых бегоний с маленькими клубнями – они могут пересохнуть и погибнуть. Клубни молодых растений зимой держат в светлом прохладном месте, поливают мало, зимой они не теряют стебли и листья, но практически не растут.

Бегонии следует регулярно осматривать и сразу уничтожать клубни, на которых стали проявляться признаки заболеваний.

КОРНЕВИЩА

Ирис бородатый – на балкон

Если вам удалось приобрести редкий сорт бородатого ириса осенью, то встает вопрос – как сохранить корневища до весны? Лучшим местом станет балкон в городской квартире или дачный сарай. При этом сами корневища надо положить в коробки, предварительно завернув в бумагу или ткань. Они хорошо сохраняются

зимой даже в промерзающем помещении.

Если корневищ достаточно много и заворачивать каждую деленку в отдельную тряпочку нет ни времени, ни желания, то можно засыпать корни сухим торфом, песком, землей или опилками и хранить при пониженной температуре в сухом помещении.

*Дарья Князева,
автор книг по садоводству*

ЖУРНАЛ УЖЕ В ПРОДАЖЕ



Реклама 16+

Мы объединили в журнале
все самое актуальное,
злободневное и интересное:

НОВЫЙ
ЖУРНАЛ

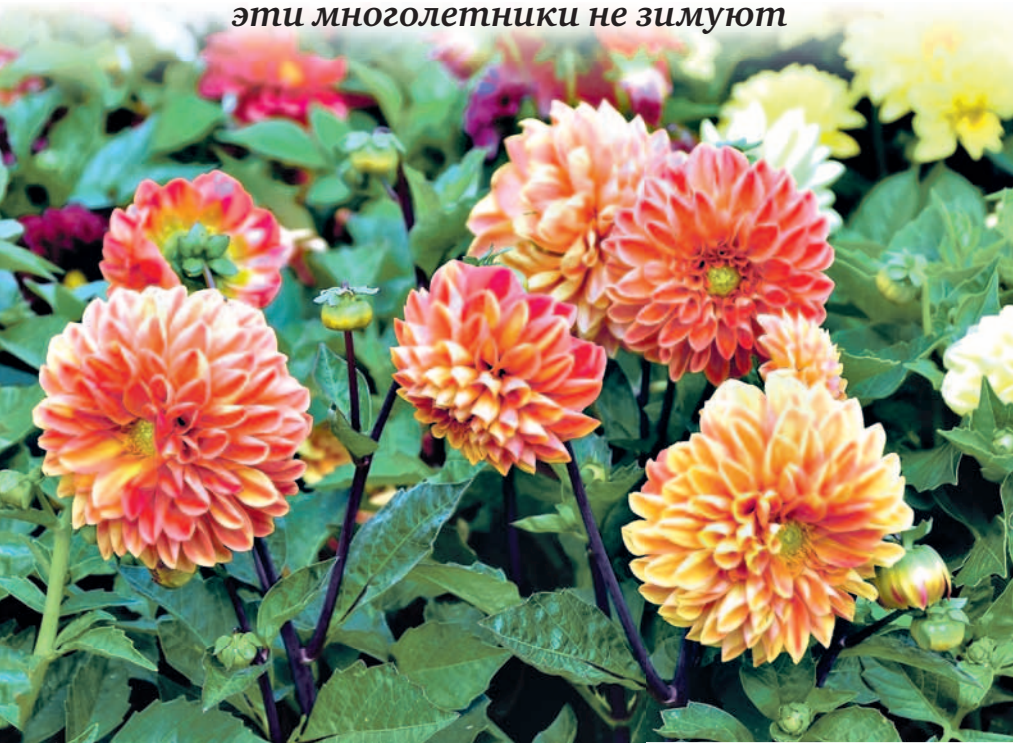
- 2 как сохранить молодость духа и тела;
- 2 каковы причины заболеваний, диагностика, избавление от болезней;
- 2 проверенные методы самодиагностики и разнообразные тесты на проверку здоровья;
- 2 профессиональные советы, как действовать в экстренных ситуациях: при переломах, приступе астмы, инфаркте, инсульте и пр.;
- 2 тематические статьи о новых достижениях в косметологии.

**СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ
И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ**

Зимняя спячка георгины

Зимнее хранение посадочного материала – головная боль для многих цветоводов.

Если у вас есть ценные сорта георгины, то вам придется решать важную задачу – как сохранить зеленых любимцев до весны с минимальными потерями. В противном случае придется тратить финансы на ежегодное приобретение посадочного материала, поскольку в открытом грунте эти многолетники не зимуют



Клубни георгин накапливают в себе много питательных веществ, что позволяет растениям сохраниться во время периода покоя и кормить развивающиеся молодые побеги.

Клубни должны созреть, и к выкопке георгин приступают обычно в первой декаде октября, когда растения уже отцвели, а ботва обычно тронута первыми заморозками. Постарайтесь выкопать гнезда максимально бережно – лучше пользоваться вилами, а не лопатой, и категорически нельзя тянуть за остатки ботвы. Особенно опасны повреждения корневой шейки – именно там находятся почки, из которых разовьются побеги следующего года.

Подготовка

Промыть. Обрежьте ботву – оставьте пеньки высотой 15–20 см. Аккуратно очистите гнезда от земли. Возможный вариант – опустить гнезда на пару часов в емкость с водой и хорошенько прополоскать. Удалите поврежденные и сгнившие клубни (у георгин старые клубни постепенно отмирают, но обычно в течение летнего сезона гнивают не до конца), присыпьте срезы толченым углем или золой. Снабдите каждое гнездо этикеткой. Лучше использовать не обычную бумагу, которая впитывает воду и размокает, а кальку или другие материалы, устойчивые к воздействию влаги – пластмассовые этикетки, клеенку, дощечки, жестяные полоски.

Просушить. Дальше наступает самый ответственный этап –

В ПАРАФИН

*** Если необходимо сохранить влагу, то применяют парафинирование. В расплавленный на водяной бане парафин макают деленки на доли секунды, дают парафину затвердеть и при необходимости процедуру повторяют. Парафинированные деленки хранят в таре с жесткими стенками. Этот способ разумен, если деленок не очень много, альтернативой ему служит глиняная болтушка – глину разводят водой до консистенции сметаны, обмакивают клубни и хорошо просушивают до образования корочки.**

просушка, от ее качества во многом зависит успех зимнего хранения. Просушка может занимать до двух-трех недель в зависимости от погоды и температуры воздуха, но минимальный срок – неделя. Температура в помещении ни в коем случае не должна опускаться ниже нуля, это губительно для клубней.

Во время просушки несколько раз осматривайте и переворачивайте гнезда, из их середины еще будет высыпаться подсыхающая земля, и с большой вероятностью выявятся не замеченные ранее больные и поврежденные клубни. Возможно, понадобится обработка всех клубней фунгицидными препаратами, особенно если лето и осень были влажными, и вы отделили много гнилых клубней. Крупные гнезда нередко могут «сами собой» разделиться на более мелкие – это естественный процесс, не забудьте снабдить этикеткой каждую деленку.

Температура и влажность

Если вы закапываете георгины в погребе, то выделите для них отдельный ящик, не стоит смешивать их с картофелем и корнеплодами. В условиях городской квартиры можно хранить георгины на теплой застекленной лоджии.

Температура воздуха в хранилище должна быть равномерной, не выше 8–10°C, даже кратковременные понижения ниже нуля недопустимы. Георгины также боются высокой влажности воздуха и легко загнивают. С другой стороны, в слишком сухом воздухе деленки необратимо высыхают. Оптимальная влажность воздуха – около 80%.

Если вы опасаетесь, что не сможете соблюсти правильный режим хранения, и среда будет слишком влажной, то уложите посадочный материал в картонные коробки или ящики с отверстиями в боковых стенках. Нельзя также их плотно закрывать сверху во избежание образования конденсата, наличие которого способствует быстрому распространению гнилей. Клубни переслаивают сухим песком или торфом. Можно также завернуть каждое гнездо в газету, а переслаивать клубни в «индивидуальной упаковке» смесью сухих опилок и золы. Лучше,

НА ЗАМЕТКУ

*** Форма клубней зависит от сорта, и, как правило, лучше хранятся сорта с округлыми клубнями, напоминающими картошку, – чем с длинными веретеновидными.**

если коробки или ящики будут плоскими, а количество слоев клубней – 1–2.

На новенького

Приобретая посадочный материал в конце зимы – начале весны, внимательно осмотрите деленку в красивой упаковке. Клубни должны быть упругими, и хорошо, если наметились почки – значит, деленка живая.

Хранить «новичков» можно на нижней полке холодильника или добавить к уже имеющимся растениям – прямо в упаковке. А вот если почки тронулись в рост – такую проснувшуюся деленку лучше высадить в емкость подходящего размера и поставить в прохладное хорошо освещенное место. Подросшие побеги можно использовать для размножения георгинов черенкованием. Высаживайте такое растение в грунт, когда минует угроза заморозков.

Ирина Пескова, к. б. н.

**ВАЖНО
ПОМНИТЬ!**

В ТЕЧЕНИЕ ПЕРИОДА ХРАНЕНИЯ ПЕРИОДИЧЕСКИ ОСМАТРИВАЙТЕ ВАШИ СОКРОВИЩА – КАК МИНИМУМ, РАЗ В ДВА МЕСЯЦА. ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ЗАВЕРНИТЕ ГНЕЗДА В СУХИЕ ГАЗЕТЫ, УДАЛИТЕ ПОДГНИВШИЕ КЛУБНИ, ЕСЛИ ТАКОВЫЕ БУДУТ, И ПРИСЫПЬТЕ РАНЫ ЗОЛОЙ.



Многолетники в лучшем виде

Наведение порядка в цветниках – дело чести каждого цветовода. Луковицы и клубни нужно выкопать, многолетники – обрезать. Вроде задача не самая сложная, но браться за нее надо вовремя да с умом – ведь каждый цветок индивидуален, а потому требует к себе «личного» подхода

Правила для всех

■ Больные, поврежденные луковицы, клубни, части корневища необходимо отбраковывать и уничтожать.

■ Зимой вероятны потери посадочного материала, если он плохо просушен.

■ Все сорта необходимо обеспечить этикетками, чтобы весной при посадке их не перепутать.

■ Зимой луковицы и клубни осматривают на предмет сохранности.

Насколько срезать листья и стебли

У зимующих в грунте многолетников в середине октября срезают стебли, оставляя пенек высотой 2–4 см – астильба, василистник, вербейник, волжанка, гипсофила, дербенник, золотарник, кореопсис, лиатрис, лихнис, монарда, пион, роджерсия, рудбекия, скабиоза, тысячелистник, высокорослые виды флокса, хоста.

Стебли срезают до уровня почвы, но не трогают молодые

розетки листьев – аконит, гелениум, энотера кустарниковая.

Удаляют все цветоносы и засохшие, поврежденные листья, но зимующую розетку прикорневых листьев не трогают – бадан, бруннера, василек горный, гайлардия, гейхера, гвоздика, гравилат, дельфиниум, манжетка, мелколепестник, пиретрум, эхинацея.

Исключение из правил

Если многолетник абсолютно здоров и за сезон образовал крупный густой куст, а обрезка не значится обязательным условием в его агротехнике, то растение можно оставить в зиму «как есть».

Такое растение в цветнике будет эффективно задерживать



БЕГОНИЯ В ГОРШКЕ






✱ Если клубневая бегония росла не в цветнике, а в горшке, то клубень можно не выкапывать, но растению обязательно нужно обеспечить «отдых» в сухом прохладном месте. Наземную часть в этом случае не срезают, но полив сокращают, а затем и вовсе прекращают, чтобы она сама отсохла. Горшок с клубнем хранят в проветриваемом помещении при температуре не ниже 5 °С.

снег, что особенно важно в самом начале зимы, когда плотного снежного покрова на почве еще не образовалось.

Дарья Князева

ВЫКОПКА И ХРАНЕНИЕ ЛУКОВИЦ, КЛУБНЕЛУКОВИЦ И КЛУБНЕЙ

КУЛЬТУРА	СРОКИ ВЫКОПКИ	ОБРАБОТКА	ХРАНЕНИЕ
ГЛАДИУС 	<p>В первой половине октября при наступлении устойчивых ночных заморозков или через 40–50 дней после цветения.</p> <p>Клубнелуковицы гладиолусов не выкапывают, пока листья не почернеют. Это сделает подземную часть растения более устойчивой к грибным болезням</p>	<p>Выкопанные растения не обрезают, а раскладывают для просушки в помещении при температуре 20–25 °С. После того как зеленая часть растений завяла, ее обрезают, оставляя пенек высотой 10–12 см. После 20-дневной просушки клубнелуковицы гладиолусов очищают от земли, старых клубнелуковиц, корней, растительных остатков</p>	<p>Закладывают клубнелуковицы на хранение в бумажных пакетах или картонных коробках (в проветриваемой таре) при температуре 5–10 °С. Если клубнелуковиц немного, их можно хранить в холодильнике</p>
ТИГРИДИЯ 	<p>Выкапывают после первого заморозка, предварительно обрезав стебли</p>	<p>Клубнелуковицы очищают от остатков земли, обрезают корни и остатки листьев, оставляя пенек высотой 2 см. Просушивают при комнатной температуре в течение месяца</p>	<p>Хранят в песке при наличии сухого хранилища. При высокой влажности лучше хранить в капроновой сетке, подвесив ее к потолку</p>

КУЛЬТУРА	СРОКИ ВЫКОПКИ	ОБРАБОТКА	ХРАНЕНИЕ
КРОКОСИЯ 	<p>В сухую безморозную погоду в конце октября</p>	<p>Гнезда с детками отряхивают от земли, стебли и листья обрезают на высоте около 5 см и подсушивают несколько дней</p>	<p>Гнезда не разделяют, а закладывают на хранение целиком. Их упаковывают в ящики или бумажные пакеты, пересыпая высушенным торфом, и помещают в погреб или холодильник, поддерживая температуру 5–10 °С</p>
ГАЛЬТОНΙΑ 	<p>Выкапывают в последней декаде октября, легкие заморозки луковиче не страшны.</p> <p>В южных регионах луковичи можно не выкапывать, а прикрыть посадки торфом или опилками слоем 15–20 см</p>	<p>Растения заносят в проветриваемое помещение и подсушивают около недели, не удаляя листья. Затем листья срезают на расстоянии 1–2 см от шейки луковичи, а корни оставляют. Гнезда лукович при этом не разделяют. Еще 7–10 дней подсушивают при комнатной температуре</p>	<p>Луковичи помещают в сухой торф или песок и хранят до весны в сухом месте при температуре 6–12 °С</p>
АЦИДАНТЕРА 	<p>После цветения цветочес срезают, оставляя листья. Выкапывают с наступлением морозной погоды</p>	<p>Сушат клубнелуковичи в течение месяца при 20 °С, затем очищают от корней и лишней чешуи</p>	<p>Раскладывают клубнелуковичи в бумажные пакеты и хранят при 15–16 °С</p>
БЕГОНΙΑ КЛУБНЕВАЯ 	<p>После заморозков, когда погибнет наземная часть растения</p>	<p>Выкопанные клубни после 2–3 недель просушки очищают от земли и корней, складывают в полиэтиленовый пакет и пересыпают влажными опилками, песком или торфом</p>	<p>Хранят в ящиках в песке или торфяной крошке, при температуре 5–10 °С</p>
ГЕОРГИНА 	<p>Выкапывают после того, как замерзнет наземная часть растений. Оптимальный срок – первая половина октября</p>	<p>Стебли перед выкопкой обрезают на 10–15 см выше корневой шейки. Не поднимают клубни за пенек – можно повредить шейку и сами клубни. 10–15 дней клубни держат в прохладном помещении</p>	<p>Подсохшие клубни укладывают в коробки или ящики, заполненные песком, опилками или мхом сфагнумом. Температура в помещении во время хранения не должна опускаться ниже нуля</p>

Как продлить жизнь розе в горшке

Вдвойне радостно, если вам на юбилей подарили не букет роз, а розочку в горшке. При грамотном подходе она может вас радовать многие годы.

Поделюсь некоторыми секретами успеха

Цветы из магазина растут в транспортном горшочке с минимумом почвенного (а чаще – торфяного) субстрата. Оказавшись в ваших руках, растение резко меняет условия жизни. Оно росло в тепличных условиях, где поддерживалась постоянная температура, влажность воздуха, искусственный свет. Выполнялись поливы, подкормки. А в комнате – сухой воздух, непонятное освещение, недолив или перелив...

Из-за резкой смены условий растение может и погибнуть, порадовав лишь теми цветками, которые были в наличии на момент дарения. Как сохранить жизнь розе в горшке?

■ Прежде всего выполнить перевалку растения в горшок, диаметром на 1–2 см больше транспортного. Именно перевалку, а не пересадку. Если корни слишком плотно переплетены, их аккуратно можно растормошить, чтобы быстрее дали рост.

■ Вынутое растение поместить в новый горшок и подсыпать питательный субстрат. Уплотнить и полить.

■ Поставить горшок с розой не на прямое солнце, а в полутень. Первое время лучше держать отдельно от остальных растений. Вдруг оно большое или заражено вредителями.

■ Общипать цветки – они потребляют много влаги и питания.

■ Опрыскать от паутинного клеща. Хуже не будет.

■ Недели две понаблюдать за растением. Если оно хорошо устроилось в комнате, ожило и дало бутоны, тогда можно подкормить.

*Нелли Гуляева,
ученый агроном, г. Пермь*





**ЖУРНАЛЫ УЖЕ
В ПРОДАЖЕ.
СПРАШИВАЙТЕ
В КИОСКАХ,
СУПЕРМАРКЕТАХ
И ПОЧТОВЫХ
ОТДЕЛЕНИЯХ**

Реклама

ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТАХ:



OZON
ozon.ru



wb
wildberries.ru



Я Market
market.yandex.ru

**На сайте маркетплейса наберите в поисковой строке полное
наименование: Издательская группа КАРДОС**

ООО «Издательская группа «КАРДОС». ОГРН: 1103254015270. Юр. адрес: РФ, 111675, г. Москва,
ул. Святоозерская, д. 13, этаж 1, пом. VII, ком. 4, офис 4

Коротко о важном

➤ Не берите для хранения плоды различной искривленной формы (несимметричные, приплюснутые, крючкообразные...). Искривления – это следствие нехватки каких-то элементов питания, что типично для последних плодов в конце сезона. Такие плоды закономерно имеют нарушения в иммунитете, во всех процессах жизнедеятельности, поэтому будут храниться хуже здоровых плодов.

➤ Заведомо плохо будут храниться плоды, если владелец огорода злоупотреблял азотными удобрениями. «Нитратные» овощи зачастую загнивают уже через несколько дней или недель после сбора.

➤ Неустойчиво хранятся плоды овощных и плодовых культур, если система удобрения были несбалансированной по другим элементам питания. Например, плоды загнивают от избытка фосфора, если хозяин грядок активно налегал на суперфосфат.

➤ Хранение корнеплодов в свежем виде до весны – достаточно сложное искусство, к тому же требующее подвала. Поэтому, если вы большинство из этих плодов намерены пустить на супы и вторые блюда, то практичней просто заморозить их. Тогда пользу принесут даже мелкие плоды, которые обычно высыхают и пропадают при хранении.

➤ При выдергивании из почвы всех корнеплодов ботву удаляют немедленно для предотвращения испарения воды листьями. В противном случае, оставленные лежать на солнце с ботвой, корнеплоды теряют качество за несколько часов.

➤ Хранящиеся луковицы не должны соприкасаться друг с другом, иначе они портятся. Старые капроновые чулки помогут решить эту проблему. Луковицу опускают в чулок, завязывают узелок, затем еще одну, опять узелок, и продолжают так, пока позволяет длина чулка.

ПОЛЕЗНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ

На правах рекламы

■ **8-980-355-90-95** Продаю картофель сорт Лапоть (высокоурожайный), Сынок, Киви, Гурман (фиолетовый внутри). Вышлю наложенным платежом. Тел.: 8-980-355-90-95

Хотите разместить рекламу в журнале «ДАЧНЫЙ СПЕЦ»? Телефон рекламной службы:
8-495-792-47-73

ПИСЬМО Дедушке Морозу



В ОТКРЫТКЕ:

- ♦ Бланк письма Деду Морозу
- ♦ Новогодняя детская песенка
- ♦ Детские новогодние загадки и головоломки
- ♦ Место для подарка-рисунка Деду Морозу от ребёнка

РЕКЛАМА



ПИСЬМО-Поздравление от Дедушки Мороза

В ОТКРЫТКЕ ВЫ НАЙДЁТЕ:



- ♦ Письмо от имени Деда Мороза
- ♦ Именную Похвальную грамоту от Дедушки Мороза (имя ребенка в грамоте вписывается самостоятельно родителями от руки)
- ♦ Детскую игру от Деда Мороза

В ПРОДАЖЕ в киосках,
СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

ЗАКАТОЧНАЯ МАШИНКА



сделано
в России

автомат



▶
Видеообзор

7 оборотов до
щелчка и готово



ПОДАРОК ВНУТРИ



Наведи
камеру
и узнай
цену

ООО «МКВИК-ПЛАСТ», 140015, Московская обл., Люберецкий район,
г. Люберцы, ул. Инициативная, д. 16, строение литера Б, помещение 1,
ОГРН 1175027016273

Реклама