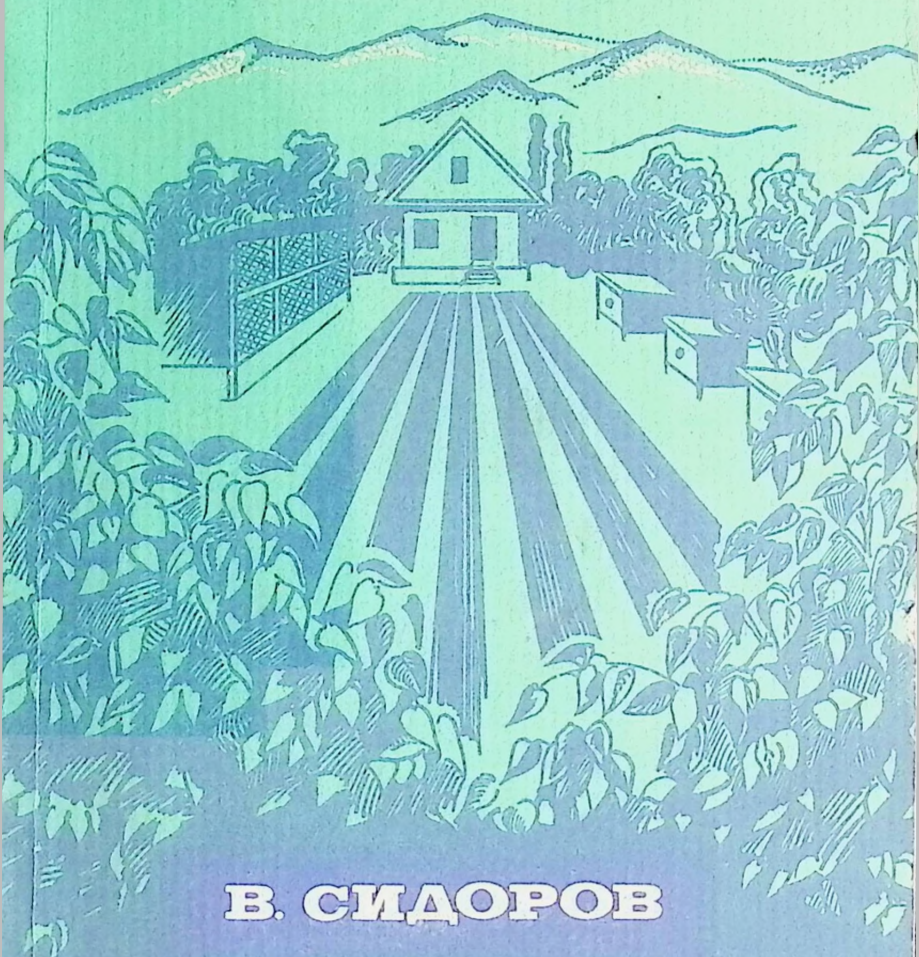


78 919

Обязательный экземпляр



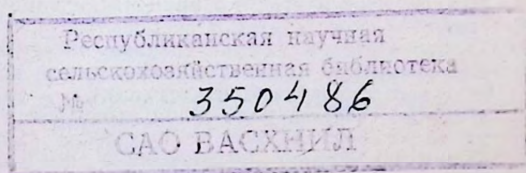
В. СИДОРОВ

ПОДВОРЬЕ И ЗДОРОВЬЕ

631.1
С 34

78919
С
631.1.017.3
В. М. СИДОРОВ

ПОДВОРЬЕ И ЗДОРОВЬЕ



ТАШКЕНТ — «МЕХНАТ» — 1992 г.

Редактор Р. Терновская

Сидоров В. М.

С 34 Подворье и здоровье. — Т.: Мехпат, 1992. — 128 с.

В книге излагается технология выращивания овощей, фруктов и ягод без применения химических удобрений и ядохимикатов. Описываются опыт разведения на приусадебном участке кроликов и птиц, содержания козы, кур, приемы пчеловодства и использование целебных продуктов пчеловодства. Характеризуются целебные свойства получаемой продукции и ее влияние на улучшение здоровья и повышение защитных сил организма. Даются рекомендации по рациональной планировке приусадебного участка.

Для садоводов-любителей, дачников, владельцев приусадебных участков.

ББК 42.3+46

С 3701000000 — 27 — 68—92
М 359 (04)—92

ISBN 5—8244—0630—8 © Издательство «Мехпат», 1992.

ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ

Автор книги перенес в прошлом тяжелую болезнь, полтора года был прикован к постели. Беспомощность и неподвижность, потеря массы тела в два с лишним раза, первая группа инвалидности — так вкратце можно охарактеризовать его состояние в период болезни.

Большая сила воли, упорство и настойчивость помогли восстановить утраченное здоровье и снова вернуться к нормальной трудовой деятельности. Заслуживает, на наш взгляд, внимания образ жизни, который ведет В. М. Сидоров, начиная с первых послеоперационных дней и по настоящее время. Он постоянно в поиске, действует целеустремленно и терпеливо, порой смело и даже рискованно. Доскональное изучение специальной литературы, периодический совет с врачами и собственная практика позволили ему выработать целостную оздоровительную систему. Это специальные гимнастические упражнения, определенные занятия по системе йогов, оздоровительный бег, аутогенная тренировка, закаливание солнцем и водой и многое другое.

Особо ощутимых результатов он добивается в совершенствовании системы питания. В первые после болезни годы крайне истощенный и беспредельно ослабленный организм нуждался в первую очередь в витаминах и белках. Характер болезни и сделанных поэтапно двух сложнейших операций (удаление очага поражения дистального отдела толстой кишки и восстановление проходимости толстого кишечника) не давали ему возможность употреблять растительную пищу, даже самую щадящую. В этот период свое питание он базирует главным образом на легкоусвояемых продуктах животного происхождения. Для получения замороженной диетической продукции разводит во дворе кроликов и птиц. В выбранном направлении он не ошибся. Эти виды мяса характеризуются высокими питательными свойствами, отличаются повы-

шенным содержанием белков и минеральных веществ и, кроме того, низким, в сравнении с мясом других животных, содержанием холестерина. Мясо это сочное и нежное и лучше, чем любое другое, усваивается организмом.

По мере выздоровления он постепенно перестроил свою систему питания, сделав крен в сторону включения в рацион растительной пищи. Постепенно овощи и фрукты стали занимать более половины рациона. Необходимо отметить, что введению в состав пищи любого продукта предшествовало тщательное изучение его лечебных, питательных и диетических качеств.

Основное внимание В. М. Сидоров уделяет выращиванию экологически чистой продукции и добивается в этом неплохих результатов. Заслуживает одобрения тот факт, что он не хранит своих секретов, а наоборот, стремится, чтобы добытый им по крохам опыт стал достоянием возможно более широкой аудитории.

Рекомендации В. М. Сидорова просты, доступны и выполнение их под силу любому садоводу-любителю, владельцу приусадебного участка. В наши дни загрязнение природы и продуктов сельскохозяйственного производства вследствие чрезмерного внесения в почву минеральных удобрений и ядохимикатов вызывает все большую озабоченность. Поэтому нет сомнения, что популяризация опыта получения экологически безвредной продукции, обеспечения семьи в достатке мясом, медом, овощами и фруктами будет встречена читателями с пониманием и оценена по достоинству.

*Заслуженный деятель науки УзССР,
доктор медицинских наук, профессор
Л. Г. Хачиев*

ДОМАШНЯЯ ПАСЕКА

Пчеловодством я занимаюсь несколько лет. Однажды один знакомый попросил разрешения поставить у меня во дворе несколько семей пчел. Сначала я не соглашался, так как укусы пчел вызывают у меня аллергию. Приятель стал убеждать меня, что пчеловодство — это очень интересное занятие, захватывающее человека, по его словам, «как карточная игра». Доказывал, что оно выгодно и с экономической точки зрения.

Диалог происходил осенью. Против своего желания, из уважения к собеседнику, я согласился.

... Наступила весна. Пчелы начали свои вылеты. Как я ни боялся их, любопытство победило и осторожно, с опаской, я начал подходить к ульям и наблюдать за действиями пчел. Буквально через неделю-другую они вызвали уважительное отношение, расположили к себе. Да иначе и быть не могло. Неустойчивое трудолюбие, мелодичный, музыкальный аккомпанемент жужжания, легкий взлет и аккуратная, точная посадка к летку, красивые, ажурные, как кружевные узоры, полеты и кружение перед ульем — все это вызывало приятные и светлые эмоции. Подолгу стоял у цветочной клумбы и наблюдал, с каким искусством эти чудо-насекомые собирают пыльцу, набирая обножку. В общем пчелы меня «приворожили». С тех пор занимаюсь пчеловодством и накопил определенный опыт.

С самого начала я поставил перед собой такие задачи.

Первая, самая главная — получать натуральный, биологически чистый мед.

Вторая, не менее важная, — добиться, чтобы семьи были сильными и здоровыми, устойчивыми против любых болезней, причем без применения каких бы то ни было лекарств и тем более химикатов.

Расскажу, как удалось достигнуть желаемых результатов.

Заниматься начал с энтузиазмом, вкладывал в это дело всю душу, но опыт набирался, что называется, по крупницам.

Действовал по следующим основным направлениям: скрупулезное, детальное изучение специальной литературы, сбор и тщательный анализ информации пчеловодов-любителей (к слову сказать, многие из них делятся опытом неохотно, стремятся держать его в секрете), и, наконец, наблюдение за жизнью, повадками пчел для получения самых достоверных данных непосредственно от пчелиной семьи — живой природной лаборатории.

Первый год оказался, по сути дела, экспериментальным. Купленные мною у упомянутого знакомого семьи оказались подверженными варроатозу. В борьбе с этим клещем испытал множество способов, в том числе и химических, но положительного результата не достиг: не выдержав зимовки, семьи погибли. Весной приобрел новые, более жизнеспособные. Поколения от них живут и радуют и по сей день, семьи здоровые и сильные. Пасеку держу небольшую — четыре-пять ульев. Ежегодно получаю с нее высококачественный мед и в не меньшем, по сравнению с пчеловодами близлежащих сел, количестве.

Расскажу об уходе за пчелами в течение календарного года. Примерно во второй половине февраля (а бывает и раньше), как только появляются «окна» теплых дней, даю семьям свежую подкормку. Для этой цели делаю небольшие медовые лепешки. Состав их таков: 4—5 столовых ложек меда, 1-2 ложки цветочной пыльцы (перги) и для придания оптимальной консистенции столько же муки (6—7 ст. л.) или реже сахарной пудры. К сахару вообще отношусь критически. Бытует же в народе поговорка: «Соль и сахар — белые болезни века». К тому же сахар относится к углеводам и дополнять им мед нет смысла. Многие пчеловоды делают это с целью экономии меда. Я же на первый план выдвигаю качественную характеристику будущего продукта. В этом аспекте присутствие в подкормке цветочной пыльцы в такой ранний период года, когда ее в природе еще нет, не только желательно, но и необходимо.

Известно, что пыльца — единственный, незаменимый источник белкового питания, один из важнейших компонентов, обеспечивающих нормальную жизнедеятельность пчел. Кроме белка, пыльца содержит букет и других ценных, необходимых для организма пчел веществ: вита-

минов, ферментов, минеральных солей и аминокислот. Зная это, я каждым летом стараюсь заготовить побольше цветочной пыльцы, впрок, благо, что в окрестностях немало кукурузных полей. Если их нет вблизи, меня это тоже не смущает: сажусь на велосипед и в путь...

Собираю пыльцу в период массового цветения кукурузы. Делаю это в ранние утренние часы. Собрать ее не сложно: наклоняю стебель, подгибаю метелочку и засовываю в приготовленный целлофановый пакетик, а затем интенсивно встряхиваю. Как правило, пылинки осыпаются. При необходимости (для более полного высвобождения пыльцы) метелку растираю ладонями. За два-три часа работы можно собрать до 500—700 г.

Пыльцу отделяю от пыльников следующим образом. Сначала растираю пылинки в жестком сите (используя мелкое сито для процеживания меда). Полученную массу просеиваю затем через обычное сито для муки. Обычно в просеянную массу вместе с пылью попадает и мелкая пыль от дробленых пыльников. Это не влияет на успех дела: пчелы забирают весь состав без остатка.

Все названные компоненты тщательно перемешиваю в глубокой эмалированной чашке до получения однородной массы. Медово-перговые лепешки делаю небольшими: диаметром 10—12 см и толщиной 1—1,5 см. Это «блюдо» заворачиваю в сложенную в два слоя марлю. Раздаю каждой семье по две лепешки. Кладу подкормку непосредственно на рамки, которые прикрываю сверху дощечками и матрасиком. Эту процедуру выполняю обычно в послеобеденное время (с 3 до 5 часов) и в наиболее теплые дни. В зависимости от аппетита и погодных условий пчелы справляются с подкормкой за 8—12 дней.

Если в период раздачи лепешек столбик термометра находится на отметке 12—14°C, то вмешиваюсь и в гнездо семьи. Во-первых, проверяю направление движения «клуба» и, во-вторых, выполняю еще одну немаловажную операцию: в одной-двух рамках прокалываю соты, чтобы обеспечить пчелам более свободный доступ к меду. Делать это стараюсь как можно осторожней и аккуратней, чтобы исключить самопроизвольное выпадение капелек или истечение меда. В зависимости от густоты меда в сотах пользуюсь для проколов редкой заостренной вилкой или шилом. Последний вариант требует больше времени, но дает более надежную гарантию.

Подкормку медово-перговыми лепешками и частичное

раскрытие сот за весну провожу от одного до трех раз — обычно один раз даю подкормку и два раза открываю соты.

Как только снижается вероятность заморозков (примерно в середине или в третьей декаде марта), расставляю в ульи кормушки для подкормки пчел жидким сиропом. Раствор готовлю медовый или молочно-медовый. Мед растворяю в теплой кипяченой воде в соотношении один к одному. Молока добавляю до 10—12%.

Начинаю подкормку медовым сиропом. Через неделю добавляю в раствор понемногу молока. Благодаря этому приему пчелы быстрее привыкают к подкормке молоком. Цельное молоко предварительно кипячу и обязательно снимаю пенку. Если этого не сделать, пенка в кормушке может вызвать прокисание сиропа, так как пчелы ее не забирают. Для подкормки употребляю только козье молоко. Выливаю молоко в теплый медовый раствор непосредственно перед раздачей. Раздаю сироп по 200—300 г, как правило, через день. Во избежание излишней сырости исключение делаю в дождливые дни. В общей сложности кормлю пчел жидким сиропом в течение трех недель.

Считаю, что применяемая методика кормления способствует более качественному обеспечению организма пчел белковыми и другими ценными веществами, дает им интенсивное развитие в весенний «предстартовый» период.

Некоторые особенности имеют и сконструированные мною кормушки. Поступающие в продажу стандартные кормушки не выдерживают, что называется, критики. Во-первых, изготовлены из металла и поэтому холодны. Во-вторых, их емкость мала и отсутствуют удобства для забирания пчелами сиропа, что вызывает большой процент их гибели. Непрактичны они и с точки зрения установки в улей.

Мои кормушки изготовлены из деревянных планок и фанерного листа или плотного толстого картона. Помимо подкармливания, использую их и для дрессировки пчел, поэтому они отличаются от конструкций кормушек, применяемых другими пчеловодами. С учетом выполняемых функций кормушка (рис. 1) устроена следующим образом.

Основу кормушки составляет корпус, включающий в себя полку 1, боковые стенки 2 и поперечные глухие стенки 3. Собираю корпус на клею и гвоздиках. Средняя

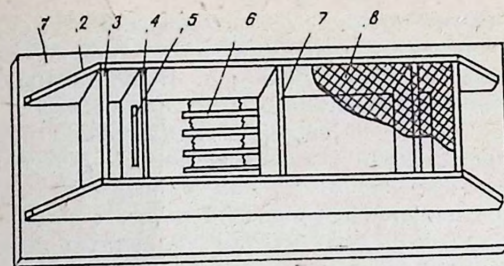


Рис. 1. Кормушка.

часть корпуса, образующая заливную емкость, закрывается крышкой, изготовленной из пластмассовой или металлической сетки. (Если сетка пластмассовая, то она обязательно должна быть жесткой). Заливная емкость формируется двумя внутренними стенками 4 и разделена на равные части центральной перегородкой 7. Поперечные наружные и внутренние стенки образуют две входные камеры для пчел. Во внутренних стенках сделана выборка-щель 5, предназначенная для прохода пчел к корму. Ширина этих окошек 8—10 мм, а расположены они на 10—15 мм ниже верхней кромки перегородки. Во входных камерах аналогичная щель выполнена и в полке. В питательные емкости помещены плавающие плотники 6, изготовленные из тончайших деревянных планочек либо из расщепленных частей тростника. Деревянные плотники собираются посредством клея и мельчайших гвоздиков, а тростниковые сплетаются через определенный промежуток тонкой мягкой проволокой. Это простое приспособление обеспечивает пчелам удобство питания и, главное, предохраняет их от гибели. К верхней стенке прикреплены четыре упорные ножки. Они предназначены для того, чтобы в случае изменения положения кормушки во время переноса пчел при дрессировке плотники не касались сетки и не придавливали пчел. Для удобства переноса кормушки на боковой стенке закреплена ручка. Крышка 8 удерживается в закрытом положении резиновым колечком, зацепляемым за гвоздик, вбитый в боковую стенку. По длине кормушка подогнана с таким расчетом, чтобы своими концами она опиралась на выборки передней и задней стенок улья. Для матрасика на углах боковых стенок сделаны скосы.

Для получения сильных и здоровых семей важное

значение имеет процесс их омолаживания. Смену маток провожу через 2—3 года, т. к. после трех лет яйценоскость матки заметно снижается. Новую семью создаю посредством формирования отводка или роения.

Отводки стараюсь получить как можно раньше. С наступлением теплой устойчивой погоды (обычно в первых числах апреля) улей, намеченный для получения отводка, сокращаю и хорошо утепляю. Примерно в течение двух недель даю пчелам усиленную побудительную подкормку. Регулярно наблюдаю за семьей и по мере надобности ставлю для засева сушь, обычно светлороманового цвета, так как матка в этот период отдает предпочтение именно таким рамкам. Чтобы быстрее привлечь внимание матки, сушь перед установкой слегка спрыскиваю жидким медовым сиропом и помещаю ее между рамками с открытым расплодом. Довожу количество расплода до 8—10 рамок. Фиксирую появление маточников, записав дату в журнал, и контролирую их развитие.

Формирую отводок на 13—14-й день после образования маточника. Делаю это в такой последовательности. Половину рамок с расплодом и часть медовых переставляю во вторую половину улья. На этих рамках оставляю два наиболее развитых маточника, а остальные удаляю. Рамки для отводка выбираю с запечатанным расплодом. Матку оставляю в старой семье. Тщательно проверяю рамки, где оставлена матка, с тем, чтобы на них не было маточников. Это положение важно, так как из случайно оставленного маточника выйдет новая матка, и старую пчелы могут уничтожить.

В середине сформированного отводка ставлю одну рамку, заполненную водой. Утепляю надлежащим образом и жду выхода матки. После того как увижу новую матку, второй маточник убираю и в течение недели семью не беспокою. Через 7—8 дней проверяю, облетелась ли матка. Если имеется засев, значит матка оплодотворилась. К этому времени с расплода уже выходит молодые пчелы. Ставлю в улей передвижную перегородку и периодически подставляю для засева новые рамки.

Формирую отводки в небольшом количестве, главным образом для подстраховки. В основном стараюсь получить новую семью через роение. Выбираю наиболее сильную

семью и принимаю меры, чтобы вызвать роение. Для этого наряду с подкормкой семью утепляю, уплотняю и уменьшаю размер летка. Контролирую развитие маточников и стараюсь не пропустить момент вылета роя.

Роится семья обычно в жаркую погоду и в первой половине дня. Как правило, рой садится на растущие в саду деревья, у меня обычно всегда на вишневые. Действую следующим образом. Выжидаю, чтобы пчелы немного успокоились (обычно 2—3 часа). Чтобы обеспечить лучший доступ, вокруг пчелиного клуба осторожно обрезаю ветки. Заранее ставлю в рамкоснос по краям две пустые рамки. Работаю обычно с лестницы. Подставляю рамкоснос как можно ближе к клубу и резко встряхиваю ветку. Закрываю быстро крышечкой и отношу пчел к улью, запланированному для помещения роя. Устанавливаю рамкоснос на подставку перед ульем и опять даю пчелам час-другой, чтобы они успокоились. Тем временем ставлю в улей две пустые рамки, добавляю одну рамку, заполненную медовым сиропом, и одну с запечатанным расплодом. Затем осторожно стряхиваю пчел в улей. Этот прием способствует быстрейшему и лучшему адаптационному роя.

Практика показывает, что семья, полученная роением, вырастает более сильной и здоровой, чем отводок. С самого начала она отличается интенсивным летом и хорошо начинает тянуть вошину.

Дрессировку пчел провожу с целью выработки ориентации на более перспективные медоносные плантации, и, как показывает опыт, она вполне себя оправдывает.

Начинаю дрессировку в тот момент, когда набирают цвет медоносные растения расположенных вблизи полей. В середине мая даю пчелам направление на клеверник. Делаю это таким образом. Набираю с поля цветущих головок клевера из расчета 10—15 шт. на одну кормушку. Цветы высыпаю в теплый медовый раствор за час-полтора до начала кормления. Норму устанавливаю небольшую — от 50 до 100 г. Для усиления аромата добавляю в сироп по несколько капель пахучего вещества — обычно мятного масла. По пять-шесть соцветий клевера кладу непосредственно в кормушку. В этом случае пчелы собираются интенсивней и справляются с кормом быстрее.

Вообще в литературе рекомендуется опускать цветы в сироп на ночь. Я же провожу все операции, включая

приготовление сиропа и его разлив по кормушкам, утром. Опыт показал, что утренних часов вполне достаточно, чтобы сироп приобрел ароматный запах, пчелы справились с приготовленным для них «завтраком» и были в стадии готовности к транспортировке в поле.

К моменту, когда доедается остаток сиропа, пчел в кормушке собирается максимальное количество. В это время (примерно в начале десятого) беру две кормушки и отношу их в поле. Расстояние обычно составляет не более 1 км. Расставляю кормушки в 50—40 м друг от друга. Возле каждой из них закрепляю на стойках лист плотной бумаги, окрашенный в цвет того улья, откуда они изыты. Это делается для лучшей ориентировки пчел. Открываю кормушки и немного выжидаю, пока пчелы не начнут облет окружающих растений. Тем временем добавляю в кормушки по горстке цветков. Этот прием заметно активизирует деятельность пчел. Час-другой выжидаю, пока у пчел определятся маршруты поле-кормушка. Затем слегка смазываю дно кормушек оставленным для этой цели ароматизированным сиропом. С этого момента, прилетов в кормушки, пчелы уже не вылетают — «лакомство» их задерживает. Как только большинство пчел соберется в кормушках, закрываю их и отношу домой.

Из любопытства несколько раз проверял, насколько полностью возвращаются пчелы в свои кормушки. Для этого оставлял бумажные щиты и через 2—3 часа возвращался на осмотр. На месте кормушек собиралось не более десятка пчел. По этому показателю я и определяю оптимальную продолжительность присутствия пчел в поле. Дрессировку повторяю 2—3 раза.

Чтобы пчелы «не забывали» своего маршрута, на видимых местах перед ульем закрепляю отдельные цветки, расставляя их в направлении клеверной карты.

Подобную дрессировку пчел делаю и в период цветения хлопчатника и кенафа.

Чтобы мед получился более душистым, прибегаю к такой процедуре. В период массового созревания на моем приусадебном участке клубники и малины готовлю витаминизированный сироп с добавлением этих ягод. Вначале отвариваю их в медовом растворе слабой концентрации. При этом ягоды лучше расщепляются и меньше пригорают. Но помешивать раствор всё же необходимо. Чтобы отделить косточки и мякоть, смесь процеживаю.

Затем добавляю мед до нужной консистенции сиропа. После подкормки этим снадобьем улей сразу наполняется неповторимым ароматом. Подкармливаю сиропом, состоящим из названных ягод, всего по 3—4 раза, но и этого достаточно, чтобы мед приобрел свойственный им нежный аромат. Естественно, что вкусовые качества такого витаминизированного меда заметно повышаются. Особенно хорошо это ощущается при дегустировании сразу после качки.

В вопросах поддержания пчелиных семей здоровыми хотелось бы поделиться своей методикой и средствами борьбы с такими распространенными заболеваниями, как варроатоз и поражение молью.

Литература рекомендует множество химикатов и ядовитых веществ для обработки пчел. Вот, к примеру, какие препараты предлагаются для борьбы с варроатозом: нафталин, муравьиная и плавиковая кислоты, фольбекс, фенотиазин, варроатин и целый ряд других химических веществ. Даже не специалисту понятно, что любое из упомянутых химических соединений является далеко не безобидным по отношению к организму не только пчел, но через мед и другие продукты пчеловодства и для человека. Тем более для пчеловода, которому приходится обращаться с химикатами непосредственно.

В литературе приводятся и безопасные способы обработки пчел — как физические, так и биологические, но они как-то затенены, отнесены к числу второстепенных. Видимо, поэтому и пчеловоды-любители, содержащие даже небольшое количество семей, предпочитают химическую обработку, им кажется, что это эффективней и быстрее, а вопросы личной безопасности, отрицательного воздействия химикатов на здоровье, не говоря уже об ущербе для окружающей среды, из поля зрения выпадают. Безусловно, варроатоз — болезнь коварная и трудноизлечимая, но бороться с ней все же можно и нужно безопасными методами.

Опыт моих друзей-пчеловодов и мой личный показал, что одним из наиболее верных способов борьбы с варроатозом, как профилактических и защитных, так и лечебных, является термообработка. Правда, термический метод не отличается простотой, но если к нему приспособиться, он становится удобным и, главное, дает прекрасный результат — эффективность практически стопроцентная.

В продаже имеются термокамеры. Однако они не очень удобны в работе. Во-первых, громоздки, во-вторых, в них не лучшим образом регулируется диапазон температуры и ее равномерное распределение по объему камеры. Да и наблюдение за действиями пчел в процессе «банной процедуры» несколько затруднено.

Все указанные изъяны, а также недостатки, выявленные пчеловодами в процессе использования своих термокамер (у каждого из них обязательно сделаны какие-то свои нововведения в конструкции), я постарался учесть. Изготовленная мною термокамера устроена следующим образом.

Рабочий объем камеры принят равным $0,8 \text{ м}^3$ ($120 \times 80 \times 80 \text{ см}$). Камера разборная, составлена из отдельных щитов, соединенных между собой простыми замковыми устройствами, так называемыми «лягушками». Обшивка двойная, листы фанеры прибиты к деревянным брускам сечением $5 \times 3 \text{ см}$, то есть просвет между стенками составляет 3 см. Все щиты, кроме переднего, выполнены глухими. На переднем щите сделано два окна: одно смотровое, размером $40 \times 20 \text{ см}$ (тоже с двойной стенкой) и второе, закрываемое дверцей, подвешенной на шарнирах, предназначено для доступа к кассете, что необходимо для ее встряхивания.

На расстоянии 50 см от нижней кромки этого щита вырублена продольная щель шириной 3 см для установки сита. Сито сделано двойным: верхнее — более частое — для задерживания спадающих клещей (размер ячеек соответствует примерно сетке для просеивания муки), а второе — пореже. В качестве нагревательного элемента использована небольшая электроплитка мощностью 200 Вт, а для воздухоудва приспособлен маленький вентилятор. Камера освещается лампой дневного света, прикрепленной к верхней части передней стенки. На ней же, вблизи смотрового окна, смонтирован терморегулятор. Камера легкая, быстро собирается и разбирается. Все элементы выполнены просто и доступно и, безусловно, с учетом правил техники безопасности.

Пропаривание пчел в термокамере провожу один раз в год. Делаю это в конце сезона, обычно во второй половине октября, когда в семьях уже нет расплода.

Обработку выполняю в такой последовательности. Вначале камеру тщательно просушиваю. Продолжительность прогрева составляет 4—5 часов. В процессе сушки в

верхней части камеры оставляю щель величиной 1—2 мм. Делаю это за счет неплотного прилегания крышки. Этим обеспечивается выход пара, и воздух становится совершенно сухим. Влажность воздуха в камере недопустима — пчелы могут запариться и погибнуть. Температуру обработки поддерживаю на уровне 48°C . Пропаривание провожу ранним утром — до вылета пчел (примерно с 6 до 7 часов) и поздним вечером — после прекращения лета (с 21 до 22 часов).

Продолжительность нахождения пчел в термокамере составляет 12—15 мин. Все это время через смотровое окно наблюдаю за поведением пчел, постоянно встряхиваю кассету (она подвешена на двух пластинчатых пружинах), не позволяя пчелам собираться в верхней части кассеты. Это обеспечивает равномерное прогревание пчел и предохраняет от запаривания. По истечении установленного времени обработки осторожно вытаскиваю кассету и оставляю на 5—10 минут на открытом воздухе для адаптации пчел.

Тем временем расставляю в улье по своим местам рамки, обязательно в той последовательности, в которой они находились до изъятия. Заодно произвожу небольшую ревизию: пустые и маломедные рамки убираю или заменяю полноценными. Этот вопрос решается с учетом количества пчел, подлежащих вселению в улей. Для лучшей циркуляции воздуха открываю полностью верхние и нижние летки. Это делается опять же с целью предохранения пчел от запарки. Закончив подготовку улья, приношу кассету, осторожно переворачиваю над ним и легонько стряхиваю пчел. Затем кладу кассету на две заблаговременно подготовленные рейки, расположенные поперек улья, и легким постукиванием окончательно освобождаю от пчел. Для ускорения процесса перехода пчел к более спокойной работы с ними использую иногда дымарь. Раскладываю планки над рамками, укладываю матрасик и закрываю крышку. Через 1—1,5 часа пчелы успокаиваются, и можно устанавливать летки в исходное положение.

Опыт показывает, что указанная технология обработки пчел не только обеспечивает хороший результат в борьбе с варроатозом, но и служит эффективной предупредительной мерой от возможных других болезней.

В течение сезона провожу ряд профилактических мероприятий. В частности, два-три раза делаю окуливание

пчел. При этом использую опять-таки безвредное средство — дым от сжигания стеблей с листьями и соцветиями дикорастущей конопли. Разжигаю измельченную коноплю с сухим коровиком или режу с деревянными чурочками.

Для выявления наличия клещей на дне улья расстилаю бумажный лист (обычно использованную чертежную бумагу или кальку), смазанный растительным маслом. Обработку провожу поздним вечером после прекращения лета. Дым стараюсь запускать через нижние летки, так как при этом достигается лучшая равномерность окуривания. Добившись насыщения улья дымом, прикрываю летки на 1—1,5 часа, оставив щели не более 5 мм. На ночь открываю летки полностью, а утром устанавливаю их в исходное положение. Бумагу оставляю еще на сутки, а то и двое, так как при наличии клещей они осыпаются примерно в этот срок. Прилипнув к смазанной бумаге, насекомые погибают.

В течение всего сезона в профилактических целях один раз в месяц насыпаю в каждый улей по столовой ложке пасья.* Кладу его в дальний, свободный от рамок угол. Запах этого вещества отпугивает клещей. Пчелы привыкают к нему и отрицательно не реагируют. Отдельные семьи с течением времени убирают его, а другие не трогают. Убедился, что это профилактическое мероприятие вполне себя оправдывает.

Что касается борьбы с восковой молью, то уместно напомнить известную поговорку: «Сильная семья работает на пчеловода, а в слабой — пчеловод на нее». В сильных семьях пчелы противостоят моли. И все же, если своевременно не проводить профилактические меры, то нет-нет где-то она появится.

И в этом случае в литературе предпочтение отдается химическим методам борьбы. Предусматривается использование таких токсичных веществ, как бромистый этил и метил, окись этилена, фосфин и цианистый водород, парадихлорбензол, нафталин и еще целый ряд препаратов, способных вызвать весьма нежелательные для организма последствия.

В борьбе с молью я обхожусь совершенно безвредными средствами, используя для этой цели обладающую отпугивающим сильным специфическим запахом раститель-

* Пюхательный табак

ность. Так например, моль боится запаха мяты, особенно перечной, душицы, отпугивает ее и присутствие листьев ореха.

Весной, как только появляется мята и отрастают листья ореха, набираю их и помещаю в ящик для хранения суши. Укладываю их равномерным слоем на дно и поверх рамок. Ящики для хранения суши, вошпины, а также пустых использованных рамок изготавливаю из листовой стали. Крышку стараюсь подогнать как можно плотней, чтобы бабочки моли не могли пропикнуть внутрь. Признаться, что использую и химический препарат — уксусную кислоту. Но это вещество в ограниченной дозе не опасно для пчел. Обмакиваю в разведенной водой кислоте пару небольших тряпок, кладу их в мелкую тарелку и ставлю на дно ящика.

Известно, что моль не выдерживает холода. По данным специалистов, при температуре ниже 10° она погибает на всех стадиях своего развития. Поэтому ящики с рамками храню в кладовке и в морозную погоду дверь на ночь оставляю открытой.

Немалый вред пчелиным семьям приносят осы и пчелы-воровки. Отбирают они мед чаще у семей, находящихся в стадии развития, еще не окрепших. Особенно опасны и агрессивны воровы в периоды, когда в природе нет взятка. Пчелы «атакуют» чаще весной, а осы — в конце лета и начале осени.

Чтобы отличить своих пчел от чужих, требуются определенные навыки. Следует почаще наблюдать за ними. Свои пчелы садятся на прилетную дощечку или залетают непосредственно в леток сходу, без подготовки. А пчелы-воровки прежде чем залететь, «пристреливаются»: кружатся, «качаются» перед летком. Видно также, как преграждают им путь пчелы-караульщицы. В этом случае между ними нередко завязывается драка. Две или три сцепившиеся в схватке пчелы падают и продолжают барахтаться на земле. Естественно, что на земле остаются мертвые насекомые.

Чтобы уберечь и защитить пчелиную семью от воров, принимаю такие меры. Во-первых, пчелы-воровки сильно чувствуют запах подкормки. Поэтому я подкармливаю пчел поздно — после того как стемнеет и прекращается лет. Разливаю осторожно, стараясь не потерять ни одной капельки. Во-вторых, регулирую летки: сокращаю до минимума (оставляю проход на две пчелы) — рабочие и

прикрываю совсем неиспользуемые. На задвижке перабочего летка высверливаю вентиляционные отверстия.

Если этих мер недостаточно, то для рабочего летка делаю свособразный «коридор». Из тонкой перфорированной жести изготавливаю трубочку диаметром 12—15 мм, длиной 10—12 см. Вставляю ее в леток под небольшим углом к горизонтальной плоскости. Этот простой способ дает практически стопроцентную гарантию: чужие пчелы не попадут в улей. После того как «отбиваюсь» от пчел-воровок (примерно через три-четыре дня), трубку убираю.

Некоторые пчеловоды практикуют другой способ: переставляют улей на несколько дней в другое место. На мой взгляд, этот прием менее эффективен. К тому же он доставляет больше хлопот.

К осам приходится применять более радикальные меры — уничтожать их физически. Главное, найти гнездо и разорить. Осы пристраивают его где-то поблизости, чаще на чердаке дома или сарая.

Я приноровился разбивать гнездо таким образом. Капительно защищаю себя. Надеваю поверх рубашки и брюк «непробиваемую» штормовку с плотными резинками на рукавах. На руки надеваю перчатки и заправляю их под рукава штормовки. Аккуратно заправляю сетку на голову. Выслеживаю гнездо днем, а подбигаюсь к нему с наступлением рассвета. Как правило, осы устраивают гнездо в труднодоступном месте. Расчистив доступ, многократно опрыскиваю гнездо дихлофосом и сбрасываю построенные соты на землю. Здесь обливаю расплод кипятком. Добавлю, что в дневное время бороться с осами ни в коем случае не следует. Во-первых, они значительно агрессивнее, во-вторых не застанешь в гнезде — многие из них в полете.

Есть еще один распространенный вид вредителей пчелиной семьи — это мураши. Они настолько многочисленны и назойливы, что если не принять своевременные меры, то беды с ними не оберешься. Предохраняю от них пчел следующим способом. Устанавливаю ульи на подставки с трубчатыми ножками на высоте 40—50 см. Диаметр трубок выбираю поменьше — от одного до полутора дюймов. Под ножки подставляю металлические пластинки. Нижнюю часть стоек обматываю тряпкой и поливаю их отработанным машинным маслом. Этим же маслом (а еще лучше солидолом) обмазываю и ножки.

В течение лета обмазку приходится повторять неоднократно: весной, когда наблюдается наибольшее скопление мурашей, 2—3 раза в месяц, потом можно реже.

Есть и другой способ: под ножки ставят банки или чашки и заполняют водой, но мне он не нравится. Во-первых, пчелы пьют грязную воду и вдобавок тонут в ней. Во-вторых, вода в жаркие дни быстро испаряется, и стоит зазеваться, мураши тут же облепят улей. А очищать от них улей — дело кропотливое и неприятное.

В предупреждении заболеваний пчел важное значение придаю гигиеническим мерам. Прежде всего стараюсь содержать ульи в чистоте. Слежу за тем, чтобы на дне не было мертвых пчел, осыпавшейся пыльцы и вообще любого сора. Дважды в год, осенью, во время термообработки, и весной, в период формирования отводков, тщательно промываю ульи теплой водой, разведенной с пищевой содой. От обжигания нафальной лампой категорически отказался. Бензин — самый обыкновенный яд, причем сильнодействующий да плюс к тому обладающий резким специфическим запахом. Заметил, что после обжига, как тщательно ни промывай улей, в нем непременно остается запах бензина, на который пчелы реагируют весьма отрицательно, и часть их, а то и вся семья может покинуть улей.

И еще одно обстоятельство хочется отметить. В изготавливаемых мною ульях отсутствуют сита для борьбы с клещами, которые устанавливают некоторые пчеловоды. У меня тоже два первоначально купленных улья были снабжены подобными решетками. Оказалось, что они в большой степени способствовали образованию моли, которая свободно плодилась под решетками. К тому же и в ячейках сетки и под ней собирается много трудноудаляемых отходов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПЧЕЛОВОДСТВА

В книге болгарского медика Младенова «Мед и медолечение» рекомендуется употреблять 1—2 чайные ложки меда в день. И. П. Юриш в книге «Пчелы и медицина» советует ежедневно съедать 100—200 г меда, указывая, что это должно стать для человека «золотым правилом». Такая доза аргументирована опытом самого автора и подкреплена выводами ряда других специалистов из мировой практики медолечения. В то же время

авторы некоторых изданий предупреждают, что при колитах и некоторых других заболеваниях желудочно-кишечного тракта от употребления меда следует воздержаться.

На основании длительного изучения влияния меда на здоровье я пришел к определенным выводам, которые могут представить интерес и для читателей.

Прежде всего следует отметить, что мед не лучшим образом сочетается с такими общепринятыми продуктами, входящими практически в ежедневный рацион каждого из нас, как мясо, масло сливочное и особенно рыба, из плодоовощной продукции — с виноградом, сливой, абрикосом и в наибольшей степени с дыней. Убедившись в этом, я начал заменять пищу, приготовленную на основе указанных продуктов, другой, равноценной по калорийности, например, взамен мясных блюд стал вводить в рацион грецкие орехи, миндаль, абрикосовые косточки и арахис.

Во-первых, этой заменой белки животного происхождения были компенсированы растительными. Во-вторых, пища, включающая любые виды орехов, хорошо сочетается с медом. К тому же по питательной ценности орехи не уступают продуктам животного происхождения, а по содержанию и разнообразию многих компонентов превосходят их. В частности, грецкие орехи по калорийности в два раза превосходят говядину, близки к ней по содержанию белка (орехи в 100 г съедобной части содержат 15 г белка, а говядина второй категории — 21 г). По содержанию жиров орехи превосходят говядину в 5—10 раз, а то и более.

Важно отметить, что белки, жиры и углеводы растительного происхождения усваиваются организмом значительно лучше. А они, как известно, играют главную роль во всех процессах жизнедеятельности организма. Кроме того, все виды орехов отличаются разнообразием и высоким содержанием минеральных веществ, аминокислот, витаминов и других компонентов, которые обеспечивают нормальное течение физико-химических процессов в организме, активно участвуют в обмене веществ.

В свою очередь, в составе меда наряду с витаминами и минеральными солями широко представлены различные ферменты, эфирные масла, гормоны, антибиотики и другие ценные вещества. Объединение этих продуктов, наделенных ценнейшими компонентами, наилуч-

шим образом способствует проявлению их оздоровительных свойств.

Мед хорошо сочетается и способствует лучшему усвоению отдельных круп, таких, как гречневая, овсяная, пшеница и рисовая. Введение в рацион круп оказывает на организм весьма благотворное влияние. Из названных круп предпочтение отдаю гречневой и пшеничной. Гречневая крупа обладает одним удобным свойством — ее можно размачивать и есть без варки, как я и поступаю. В этом случае в ней лучше сохраняются все ее ценные качества. Из овсянки, точнее овсяных хлопьев «Геркулес», кашу отдельно не готовлю. Она получается слишком сытной и трудно усваивается организмом. Поэтому ее использую как добавку к рисовой и пшеничной крупам. Рисовая крупа тоже хороша, но рис, в отличие от других культур, выращивается с широким применением химических удобрений, что и побуждает меня относить его на второй план.

Все названные крупы достаточно калорийны (особенно овсяная и пшеница), содержат относительно высокий процент белка и углеводов. В них много растительной клетчатки, при варке они образуют слизистые отвары. Многократно убедился в том, что указанные качества способствуют активизации перистальтики и нормализации работы желудочно-кишечного тракта. Особенно плодотворно проявляются данные свойства при добавлении в состав блюд меда: улучшаются окислительно-восстановительные процессы, повышается тонус, заметно прибывают силы.

Положительное воздействие на организм оказывает мед в сочетании с отдельными видами овощей и зелени. Я ем с медом весной редиску, зимой редьку, а в период их отсутствия зеленый лук и чеснок. В таком сочетании практически нет сводится горечь и резкий запах. Мед ем в основном сотовый.

Полезность сока редиски или редьки с медом как профилактического и лечебного средства при простуде широко известна. Не будет лишним упомянуть, что нища, включающая мед и лук, применялась для лечения многих недугов еще врачами и мыслителями глубокой древности. Абу Али ибн Сина, к примеру, так выразился: «Если будешь есть утром гранат, в полдень пищу, пафаришрованную луком, а ночью, ложась, мед, то кровь твоя будет чиста, как слезинка». И в России издавна

зук в сочетании с медом считался одним из лучших средств при исцелении от целого ряда болезней.

За многолетнюю практику у меня выработалось правило съедать ежедневно порядка 60—80 г меда. Распределяется он следующим образом: по 20—30 г в обед и ужин, а остальная часть с чаем перед сном. В ужин мед ввожу в состав каши, приготовленной из уюмяпутых круп. Кроме чайной ложки меда и измельченных в ступке орехов (грецких — 5—6 шт., миндаля или урючных косточек—15—20 шт.), в состав каши добавляю мелко нашинкованную зелень.

Пришлось мне испытать и исцеляющее действие прополиса. Лечащий врач посоветовал приготовить прополисную мазь для излечения геморроя. В дополнение порекомендовал пить на ночь отвар водяного перца с медом. Я приготовил мазь, смешав прополис с подсолнечным маслом в соотношении один к одному. Небольшими частями накладывал мазь на шишку и заклеивал лейкопластырем. Подобную процедуру повторял ежедневно. Буквально через месяц геморрой исчез.

Прополис принимаю в профилактических целях для дезинфекции кишечника, особенно в жаркие летние месяцы. Один-два раза в неделю кусочек прополиса размером со спичечную или булавочную головку кладу под язык и рассасываю до полного растворения. Заметил, что его употребление в немалой степени способствует предупреждению нарушений функций кишечника.

Лечебные свойства прополиса и способы его применения подробно описаны в книге «Прополис» (румынского издательства), переведенной на русский язык. Вот что, в частности, пишет в статье «Естественное вещество прополис — путь к здоровью» датский ученый К. Лунд Аагаард: «Тысячи случаев излечения очень убедительны, и ежедневно увеличивается число лиц, использующих прополис и находящихся после применения этого единственного в своем роде вещества успокоение, улучшение и излечение». Приведенные мною примеры служат определенным подтверждением сказанному.

Наличие собственных пчел позволило мне приобщиться и к таким деликатесам, как маточное молочко и цветочная пыльца. Вначале об их исцеляющих и укрепляющих организм свойствах прочитал в литературе, а со временем в процессе их употребления убедился твердо в этом и сам.

Цветочную пыльцу можно собирать с помощью пылесуловителя, сделанного из планок и прикрепленных к ним булавок или скрепок. Технология сбора проста: пчелы, проходя через прикладываемый к летку улья пылесуловитель, зацепляют обножками за проволочные преграды, и пыльца осыпается в поставленную снизу коробочку. Однако я не сторонник отбора пыльцы у пчел, чтобы не нарушать естественного процесса выработки меда и вскармливания развивающихся личинок.

Собираю, как было уже указано, кукурузную пыльцу и кормлю ею не только пчел, но и в небольшом количестве (насколько не поленюсь обеспечить себя запасом) ем сам. Употребляю ее в основном в зимние месяцы. Чайную или десертную ложку цветочной пыльцы добавляю в кашу или в салат. Пыльца обладает приятным сладковато-горьковатым медовым запахом и привкусом. Неоценимое достоинство цветочной пыльцы заключается в том, что она является сокровищницей ценнейших веществ, содержит богатый букет многих нужных организму витаминов, аминокислот, ферментов, минеральных солей и других компонентов. Она оказывает благотворное влияние на функции желудка и кишечника, помогает при истощении, не поддающемся другим видам лечения. С началом употребления пыльцы я связываю приостановку истощения, имевшего место в предшествующие годы.

В заключение несколько слов о маточном молочке. Надлежащая и своевременная подкормка медово-перговой смесью, а затем молочно-медовым сиропом обеспечивает раннее и массовое развитие маточников. Тщательно слежу за моментом их образования и контролирую развитие. Лучшие экземпляры оставляю для формирования отводков, а остальные срезаю. Делаю это пару раз в неделю, обычно в четверг и воскресенье. В течение мая и июня, а отчасти в июле пчелы «награждают» этим деликатесом регулярно.

Не брезгую я и трутневым молочком, которое близко по составу к маточному. Когда на рамках образуется чрезмерное количество трутневого расплода, осторожно и аккуратно вырезаю его ножом и тоже пускаю в пищу. Кстати, по вкусовым качествам он мало отличается от маточников. (Ем, разумеется, только новый, свежезапечатанный расплод). Трутневое молочко можно употреблять практически в течение всего сезона.

Специалисты указывают, что маточное молочко усиливает устойчивость организма к инфекциям, стимулирует кроветворение, нормализует обмен веществ, стимулирует половую деятельность. Эти неоценимые для оздоровления и укрепления организма качества объясняются уникальным составом молочка. Оно содержит до 18% белковых веществ, более 5% жира, от 10 до 17% сахара и является буквально кладовой витаминов.

Благотворное влияние маточного молочка начинаешь чувствовать с первых дней его употребления: улучшается аппетит и настроение, появляется ощущение бодрости, активизируется умственная и физическая деятельность.

РАЗВЕДЕНИЕ КРОЛИКОВ

К занятию кролиководством побудили две причины. Первая из них и главная — стремление отвлечься от мучительных мыслей, вызванных неутрахающими болями. Она «сработала» с первых дней, когда смог выходить и двигаться во дворе. Вторая и не менее важная — диетическое и вкусное кроличье мясо.

Кроликами раньше не занимался, но зато опыта в выращивании другой живности было вполне достаточно. Родился и вырос на селе. Держали корову, овец, козу, свиных и разную птицу. В семье я был одним «мужиком» (отец умер, когда мне было отроду всего полгода) и с самого раннего детства заботы о подворье пали на мои плечи. Так что опыт у меня был и все же ...

Удачный и более рациональный вариант кроличьих клеток, учитывающий местные условия, сконструировал и изготовил лишь с третьего «захода». Далеко не сразу отработалась наука содержания, ухода и в особенности разведения кроликов. Однако все окупилось сторицей.

Уже с самого начала устройство простейших клеток отвлекало от мрачных дум. Эта эмоциональная разрядка была весьма необходима как в моральном, так и физическом аспекте. Позднее я убедился, что запятие кроликами существенно укрепило мое здоровье. Постепенно я освоил кролиководство. Животные растут крепкими, выносливыми и упитанными. Вот каким образом я этого добился.

Вначале о помещении. Крольчатник сделан с учетом следующих основных требований;

- 1) обеспечение наиболее благоприятного температурного режима;
- 2) рациональное освещение как солнечным, так и электрическим светом;
- 3) хорошая вентиляция, исключающая в то же время сквозняки;
- 4) удобный доступ;
- 5) компактность сооружения;
- 6) раздельное содержание крольчихи с потомством, самцов и молодняка.

Последнее, и этому придаю немаловажное значение, — эстетический вид.

Крольчатник (рис. 2) выполнен двухъярусным. Первый ярус поднят над уровнем пола на 60 см, а второй распо-

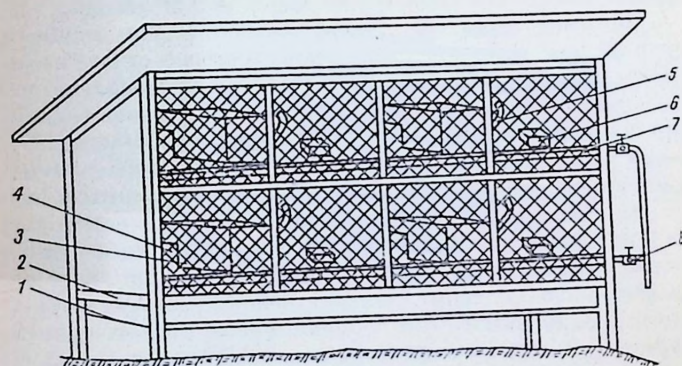


Рис. 2. Крольчатник.

1 — поддон; 2 — пол; 3 — маточник; 4 — лаз; 5 — кормушка для сена; 6 — кормушка для комбикорма; 7 — желобок питьевой; 8 — вентиль водопроводный.

ложен над первым на 40 см выше. Основу помещения составляет разборный каркас, выполненный из угловой стали сечением 40×40 мм. Все детали — стойки, продольные и поперечные связки — скреплены между собой малоразмерными болтами и винтами диаметром 5—6 мм.

Задняя стенка крольчатника глухая. Она обита досками и с внутренней стороны обшита металлической сеткой. Дощатая стенка создает благоприятный температурный фон: в летнее время предохраняет от прямого действия солнечных лучей (помещение обращено задней

стенкой к югу), а зимой от холодных ветров. Роль сетки — закрыть кроликам доступ к доскам, иначе они их прогрызут. От сквозняков защищают крайние боковые стенки, сделанные из листового шифера. Все остальные стенки и перегородки выполнены из металлической сетки с размером ячеек 1,5—2 см. Такой же сеткой обтянута и дверца. Сетчатая обшивка обеспечивает хорошую вентиляцию помещения.

Особого внимания потребовало устройство пола. От него зависит многое. Во-первых, гигиена помещения: на полу не должны скапливаться кал и моча, являющиеся основным источником возникновения всевозможных заболеваний. Он должен быть хорошо приспособлен для регулярной уборки клетки и в то же время препятствовать порче корма и его вынаданию через пол в отходы.

С учетом указанных положений пол сделан двойным. Верхняя часть выполнена из полос листовой стали, имеющих отверстия-просечки. Для этой цели использованы заводские отходы, получаемые после штамповки шайб. Ширина полос около 120—150 мм, диаметр отверстий — 15—20 мм. Закреплены полосы с просветом 5—10 мм. Ниже полос, на расстоянии 200—250 мм, крепится поддон. Он изготовлен из жести и установлен с некоторым уклоном. Навоз и отходы пищи осыпаются на поддон и скатываются в направлении дверей. Передний край жести несколько подогнут. В этой ложбинке частички навоза задерживаются. На поддоне навоз проветривается, подсыхает и не издает резкого запаха. Главное — в клетках всегда чисто и сухо. Два-три раза в неделю навоз с поддона убираю.

Крыша выполнена тоже двойной. В условиях знойного лета это просто необходимо. Листы шифера установлены с просветом 15—20 см. К такому решению привел горький опыт: при однослойной крыше кролики не выдерживали жару, были случаи гибели животных. К тому же под двойной крышей теплее зимой.

Клетки изготовлены из расчета 0,6—0,7 м² площади на одного кролика. Выгулы для молодняка более просторные — по 2 м². Для сукрольных самок клетки тоже большие — 1—1,2 м². В них встроены закрытые маточники. Стенки родильного отделения выполнены из листового шифера. Вход в него оставлен в дальнем углу. В этом случае детеныши-слепыши лучше подстрахованы от выпозаривания из гнезда. На пол маточника уложена плитка

плоского шифера. Установлена она в середине, занимая примерно две трети площади, что создает условия для осыпания кала по краям сетчатого пола.

В каждую клетку встроено две кормушки. Первая предназначена для комбикорма, столовых отходов и корнеплодов. Она изготовлена из нержавеющей жести (латунной или оцинкованной) толщиной 0,3—0,5 мм. По объему кормушки рассчитаны на одноразовую раздачу пищи. Передняя стенка по высоте регулируемая. Это сделано для удобства кормления кроликов различных возрастных групп и, кроме того, позволяет предохранять корм от излишнего рассыпания. Длина кормушек рассчитана в зависимости от количества вскармливаемых кроликов. Кормушки крепятся на передней дверце для удобства раздачи корма. Раскладываясь, его при открытой дверце, и кролики не кидаются, не мешают работать. Для очистки и промывания крепление кормушек предусмотрено быстроразъемным. Удобные зацепы позволяют крепить их на различном уровне. Сделано это для того, чтобы кролики, доставая пищу, не залезали в кормушку.

Кормушка для сена сделана из жесткой металлической сетки с редкими продольными прутиками. Она состоит из двух рамок прямоугольной формы, соединенных между собой шарнирно и прижатых посредством пластинчатой пружины. Профиль внутренней рамки, на которой кормушка подвешивается к перегородке клетки, — плоский, а наружной — вогнутый, дугообразный. Таким образом, корм оказывается постоянно поджатым, и потери минимальные: что вытягивается кроликом, то поедается.

Указанные элементы устройства кормушек не являются мелочью. Все это в совокупности предопределяет чистоту содержания клеток и рациональное, экономное расходование кормов.

Многие кролиководы не задумываются над тем, как важно снабдить кроликов свежей, чистой водой, и используют для поения различную посуду: чашки, кружки, банки из-под консервов и др. Это не практично. Во-первых, кролики нередко проливают воду, а значит, не успевают напиться. Во-вторых, если вода остается в банке, то в летнее время она загрязняется, а зимой замерзает.

У меня для питья кроликов предусмотрено такое простое устройство. Вдоль каждого яруса, с передней сто-

ропы, по краю клеток проложен под небольшим уклоном желобок из стального уголкового профиля размером 25×25 мм. К поднятой части желобка подведена водопроводная труба, оканчивающаяся вентилем, которым регулируется количество подаваемой воды.

Серьезного внимания и определенных навыков требует от кролиководов племенная работа. Спаривание провожу в год дважды: ранней весной, а порой, в зависимости от погодных условий, в конце зимы и в конце лета или в начале осени, по мере того как спадает жара. Спаривание в такое время дает возможность забивать кроликов в лучшие календарные сроки с точки зрения качества меха: где-то с половины октября до половины марта. К тому же эти сроки позволяют получить мясо в зимнее время. Держу кроликов в основном породы шиншилла. Скрещиваю их главным образом между собой, однако избегаю близкородственных связей. Порой прибегаю к перекрестному скрещиванию: самку шиншиллу спариваю с «серым великаном». Спаривание внутри породы происходит проще и надежнее, а разнопородное — дается труднее. Приходится порой неоднократно делать контрольные случки. Однако при перекрестном спаривании кролики вырастают крупнее. Называю их полувеликанами. Если сравнивать по выносливости, полувеликаны оказываются в выигрыше: бывает, особенно в раннем возрасте, падеж молодняка.

Чтобы исключить близкородственные скрещивания, практикую обмен самцами с другими кролиководами. Вообще для племенной работы отбираю кроликов с хорошим здоровьем и правильным, крепким телосложением. В качестве других показателей принимаю во внимание плодовитость, определяемую по прошлогоднему опыту, а также расцветку меха.

Чтобы надежнее осуществить спаривание, за две-три недели начинаю усиленно их подкармливать. Дают больше концентрированных кормов. Особенно важно это делать в зимнее время. Практика показала, что такой прием вполне себя оправдывает. В весенне-зимний период провожу спаривание в наиболее теплые солнечные дни, в послеобеденное время, примерно с 15 до 17 часов. А осенью, наоборот, выбираю прохладные дни и случку провожу в первой половине дня — с 9 до 11 часов.

Самцов допускаю к спариванию в 8-месячном возрасте, а самок пораньше — в 5—6-месячном. Выбираю сам-

ку с признаком течки. Ее нетрудно определить по покраснению влагалища. Перед случкой снимаю кормушки и тщательно очищаю клетку. Соблюдаю обязательно правило — пускаю самку к самцу. Держу их в паре недолго. После двух-трехразового покрытия их разъединяю. На следующий или через день делаю проверку. Достаточно всего нескольких минут, чтобы убедиться, принимает ли пет самка самца. Если она отбивается, стонет, кричит, значит забеременела. В таком случае сразу убираю ее из клетки.

В осеннее время спаривание несколько затруднено. Поэтому через две недели провожу контрольную случку. Очень хорошо, когда припоровишься определять беременность прощупыванием живота. У сукрольной самки зародыши прощупываются цепочкой комочков с маленький орешек. Но эта операция требует большого внимания, осторожности и определенных навыков, так как можно загубить потомство и нанести непоправимый вред крольчихе. Пугливых самок, особенно первородок, лучше не трогать.

День окрола — самый ответственный. Его нетрудно определить как по календарному сроку (дату покрытия записываю на трафарете, подвешенном к дверце), так и по поведению крольчихи. К этому дню готовлюсь заранее. Тщательно очищаю и дезинфицирую (обычно слабым раствором марганцовки или пищевой соды) клетку. За неделю до окрола подстилаю в маточник солому. За два-три дня до рождения детенышей крольчиха начинает ее грызть и мять. В это время ставлю в клетку и обязательно привязываю банку с водой. В день окрола или в предшествующий самка начесывает пух. В этот период приходится заглядывать в клетку чаще, особенно зимой.

Как только рождаются детеныши, навожу порядок в клетке. Убираю мертворожденных. Если детеныши разбросаны, осторожно собираю их в основное гнездо. Чтобы самка не отказалась от крольчат из-за незнакомаго запаха рук, прежде чем их брать, тру руки о мех матери и стараюсь брать крольчат через начесанный пух. Слежу, чтобы в клетке была вода, так как сразу после окрола самка очень много пьет. Если своевременно не обеспечить водой, она может даже съесть своих детенышей. Стараюсь дать ей побольше растительной пищи: зимой корнеплодов моркови, свеклы, картофеля, летом — свежей сочной травы. Первые два-три дня при-

ходится заглядывать в клетку буквально каждый час: проверить, не расплозлись ли крольчата, подкормить и напоить, очистить клетку.

В одно время, примерно в течение недели, приносят приплод несколько самок. Дружный упитанный окрол хорош тем, что позволяет перераспределять крольчат. Бывает так, что у одной самки родится несколько детенышей мертвыми или расплозутся и погибнут, или у самки мало молока и т. д. А другая принесет такой помет, что кормить их ей не под силу. В этом случае оставляю под ней 6—9 крольчат (в зависимости от молочности и упитанности матки), а остальных подсаживаю к другим. Процедура эта весьма тонкая и деликатная, и если не иметь опыта, может получиться, что самка не примет чужих.

Я делаю в такой последовательности. Вначале клетки, намеченные для пересадки, опрыскиваю легким раствором пахучего вещества — мятных капель или одеколона. Затем самку, к которой должен подсаживать, убираю из клетки на 20—30 минут (летом можно и на больший срок — до одного часа). Прежде чем брать детенышей, тру руки о мех будущей матери. Собираю с этой же клетки пух (если его недостаточно, начесываю с самки) и переносу в клетку к детенышам. Очищаю их от старого пуха, заворачиваю в новый и осторожно переносу на новое место. Кладу их в середину гнезда вперемешку с новыми братьями. В этот день, особенно в первые часы, слепыши в поиске материнского молока зачастую расползаются, забиваются по углам и, если своевременно не проследить, могут погибнуть. В зимнее время еще опаснее — они быстро замерзают. На второй день самка уже осваивается со своей ролью, нормально кормит и укрывает мехом. В дальнейшем крольчата становятся более жизнеспособными и, кроме регулярной очистки маточника, хлопот не доставляют. В период лактации самка съедает много корма, как правило, вдвое больше обычной нормы. В это время стараюсь давать побольше сочной пищи — корнеплодов и свежей травы. И кормлю почаще — три раза в день.

Как только детеныши подрастают и чувствуется, что им не хватает материнского молока, начинаю подкармливать легкой пищей. Вначале даю нежную зелень и в ограниченном количестве. Временно приходится бросать ее на пол. Так они быстрее начинают есть. Когда кроль-

чата едят зеленую травку, они в нитке не нуждаются. Через 3—4 дня даю им крошки мягкого хлеба. Насыпаю их на поддон с низкими бортиками. Необходимо часто убирать и промывать поддон, чтобы уберечь крольчат от болезней и гибели. Начав питаться хлебом, крольчата испытывают потребность и в нитке. Чтобы им было легче доставать воду, клетки-маточники располагаю в конце сточного желобка, там, где он проходит на более низком уровне, — примерно на высоте 3—5 см над полом.

Отделяю крольчат от матери в возрасте 30—40 дней. Более точный срок подсказывает сама самка. Если она начинает отбиваться, убегать от них, отделяю раньше. А если молока хватает, кормит спокойно, держу с матерью подольше. В этом случае крольчата вырастают более развитыми, крепкими и упитанными. В период лактации спаривания не практикую, так как в этом нет необходимости.

Во время отъема от матери сразу же рассаживаю молодняк. Группирую в первую очередь по половому признаку. Стараюсь придерживаться родства. Принимаю также во внимание упитанность крольчат. В одну клетку помещаю 4—6 особей, не более. Практика показала, что это количество самое оптимальное. Они растут спокойнее, хорошо развиваются и не дерутся. В отдельных группах, объединенных от разных матерей, крольчат помещаю разрезом уха. Записываю способ метки в журнал. Делаю это для того, чтобы при спаривании исключить родственное скрещивание.

Здоровье и упитанность кроликов во многом предопределяются правильным рационом и надлежащим кормлением. Кролики много и охотно поедают всякую зелень. Летом стараюсь как можно больше давать им разнотравья, а в зимнее время сухого сена. Собственно, эти корма составляют основу рациона. Концентрированные корма даю в небольшом количестве, в основном зимой, в период подготовки к спариванию и во время лактации.

С ранней весны, как только зазеленеют лужайки, снабжаю кроликов мягкой травой. Делаю это весьма осторожно. В первые дни даю траву вялую, сорванную накануне днем. Раздаю поемногу — по маленькой горсточке на голову и обязательно смешанную с сухим сеном. Вначале они выбирают зелень, а затем съедают и сено. Этот подход необходим для предупреждения желудочно-кишеч-

ных заболеваний. Постепенно, примерно в течение месяца, перевожу их полностью на зеленый корм. В этот переходный период подачу воды несколько ограничиваю, да они и сами требуют ее меньше: сочная зелень компенсирует воду.

Кормлю разной травой (пырей, водяной перец, подорожник, репейник, крапива), растущей вблизи арыков. Не даю им поспел, белену, дурман, лебеду. Эти травы относятся к ядовитым. Любят кролики горькие травы: полынь, тысячелистник, цикорий и др. Охотно поедают капустные листья, клеверник и морковную ботву. Однако названные растения при чрезмерном потреблении вызывают расстройство желудочно-кишечного тракта, поэтому даю их в меру. Осенью, по мере того как кончается зеленая трава, ввожу в рацион различные корнеплоды: морковь, картофель, свеклу, редьку и др. Все они, за исключением, пожалуй, редьки, поедаются кроликами с удовольствием — до последней крошки. Охотно едят кролики листву и ветви вишнеградника, особенно молодого.

В зимнее время тоже стараюсь снабдить их зеленым кормом, используя ветки тальника и других кустарников. Хорошим зеленым кормом служат ветки плодовых деревьев. Поэтому обрезку сада планирую на позднюю осень и частично на раннюю весну. С удовольствием грызут кролики кору деревьев. Поэтому, прежде чем пустить поленца на топку баши, отдаю их кроликам для «ошкуривания». Грызть кору и дерево им необходимо для того, чтобы стачивать зубы.

Веточный корм особенно полезен в подсосный период. Во-первых, он предохраняет от поноса, и, во-вторых, служит весной переходным кормом к зеленой траве.

Корм даю дважды в день — рано утром и поздно вечером, точнее на ночь. Перед тем как раздать новый корм, убираю осыпавшиеся объедки. В зимнее время ввожу в рацион концентрированные корма — комбикорм, жмых, а также ячмень, овес, дробленую кукурузу, корки хлеба и др. Неплохо поедают кролики отварные шкурки и мелкую толченую картошку, смешанную пополам с отрубями, в частности с кипаком. Сюда же добавляю столовые отходы. Этот вид корма и полезный, и дешевый.

Концентрированные корма стараюсь давать в строго определенном количестве. Выработал правило: кролики должны справиться с пищей за 15—20 минут. Это и есть

норма. Перед раздачей кормушки снимаю, встряхиваю, а если необходимо, то и промываю.

Воду даю один—два раза в день: летом, в период обильного кормления сочной травой, — только утром, а зимой — еще и вечером. Утром даю воду примерно через полчаса после еды, а вечером попозже — обычно на ночь. Перед водопоем подаю сигнал. Зываю: пить... пить... пить... Они привыкают и, как по команде, бросаются к желобу. Воду подаю в течение 3—5 минут. Как только часть кроликов отходит от желобка, кран закрываю. В морозные дни, когда столбик термометра опускается ниже 8—10°, пою их теплой водой. Подогретую воду выливаю в тот же желобок.

Забивать кроликов начинаю во второй половине октября. К этому времени подрастает молодняк, достигая массы не менее 2 кг. Перед забоем провожу контрольный осмотр. Проверяю на ощупь состояние меха. Если шерсть гладкая, блестящая, держится хорошо, имеется достаточно подпуши, кролик готов к забою. Забиваю по мере потребности в мясе. Начинаю с самцов и самок, отстранив их по возрасту или другим причинам от племенной работы.

Процедура забоя проста. Беру кролика за задние лапы и гладкой палкой наношу сильный удар по затылку. Чтобы выпустить кровь, быстро прокалываю ножом с заостренным концом глаза и ноздри. Выжидаю некоторое время, чтобы полностью вытекла кровь. Обескровленное мясо обладает лучшими вкусовыми качествами. Затем поворачиваю тушку головой вверх и, держа за уши, надавливаю на живот по направлению сверху вниз, чтобы освободить мочевой пузырь, иначе мясо будет подпорченным.

Практика показывает, что с теплой тушки шкурка снимается значительно легче. Поэтому к этой операции приступаю, не теряя ни минуты. Подрезаю острым ножом вокруг колен, прорезаю шкурку вдоль внутренней стороны задних лапок и по нижней стороне хвоста. Сдвигаю шкурку с ног, прокалываю отверстие у скакалочных суставов и подвешиваю тушку на распялку. Снимаю шкурку в основном без ножа, так лучше предохранить ее от повреждения.левой рукой придерживаю край шкурки, большой палец правой руки проталкиваю между шкуркой и тушкой, и они легко разделяются. Нож использую только для сема шкурки с головы. Здесь

приходится подрезать основания ушей, вокруг глаз и губ. Снятую шкурку откладываю в сторону и немедленно приступаю к потрошению тушки. Если продолжать заниматься шкуркой, за это время тушка подсохнет, попавшая на нее шерсть приклеится и работать станет труднее.

Оттягиваю пленку живота под развилкой задних ног и осторожно подрезаю. Затем указательный палец просовываю в брюшную полость, оттягиваю пленку на себя и прорезаю до соединения ребер. Делаю это осторожно, чтобы не зацепить желудок или кишечник. После удаления желудочно-кишечного тракта нахожу и вырезаю желчный пузырь. С шейного позвонка вырезаю щитовидную железу. Она обладает довольно неприятным запахом и при варке портит вкус мяса.

Предварительная обработка шкурки заключается в следующем. Натягиваю ее на деревянную болванку, подготовленную по форме под тип правилки, и подчищаю ножом зависшую мездру с остатками жира и мяса. Если шкурка жирная (такое случается в моей практике очень редко), то обезжириваю ее, растирая сухими опилками. Очищенную шкурку растягиваю на правилку.

Мясо кролика высокопитательно. Оно сочное, нежное, легче и лучше, чем любое другое, усваивается организмом. Крольчатина богата белком, являющимся наиболее важной составной частью любой пищи. По его содержанию мясо кролика опережает все другие виды, кроме индюшатины. Притом белок кроличьего мяса человек усваивает на 90%, в то время как белок говядины — чуть больше чем на 60%. Поэтому крольчатина может служить продуктом питания практически для всех людей, независимо от возраста и состояния здоровья.

Ценность кроличьего мяса определяется также низким, в сравнении с мясом других сельскохозяйственных животных, содержанием холестерина.

По сравнению со многими мясными продуктами крольчатина отличается повышенным содержанием минеральных веществ, которые имеют важное значение для нормального протекания процессов жизнедеятельности организма. В частности, в кроличьем мясе солей кальция, магния и фосфора много больше, чем в говядине, баранине или свинине.

Наибольшей ценностью обладает, безусловно, нежирное мясо. Чем больше в нем жира, тем меньше белка. Поэтому я стараюсь выращивать кроликов здоровыми,

упитанными, но не жирными. Достигаю этого за счет обильного кормления травой и сеном. Считаю лучшими такие тушки, которые не имеют на поверхности тела жир, он может присутствовать в небольшом количестве в брюшной полости. Однако и жир кролика за счет низкой температуры плавления усваивается организмом лучше, чем жиры других животных. Он мягкий, нежный, благодаря содержанию незаменимых полиненасыщенных кислот является более ценным в биологическом отношении.

Из мяса кролика можно готовить практически любые блюда — супы, паровые котлеты, мапты, пельмени, поджарку, тушеного кролика, запеканку, жареное мясо с гарниром и др. Я ем мясо только отварным.

В заключение подчеркну еще раз, что здоровых кроликов и соответственно доброкачественное диетическое мясо, а также полноценное меховое сырье можно получить только при надлежащем уходе и рациональном кормлении животных с возможно более широким включением в рацион зеленого корма, сена и корнеплодов, исключив применение химических препаратов для дезинфекции крольчатника.

НУТРИИ НА ПРИУСАДЕБНОМ УЧАСТКЕ

Имея за плечами опыт работы с кроликами, к разведению нутрий подготовил себя, что называется, капитально. Прочитал много литературных источников. Расспрашивал у людей, державших нутрий, об особенностях в характере и поведении этих зверьков. Дотошно выпытывал секреты нутриеводства. Тщательно обдумывал и взвешивал, какой лучше выбрать метод содержания нутрий.

Товарищ разводил их на бетонированной площадке, разгороженной на отдельные клетки. По краю клетки проходил бетонированный лоток, в котором животные купались. Этот способ содержания мне сразу не понравился: много грязи, во дворе плохой запах. При этом в работоспособности и старательности хозяину отказывать было нельзя. Не раз приходилось видеть, как он обмывал клетки водой из шланга. Из-за этого весь двор был сыррым. Какую бы глубокую яму для слива он ни копал — грязная вода все равно разливалась по двору. Неприятное впечатление складывалось от сеточных перегородок.

Зверей через них доставали друг друга лапками и жестоко дрались.

Не по душе мне пришлось и описанные в литературе два типа клеток — сырдарьинские и амударьинские — опять же сетчатые перегородки. Не внушали доверия подвесные корыта и опрокидные ванны. Уже по схеме было видно, что они в работе неудобны. Мнение опытных нутриеводов совпадало с моим. Много смотрел, как содержат зверей любители-нутриеводы. У каждого сделано по-своему. У одного перенял одну деталь, у другого еще что-то. Перемножил все это на свои знания в вопросах конструирования (до болезни проработал десять лет мастером и начальником цеха и столько же конструктором и главным конструктором завода) и построил такие клетки, в которых не пришлось разочароваться как с точки зрения экологии содержания зверей, так и удобства в работе.

Многое, безусловно, зависело от возможности приобретения нужных строительных материалов. Но немало зависит от своего желания. Пока строил, жена частенько посмеивалась надо мной: мол, кандидат наук все мусорки облизал. И действительно, на свалках вдоль реки

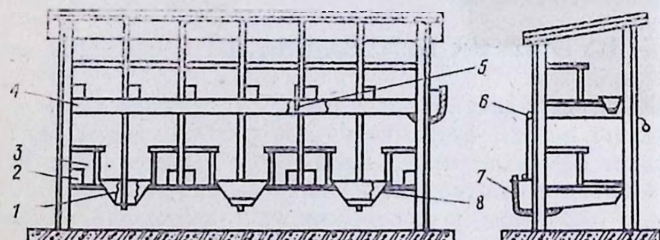


Рис. 3. Клетки для нутрий (при сдвинутых дверцах).
1 — нижняя ванна; 2 — окно-лаз; 3 — маточник; 4 — верхняя ванна; 5 — шлюзовая задвижка; 6 — канато-блочная система; 7 — сливной шланг; 8 — лесенка.

Чирчик я набрал практически весь уголкового профиля (срезал пожовкой с брошенных металлических коек) для изготовления каркаса помещения. Там же подобрал посуду, которую использовал для кормушек, обломки листов плоского шифера. Снимал сетки с тех же коек для наружных дверей, выбирал другой подручный материал.

Клетки (рис. 3) расположены в два яруса, образуя единый блок. Нижний ярус в основном предназначен

для беременных самок и в последующем для их семейства. С ними приходится заниматься значительно больше времени, чем с остальными животными, а нижнее положение клеток в работе удобнее. Клетки верхнего яруса отведены для содержания самцов-производителей и молодняка.

Каркас для обоих ярусов общий. Он собран с помощью болтового соединения из уголкового профиля сечением 40×40 и 50×50 мм. Задняя стенка каркаса обшита плоским шифером. Из этого же материала сделаны межклеточные перегородки.

В клетках-маточниках нижнего яруса встроены объемные ванны для купания зверей. Одна ванна, разделенная перегородкой, служит для двух клеток. Задняя стенка ванны прямая, а передняя и боковые — наклонные. Угол наклона составляет примерно 30°. Это сделано для того, чтобы новорожденным щенкам да и самой самке в тяжелый предродовой период было легче выходить из воды. Чтобы первые купания щенков не оказались для них роковыми, на боковой стенке, ближе к переднему углу, размещена удобная металлическая лесенка. Сделана она жесткой и прикреплена капитально. В противном случае нутрия выдернет ее, как говорится, «с корнем».

Дно ванны тоже имеет небольшой уклон к задней стенке. На дне, посередине задней стенки, имеется сливное отверстие. В него вставлен и приварен короткий накопечник, изготовленный из двухдюймовой трубы. Наружная поверхность накопечника проточена под волнообразный профиль. На накопечник падет резиновый шланг примерно метровой длины. Ко второму концу шланга привязан тонкий гибкий металлический тросик, который через систему блоков-роликов выведен к передней стенке и зацеплен на метровой высоте от ванны. С помощью указанной канатно-блочной системы осуществляется слив воды, а при заполненной ванне шланг удерживается в приподнятом вверх положении. К каждой ванне подведен автономный водопровод. Он закачивается краном с наконечником, предназначенным для одевания короткого резинового шланга для мытья ванны.

Дверцы клеток представляют собой обычные рамки, обтянутые металлической сеткой. Они подвешены на шарнирах, занимают всю переднюю часть клетки и снаб-

жены простым, но надежным замковым устройством. Последнее обстоятельство важно, так как звери карабаются по сетке, захватывают ее зубами и с большой силой тянут и трясут. А если дверца открывается, они убегают и их, как правило, не найти.

Площадь клетки, предназначенной для самки с потомством, вместе с маточником и ванной составляет около 1,5 м². Полы выполнены из перфорированных плоских листовых сталей — отходов штамповочного производства. Такой пол удобен тем, что, во-первых, жесткий и, во-вторых, с него стекает вода и выпадают экскременты. В углу клетки пристроен домик-маточник. Изготовлен он из плоского шифера. Размер домика 0,6×0,6×0,5 м. На передней стенке имеется окошко-лаз размером 20×20 см. Для удобства уборки маточника передняя стенка сделана быстросъемной. На пол домика в зимнее время укладывается плитка листового шифера. По размерам она меньше площади пола на 4—5 см по всему периметру. Это обеспечивает стекание воды. Особенно важно это в послеродовой период: и щенки быстрее высыхают, и в домике зимой теплее.

Пол верхнего яруса располагается на метр выше основания нижнего яруса. Конструкция верхних клеток существенно отличается от устройства нижних. Здесь ванна для купания всего одна. Она сделана в виде длинного корыта и проходит в передней части клеток через весь ярус. В местах клеточных перегородок в ванне установлены перепускные «шлюзы» для слива грязной воды. Шлюзные перегородки двухстенные, чтобы внутри не могли через пропускной водяной проем доставать друг друга лапками.

Пол, как и боковые стенки, изготовлен из плоского шифера. Он настелен под уклоном, направленным вперед к ванне. Как показала практика, даже столь тщательное ограждение зверей сплошными «непробиваемыми» перегородками не исключает неприятели — не пугает, да и найдут они щель и откусят передние лапки. А пораненные лапки причиняют не только боль, но и ограничивают возможность проведения ежедневной процедуры — расчесывания шерсти. Последнее, в свою очередь, отражается на качественном росте волосяного покрова.

Площадь верхних клеток различная — от 1,0 до 2,0 м² — в зависимости от их назначения. Утеплительный домик сделан тоже проще: от одной до другой боковой

стенки установлена съемная перегородка с окном-лазом 20×20 см. В конце ванны-жалоба, установленной по длине с уклоном, предусмотрено сливное устройство, аналогичное с нижними ваннами. К верхнему концу ванны подведен водопровод.

Особого внимания и немалых хлопот доставило устройство канализации. Здесь у меня получилось целое очистное сооружение. Вдоль помещения, с тыльной стороны, прокопал правильной геометрической формы арычек и его стенки обложил плитками плоского шифера и полосками листового железа. Ширина сточной канавы 30—35 см, глубина — чуть меньше. Для фильтрации жидкости дно оставил открытым. Напротив каждого сливного шланга оставил подвод к арычку. Арычек проходит по огороду П-образно и заканчивается небольшим (на 4—5 ведер) сливным колодезем. Он тоже обложен плитками плоского шифера. Общая длина арычка-отстойника около 10 м. Пока навозная жижа проходит этот путь, вода успевает впитаться в землю, а густая масса оседает. В летнее время вода даже не доходит до колодца — вся всасывается в землю. В течение недели в арычке оседает слой навоза толщиной 8—10 см и его можно выгребать. За это время он хорошо проветривается и не издает практически никакого запаха. В выходной день перед очередным сливом жидкости из ванны собираю его лопатой в ведра и выношу за двор для складирования.

Весной и в осенне-зимнее время вода не успевает впитываться в землю — заполняет колодец и частично остается в арычке. В этот период воду приходится откачивать. С этой целью рядом с колодезем установил металлическую емкость на 2—3 ведра. Она возвышается над колодезем на 30—40 см. К емкости приварен сливной наконечник. На него падет толстый гофрированный шланг, конец которого выведен за двор к прилегающему арычку. Один раз в сутки (а иногда и реже) отстоявшуюся воду выкачиваю из колодца ведром, и она стекает по арычку в палисадник. И во дворе чисто и палисадник полет. В общем получается ручная «пасопная станция».

Таким образом, в экологическом плане очистку и обезвреживание навозной жижи мне удалось решить на достаточно хорошем уровне. За исключением нескольких минут во время слива жидкости из ванны и откачки воды, во дворе нет никаких запахов.

Нутрии нуждаются в тщательном уходе. Сюда входит рациональное, правильно организованное питание, своевременное обеспечение водой, как для питья, так и купания, ежедневная очистка клеток и ряд других мероприятий.

Многократно я убедился, что от качественного питания, соответствующего биологическим особенностям нутрии, зависят не только хорошее развитие, но и в равной степени качественные показатели шкурки. При кормлении животных пищей, содержащей все необходимые компоненты, — белки, жиры, минеральные соли, витамины и другие ценные вещества, волосяной покров отличается устойчивостью, ярким блеском, густотой шерсти с наличием хорошей подпуши. Питание животных стараюсь разнообразить. В летний период кормовую основу составляет растительная пища. Нутрии расположены в большей степени к болотной зелени, поэтому даю им траву, заготовленную с арыков, — тростник, водяной перец, рогоз, подорожник и другие растения.

Известно, что в естественных условиях нутрии питаются прикорневыми частями болотных растений. Поэтому я арычную растительность не скашиваю, а выдергиваю с корнем. Корневище животные поедают с большей охотой, чем стебли и листья. Зелень даю только свежую и обязательно хорошо промытую. Если трава вялая, звери плохо едят, и она больше остается в отходах. Кормлю их разнотравьем с огорода, полученным во время прополки. Любят нутрии различную ботву — свекольную, морковную, чуть меньше картофельную. Хорошо едят они кожуру арбузов и дынь, а также яблоки, груши и другие фрукты. С удовольствием грызут свежую виноградную лозу.

В летнее время даю животным растительную пищу в основном дважды в день — утром и в обед. Стараюсь дать им норму — столько, чтобы все было съедено без остатка. В этом случае у них чище и клетках, они не затаскивают траву в ванну и в ней не портится вода.

По сравнению с кроликами нутрии потребляют концентрированных кормов примерно в два раза больше. И состав кормов для них другой — высококалорийный и зачастую с присутствием продуктов животного происхождения. Стараюсь кормить их в основном комбикормом. Достоинством комбикорма является то, что в его составе присутствует большинство питательных компо-

нентов. Нахожу, что лучшим для нутрий является комбикорм на ячменной основе. А если в его составе есть еще и мясокостная мука, такой корм можно считать незаменимым. Они поедают его охотно и аппетитно разбиваются. В целях экономии и разнообразия добавляю в комбикорм отходы мукомольного производства — отруби, клпак, шроты. Эти низкокалорийные компоненты сказываются на нутриях весьма благотворно: они становятся менее жирными, а значит, полезнее и вкуснее мясо. Добавляю также в мешанку остатки домашней кухни. Здесь все идет в дело: и супы с мясными косточками, и остатки рыбных блюд, и хлебные отходы.

Чтобы комбикорм размягчить, запариваю обязательно его кипятком. Делаю это за несколько часов до раздачи корма: в жаркое летнее время — за 1—2 часа до кормления (при большем интервале корм может прокиснуть). Зимой корм парится значительно дольше: для утреннего кормления запариваю на ночь, а для вечернего — утром. Хорошо размякший корм нутрии поедают охотнее. Если отдельные гранулы остаются неразмякшими, они их, как правило, не трогают. Зимой даю корм обязательно теплым. Холодная или, хуже того, застывшая мешанка может вызвать у животных простудные заболевания. Да и едят они хуже. Необходимо следить за чистотой кормления: перед каждой раздачей тщательно очищать кормушку от старой пищи, вплоть до каждого уголка, и чаще промывать. Только от запаха прокисших остатков пищи звери могут не притронуться к ложой.

При отсутствии комбикорма покупаю зерно, в основном ячмень. Другие злаки — кукурузу, пшеницу, овес — нутрии едят неохотно. Если нет ничего другого, то они привыкают, конечно, но требуется определенное время. К тому же ячмень дешевле других злаков.

Поскольку нутрии расположены больше к мягкой пище, ячмень приходится отваривать. Достаточно подержать его в кипящей воде 5—10 минут, дать время остыть, и можно кормить животных. В отваренный ячмень добавляю обычно сваренные шкурки и мелкий картофель. Все вместе нужно хорошо растолочь и размешать. Здесь следует подчеркнуть такую важную деталь: с картофеля необходимо предварительно удалить «глазки». Есть мнение, что они оказывают на организм животных крайне негативное воздействие — вплоть до отравления.

Естественно, что картофель нужно тщательно очищать от гнили и плесени и хорошо промывать.

Этот корм обязательно подсаживаю — одну столовую ложку на ведро состава. Один раз в неделю добавляю молотый мел — две-три ложки на ведро корма.

Питание животных стараюсь разнообразить. Осенью, как только копчаются естественные травы, даю животным морковную ботву, а чуть позже капустные листья. Этот зеленый корм собираю в основном с полей во время уборки. Уборка этих культур продолжается обычно долго — с месяц или больше нутрии питаются этим сочным кормом.

На зимнее время стараюсь побольше запастись корнеплодов. Вначале скамливаю быстропортящуюся морковь (ее тоже собираю с уборного поля). Большую часть зимнего периода кормлю нутрий свеклой, вплоть до появления новой травы. Корнеплоды перед раздачей тщательно промываю, вырезаю испорченные части.

Даю в зимнее время нутриям и веточный корм — в основном обрезки плодовых деревьев. К ветвям дикорастущих деревьев и кустарничков звери расположены намного хуже. Веточный корм способствует активизации деятельности органов пищеварения животных. Даю его один-два раза в неделю.

Кормлю нутрий три раза в день. Летом утром и в обед раздаю растительность, а вечером — запаренный концентрированный корм. В осенне-зимнее и весеннее время концентратом кормлю дважды — утром и вечером. В обеденное время раздаю корнеплоды.

Кормушки в клетках закрепляю с помощью быстроразъемных приспособлений и обязательно жестко, в противном случае звери их опрокидывают и затаскивают в воду или двигают в клетке и громят так, что ночью не дают спать. Убирать же их каждый раз во сподручно: они емкие и хлопоты незатруднительные.

Норму корма определяю по поедаемости. В сравнении с кроликом нутрия ест в полтора-два раза больше. Во время утреннего и вечернего кормления меняю воду. Это удобно в двух отношениях: во-первых, звери заняты едой и не мешают работать, во-вторых, после еды они сразу хотят пить, и к этому времени в ванне заготовлена чистая вода, т. е. соблюдается гигиена питания.

В теплое время воду наливаю до края ванны. Это позволяет животным наслаждаться купаньем сполна —

есть возможность даже пырять. Особенно увлечены купаньем щенки. Когда звери много купаются, они значительно лучше развиваются и растут крепкими и здоровыми. Это сказывается и на качестве волосяного покрова. После купания животные долго и кропотливо расчесывают себя.

Хуже обстоит дело зимой. В морозные дни водопропуск «прихватывает». Приходится подогревать воду, наливать ее в ванны только для питья и тут же сливать, ибо образуется лед. Вода не впитывается в землю. В арыке напластывается лед. Его необходимо периодически скалывать и убирать. Но трудней всего приходится животным, для которых вода нужна почти как рыба. Этот период нутрии переносят болезненно. Намного хуже едят, худеют, шерсть теряет блеск, становится тусклой, отчасти заваленной. Хорошо, что зимы у нас короткие, а порой стужа практически не бывает. Ночные заморозки по 4—6° ниже нуля мало отражаются на уходе за животными и главное на их здоровье. Воду можно на ночь не сливать, своим теплом и купаньем нутрии не дадут ей замерзнуть. Днем пригревает солнце, водопровод оттаивает и управляться становится легче. Но если из-за холодов был перерыв в купании, после него нутрии купаются больше обычного, активно приводят в порядок меховой покров и вскоре приобретают свой прежний привлекательный вид.

Племенная работа с нутриями сложнее, чем с кроликами. Прежде всего зверей труднее спаривать. Во время случки они нередко вступают в драку, и не сразу можно определить, состоится ли покрытие или они покусали друг друга, а значит, лучше их рассадить. Среди нутриеводов бытует мнение, что драки не препятствуют спариванию. Я с этим не согласен. Считаю, что в сомнительном случае лучше предотвратить драку, отсадив самку, и слепать повторную случку.

В нутриеводстве существует две системы разведения: сезонное и круглогодичное. Я практикую среднее между ними. Составляю календарные сроки спаривания таким образом, чтобы получать приплод в теплое и умеренно прохладное время года. Беременность нутрии продолжается около 4,5 месяца. Чтобы получить ранний весенний приплод, провожу спаривание двух-трех самок в октябре, ближе к концу месяца. Они приносят помет в первых числах марта. Затем одну или двух самок спариваю с ин-

тервалом от одного до полутора месяцев. И так до середины июля. Далее делаю 2,5—3 месяца перерыв, чтобы роды не приходились на холодное зимнее время. Получать зимой приплод довольно рискованно: и самке трудно, и детеныши могут не выжить. Спариваю самок в таком количестве, чтобы общее число животных было в пределах 40—50 голов.

Летом пускаю самок в случку в утренние часы через 1—1,5 часа после еды. В зимнее время выбираю более теплые дни и спариваю после обеда с 16 до 17 часов. В этот период приходится быть более внимательным, так как погодные дни нужно сочетать с временем течки самки. Поэтому я веду журнал. В нем записаны дни течки самок. Подсчитываю срок очередной течки, которая наступает через 24—33 дня и продолжается 5—7 дней. Практика показывает, что самки лучше принимают самца в начале течки. Слежу за поведением самки. За два-три дня до наступления течки у нее обычно снижается аппетит, она начинает проявлять беспокойство. Окончательно день спаривания уточняю по покраснению и отеку наружного полового органа.

Молодых самок спариваю в 7—8-месячном возрасте. К этому времени у них заканчивается рост, а живая масса достигает 4—5 кг. Самцов пускаю для покрытия позже — ближе к годовалому возрасту. Для спаривания отбираю животных покрупнее, с лучшими показателями качества меха, учитывая густоту опушения и чистоту окраски. Обращаю также внимание на то, чтобы особи происходили из большого помета. В общем стараюсь, чтобы потомство по всем показателям превосходило своих родителей. Поэтому при выращивании молодняка постоянно слежу за развитием зверьков, чтобы выбрать на племя самых перспективных особей.

Практикую главным образом внутривидовое скрещивание, т. е. спариваю внутри одной масти. В отличие от межвидового разведения этот метод выгоден тем, что способствует сохранению цвета и чистоты окраски волосяного покрова, обеспечивает хорошую плодовитость самок. Молодняк развивается быстрее и растет здоровым.

Ни в коем случае не допускаю родственного скрещивания. Если нет у себя породистого самца, обмениваюсь самцом с другим заводчиком. И в этом случае стараюсь подобрать самца с лучшей, близкой по цвету к самке окраской шерсти, с крепким телосложением. Беру

самца заблаговременно — недели за две-три до спаривания. За это время он осваивается с новыми условиями и становится более активным.

А еще лучше обменяться или купить щенка-самца в 3—4-месячном возрасте и вырастить у себя. Его можно использовать, избегая родственного скрещивания, до трех-четырех сезонов.

Подсаживаю самца к самке. Делаю это по двум соображениям. Первое то, что самка «дома» чувствует себя спокойнее. И второе — клетка самки просторнее, и в ней большая ванна. А самцы большей частью покрывают самку в воде. Держу животных в паре с полчаса, а то и меньше. Звери склонны к драчливости, поэтому после двух-трехразового покрытия самца отсаживаю.

Если появляется сомнение в том, что самка приняла самца, через 24 дня — в период следующей течки — провожу повторную, контрольную, случку.

Через 50 дней после покрытия проверяю беременность. Делаю это примерно так же, как у кроликов, — прощупыванием живота. Только с внутренней приходится проявлять большую осторожность. Ловлю самку за задние лапки (стараюсь делать это спокойно, не пугать ее). Даво ей возможность уцепиться передними лапками за пол и правой рукой осторожно, легкой пальпацией нащупываю зародыши. Они располагаются в нижней части живота дугообразной цепочкой и прощупываются достаточно хорошо.

Беременным самкам уделяю больше внимания. Стараюсь побольше наливать воды, чаще убирать клетки, подкармливать лучшей пищей. В домик кладу подстилку из сухой соломы.

Приближение родов определить нетрудно. Самка становится тяжелой, грузной, меньше двигается, с трудом вылезает из ванны. Заметно наливаются соски. Перед родами тщательно очищаю маточник, меняю подстилку. Делаю это во время нахождения самки в воде. Вообще за две-три недели до родов самку не беру в руки и липший из не беспокою. В предродовые дни ванну заполняю водой до краев. Это очень важное требование. Самка в основном рождает ночью или ранним утром, поэтому проследить за родами практически не удастся. После родов самке сразу хочется пить. Она залезает в воду, и щенки в поисках соска тянутся за ней. Заполненная ванна и лесенка для вылезания спасают их от утопления.

О том, что роды состоялись, узнаю как только подхожу к клетке: самка издаст легкие, спокойные звуки — монотонно урчит. Были даже такие случаи: прицепив утром, а мать со щенками уже плавают в воде.

Чтобы проверить, как прошли роды и навести порядок в домике, даю самке еду, после чего она заходит в ванну, а я тем временем работаю в маточнике. Если имеются, убираю мертворожденных, заменяю подстилку. Если уцелел послед (обычно она его съедает), забираю и закапываю в землю.

Записываю на трафарете дату щенения, количество поворожденных. Аналогичную запись делаю и в журнале. Кроме этого, помечаю в нем, какой раз принесла самка приплод и от какого самца он получен. Записываю дату очередного покрытия самки и ожидаемый срок следующего щенения. Через несколько дней подсчитываю и записываю, сколько в помете самочек и самцов.

В первые дни после родов самку усиленно подкармливаю. В зависимости от сезона, чтобы было больше молока, даю ей сочной травы или корнеплоды. Через 3—4 дня паряду с запаренным комбикормом крошу и кормушку мягкой хлеб. Хлебные крошки кладу после того, как самка съест свою пищу. В противном случае она отпугивает щенят, и им хлеб не достается.

Лучшим считаю помет, когда в нем 5—6 поворожденных. Для такого количества у самки хватает, как правило, молока, и щенки развиваются вполне нормально. Если самка приносит большее количество детенышей «лишних» пересаживаю к другой матери.

Путрии лучше, чем кролики, принимают чужих детенышей. Процедура пересадки такова. Самку, к которой намечаю перепестить щенков, на полчаса убираю из клетки. Подсадных детенышей кладу в середину помета. Они смешиваются, проптываются новым запахом, и самка, вернувшись в клетку, кормит их парами со своими.

Уход за потомством особых хлопот не доставляет. Они рождаются зрячими, с первых же дней начинают купаться и есть. Единственно, за чем приходится следить, чтобы ванна до краев была заполнена водой (с недельку или чуть больше). Щенки быстро крепнут, начинают держаться на воде и уверенно выходить из нее. Стараюсь «подружиться» с ними: чаще брать в руки, поглаживать, в общем приручить их. Такое отношение к животным с малого возраста очень важно. Становясь взрослыми

они, они в обращении будут спокойнее, с ними легче и, главное, безопаснее можно работать. Ведь взрослых путрий передко приходится брать в руки: то менять клетки, то делать в клетке генеральную уборку или проводить дезинфекцию, спаривать их и т. д. Кстати, беру зверей на руки таким образом. Правой рукой ловлю за задние ноги, даю возможность уцепиться за что-либо, а левую руку подсовываю под передние лопатки и поднимаю. Осторожно прижимаю к себе, держу немного, чтобы путрия успокоилась, и только потом провожу намеченные манипуляции. Животное привыкает к хозяину. Порой приходится во время ежедневной смены воды и уборки залезать до пояса в клетку, поэтому взаимоотношения со зверем не безразличны. За многолетнюю практику путриеводства не было, к счастью, случая, чтобы путрии укусили кого-то из членов семьи.

На второй неделе щенков можно переводить уже на «общий стол». Они едят все, что дают матери, только пищу нужно варить дольше.

Отсаживаю щенков около двухмесячного возраста. К этому времени они достигают почти полутораклограммовой массы и самка справляется с ними с трудом. При отсадке сразу же группирую молодняк. Делаю это по половому признаку, родственности и упитанности. Особенно важно способности родственность. В этом случае они растут спокойнее и дружелюбнее. Группы составляю небольшие — не более 4 особей. В таких группах держу молодняк вплоть до забоя. Если порой случается, что животные угнетаются и забивают одного из собратьев, его приходится отделять.

Слежу внимательно за развитием молодняка. Если в группе проявляется превосходство отдельных особей, отсаживаю их на племя. Основной же отбор провожу перед забоем. Для племенной работы выбираю более развитых и упитанных животных, с крепким телосложением, лучшими показателями качества волосяного покрова (цвет, чистота окраски, опушение, блеск). По окраске шерсти предпочитаю отдаю трем цветовым гаммам — стандартной, черной и белой. Стандартных путрий выбираю ближе к темно-коричневому цвету, с зеленоватым оттенком. Отбираю животных с равномерной окраской и хорошей густотой волосяного покрова. Принимаю во внимание также наследственные признаки, в частности, плодовитость и характер животных. Самок отбираю с мягким,

спокойным характером. Самцам отдаю предпочтение более подвижным, активным и смелым. И, конечно, не допускаю, чтобы у животных были какие-либо пороки, например, следы укусов или обломанные когти.

Несколько слов о здоровье нутрий, так как о болезнях говорить не приходится: за многолетнюю практику их просто не было. Правда, однажды я скормил нутриям листья каланхоэ. Результат оказался плачевным: через несколько часов животные заболели. Трое взрослых (в том числе одна мать-кормилица) и два щенка погибли. Остальных с трудом удалось выходить — поить молоком, купать и т. д. Возможно, что каланхоэ для нутрий является ядовитым растением. С тех пор я никаких комнатных растений животным не даю.

Бывает, что звери находят щель и рванят лапки. В этом случае смазываю ранку йодом или зеленкой.

Других болезней не было. Убежден, что при надлежащем уходе и соблюдении экологии содержания в личном подсобном хозяйстве нутрии могут расти совершенно здоровыми.

Забиваю нутрий, начиная с 8—9-месячного возраста. Рациональное питание, обильное снабжение животных водой и другие указанные выше мероприятия обеспечивают получение шкурок хорошего качества вне зависимости от времени забоя. Если и есть разница в шкурках, снятых со зверей в летний период, она незначительная. Еще раз подчеркиваю: многое, если не все, зависит от содержания и ухода.

Накануне зверей, подлежащих забою, пересаживаю в отдельные клетки. Чтобы они не купались, воду из ванн сливаю. Не даю им на ночь воды и питья. Это способствует более легкому отделению шкурки и улучшает вкусовые качества мяса.

Забиваю нутрий так же, как и кроликов: беру за задние ноги и палочкой гладкой палкой сильный удар по затылку. Обескровливание тушки осуществляю так же, как при забое кроликов.

Снимаю шкурку в такой же последовательности, как у кролика. Только пользуюсь ножом чаще, так как нутрия жирнее и слой жира приходится подрезать. С головы шкурку снимаю с большой осторожностью. Тщательно подрезаю вокруг глаз, аккуратно обрезаю уши. Удаляю полностью твердые паросты мяса с губ. Эта часть шкурки тоже идет в дело.

Тушку обрабатываю так же, как и кроличью. Шитовидная железа нутрии отличается более резким специфическим запахом. Она большого размера, крепко вращается в шею, поэтому с ней надо «повозиться» и удалить, не оставив ни малейшего кусочка. В противном случае мясо будет испорчено.

Процесс обработки шкурки нутрии совершенно иной, нежели кроличьей. Здесь я иду по двум направлениям: для шкурки, предназначенной к сдаче на приемный пункт, — одна технология, а подлежащей собственной обработке — другая. В первом случае шкурку очищаю от мездры и остатков мяса и жира непосредственно после снятия с тушки. Зачистке ножом шкурка поддается трудно, поэтому я сделал небольшое приспособление. На специальной подставке закрепил косу. Она располагается под углом 45° и в верхней и нижней частях жестко закреплена. Для удобства в работе подставка установлена и закреплена на деревянном козле на таком уровне, чтобы средняя часть косы приходилась на середину груди.

Очистка шкурки требует сноровки и аккуратности, добываемых кропотливым трудом и терпением. Косу предварительно очищаю влажной тряпкой от пыли. Начинаю зачистку с хвостовой части. Поднимаю по линии обреза края шкурки. В этом месте всегда остается приросший слой жира и его приходится счищать основательно. Шкурку веду строго под прямым углом к лезвию косы. Это положение важно: при малейшем отклонении шкурка будет порезана. Со средней части шкурки мездра отделяется несколько свободней: легче с живота, чуть труднее со спины. В процессе очистки необходимо периодически сгонять жир. Он соскабливается при легком прижиге шкурки перпендикулярно к лезвию и продвигению по всей ее длине — от головы до хвоста. Трудно поддается зачистке передняя часть шеи, начиная с линии лапок. На этом участке самая толстая шкурка и наибольший парост мяса. Большого терпения требует зачистка головы.

Хорошо зачищенная шкурка имеет синеватый или голубоватый цвет, приобретает приятный внешний вид. Если случается где-то подрез, это место зашиваю прочным швом толстой белой ниткой. Зачищенную шкурку натягиваю на правилку. По мере подсыхания сдаю на приемный пункт.

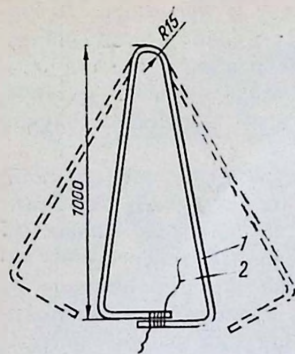


Рис. 4. Правилки для шкурок кроликов и путирий.

1 — алюминиевая жила или пружинистая проволока; 2 — тонкая мягкая проволока для обвязки.

солилась ли шкурка, определяю по таким признакам: во-первых, должна раствориться и впитаться вся соль, во-вторых, мездра становится рыхлой и имеет чуть подкрашенный кровью цвет. По мере готовности шкурки снимаю с нее мездру описанным выше приемом. С просоленной шкурки мездра снимается легче и соскабливается значительно чище.

Зачищенную шкурку выворачиваю мехом наружу и натягиваю на правилку для просушки.

Мои правилки (рис. 4) выгодно отличаются от стандартных. Прежде всего тем, что на них лучше растягивается шкурка, причем достигается полная равномерность растягивания. На такой правилке удобно подчищать полусухую мездру, о чем речь пойдет дальше. И наконец, шкурка приобретает красивую форму и хороший товарный вид. Для растяжки шкурок путирий делаю правилку таким образом. Отрезаю по заданному размеру прутки пружинистой проволоки диаметром 5—6 мм. Подбираю мягкую полиэтиленовую трубку и надеваю ее на заготовленный прутки. По длине трубка короче прутка на 20—25 мм, т. е. концы прутка остаются открытыми. Пруток вместе с трубкой сгибаю по контуру, показанному на рисунке пунктиром. Примерно за сутки мех обсыхает. Шкурку выворачиваю мездрой наружу и натягиваю на

правилку. Помимо действия пружинистого прутка, развожу еще в пять раз концы правилки. Натянутое положение фиксирую, обвязывая концы прутка мягкой медной проволокой. Заранее оставленными концами этой же проволоки прокалываю отверстия по краю хвостовой части шкурки и подтягиваю ее к гнутым концам прутка. Шкурка получается полностью растянутой. Вывешиваю ее для просушки мездры. Сохнет шкурка в среднем 2—3 суток при температуре 25—30°. Зимой сушу в подтопленной бане. С полусухой шкурки неострым ножом с закругленной концевой частью снимаю мездру еще раз. Важно уловить момент, когда шкурка дойдет до нужной кондиции — подсохнет, но не пересохнет. Она должна быть полусухой и полумягкой. В общем, чтобы определить степень готовности к зачистке, нужно «набить глаз». Если она не дошла до кондиции, то как следует не подчистится, а если передержана, то загрубеет в отдельных частях (особенно в головной и спинной, ближе к хвосту). И то и другое отразится отрицательно при последующей обработке — пикелировании.

Подчеркну для начинающих: во всем длительном процессе обработки шкурки нет мелочей. Дело это требует труда, терпения, внимательности и споровки. Даже руководствуясь хорошо и детально описанной технологией, начинающий путриевод положительного результата на первых порах может не добиться.

С подсохшей шкурки снимается немало мездры, хотя при первой зачистке казалось, что удалена она полностью. После окончательной подчистки снимаю шкурку с правилки и приступаю к ее разминке. Процедура эта не из легких: требует сил, болят от трения ладони и пальцы рук. После предварительной разминки ладонями вставляю шкурку в гладкую металлическую скобу, прибитую к стене на уровне груди (можно использовать железные дверные ручки), и в натяжку продвигаю вперед-назад от головной до хвостовой части. Довожу шкурку до такой степени мягкости, чтобы казалось, что ее уже можно использовать в скорняжном деле.

Затем помещаю шкурку на 1—2 суток в соленую воду для отмачивания. На ведро воды сыплю стакан соли. Выдерживаю при комнатной температуре. В соленой воде она должна отмокнуть до уровня только что снятой с тушки. Если приходится держать больше суток, воду следует менять.

После отмочки перехожу к следующему, основному и потому самому ответственному этапу обработки — пикелированию. Провожу его поэтапно в двух растворах.

Состав первого пикеля: на литр воды 15 г 70%-ной уксусной кислоты и 50 г соли. Здесь важно соблюсти дозы. Особенно точно следует выдерживать количество кислоты — грамм в грамм. Малейшее отклонение скажется отрицательно. В одном случае пикель шкурку «не возьмет», в другом она может «сгореть».

Раствор подогреваю до 35° и помешиваю в течение 20—30 минут. Затем кладу в пикель шкурки (из расчета 4 л раствора на одну штуку) и опять помешиваю. В связи с тем, что шкурки находятся в пикеле мездрой наружу, внутри ее, в волосяном покрове, остается много воздуха. Мешаю состав до тех пор, пока не прекратится выход изнутри пузырьков воздуха. Работаю гладкой скалкой. Движения делаю медленные, чтобы не повредить шкурку. Особенно это опасно в конце пикелирования: шкурка становится нежной и рыхлой, и если чуть переборщить в усилии, может порваться. Чтобы легче было перемешивать, обрабатываю обычно в один прием 3—4 штуки.

Держу шкурки в первом пикеле от 15 до 20 часов. Стараюсь строго выдерживать температурный режим от 30 до 35°. Отклонения здесь недопустимы, особенно за верхний предел — шкурка может «сгореть». Нужно приловчиться и к сроку выдержки. Шкурки молодых нутрий держу в пикеле 15—16 ч. Они тоньше, лучше поддаются предварительным этапам обработки, и поэтому стадия пикелирования протекает быстрее. Шкурки старых нутрий, а также жесткие выдерживаю до верхнего предела. Вообще же стараюсь класть в пикель одинаковые шкурки, т. е. сортирую их по признаку ожидаемой прорабатываемости. Так проще с ними работать в течение всего технологического процесса выделки и, главное, легче добиться хорошего качества.

В течение всего времени содержания шкурок в пикеле периодически его помешиваю (не менее 5—6 раз). Этим достигается равномерность пикелирования.

Вытаскиваю шкурки из пикеля в такой последовательности. Беру левой рукой за головную часть, поднимаю над баком, выдерживаю, чтобы стекла жидкость. Затем захватом правой руки провожу несколько раз сверху до низу, чтобы выдавить раствор. При этом нужна

особая осторожность — чуть превысишь усилие, и шкурка может порваться. Приходится так рассчитывать силу, чтобы и раствор согнать как можно лучше, и одновременно растянуть шкурку. В этот момент она растягивается, как резина, и упустить его не желательно.

Отжатую шкурку выворачиваю мездрой внутрь и еще раз отжимаю. Снова выворачиваю ее, сгибаю вдвое или втрое, складываю друг на друга стопкой и, поместив в целлофановый пакет, оставляю на 1—2 суток на «пролежку». Продолжительность пролежки определяю по тому, как «взял пикель». Шкурка должна от прежнего «съежившегося» состояния несколько расправиться.

Затем готовлю второй пикель для закрепления шкурки. На литр воды кладу 50 г соли и 7 г хромокалиевых квасцов (калий-хром (III) серноокислый водный). Квасцы токсичны. В обращении с ними, как и с уксусной кислотой, соблюдаю меры предосторожности. Стараюсь, чтобы в процессе приготовления пикеля порошков не попал на руки, а при перемешивании и работе со шкуркой не брызнуло раствором в лицо. Как только прекращаю перемешивание, тщательно промываю руки с мылом и смазываю питательным кремом или вазелином.

Температурный режим — такой же, как и в первом случае. В целях предосторожности можно даже понижать температуру до 30°. Раствор также следует периодически перемешивать. Держу шкурки в закрепляющем пикеле 10—12 часов в зависимости от состояния шкурки: ее толщины и результата предварительной обработки.

По окончании пикелирования шкурку осторожно отжимаю. Вначале в том положении, в котором находилась в пикеле, затем выворачиваю мехом наружу и снова в раствор еще раз. Отжатые шкурки промываю в теплой воде с добавкой раствора «Каштана» (20—30 мл на ведро воды). Промывка в такой воде обеспечивает не только чистоту, но и придает шерсти яркий блеск.

Чисто вымытые и хорошо отжатые шкурки натягиваю на правилки для окончательной просушки. Вначале сушу волосяной покров. Он подсыхает обычно за день. Затем выворачиваю и просушиваю мездру. Продолжительность ее сушки составляет до двух и более суток. Здесь тоже важно уловить момент и снимать ее для разминки полуподсохшей. Такую шкурку легче довести до копочной кондиции. Разминаю описанным выше приемом.

Если случается, что отдельные шкурки или какие-то части остаются жестковатыми, можно их смазывать составом, приготовленным на основе рыбьего жира или свиного сала. На литр кипятка добавляются две столовые ложки жира и четверть куска хозяйственного мыла. Раствор необходимо перемешать до получения однородной массы и смазать мездру кистью.

Последняя операция — расчесывание. Пользуюсь расческой с двойной частотой зубцов. Вначале расчесываю редкими зубцами, затем частыми. Прочесываю в обоих направлениях — по шерсти и против. Стряхиваю со шкурки перхоть. Хорошо расчесанная шерсть становится чистой, блестящей и пушистой.

При полном соблюдении всей технологии обработки шкурка получается мягкой и эластичной. Если сжать ее в ком и отпустить, она моментально расправляется без всяких следов остаточной деформации. Шкурка хорошо поддается пошиву и имеет привлекательный товарный вид.

Мясо путрии — это замечательный продукт питания. Оно нежное, сочное, быстро варится, обладает прекрасными вкусовыми качествами и питательными свойствами. Не случайно во многих западных странах мясо путрии считается деликатесом.

По содержанию белка мясо путрии находится на уровне говядины, а экстрактивных веществ в нем в 2—3 раза больше, чем в мясе большинства сельскохозяйственных животных. Оно состоит из тонких мышечных волокон, благодаря чему хорошо переваривается и легко усваивается организмом. Даже жир из-за низкой температуры плавления (36—46°C) усваивается намного легче, чем жир других животных.

Качественные показатели мяса, безусловно, в большой степени зависят от условий содержания и правильного кормления животных, а также от процедуры забоя. При забое важно как можно полнее обескровить тушку. Кроме того, до кулинарной обработки я его выдерживаю не менее суток, чтобы оно «созрело». Мясо путрии, подготовленное указанным способом, имеет более нежный светловатый цвет и отличается приятным ароматом. На рынке же приходится порой видеть тушки, не имеющие товарного вида. Они красноватые или темно-красные, со следами крови и, если приплюснуть, издадут не лучший запах.

Из мяса путрии можно готовить любые блюда: салаты, супы и бульоны, отварные и жареные вторые блюда. Готовим из него шашлык, делаем домашнюю колбасу.

Я питался путриевым мясом после перенесенных операций более семи лет, отдавая ему предпочтение перед любым другим, даже кроличьим. В последние годы по ряду соображений я существенно отошел в своем рационе не только от мяса, но и продуктов животного происхождения в целом. Стал потреблять больше растительной пищи. Однако всегда помню, что мясо путрии послужило в улучшении моего здоровья добрую службу, и потому в моем сознании оно остается на самой «верхней полке».

СОДЕРЖАНИЕ КОЗЫ НА ПОДВОРЬЕ

Коза — неприхотливое животное. Вот каким образом осуществляются все процедуры, связанные с ее содержанием.

Вначале о помещении. Оно представляет собой обычный сарай, разделенный на утепленный зимник и открытый загон. Сарай пристроен с южной стороны к высокой кирпичной стене, которая дает хорошую тень. Коза в зимние дни находит здесь прохладу, лучше ест, бодрее себя чувствует. Стенки зимника сделаны из досок. С внутренней стороны доски гладко оструганы и побелены известковым раствором. Это создает не только уют, но и важно с гигиенической стороны: помещение дезинфицируется, в щелях не заводятся насекомые. Высота сарая с учетом скатной крыши — от 2,5 до 3 м. На противоположных стенах встроены два окна, обеспечивающие хорошее освещение. Чтобы коза не разбила стекло, окна расположены почти под потолком.

Площадь пола составляет около 3 м². В основном он земляной. Вдоль кирпичной стены на полуметровой высоте сделан деревянный помост. Ширина его равна 70 см. Коза любит свой «топчан», отдыхает и спит на нем. Он всегда сухой и чистый и зимой на нем теплее.

У противоположной стены находятся ясли для грубых кормов и кормушка для концентратов и корнеплодов. Они установлены на деревянном настиле, на котором остаются осыпавшиеся объедки. Коза подбирает их и, главное, не затаптывает, не перемешивает с навозом. Передняя стена яслей представляет собой деревянную решетку с вертикальными планками. Планки прибиты

на таком расстоянии, чтобы у козы проходила только часть морды, а не вся голова. В противном случае она может обломать рога, или, хуже того, задохнуться. Чтобы коза не смогла попасть во внутрь яслей, сверху они закрыты сыльной крышкой. На летнее время ясли с кормушкой переносятся в выгул и устанавливаются в тени.

Кормим козу разнотравьем. В основном той травой, которая произрастает на приусадебном участке. От трав, растущих по краям колхозных полей, особенно хлопковых, воздерживаемся, так как их постоянно обрабатывают различными химикатами. Скашиваем траву вдоль арыков, на богарных участках, по краю клеверников (они, как правило, не опрыскиваются химикатами). В летнее время в эти места отводим козу на день.

На привязи козу держим с ранней весны до поздней осени. В жаркие летние дни в обеденное время (примерно с 12 часов дня до 5—6 ч вечера) заводим козу под навес. Весной и осенью, а также летом, когда выдаются прохладные дни, коза пасется целый день — с рассвета и допоздна. Рядом с приколом ставим ведро с водой. Чтобы оно не опрокинулось, устанавливаем его и закрепляем в небольшой легкой деревянной клетке. В летний период дважды в день подкармливаем козу сухарями, как правило, во время доения. Если этого не делать, то от обилия сочной зелени у козы нарушается пищеварение и происходит вздутие живота.

Вообще коза в большей степени расположена к грубым кормам. Даем ей ветки тутовника, клена, тополя, тальника, обрезки виноградной лозы и ветки плодовых деревьев. Любит коза многие виды фруктов, к примеру, с удовольствием ест собранные с земли частично подпорченные яблоки, арбузные и дынные корки. Любит она молодые початки и стебли кукурузы, хотя некоторые козоводы утверждают, что их козы к кукурузе даже не притрагиваются. Так или иначе, а летом для козы изобилие пищи.

В зимнее время кормим ее сухим сеном. Подкладываем его, чтобы в кормушке оно имелось постоянно. Между прочим коза разборчива: выбирает и съедает только ту часть травы, которая ей по вкусу. Кроме сена, заготавливаем на зиму опавшие листья тополя и садовых деревьев. Заготавливаем веники из тутового шелкопряда, ветвей тальника и других съедобных кустарников. Даем ей зп-

мой и сухарь, по меньше, чем летом. При палчии комбикорма, отрубей или жмыха подкармливаем имп. В этом случае сухарей не даем. Коза охотно ест корнеплоды. Даем ей морковь и свеклу. Сырой картошкой кормим реже и понемногу. Если она съест много сырого картофеля, это может привести к закрахмаливанию молочных желез, и коза снизит удои. Воздерживаемся от кормления свежим хлебом, так как он отрицательно сказывается на пищеварении. Лучший показатель самочувствия козы — это жвачка. Если она пережевывает нормально, значит у нее хорошее здоровье. Зимой два раза в день — утром и вечером — поим козу теплой водой. Спариваем козу с козлом осенью — обычно в первой половине ноября. В это время у нее самая хорошая упитанность. Выжидаем появления признаков охоты. Когда у козы начинается охота, она, как правило, теряет аппетит, мало ест и меньше пьет. Начинает беспокоиться: мечется в загоне, ревет.

После случки начинаем подготовку к окоту. Период сухозности козы находится в пределах пяти месяцев. Примерно за три месяца до окота приступаем к «запуску» козы. Постепенно снижаем количество доек: день козу доим дважды, день — один раз. Затем переходим на однократное доение вечером. Если ее вечером не подоить, то за ночь молоко «засыпает». В этот период молочные железы сжимаются, как говорят, «подсыхают». Постепенное снижение удоя благотворно сказывается на сохранении молочности козы после окота. Примерно за два месяца до козления дойку прекращаем, иначе старое молоко не успеет подсохнуть, и после родов вымя как следует не нальется.

Последнюю дойку производим обязательно утром. В этом случае окот козы происходит, как правило, в дневное время. Эта примета проверена многократно. Примерно за неделю до родов уменьшаем количество воды. Обильное питье в предродовые дни может привести к образованию водяного пузыря. В это же время несколько ограничиваем и кормление.

Кроме календарного срока, день козления уточняем по поведению козы. За день-два до окота у нее опадают бока. Она начинает беспокоиться, жалобно блеет, заметно увеличивается вымя и соски отходят «рогаткой» в стороны.

Козление — самый ответственный момент. Во время

родов обязательно помогаем роженице. Кстати, в литературе этот прием нигде не описан. Делается это следующим образом. Если плод расположен в утробе правильно, козленок выходит передними ножками. О том, что вышли передние, а не задние ножки, можно судить по положению копыт: они расположены косточкой вверх, а мякотью вниз. Как только ножки выставляются примерно наполовину, через анальное отверстие двумя пальцами пацупываем голову и осторожно давливаем на нее так, чтобы протолкнуть плод по ходу движения. Одновременно другой рукой вытягиваем козленка за передние ножки. При этом коза может либо стоять либо лежать — все зависит от ее поведения. При такой процедуре рождение продолжается считанные минуты и всегда проходит успешно.

При неправильном расположении плода козленок выходит задними ножками (мякотью копыт вверх). В этом случае помощь роженице необходима еще в большей степени. Процедура вытаскивания плода аналогична описанной, с той лишь разницей, что давливание осуществляется на те части тела плода, которые ближе к выходу.

У родившегося козленка нужно сразу обрезать пуповину, чистой сухой тряпочкой очистить от слизи рот и нос, чтобы ему легче дышалось, протереть глаза. Затем детеныша подкладывают к матери.

В считанные минуты козленок поднимается и начинает искать соски вымени. Мы этого не допускаем. Отделяем его в теплое помещение. Козу помим теплой водой и тут же сдаиваем. Если сразу не сдать, вымя может загустеть и в дальнейшем развиться воспалительный процесс — мастит. Первая половина сдаиваемого молока выливается, так как оно может быть загрязнено болезнетворными микробами. Для поеия козленка отдается оставшееся в вымени молоко. Это молочивное молочко наливаем (с полстакана) в бутылочку и через соску помим козленка. Обычно он берет соску охотно и особых хлопот не доставляет.

В течение 1—1,5 часов у козы выходит послед. По традиции его закапывают в землю. Так поступаем и мы.

Первые двое суток кормим козу ограниченно — даем помимому только сухого сена. Воду тоже ограничиваем. Так легче проходит ее адаптация. Через три-четыре дня переводим козу на обычный режим питания.

В первый месяц коза доится три раза в день по особой технологии. За этот период ее нужно как следует раздоить. Существует неписаное правило: месяц у козы молоко «подсыхает» и месяц наливается. Смысл раздоявания заключается в том, что нужно тщательно массировать соски и вымя. Вначале у козы наливается молочные железы вымени, а затем и само вымя. После этого ее доят как обычно.

Трехразовое доение продолжается до трех месяцев. По времени оно распределено следующим образом: в 6 утра, 12 дня и 6 часов вечера. Летом, в течение трех-четырех месяцев, коза доится два раза. Практически двухразовое доение продолжается до дня случки. После случки начинается постепенное снижение доений, как описано выше.

За козленком ухаживаем следующим образом. Как было сказано, к сосанию матери детеныша не приучаем. Если козленку удастся добраться до соска, дело сразу осложняется: мать начинает кричать, «плакать», требуя поворожденного снова. День-два помим из бутылочки 4—5 раз, затем переходим на трехразовое кормление. Пить даем сразу после доения — парное молоко. Из бутылки помим до месячного возраста. Потом приучаем козленка пить из чашки. Первый раз козленок капризничает. Приходится принуждать его: брать за головку и тыкать ртом в чашку. Можно приложить к губам палец. Так он быстрее научится пить: начнет подсасывать палец и одновременно захлебывать молоко. Палец лучше прикладывать вдоль губ, а не заталкивать ему в рот.

На втором месяце помемному добавляем в молоко крошки хлеба. В это же время приучаем козленка к траве. Затем начинаем добавлять в молоко воду, постепенно увеличивая ее количество. К двум месяцам отказываем ему и в этом подбеленном поиле. Переводим его полностью на подпожный корм.

Хочу сказать несколько слов о том, как выбирать козу. В этом вопросе есть свои особенности. Во-первых, у козы должно быть большое и желательное грушевидной формы вымя. На вымени не должно быть затвердений, молочные железы должны заметно просматриваться. Лучше, когда у вымени мягкая тонкая кожа и мягкие, торчащие в сторону соски. Во-вторых, важным показателем молочности являются широко расставленные ребра и наличие на груди, под лопаткой, широкой и глубокой

ямки. Наконец, желательно, чтобы у козы была хорошая шерсть: не грубая, не слишком длинная и с подпушью.

Козье молоко значительно полезнее коровьего. Главным отличием является то, что оно не образует в желудочно-кишечном тракте слизи. Как известно, слизь закупоривает поры стенок желудка и кишечника, вызывая брожение, и способствует возникновению всевозможных заболеваний. Козье молоко имеет такой состав и соотношение аминокислот, ферментов и витаминов, который наилучшим образом способствует его усвоению организмом. Жировые шарики козьего молока значительно меньше жировых шариков коровьего молока, поэтому оно легче и полнее всасывается стенками кишечника.

Питательная ценность козьего молока заключается также в том, что оно является высококалорийным продуктом, содержит по отношению к коровьему молоку повышенное количество белков, жиров и минеральных солей. Если в коровьем молоке белка 3,3%, то в козьем — около 4,5%.

Причем белки, глюкоза и лактоза козьего молока являются легкоусвояемыми.

Пьем молоко в основном цельное, парное. В этом случае в нем лучше сохранены все питательные вещества.

Чтобы молоко не пахло козой, нужно следить за чистотой помещения, регулярно убирать навоз, своевременно очищать ясли и кормушку. Последняя требует особого внимания. Перед раздачей нового корма необходимо ее тщательно очистить и один-два раза в неделю промыть водой. Многое зависит от гигиены и культуры доения. Перед дойкой нужно обязательно обмыть вымя теплой водой и протереть насухо чистой марлевой тряпкой.

Дойть козу лучше в эмалированную кастрюлю и после каждой дойки промыть ее теплой водой, обдать кипятком и просушить на солнце.

Следим за чистотой козы. Раз в год, в конце апреля или начале мая, стрижем шерсть. Летом козу несколько раз купаем из шланга. При необходимости подрезаем копыта.

Все эти мероприятия в комплексе с рациональным кормлением обеспечивают хорошие вкусовые и целебные качества козьего молока,

ДВОР БЕЗ КУРИЦЫ — НЕ ДВОР

Почти каждая сельская семья да и городская, если жипет в собственном доме со двором, держит десяток-другой кур. Яичко, взятое из гнезда, не нужно проверять встряхиванием около уха.

На первый взгляд кажется, что содержание кур — простое, бесхитрое дело, но это далеко не так. Поделись своим опытом. Прежде всего, какую породу кур выбрать — пеструшек, бройлерных или обычных белых несушек? Достоинство бройлеров известно: они быстро набирают вес, чем оперативно решается вопрос обеспечения семьи диетическим мясом. За два месяца жизни бройлерные цыплята достигают массы до полутора килограмм (цыплята не мясных, а яйценоских пород кур весят в этом возрасте 600—700 г), т. е. на каждую единицу затрачиваемого корма бройлеры дают наибольшую прибавку в массе (увеличивают ее почти в сорок раз).

Яйца бройлеры несут несколько реже (по моим наблюдениям, в полтора раза реже, чем обычные несушки), но они крупнее. Полтора-два десятка кур вполне обеспечат яйцами семью из 3—4 человек. Однако бройлеров сложнее выращивать и содержать. Они много и охотно едят зерновые культуры и комбикорм. Возможно, поэтому и малоподвижны. А раз так, то в условиях жаркого лета эти куры больше, чем любые другие, подвержены различным заболеваниям. Порой наблюдается сильный надрез цыплят, и диагноз установить невозможно. Наиболее часто их одолевают клещи. Причина — та же малоподвижность. Поэтому через два сезона мы от этой породы отказались.

Куры-пеструшки — яйценоские, ручные, привлекательные на вид. Яйца у них не мелкие и очень вкусные. (Кто держит кур, знает, что яйца от кур разных пород по вкусу различны). Куры-пеструшки более устойчивы против заболеваний и по жизнеспособности уступают только белым несушкам.

На мой взгляд, наиболее рационально держать на приусадебном участке кур-белянок. Склонен думать, что «белая одежда» во многом предопределяет и здоровье, предохраняет от перегрева. Ведь в большинстве случаев кур мы содержим в загоне, в загородке, т. е. в полупеволе. Практика показала, что в наибольшей степени куры страдают от клещей. Как же предохранить и уберечь

кур от клеца? Прежде всего зимник ни в коем случае не нужно строить из дерева. Лучше всего сложить его из кирпича. Стены, особенно внутренние, следует тщательно заштукатурить, чтобы не было ни малейшей трещинки. Регулярно нужно белить стены известкой — ее запах отпугивает клещей. Необходимо тщательно следить за чистотой помещения, систематически убирать помет с пола. Хорошо обсыпать чистый пол чугунными опилками или мелкой чугунной стружкой. Можно насыпать стружку по углам. Клец боится запаха чугуна.

Не менее двух раз в год (весной и осенью) следует продезинфицировать помещение. Я для этого сжигаю кусок резинового баллона и закрываю помещение на сутки. Нужно почаще менять в гнездах солому. Можно на дно гнезда насыпать немного чугунных опилок. И еще. Клушку следует сажать как можно раньше, чтобы не успели завестись клещи. В летнее время сажать наседку ни в коем случае не рекомендуется — клещ заведется паверняка.

Для тех, кто не знаком с выбором яиц под наседку, вкратце расскажу, как это делается. Яйца нужно выбирать правильной округлой формы, без деформаций, с чистой, гладкой и твердой скорлупой. Есть народная примета: из длинных яиц получаются петушки, а из укороченных округлых — курочки. Яйца, предназначенные под наседку, нужно проверить на наличие в них зародышей. Зародыш можно разглядеть, посмотрев через яйцо на лампочку. Он бывает обычно величиной с пуговичку для сорочки и видится затемненным пятнышком. Расположен зародыш, как правило, на тупом конце яйца чуть closer к стороне от вершины. Яйца, приготовленные под наседку, нельзя ставить в холодильник — зародыш погибнет.

В пароде бытует поверье, что под наседку следует класть нечетное количество яиц — это к счастью. Мы кладем от 17 (для молодой и небольшой наседки) до 21 (для крупной и опытной наседки).

Чтобы наседка сидела лучше, даем ей сутки-двое «усидеться» в гнезде на 2—3 яйца. Такой прием, как правило, оправдывается. Яйца подкладываем вечером после наступления сумерек.

Наседку стараюсь отгородить от кур, чтобы ее никто не беспокоил. На пол насыпаю по мере поедаемости зерно и обязательно ставлю банку с водой. Ест наседка

очень редко — два-три раза за весь инкубационный период.

Когда начинают выводиться цыплята, не следует сразу забирать их из-под наседки — пусть хорошенько подсохнут. Если цыпленок вывелся утром, его забираем вечером, а если вылупился из яйца вечером, забираем утром. С соблюдением этой простой технологии наседка выводит практически всех цыплят (изредка остается 1—2 испорченных яйца).

Первые дни (с неделей) держим клушку с выводком в теплом помещении. Кормим в основном круто сваренным раскрошенным яйцом и поим молоком, вначале пресным, а затем кислым. Даем слабощелочную марганцовую воду — для дезинфекции желудка. Через неделю можно вводить в рацион разваренную пшеничную крупу, а еще через неделю и отварной комбикорм. Цыплята хорошо едят творог. При первой же возможности выпускаем цыплят на волю, на зеленую травку. На свободном участке двора отгораживаем для них сеткой выгон. Отнимаем цыплят от клушки в двухмесячном возрасте. К этому времени и сама клушка порой отказывается от цыплят.

Вообще марганцовистую воду и кислое молоко полезно давать изредка и взрослым курам. Кислое молоко благотворно сказывается на качестве оперения. Перья становятся чистыми и гладкими, отдают блеском. Весьма положительно влияет на рост и развитие цыплят и здоровье кур введение в рацион лука — перьевого и репчатого. Куры едят лук охотно. Он служит естественным дезинфицирующим средством, санитаром для желудочно-кишечного тракта, поэтому его следует давать как можно чаще. И конечно же курам нужно давать больше зеленой травы. Подвешиваю пучки травы в курятнике на высоте 70—80 см, и куры прыгают и достают ее. Это полезно с двух сторон: получают зелень и увеличивают свою подвижность — куриная физзарядка. Когда в рационе курицы присутствует много зелени, и мясо, и яйца становятся более вкусными, диетическими и полезными для организма. Летом, к примеру, зерно или комбикорм даем курам только один раз в сутки — утром.

Поим кур только свежей чистой водой. Проложил вдоль курятника водопроводную трубу, сделав предварительно в ней окна для забора воды, и подключил через край к водопроводной сети.

Обязательно делаю в курятнике ванны — зольные и песчаные. Куры охотнокупаются в зольных ваннах и тем самым предохраняют себя от клещей. А песок куры с удовольствием и едят. Вероятно, через биологические превращения он способствует образованию хорошей яичной скорлупы, так как из песка организм курицы усваивает кальций. С этой же целью курам следует давать изредка и мел.

Если все-таки случится, что клещи появятся на теле курицы, с этим злом можно бороться таким образом. Прежде всего их необходимо выбрать с тела курицы. Затем пораженное место (как правило, клещ плодится под крыльями) нужно смазать хлопковым маслом. Причем не слишком обильно, так как масло «прожжет» тело. Через одну-две недели процедуру следует повторить. Особенно недопустимо, чтобы клещ завелся у петуха. Тогда он перенесет эту заразу на все куриное хозяйство и в короткий срок.

Известно, что куриное мясо и яйца — продукты диетические. Они вкусны, питательны и весьма полезны для человека в оздоровительном плане.

Мясо курицы содержит питательного белка больше, чем говядина, баранина и свинина (в 100 г съедобной части куриного мяса белка 22,4 г, в говядине и баранине в пределах 20,8—21,0 г, а в свинине и того меньше — 17,0 г). Следует добавить, что белок куриного мяса значительно легче и полнее усваивается организмом.

В сравнении с вышеуказанными мясными продуктами мясо курицы выгодно отличается и малым содержанием жиров: по отношению к говядине и баранине его меньше в 2—3 раза, а в сравнении со свиной — почти в 10 раз. Куриное мясо богато минеральными веществами. Особенно много в нем фосфора (до 200 мг%) и железа.

Куриные яйца высококалорийны (в одном яйце — 80 кал). Высокой биологической ценностью обладает белок куриного яйца и особенно желток, отличающийся наиболее полноценным аминокислотным составом. Яйца курицы богаты полезными для организма минеральными веществами: калием, кальцием, железом, фосфором — всего их насчитывается около 20 наименований. В куриных яйцах присутствует более 10 разных витаминов.

ВЫРАЩИВАНИЕ ОГОРОДНЫХ И САДОВЫХ КУЛЬТУР

ПОЛУЧЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТОЙ ПРОДУКЦИИ

Зелень, овощи и фрукты выращиваю в большом количестве и широком ассортименте.

Трудно переоценить ценные питательные и целебные свойства плодовоовощной продукции. Растительные белки, жиры и углеводы обладают высокой биологической активностью и потому много полезней для здоровья человека, чем эти же компоненты, получаемые организмом из продуктов животного происхождения. Овощи и фрукты являются главным поставщиком большинства минеральных солей, необходимых для нормального развития организма.

Плодовоовощная продукция — это кладовая витаминов, оказывающих большое влияние на центральную нервную, сердечно-сосудистую и эндокринную системы.

Овощи и фрукты богаты органическими кислотами — яблочной, лимонной, винной, щавелевой и уксусной, которые способствуют перевариванию белков, усиливают слюновыделение, являются сильным возбудителем секреции поджелудочной железы. Эти кислоты оказывают положительное воздействие на усвоение организмом других веществ и улучшают аппетит.

Плоды и овощи содержат в значительных количествах клетчатку. Ее присутствие в пище необходимо для возбуждения моторики кишечника. Клетчатка повышает желчеотделение, способствует выведению из организма холестерина. Многие овощи и фрукты содержат сопутствующие клетчатке цепные пектиновые вещества, которые очищают желудок от болезнетворных микробов и слизи и способствуют выведению из организма вредных химических элементов.

Большая группа растительной зелени и ягод обладает приятным ароматом и используется в пищу в качестве приправ и пряностей.

В общем растения — это чудодейственный дар природы, кладовая «зеленой аптеки», источник здоровья, бодрости и силы.

Однако высокие питательные и целебные свойства овощей и фруктов могут быть сведены на нет, если они выращиваются с применением химических удобрений.

Хуже того: растений, получившие чрезмерную дозу питратов, вдобавок непродуманно обрабатываются ядохимикатами, которые попадают в наш организм почти «целевым назначением». Как велик злобещий перечень этих ядов! Назову лишь некоторые из них: дуст, хлорофос, карбофос, изофен, бензофосфат, кельтац, медный и железный купорос, нитрафен и множество других.

На страницах книг по сельскому хозяйству встречается такое многообразие рекомендаций по использованию химических веществ, что невольно создается впечатление — без химии не только не получить «позбилия высококачественной продукции», но и невозможно обойтись вообще.

Тот непоправимый ущерб здоровью, который наносит столь широкое применение минеральных удобрений, многие из нас зримо ощутили на себе. Что ни возьмешь с рынка — сплошь пропитано питратами.

Получив в 1982 г. земельный участок, я сразу взял прицел на выращивание биологически чистой продукции: ни грамма селитры, ни капли хлорофоса и им подобных препаратов.

Занявшись садоводством, продумал прежде всего, какой подобрать ассортимент фруктовых деревьев, чтобы получать с них в будущем плоды с ранней весны до поздней осени, — иными словами, учесть разные сроки созревания и создать для семейного стола непрерывный фруктовый конвейер. Продумал, каким образом рассадить деревья на участке, чтобы максимально учесть их светолюбивость. Постарался учесть характер кроны деревьев, чтобы они не затеняли друг друга и не закрывали доступ света в огород, отведенный под выращивание овощей и зелени. Планировка участка показана на рис. 5.

Под огород отвел юго-восточную часть участка.

Салатную зелень и отдельные овощи выращиваю круглогодично. В зимнее время они растут под пленкой, натянутой на дугообразные проволочные пруты. Из зелени выращиваю под пленкой лук, чеснок, щавель и петрушку. Из овощей сажаю редиску, редьку и морковь. Редиска растет до первых морозов. Редька и морковь остаются на зиму.

Основную подготовку почвы под урожай наступающего года провожу осенью, как только освобождается огород. Известно, что качество выращиваемых культур зависит во многом от того, насколько хорошо удобрена и

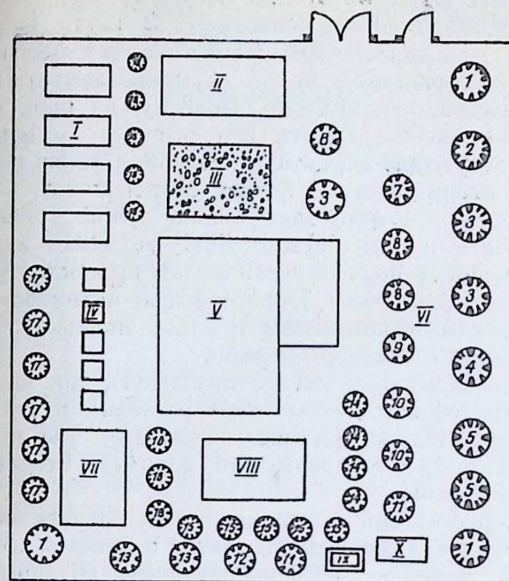


Рис. 5. План приусадебного участка.

I — огород; II — хозяйственные постройки; III — цветник; IV — пасека; V — дом; VI сад; VII — земляника; VIII — зона отдыха; IX — компостная яма; X — туалет; 1 — орех; 2 — абрикос; 3 — яблоня; 4 — груша; 5 — слива; 6 — миндаль; 7 — гранат; 8 — шатут; 9 — инжир; 10 — персик; 11 — черешня; 12 — алыча; 13 — вишня; 14 — малина; 15 — смородина; 16 — крыжовник; 17 — облепиха; 18 — виноградник.

обработана почва. Чем она плодороднее, тем лучше протекает процесс выноса из нее растениями элементов минерального питания. От хорошо и главным образом правильно удобренной почвы зависит урожайность и качество плодовоощной продукции.

Удобряю землю приусадебного участка только органикой, а именно навозом и компостом. Всегда имею в запасе два вида навоза: прошлогодний перепревший (или полуперепревший) и навозный перегной, пролежавший во дворе 2—3 года. Первый из них разбрасываю на огороде только осенью. Рыхлый землистый перегной вношу в почву каждый раз перед посадкой отдельных культур, а также подкармливаю им некоторые виды растений в процессе развития.

Навоз — смешанный. Основную часть его составляет

завозимый с фермы крупного рогатого скота коровяк, а остальное от домашних животных. В таком навозе содержатся в дозированном количестве все необходимые для питания растений макро- и микроэлементы: азот, фосфор, калий, кальций и др. Поэтому на приусадебном участке нет необходимости использовать минеральные химические удобрения, которые содержат те же вещества, только в неорганической форме. Минеральные вещества в органической форме значительно лучше усваиваются растениями. Органика существенно улучшает агрохимические свойства почвы, увеличивает рыхлость, снижает кислотность, усиливает биологическую активность. Вместе с навозом и компостом в почву попадает большое число полезных микроорганизмов.

Свежий навоз никогда не использую, так как он не усваивается большинством видов растений и его применение отрицательно сказывается на качестве выращенной продукции, а следовательно, в равной степени и на здоровье человека.

Полуперепревший навоз вношу из расчета ведро на квадратный метр. Вкапывая землю с навозом в осенний период, разбиваю только большие комки. В таком состоянии земля зимой отдыхает. За это время под воздействием дождя и снега навоз разлагается и перегнивает. Весной землю перекапываю снова. Делаю это не сразу, а последовательно перед посадкой отдельных культур, так как для большинства из них характер подготовки почвы различный.

Компостом в основном удобряю почву корневой системы плодовых деревьев. Готовлю его таким способом. В дальнем углу двора складываю в штабель остатки животного корма, огородные сорняки, сухой навоз, состоящий в основном из подстилки. В осенний период подметаю и сбрасываю туда опавшую листву. Всю эту массу периодически обливаю помоями. Слой грунта под штабелем песчаный (верхний дерн предварительно снимаю), поэтому лишняя вода впитывается в землю. Кучу изредка перелопачиваю, чтобы разрыхлить ее и тем самым ускорить процесс разложения. За лето компост успевает разложиться, а за зиму полностью перегнивает. На осенне-зимнее время закрываю кучу полиэтиленовой пленкой. Это позволяет поддерживать внутри компостируемой массы повышенную температуру, благодаря чему создаются лучшие условия для качественного перегни-

пания. Компост считаю готовым, когда он превращается в рыхлосыпучую землистую массу.

РЕДИС И РЕДЬКА

Редис — культура, которой открываю весенний сезон. Высаживать его стараюсь как можно раньше — как только земля принимает лопату. Срок высадки разный, обычно последняя декада февраля.

Готовлю под посев почву таким образом. С грядки снимаю слой земли толщиной 12—15 см. На этом месте делаю подушку из полуперепревшего навоза высотой 5—6 см. Из навозной кучи выбираю ту часть, которая потеплей, где процесс гниения идет более интенсивно. Снятый слой почвы возвращаю на место. Разрыхляю землю граблями и придаю грядке правильную форму, под размер заготовленного проволочного каркаса.

Многие овощеводы делают насыпную подушку из дробленого курака, прошедшего через ворохоочиститель. Главным доводом для его использования служит то, что он в процессе перегнивания создает повышенную температуру. Я противник такого способа. Курак сплошь пропитан сильнодействующими ядовитыми дефоллантами. Растения впитывают в себя ядовитые вещества, и они передаются в наш организм. Навоз в этом плане чище и лучше во сто крат.

Для заделки семян делаю на грядке ручной тяжкой неглубокие бороздки. Интервал выдерживаю в 10—12 см. Поверх грядки насыпаю небольшой слой (0,5—1 см) перегной. Затем устанавливаю каркасные дуги и натягиваю полиэтиленовую пленку. Высота дуги — 25—30 см. В таком положении воздушная масса быстрее прогревается и лучше поддерживается повышенной температурой. Одну сторону пленки засыпаю землей, заделываю наглухо, а другой край прижимаю к земле каким-либо грузом. В течение 3—5 дней даю земле прогреться, затем высевваю семена. Культивирую скороспелый сорт Ранний красный.

Заделываю семена неглубоко — на 1,5—2 см. Растения быстро дают всходы. Как только они достигают достаточного роста для прореживания, выдергиваю лишние, оставляя интервал до 5 см.

Редис — растение влаголюбивое, поэтому слежу за влажностью почвы. В теплую солнечную погоду поливаю

через 3—4 дня. Чтобы влага держалась лучше и не образовывалась корка, после первых поливов посыпаю грядку легким слоем перегноя. В теплые дни в послеобеденное время пленку с одного конца приоткрываю. Воздух под пленкой проветривается, и растениям дышится легко.

Редис — растение скороспелое. Через три недели он уже «просится» к столу. Ем его вместе с листвой, содержащей все питательные вещества, которыми богато это растение. Редис — первый весенний овощ. Наряду с витаминами он содержит минеральные соли и клетчатку, способствующие лучшему обмену веществ, очищению желудочно-кишечного тракта от слизи. В нем есть бактерицидные вещества. Кроме того, он содержит эфирогорчичные масла, придающие хороший острый вкус и повышающие аппетит.

Учитывая указанные полезные свойства, за сезон выращиваю редис еще дважды. В первой половине апреля высаживаю среднеранний сорт Розово-красный с белым кончиком или Красный великан удлиненной формы (его называют еще Майский редис). В третьей декаде октября высеваю сорт Дунганский. Таким образом, редис не сходит со стола 3—4 месяца.

Среднеспелые сорта выращиваю в открытом грунте без особых хитростей. Дунганский редис высеваю совместно с редькой. Почву под него готовлю так же, как и для раннего сорта, только грядки делаю несколько выше. Это связано с тем, что редька остается под пленкой на всю зиму, а высокая грядка меньше переувлажняется и уплотняется.

Бороздки для посева размечаю с интервалом 12—15 см. Семена редиса и редьки при посеве чередую. К концу года редис кончается, и редьке остается хорошее пространство для дальнейшего роста и развития. Редька нуждается в большем просторе, поэтому ее постоянно прореживаю.

Если в редисе в пищу употребляется корнеплод, то редьку выращиваю главным образом из-за зеленой листвы. Под пленкой редька хорошо переносит холод. В зимний период ассортимент растительной пищи ограничен, и листья редьки служат прекрасной салатной зеленью. Растут листья интенсивно — срываешь один и на его месте в скором времени вырастают другие.

Специалисты считают, что листья редьки, равно как

и редиса, не менее полезны для организма, чем сам корнеплод. Они, как и другие зеленые растения, содержат хлорофилл. А это «солнечное вещество», состоящее из минеральных солей и витаминов, оказывает на организм весьма благотворное влияние. Ежедневно срываю 4—5 листов и попеременно с другой зеленью делаю зимний витаминизированный салат. В процессе прореживания идут к столу и корнеплоды. Выдергиваю их в таком количестве, чтобы снабжение домашнего стола листвой от оставшейся на грядке редьки было достаточным и бесперебойным вплоть до появления ранней весенней редиски.

Корнеплоды и листья редьки и редиски содержат в своем большинстве одинаковые компоненты. Они характеризуются высоким содержанием калия и натрия, магния и железа. Наличие железа и магния благотворно влияет на слизистые оболочки желудочно-кишечного тракта, способствуя их заживлению и восстановлению. Эти овощи заметно усиливают секрецию желудочного сока, обладают мочегонным и желчегонным действием. Они богаты сахарами, клетчаткой, жирами и различными ферментами, способными регулировать содержание холестерина в крови и жировой обмен. Редька содержит больше, чем редис, эфирных масел, придающих ей более острый вкус. Она также характеризуется более выраженной очистительной реакцией. В связи с этим людям, страдающим заболеваниями желудочно-кишечного тракта, нужно быть в употреблении редьки осторожнее.

Чтобы полнее использовать целебные свойства редиса и редьки, необходимо выработать и соблюдать определенный порядок их употребления. В связи с тем, что они обладают очистительными свойствами, я ввожу их в предобеденный салат. Свободный от пищи желудочно-кишечный тракт прекрасно очищается — слизь со стенок снимается «как веником». Редиски можно съесть 5—6 штук за один раз, а редьки 60—80 г. Считаю это количество наиболее рациональным. После салата до приема следующей пищи хорошо сделать небольшой перерыв (минут 15—20). А еще лучше съесть эти овощи с небольшой добавкой меда. В этом случае эффективность значительно усиливается. Такая пища освежает и бодрит, способствует повышению аппетита.

Хороши корнеплоды этих культур и для приготовления супов и тушеных блюд. Суп-пюре лучше варить с курицей или яйцом, добавив в него картофель и мор-

ковь. Редис кладем вместе с листьями, поэтому зелень не добавляем: суп и так получается «зеленым».

Из тушеной редьки для себя готовлю диетическое блюдо, заправляю его медом и грецкими орехами. Для остальных членов семьи редька тушится на сливочном масле. Перед подачей к столу украшаем блюдо нашинкованной зеленью — листьями петрушки, перьями зеленого лука, щавелем.

Хочется отметить, что редька и редис, выращенные на «навозе», меньше горчат (даже отдают в определенной степени сладостью), чем выращенные в любых других условиях. Для широкого выращивания этих культур важен и такой фактор, как устойчивость против болезней. Они не только не подвержены заболеваниям, но и им не «прилипают» и никакие вредители.

ОГУРЦЫ

Огурцы выращиваю рассадой. Эта культура очень капризна, требует особой агротехники и индивидуального подхода.

Заботу о будущем урожае начинаю с семян. Используя для посева семена двухлетнего и трехлетнего срока хранения. В этом случае и всхожесть лучше и растения устойчивее против болезней. Вначале семена калибрую. Высыпаю их в стакан с водой и те, которые всплывают на поверхность, выбрасываю, а остальные использую для высева. Затем провожу термообработку. Нагреваю до 60°C воду и выдерживаю в ней семена в течение трех часов, используя для этой цели духовку. И в завершение провожу дезинфекцию: на 20 минут помещаю семена в раствор марганцовки (2 г на стакан воды).

Рассаду выращиваю таким способом. Готовлю из толстой мягкой бумаги патрончики (диаметр 12—15 мм, высота 40—50 см). Патрончики заполняю землей, смешанной пополам с перегноем, и в каждый из них кладу на глубину 2 см по одному семени. Семена высеваю набухшими, предварительно выдержав в течение дня во влажной тряпочке.

Патрончики помещаю в ящик, наполовину заполненный землей. Расставляю их с некоторыми промежутками, которые засыпаю перегноем. Ящик с рассадой выставляю на прогреваемый солнцем подоконник и периодически поливаю.

Высаживаю рассаду во второй половине марта с таким расчетом, чтобы высадка растений в грунт пришлась на теплое время, когда вероятность заморозков снижается и земля достаточно хорошо прогрета.

Когда семена всходят и образуются семядольные листья, провожу закаливание растений. Вначале выношу рассаду на улицу в теплые дни и только в послеобеденное время. Затем держу их на солнце в течение дня. По мере приближения срока высадки оставляю рассаду и на ночь. Высаживаю рассаду в грунт в начале второй декады апреля.

Под огурцы готовлю высокую грядку. Ее основой является навозная подушка. Огурцы отзывчивее других овощей на слаборазложившийся навоз. Из него делаю подушку высотой 12—15 см. Сверху засыпаю грядку землей, смешанной пополам с перегноем. Для удобства полива на грядке делаю лунки. Патрончики расставляю с интервалом 15—18 см и промежутки засыпаю землей. По мере роста корни саженцев свободно пробивают разложившуюся в земле бумагу.

На случай неожиданных поздних похолоданий держу наготове пленку.

Огурцы предъявляют к влажности почвы повышенные требования. Вначале поливаю рассаду каждый день (обычно вечером), а затем через 2—3 дня. Огурцы выпускают довольно длинные плети, поэтому сбоку грядки оставляю свободные участки более полуметра.

Частые поливы вызывают обильный рост сорняков. Пропалываю огурцы только вечером. Плети и листья огурцов очень нежные, поэтому стараюсь руками их не касаться. Раздвигаю плети палочкой или стеблями тех же сорняков. В процессе прополки растения прореживаю. Корневая система этой культуры близка к поверхности, и стоит чуть задеть корень, как растение начинает сохнуть. Поэтому сразу после прополки и рыхления огурцы поливаю. Это растение любит тепло, но плохо переносит жару. Чтобы уберечь огурцы от палящих лучей солнца, высаживаю с юго-западной стороны грядки 1—2 ряда кукурузы. Такое затенение сказывается на растениях весьма положительно. В этих условиях огурцы дают урожай вплоть до сентября.

Место высадки огурцов меняю ежегодно. Лучшими предшественниками для них являются картофель, кукуруза, помидоры и капуста.

Из болезней эта культура подвергается в наибольшей степени мучнистой росе. Если не принять своевременных мер, листья покрываются белыми мучнистыми пятнами, желтеют и вскоре могут высохнуть. Чтобы не допустить этого, слежу, чтобы не было загустения растений и они надлежащим образом проветривались. При появлении первых признаков мучнистой росы обсыпаю листья порошком древесной золы. Если это не помогает, опрыскиваю дезинфицирующим раствором собственного производства. Четверть ведра размельченных ореховых листьев в смеси с шелухой чеснока или лука заливаю водой и в течение трех суток держу на солнце. Затем раствор процеживаю и ручным опрыскивателем обрабатываю грядки. Делаю это вечером, после захода солнца и спада жары. Повторяю процедуру 2—3 раза с недельным интервалом.

Этих мероприятий оказывается достаточно и для предохранения огурцов от других возможных заболеваний.

Огурцы благодаря высокому содержанию калия способствуют удалению из организма излишней воды, отличаются приятным освежающим вкусом. Их употребление способствует снижению кислотности желудочного сока. В огурцах больше, чем в других овощах, содержится йода. Введение в рацион огурцов помогает регулировать кровяное давление и положительно сказывается на работе сердечно-сосудистой системы.

ПОМИДОРЫ

Помидоров высаживаю много — 150 корней и более.

Для выращивания рассады семена высеваю в неглубокие продолговатые ящики и выставляю их на подоконник. Помидорную рассаду начинаю выращивать примерно на неделю позже огурцов. Почву готовлю с меньшим, чем для огурцов, присутствием перегноя — он составляет примерно пятую часть. Для лучшего воздухообмена добавляю немного мелких полуперепревших опилок. Заглубляю семена на 1—2 см. С таким же интервалом их высеваю. После всходов и образования двух-трех листочков рассаду прореживаю до 3—5 см. Землю в ящике периодически увлажняю и рыхлю. Поливаю теплой водой. Как только растения набирают силу, провожу закалывание таким же способом, как и огурцов.

Высаживаю рассаду в грунт, как правило, во второй

декаде апреля. В это же время покупаю на рынке и высаживаю (20—30 кустов) рассаду раннеспелых сортов — Талалихинский или Перемога. Плоды этих сортов водянистые, кисловатые. Единственное их достоинство — скороспелость.

Рассаду высаживаю в почву без внесения перегноя. Чрезмерное удобрение навозом сказывается на развитии этих растений отрицательно. Землю перекапываю, рыхлю и делаю грядки. Междурядья составляют полметра, а в ряду расстояние между саженцами — 35—40 см.

Под каждое растение делаю лунку, предназначенную для первых поливов. Это удобно с той точки зрения, что после индивидуального полива основная земля в грядках остается сухой и рыхлой. А когда поливается вся грядка, земля быстро твердеет и каменеет. К тому же рыхлить лунки много проще и быстрее. Как только растение набирает силу и начинает куститься, пускаю воду в бороздки.

Поливаю, как правило, ночью. С вечера пускаю по бороздкам малую дозу воды, и она доходит до конца бороздки лишь к утру. Ночной полив — самый эффективный.

Помидор — растение в общем неприхотливое. Достаточно своевременно увлажнять почву, в последующем через 2—3 дня рыхлить и убирать сорняки.

Когда кусты достигают высоты 30—40 см, расставляю П-образные стойки, изготовленные из рифленой проволоки диаметром 8—10 мм. Делаю стойки метровой высоты. При установке в грядки концы на 20—30 см заглубляются в землю, и верхняя перекладина остается на уровне 70—80 см. Как только замечаю, что один-два куста начинают клониться, растения подвязываю. В качестве подвязок использую старый лоскут. Шпагат непрактичен из-за того, что птицы используют его для устройства гнезд — развязывают, а то и уносят.

В период цветения и образования бутонов растений обычно одолевает тля. Для борьбы с ней принимаю такие меры. Вначале обсыпаю древесной золой. Большая часть тли, как правило, погибает. Затем опрыскиваю табачным раствором: на ведро воды сыплю 200 г махорки, крошу четверть куска хозяйственного мыла и высыпаю две-три горстки чесночной шелухи. В течение 3—4 дней настаиваю раствор, выставляя на солнце. Опрыскиваю

растения обычно поздно вечером. Это средство действует, можно сказать, стопроцентно. К концу следующего дня гниль на листьях вся сухая.

Когда начинается созревание первых плодов, провожу чеканку. Это мероприятие способствует лучшей разветвленности кустов и повышает урожайность культуры.

К концу лета, обычно во второй половине августа, помидоры нередко поражаются фитофтороз. Листья становятся темно-бурыми, стебли коричневыми. Плоды покрываются бурыми пятнами, на них остаются недозрелые зеленые участки, и они начинают гнить.

Для борьбы с этой болезнью готовлю раствор марганцовки с добавлением в него мякоти и шелухи чеснока и йода. На ведро воды кладу 10 головок чеснока, пропущенных через мясорубку, и капаю 10—12 капель йода. Опрыскиваю растения этим раствором 2—3 раза с недельным интервалом. Поврежденные плоды и стебли незамедлительно убираю.

Этой болезнью помидоры поражаются в большей степени, если они высажены после картофеля, перца или повторно после помидоров. А лучшими предшественниками являются морковь, бобовые культуры и зелень (укроп, киндза, петрушка и др.).

Вот такими способами и приемами я обхожусь без ядохимикатов и добиваюсь получения качественного урожая.

Растут и зреют помидоры вплоть до зимы. В иные годы приходится даже с наступлением заморозков обрывать их зелеными и заносить в теплое помещение на дозревание. Лучше всего хранить их в защищенной от мороза кладовке.

Помидоры — ценный продукт питания. Они богаты витаминами, содержат белковые соединения, железо, крахмал, минеральные соли, яблочную и лимонную кислоты. По содержанию витаминов помидоры близки к лимонам и апельсинам.

Многолетний опыт показывает, что лучшим временем употребления помидоров является ужин. Делаю обычно салат из трех—четырех плодов средней величины совместно с какой-либо зеленью. Этого количества достаточно, чтобы в летнюю жару утолить жажду и отчасти компенсировать потери жидкости, выделившейся в виде пота в дневное время. Свойство помидоров не вызывать дис-

комфорта желудочно-кишечного тракта положительно сказывается на ночном сне, делая его более легким и спокойным.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ

Перец культивирую трех сортов: Болгарский, Дунганский и Красный горький. Горький перец высаживаю не больше 5—6 кустов. Этого количества вполне достаточно для удовлетворения домашних потребностей. Сладкие сорта употребляем в значительном количестве. Болгарский перец вводим в рацион чаще недозрелым, а Дунганский при полном вызревании. На нашем столе перец присутствует длительный период — начиная с июня и кончая ноябрем, а бывает и позже.

В перце содержится много кремния, редко встречающегося в других овощах. Он необходим для роста волос и ногтей, для работы салыных желез и слезных протоков. Перец превосходит большинство овощных культур по содержанию витаминов. В его плодах накапливается много аскорбиновой кислоты — на уровне смородины и даже лимонов, содержится высокий процент провитамина А, а также никотиновой кислоты и тиамин. Сладкий перец характеризуется слабоострым и в то же время приятным вкусом.

Агротехника выращивания перца примерно такая же, как и помидоров. Высаживаю в основном рассаду. Перец — растение теплолюбивое, поэтому сажаю его позднее других культур — во второй половине апреля. Расстояние в междурядье устанавливаю 50—60 см, а в рядах 30—35 см.

Перец отзывчив на органику. При посадке рассады в каждую лунку насыпаю по две горстки перегноя — одну под корень растения, другую — сверху лунки.

Рассада перца влаголюбива, приживается трудно. Особенно часто пужно ее поливать сразу после высадки. Да и в последующем нарушение режима полива сказывается отрицательно: корневая система растения размещается в основном в верхнем слое и может быстро подсохнуть. Лучше поливать меньшей нормой, но почаще.

В остальном уход за перцем заключается в периодической прополке и рыхлении. В результате того, что земля под растением хорошо удобрена, перец обильно плодоносит. Поэтому так же, как и для помидоров, прихо-

дится устанавливать вдоль кустов П-образные стойки и привязывать стебли. Кстати, стебли перца очень хрупки. Плоды лучше не рвать, а обрезать у основания ножом или секатором.

Вегетационный период растения длительный. Последние плоды приходится снимать с наступлением похолодания. Перец не выдерживает даже малейших заморозков, поэтому уборку нельзя откладывать. Снятые плоды помещаю в утепленную кладовку, которую в дневное время регулярно проветриваю. Так можно их хранить до двух и более месяцев.

К заболеваниям и вредителям растений все сорта перца устойчивы и по сути дела в профилактических мероприятиях не нуждаются.

В севообороте растения чередую с картофелем, капустой, кукурузой и рядом других культур.

МОРКОВЬ

Морковь занимает на огороде довольно почетное место. Наряду с корнеплодом она служит в осенне-зимний период главным поставщиком зелени. Под пленкой морковь переносит зиму хорошо, дает густую ботву, которая служит прекрасной добавкой для салата.

Практикую следующую агротехнику возделывания этой культуры. Перед высевом смешиваю семена с мелким песком и осторожно перетираю ладонями. Присутствие песка обеспечивает более равномерный посев. Кроме того, бывалые овощеводы считают, что перетирание семян с песком способствует их лучшей всхожести.

Высеваю семена моркови в два срока: в середине августа и во второй половине сентября. Делаю это с таким расчетом, чтобы с первой грядки урожай снять осенью, а на другой растения успели к зиме набрать хороший куст. В этот период семена моркови всходят очень медленно. Сорняки значительно опережают прорастание моркови, поэтому получить хорошую грядку бывает нелегко. Важное значение имеет сорт. В первую очередь высаживаю красную морковь, а к зиме лучшим является сорт Мирзон желтый.

Морковь — культура, отзывчивая на органику. Лучшее она реагирует на хорошо разложившийся перегной. Полуперепревший навоз, тем более свежий, сказывается на развитии отрицательно. При внесении такого навоза

корнеплоды становятся жесткими, деревянистыми и уродливыми. Поэтому размещаю грядку на том участке, где полуперепревший навоз вносился в почву два — три года назад.

Перед вскапыванием грядки вношу побольше хорошо перепревшего перегноя — ведро на квадратный метр. Грядку делаю широкую. За 3—4 дня до посева семян ее замачиваю, а перед высевом — разрыхляю. С интервалом 15—20 см нарезаю на грядке поперечные бороздки. Семена заделываю на глубину 2—3 см. Грядку посыпаю сверху сантиметровым слоем опилок, смешанных с перегноем, и легким движением рук землю утрамбовываю. До появления всходов почву поддерживаю во влажном состоянии.

Самой трудной процедурой является первая прополка. Опережающий рост сорняков забивает растения. Приходится осторожно вести прополку, чтобы не выдернуть слабые ростки моркови. Часть сорняков удаляю с сыроватой земли на следующий день после полива, а более крепко сидящие в почве выдергиваю в момент полива. Окончательно оставляю расстояния между растениями 4—5 см. При необходимости, на оголенные места провожу пересаживание. Когда растения набирают силу, поливаю более умеренно, в противном случае корнеплоды быстро утолщаются и могут растрескаться.

Морковь относится к числу растений, хорошо усваивающих фосфор. Исходя из этого, чередую ее с помидорами, редисом и горохом, потребляющими этот элемент в меньшей дозе. Особенно благоприятным предшественником моркови является клубника. Именно после посадки этой культуры на участок из-под клубники я убедился, насколько важно соблюдение для любого растения правильного севооборота. На этом месте семена взойшли дружнее, растение получило лучшее развитие, корнеплоды получились крупные, ровные, гладкие.

Красную морковь выкапываю поздней осенью. Срезаю ближе к клубной ботве, перебираю и просушиваю или, точнее сказать, проветриваю. Храню корнеплоды в подвале. Чтобы лучше и дольше сохранились, пересыпаю их песком ряд за рядом. Укладываю их так, чтобы они не касались друг друга.

Зимний период удобен в экологическом плане для выращивания моркови. По сути дела, она не подвергается никаким болезням. Весной, когда температура воздуха

поднимается, сочетание тепла и влаги вызывает плесень ботвы. Но в это время морковь уже пора убирать.

Я ем морковь чаще свежую. Зимой ценю в большей степени ботву. Ее можно употреблять в большом количестве — она не приедается. Съедаю в день по 25—30 листов. Ботва отличается легким, нежным запахом. Специалисты считают, что морковная ботва по качественным характеристикам не уступает укропу. Морковная ботва, как и наземная часть любого растения, содержит хлорофилл, а он легко усваивается и превращается в организме в живые клетки и ткани. Употребление ботвы и свежих корнеплодов вызывает хороший аппетит, стимулирует деятельность нервной системы, наделяет организм повышенной энергией и силой.

Морковь — самый богатый источник витамина А, который легко и быстро усваивается, способствует нормализации состояния тканей, слизистых оболочек и кожи. Она содержит в большом количестве натрий, калий, кальций, магний и некоторые другие щелочные элементы, которые необходимы для правильного функционирования различных органов. Особенно много в моркови натрия, играющего важную роль в активизации процесса разжижения крови и лимфы, а также способствующего выведению из организма углекислого газа.

Ценным качеством обладает и вареная морковь. Она оказывает благотворное влияние на работу кишечника, улучшая перистальтику.

Морковь вводим в состав многих первых блюд: овощного супа, борща, зеленых щей, мясных бульонов. На ее основе готовим и ряд вторых блюд. Например, для себя часто делаю пшенную или овсяную «шарлотку» с отварной морковью. Крупу или смесь названных круп примерно в равной пропорции отвариваю отдельно. По мере готовности воду с отварной моркови сливаю и обе части смешиваю. На порцию добавляю 5—6 измельченных грецких орехов и десертную ложку сотового меда. Сюда же шинкую зелень — ту, что произрастает в данный момент на грядке: летом — укроп, киндзу, петрушку и сельдерей, зимой — морковную ботву или листья редьки и редиски и перья лука или чеснока.

У такой комбинированной пищи много достоинств. Она в достаточной степени калорийна, питательна, вкусна и, главное, хорошо усваивается организмом.

В качестве деликатеса иногда готовим тушеную мор-

ковь и едим ее с медом и курагой или черносливом. Детям пришлось по вкусу морковное пюре, приготовленное на молочном соусе с сахаром.

ЛУК И ЧЕСНОК

Лук и чеснок высеваю в последнюю очередь — в конце октября или в первых числах ноября. Эти культуры достаточно холодостойки, не требовательны к почвенным условиям и хорошо и быстро прорастают. До наступления холодов перья обоих растений вырастают в полную силу и держатся под пленкой всю зиму. А в теплую зиму можно обойтись и без пленки. Высаживаю эти культуры под зиму по двум причинам. Во-первых, в летнее время зелени на огороде достаточно и без них, в том числе и горькой, как кресс-салат и красный горький перец. Во-вторых, за осенне-зимний период — с декабря по апрель — организм извлекает из них компоненты, необходимые для защиты от простудных заболеваний. Весной и летом приходится в целях профилактики от болезней других растений, в частности клубники, рассаживать лук и чеснок по другим грядкам. С их помощью можно уплотнить капусту и свеклу. Так что при желании лук и чеснок можно употреблять и летом.

В грядку, предназначенную для посадки этих культур, вношу небольшое количество перегноя — ведро на 1,5—2 м². Землю перекапываю и разрыхляю. Для посадки использую небольшие луковицы-выборки. Предварительно их подрезаю под «плечико». Чеснок высаживаю зубчиками. За сутки до посадки головки чеснока замачиваю. В этом случае они дают более дружные всходы. Как лук, так и чеснок сажаю квадратно-гнездовым способом на расстоянии 20×10×12 см. Чеснок заглубляю на 3—4 см, а луковицы сажаю, слегка прикрыв землей «носки».

В период прорастания обе культуры требовательны к влаге. Помимо полива, уход за этими растениями в дальнейшем заключается в рыхлении почвы и освобождении грядок от сорняков.

За многолетний срок выращивания никаких заболеваний лука и чеснока не наблюдалось. Вероятно, потому, что они сами являются дезинфицирующим средством для других культур.

Лук по 10—15 перьев съедаю обычно в обед, а чеснок

в таком же количестве — в ужин. Полевные для человеческого организма качества лука и чеснока трудно переоценить. Недаром народная мудрость гласит: «Лук от семи недуг». Или: «Кто ест лук — избавлен от мук». Лечебные свойства этих растений известны с глубокой древности. Например, Ибн Сина (Авиценна) считал, что чеснок можно применять от всех болезней. Лук и чеснок практически в равной степени обладают бактерицидными свойствами и оказывают благотворное влияние на организм — от стимулирования аппетита и выделения желудочного сока до улучшения перистальтики и усиления мочеиспускания.

Особенно эффективны лук и чеснок в борьбе с микробами и другими паразитами. Их употребление предупреждает гнилостные явления и способствует дезинфекции всего желудочно-кишечного тракта.

Лук содержит высокий процент (10—20%) сухого вещества, в том числе сахара 7—10%, белка 2—3%, значительное количество минеральных солей, витаминов и эфирных масел. Он характеризуется антицинготными и ранозаживляющими свойствами.

В чесноке много витаминов. В его состав входят эфирное масло — аллицин, обладающее сильным фитонцидным действием, а также важные для жизнедеятельности организма вещества — кальций, фосфор, сера, йод и др.

Чеснок способствует понижению артериального давления, усилению сердечной деятельности и расширению кровеносных сосудов. Он является высококалорийным продуктом (в 1 кг 1400 ккал) и способен любую пищу сделать аппетитной и вкусной.

СВЕКЛА

Свеклу высаживаю в середине мая. Этот срок самый подходящий, чтобы она до осени выросла и не успела «состариться». Столовая свекла предъявляет к плодородию почвы повышенные требования. Кроме внесения в осенний период в почву навоза, при подготовке грядки добавляю перегной.

Культивирую в основном сорта Бордо и Молдавский.

Перед посадкой в грунт семена замачиваю. Заворачиваю их во влажную марлевую тряпочку и выдерживаю в течение 2—3 дней при комнатной температуре.

За 3—4 дня до посадки почву поливаю, а в день посадки разрыхляю. Высеваю семена двухстрочной лентой с расстоянием между строчками 40—50 см, а в ряду через 20—25 см. Заделываю их на глубину 3—4 см. Затем почву уплотняю руками.

Свекла растение неприхотливое, но влаголюбивое. Семена всходят хорошо. В процессе развития систематически поливаю, разрыхляю почву и пропалываю сорняки.

В свекле в пищу идут наряду с клубнями и листья. В отличие от морковной ботвы листья свеклы используем в летний период для салата и приготовления свекольника. Клубни выкапываю во второй половине октября. Зимой храню их в подвале. Свекла отличается хорошей лежкостью. Пересыпанные песком (обязательно сухим) клубни сохраняются свежими вплоть до апреля.

Свекла характеризуется высоким содержанием минеральных солей и, в частности, натрия. Она богата также провитамином А.

Особенно хорошо усваивается организмом свекольный сок. Он обладает хорошим очистительным действием и служит прекрасным строительным материалом для образования красных кровяных шариков. Чаще делаю сок в зимний период. В отдельности он несколько приторный, поэтому в электрическую соковыжималку вместе со свеклой закладываем в равной пропорции морковь. Для вкуса добавляем немного зелени и несколько зубчиков чеснока. Сок получается питательным и вкусным.

Клубни хороши в зимний период для приготовления свекольного борща с фрикадельками или сметаной. Довольно вкусной получается «шарлотка» из свеклы, рисовой крупы и сухофруктов.

КАПУСТА

Капусту высаживаю под осень — в начале августа. Этот период посева одновременно и хорош и плох. Хорошо тем, что до наступления зимы успевает вырасти полноценный кочан. А плохо потому, что в зимнюю погоду рассада очень трудно приживается.

Высаживаю рассаду в лунки, в которые обязательно вношу перегной: горсть под низ и горстку вперемешку с землей вокруг средней части корня. Для капусты годится и полуперепревший навоз.

Рассаду сажаю в два ряда с расстоянием между ними 60—70 см, а в ряду — 35—40 см. Как и для свеклы, грядку предварительно увлажняю и в последующем разрыхляю.

Высаживаю рассаду поздно вечером или ранним утром. От палящих лучей солнца спасаю растения следующим образом. Расставляю над грядкой проволочные дуги и накрываю каркас мешковиной. Закрываю полотном только верхнюю часть, а снизу, по бокам, оставляю для воздухообмена просвет. Мешковина создает для растений необходимую тень и в то же время пропускает часть лучей. В таком положении держу грядку в течение 2—3 дней. Затем в утренние и предвечерние часы плотно снимаю. Рассада хорошо приживается, и примерно через неделю плотно убираю.

Капуста — растение влаголюбивое. Частые поливы, редкое расположение корней и сравнительно медленное развитие растений позволяют уплотнять грядку скоро-спелыми культурами. Обычно высаживаю между ними чеснок, лук или редис.

В процессе развития растения периодически обламываю нижнюю листву. В период образования кочана подкармливаю капусту слабым раствором навозной жижи (соотношение 1:10). За сезон 2—3 раза провожу окучивание. Комплекс этих мероприятий способствует интенсивному развитию кочана.

Нередко капуста подвергается болезням. Листья поражаются серой гнилью и капустной белянкой, на них обильно сажится тля.

В целях предохранения и борьбы с этими заболеваниями принимаю такие меры. Для уничтожения тли достаточно обсыпать капусту мелкой древесной золой. Для предупреждения и лечения серой гнили опрыскиваю растения настоем картофельной ботвы и чеснока. Готовлю раствор в следующей пропорции: на 10 л воды — 1 кг ботвы, 8—10 головок чеснока и две столовые ложки соли. Для защиты от белянки: на 10 л воды — 1 кг помидорной ботвы и четверть куска мыла. И тот и другой раствор довожу до кипения и настаиваю полдня. Обрабатываю растения поздно вечером.

В севообороте капусту чередую с горохом, свеклой, редькой, а также с зеленью — чесноком, луком и петрушкой.

Хрена выращиваю немного — обычно 20—30 корней. Специальной грядки для них не делаю: посадил однажды отдельными корнями в разброс по участку, и они растут сами по себе. Причем разрастаются так, что приходится удалять ежегодно не менее половины корней.

Ухода, а тем более профилактической работы хрен не требует — для окружающей растительности он сам служит дезинфицирующим средством.

На зиму, на случай большого мороза и снега, выкапываю 15—20 корней и храню их в подвале. В основном же выкапываю один-два корня по мере необходимости.

Хрен характеризуется многими полезными качествами. Он способствует повышению аппетита, является общеукрепляющим средством. Полезное действие хрена объясняется наличием в нем большого разнообразия биологически активных химических веществ и витаминов. Например, по содержанию аскорбиновой кислоты хрен эквивалентен плодам черной смородины, уступая лишь спелому красному перцу. Кроме аскорбинки, корень хрена содержит витамины группы В, каротин, соли калия, кальция и ряд других, а также различные аминокислоты и ферменты.

Хрен является сильнодействующим средством. Обычно употребляю его в смеси с лимоном. Натраю их на терке и смешиваю в равной пропорции. Во-первых, так вкуснее, во-вторых, повышается питательный и целительный эффект. Одну-две чайные ложки смеси употребляю со вторым блюдом, обычно с отварным картофелем или кашей. Готовая смесь хранится в холодильнике не менее недели.

АМАРАНТ

Об овдоровительных свойствах амаранта слышал давно, но только весной 1988 г. удалось приобрести семена.

Амарант — травянистое однолетнее растение со стелющейся, сильно разветвленной корневой системой, глубоко проникающей в почву. Стебель — прямой ветвистый (до 30 ветвей), листья — крупные, эллиптно-яйцевидной формы или эллиптические. Соцветия — крупная ветвистая, часто зонтичная метелка. Цветы в основном мелкие, весьма многочисленные. Завязь с одной семяпочкой. Се-

мена — мелкие, округлые, блестящие (чуть больше мака). Цвет семян от светло-зеленого до ярко- и темно-красного или кремового.

Амарант — поистине богатейшее растение по питательности. Исследователи утверждают, что даже листья его содержат белка много больше, чем любое другое растение. И какого белка! В 100 г его содержится до 6,2 г лизина — незаменимой аминокислоты, которой так недостает в белке большинства культурных растений. Известно, что если в пище мало лизина, белок плохо усваивается организмом и потребность в нем для нормальной жизнедеятельности резко возрастает. Если принять пищевую ценность идеального белка (не существующего в природе, по рассчитанного биохимиками) за 100 условных единиц, то белок коровьего молока оценен в 72, сои — в 68, пшеницы — в 57, а семян амаранта — в 87 единиц.

Амарант — мелкосеменная культура, что вызывает затруднения при посеве. Чтобы обеспечить развитие всходов нужной густоты, следует аккуратно разровнять грядку, а семена смешать с песком в соотношении 1:10. Заделываются семена на глубину 1,5—2 см. Всходы появляются через 7—10 дней.

Уход за амарантом не отличается какими-либо особенностями, кроме того, что он требует повышенной влажности почвы. Чтобы предупредить загущение, приходится периодически прореживать грядки. Растение жизнеспособное и практически профилактических мероприятий не требует.

За сезон успеваю выращивать его дважды. Повторный всев произвожу в начале июля.

Листья амаранта можно употреблять в пищу свежими, на вкус они подобны артишокам. Я вожу листья в состав салата вместе с луком, укропом, киндзой и т. д. в общем с тем, что растет в данный период на грядке.

Семена амаранта по вкусу напоминают фундук или лепешку. Три-четыре ложки амаранта я отвариваю с любой крупой (рисом, пшеникой, гречкой и др.). Варится амарант легко, примерно так же, как пшенная крупа, и придает блюду нежный аромат и привлекательный вид.

По аминокислотному составу семена амаранта превосходят пшеницу в два раза, а кукурузу в три раза.

Интересно, что о чудодейственной силе амаранта, оказываемая, знали за много тысячелетий до нас. Продук-

ты, приготовленные из амаранта, входили в повседневный рацион ацтеков и инков в Центральной Америке, многих племен Южной Америки. Причем они почитали амарант не только как хлебную, но и как священную культуру.

ЗЕМЛЯНАЯ ГРУША

Ее называют по-разному: американской картошкой, клубненосным подсолнечником, а литературное название — топинамбур.

Топинамбур — многолетнее растение, очень влаголюбивое, размножается клубнями. Клубни величиной с грецкий орех (бывают и крупнее), по внешнему виду похожи на картофель, растут плотно прижатыми друг к другу. Стебель и листья по цвету и форме подобны подсолнечнику, только меньших размеров — стебель толще и лиже, листья помельче.

Высаживать топинамбур можно в любое время года. Я, например, посадил его первый раз в середине лета. Семенные клубни рассадил вдоль поливного арыка, и это оказалось вполне оправданным. Растение не только хорошо прижилось, но и сильно разрослось, что говорит о его неприхотливости. Уже на следующий год дважды его прореживал. Уход за ним такой же, как за другими растениями. Болезням не подвержен.

Топинамбур — лекарственное растение. В этой культуре витаминов в 2—3 раза больше, чем в картофеле. Я употребляю клубни в сыром виде, но можно их и отваривать. Из клубней можно готовить варенье, сварив их пополам с любой ягодой (земляникой, малиной, ягодой шиповника и т. п.). Такое варенье полезно при сахарном диабете и панкреатите.

Идут в дело и стебли. Осенью их подсушиваю и зимой в отваре парю ноги. Специалисты считают, что отвар стеблей полезен при отложении солей и при спорах на ногах.

В зимнее время клубни топинамбура, как и картофель, хорошо сохраняются в погребе.

КАРТОФЕЛЬ

Картофель высаживаю в сезон дважды: в середине марта и во второй декаде июня.

Для весенней посадки покупаю привозной картофель, поступающий из центральных областей России. Случается, высаживаю семенной картофель, завезенный из западных стран, в частности, из Польши. Он тоже дает неплохой урожай.

Для раннего картофеля важно хорошо провести предпосевную подготовку. К посадке отбираю клубни мелкие и средней величины. За две недели до посадки в грунт семенной картофель помещаю в темный утепленный подвал. Рассыпаю его в один ряд. За указанный период глазки «просыпаются», а некоторые из них дают ростки. Более крупные клубни за 2—3 дня до посадки в грунт нарезаю на дольки. Делаю это таким образом, чтобы в каждой было не менее 3—4 глазков. За оставшееся время на срезах успевает образоваться защитная пленка, которая предохраняет семя от загнивания.

Почву перекапываю. Делаю кетменем на глубину 15—20 см одну крайнюю бороздку. Раскладываю в нее картофель с интервалом 35—40 см. Клубни кладу на середину откоса. Затем, через 50—60 см, копаю параллельно следующую бороздку, и этой землей засыпаю первую. Закрытые клубни оказываются на глубине 8—10 см. Так делаю ряд за рядом.

Весенняя почва сырая, поэтому в первое время картофель не пуждается в поливе. После появления всходов и прорастания стеблей до 10—15 см делаю бороздки между рядами и провожу первый полив. В течение сезона поливаю грядки еще 2—3 раза: во время цветения и в период интенсивного развития клубней. Через 2—3 дня после каждого полива почву разрыхляю и ботву окучиваю.

Картофель вырастает в первых числах июня. Уборку, как таковую, делать практически не приходится. В первые дни выявляем более развитые кусты и отбираем крупные клубни. Затем картофель копаем по мере потребления. В этом случае с клубней легче счищается шкурка (можно просто соскабливать), и плод всегда свежий.

Агротехника выращивания картофеля, предназначенного для зимнего хранения и питания, несколько иная. Семенной картофель применяю только местного сорта и районированный. Как правило, обмениваемся семенами со своими одесельчанами.

В жаркий летний период добиться хорошего прора-

стания семян не просто. Для посадки выбираю только мелкие клубни. Разрезанные клубни летом не годятся — их всхожесть намного ниже, они чаще «спекаются» в перегретой почве. Нельзя высаживать семена и в сухую землю, а затем поливать — процент всхожести будет крайне низким. Землю следует предварительно замачивать. После увлажнения нужно правильно выбрать время посадки. Я высаживаю в тот момент, когда почва влажная: берешь ее в руки и она не слипается в ком, а немного рассыпается. Такой кондиции почва достигает через полтора-двое суток после полива.

Высаживаю семена в такой же последовательности, как и семена раннего. Только бороздки приходится делать раньше — сразу после появления всходов. Для первого полива делаю мелкие бороздки, а при повторном — углубляю до нормы. Жаркая погода требует более частого увлажнения почвы — поливаю, как правило, раз в неделю. Через пару дней землю разрыхляю и через один полив ботву окучиваю.

Выкапываю картофель примерно в середине октября. Клубни просушиваю и очищаю от земли. До наступления холодов храню в кладовке в мешках. В подвал спускаю только с наступлением заморозков. Если сделать это раньше, клубни завянут, «глазки» дадут ростки и сохранить их в зиму труднее. А вообще картофель отличается хорошей лежкостью. При соблюдении надлежащего режима хранения он сохраняется до начала июня, т. е. до урожая раннего картофеля. Хочется подчеркнуть, что в клубнях замороженного картофеля никаких темных пятен внутри не бывает даже к концу срока хранения.

Для получения полноценного урожая необходимо соблюдение севооборота. Если сажать после раннего картофеля поздний, на успех рассчитывать не приходится, хотя земля будет достаточно удобренной. Как ранний, так и поздний картофель высаживаю вперемежку с остальными овощами, кроме капусты. С последней у них почти одинаковое потребление минеральных веществ, в частности, азота и калия. Лучшее растет картофель после гороха, редиски, салата и петрушки.

Значение картофеля общеизвестно — это второй хлеб. Он является высококалорийным продуктом, превышающим по питательности в 2—3 раза другие овощи. Картофель содержит ряд витаминов, главным из которых является аскорбиновая кислота.

Из картофеля готовим все традиционные блюда. Одни два раза в неделю зимой выпиваю по стакану картофельного сока. Свежий сок картофеля, выращенного без искусственных удобрений, смешанный, например, с морковным, отличается приятным вкусом.

Употребление сока улучшает обменные процессы в организме, действует успокаивающе на нервную систему.

АРАХИС

Арахис (земляной орех) — культура весьма ценная. В его плодах содержится свыше 40% масла и до 22% белка. Он обладает прекрасными вкусовыми качествами.

Возделываю эту культуру несколько лет и освоил агротехнику, как мне кажется, неплохо. А она несколько необычная. Арахису нужен большой простор в междурядьях — в пределах метра. Это вызвано большой потребностью в запасе земли, необходимом для многократного окучивания. Растение это теплолюбивое.

Высеваю семена в конце апреля — начале мая. Почва в период посадки не должна быть чрезмерно влажной — семена могут сгнить. Предварительно очищенные от кожуры орешки расставляю в прокопанную бороздку попарно на расстоянии 12—15 см. Глубина заделки семян — 8—10 см. Бороздку засыпаю, разравниваю и почву обязательно уплотняю. Всходы появляются через 10—12 дней.

Арахис не очень требователен к влаге. Весь секрет возделывания этой культуры заключается в создании особого режима полива и окучивания. А смысл его состоит в том, что растение нужно не переувлажнять, а «провоцировать» на влагу. Если его полить обычным способом, то клубни будут образовываться только внизу. Чтобы этого не происходило, я поступаю следующим образом. Делаю по бокам грядки мелкие бороздки и пропускаю по ним немного воды, чтобы только промочить землю. Через пару дней после увлажнения окучиваю этой землей растения. Начинаю делать это в период массового цветения. Повторяю такую операцию многократно — по мере появления на стеблях некоторого количества цветочных корзинок. При таком способе обработки орешки образуются на засыпанной почвой части стеблей, с каждым разом выше и выше. К концу сезона земляной валик достигает большой высоты — до полуметра, иногда и вы-

ше. Подобная агротехника обеспечивает достижение наилучшей урожайности. Болезней у этой культуры не замечал.

В рацион ввожу орешки в основном в зимний период. Нормы — стакан в день. Поджаренные орешки вкуснее, а сырые полезнее. Арахис положительно действует на кровотоки, способствует снятию спазма и коликов желудочно-кишечного тракта.

ГОРОХ И КУКУРУЗА

Из семейства бобовых выращиваю только горох. Высеваю его в начале марта. Если весна прохладная и имеется опасность заморозков, держу на контроле пленку и при необходимости накрываю посев на ночь. Возделываю это растение для употребления в стадии мозговой спелости. Ценность зеленого горошка заключается в высоком содержании основных питательных веществ — белков и углеводов. По содержанию белка горох превосходит все овощные культуры. Мозговой горошек отличается сахаристостью (свыше 8%). В его состав входят аскорбиновая кислота и витаминные группы В.

Возделываю Сахарный мозговой сорт гороха, который, судя даже по названию, отличается высокой сладостью, а также свежим приятным вкусом. Этот сорт хорош еще тем, что с внутренней стороны створок не имеет пергаментного слоя. Поэтому молодые стручки можно употреблять в пищу целиком.

Горох — относительно холодостойкое и неприхотливое растение. В севообороте его можно высевать почти после любой культуры. Сажаю его ленточными рядами с постоянным междурядьем до 20 см. В ряду выдерживаю интервал 4—5 см. Заделываю семена на глубину 3—4 см.

Растет горох быстро. Пленки его неустойчивы, поэтому приходится ставить хворостинки, за которые они цепляются своими усиками и тянутся вверх.

Вегетационный период у выбранного сорта короткий — через месяц он уже «просится» к столу.

Кукурузе принадлежит на огороде пальма первенства: высаживаю за сезон не менее четырех раз. Объясняется это тем, что, во-первых, употребляю ее чаще сырой — в стадии молочно-восковой спелости. Во-вторых, кукуруза — высокопитательный продукт, отличающийся хорошими вкусовыми качествами.

Трудно сказать, какой выращиваю сорт. Обмениваемся семенами с соседями — выбираем, чья лучше. А различия в ней имеются. На первое место ставлю вязкость зерна и, конечно, его сахаристость. Затем учитываю высоту стебля (предпочтение отдаю низкорослым видам), величину початка и плотность расположения зерен.

В стадии молочно-восковой спелости кукуруза содержит до 8% сахаров, до 15% крахмала и 3—4% белка. В ней присутствует также ряд витаминов и минеральных солей.

Кукуруза отзывчива на органику, поэтому под посадку навоз не жалею. Высеваю зерна ленточными рядами с расстоянием между ними 30—40 см, а в ряду — 15—20 см. Заделываю их на глубину 4—5 см. Хотя кукуруза относится к теплолюбивым культурам, высеваю ее, однако, рано — в конце марта или в крайнем случае в первых числах апреля. Как правило, это оправдывается. Семена всходят хорошо, растение развивается вполне нормально.

В течение сезона высеваю кукурузу с интервалом в один месяц. В летнее жаркое время для лучшей всхожести семена перед посевом на сутки замачиваю. Последний раз сажаю в конце августа. В общем початки молочно-восковой спелости созревают на грядках с конца мая до наступления заморозков.

Большого ухода кукуруза не требует. Поливаю ее реже, чем овощи. Размножению сорняков она препятствует вследствие интенсивного роста. Растение устойчивое против болезней и в профилактических мероприятиях не нуждается. В основном провожу периодическое рыхление почвы.

В зимнее время любимым блюдом (особенно у детей) являются кукурузные зерна, отваренные в подслащенной медом или сахаром воде. Чтобы приготовить это как будто простое лакомство, требуется соблюсти определенную технологию. Прежде всего зерна нужно размачивать не менее полусуток. Затем примерно в течение часа варить их в чистой воде. Только потом в кипяток добавляется мед или сахар (1—2 чайные ложки на порцию) и варится еще полчаса. Зерна получаются мягкими и хорошо подслащенными. Оставшуюся сладкую воду можно использовать для приготовления вторых блюд. Если варить кукурузу сразу в подслащенной воде, зерна как следует не размякнут и не пропитаются медом.

Наиболее неприхотливые из грибов, произрастающих на землях нашей республики, по-моему, шампиньоны. Вот я и постарался «переселить» их на свой приусадебный участок. В настоящее время с наступлением теплых весенних дней с обильными дождями едва ли не на каждом свободном от выращивания огородных культур пятнышке во дворе произрастают шампиньоны.

Развел я их относительно просто. Привозя весенней порой из казахстанских степей грибы, пеньки с грибковыми спорами не выбрасывал, а рассаживал по свободным местам — вдоль дорожек и вдоль изгороди, между плодовыми деревьями. Землю предварительно рыхлил, смешивал с навозом и компостом. Сюда же добавлял раскрошенные перегнившие остатки от пней тополей, растущих по улицам Арыкам, т. е. создал наиболее характерные условия для лучшей приживаемости шампиньонов. Вскоре убедился, что это весьма благотворно сказывается на размножении и росте грибов.

Если весна выдается сухой и жаркой, обязательно поливаю грибные места водой из водопроводного шланга.

Когда грибной сезон кончается, где-то в середине или даже в конце мая, с грибными грядками никаких мероприятий не провожу. Порой грибы прорастают и осенью (если осень мягкая и дождливая).

Помимо того, что грибы обладают ни с чем не сравнимыми прекрасными вкусовыми качествами, они очень полезны для человеческого организма. Главное их отличие от другой растительной пищи — наличие таких ферментов, лектиновых веществ, минеральных солей и других элементов, которые присутствуют только в продуктах животного происхождения.

Калорийность шампиньонов довольно скромная — примерно на уровне яблок и груш (в 100 г сырых грибов — 50—60 кал). Порой людей пугает возможность отравления грибами, и на это есть основания. Действительно, степные грибы, собранные с участков, расположенных вблизи полей, обрабатываемых ядохимикатами, ядовиты.

Я собираю грибы в степных раздольях и предгорьях, подальше от культурных полей, и ни разу даже с малейшим отравлением не сталкивался. Нужно знать, где и какие грибы собирать, и правильно их приготовить.

Как степные, так и огородные грибы готовлю по такой технологии. Очистив от грязи и тщательно промыв водой, помещаю грибы на 2—3 часа в соленую воду (на литр воды — столовую ложку соли). Затем воду меняю и в таком же растворе кипячу грибы в кастрюле (обязательно эмалированной) в течение 1,5—2 часов. Вообще специалисты советуют кипятить до 5 часов, чтобы полнее выделились ядовитые вещества, если они присутствуют. Меняю раствор снова (концентрация сохраняется), добавляю на литр жидкости половину чайной ложки 70%-ной уксусной эссенции и кипячу еще раз в течение 20—30 мин. Если консервирую грибы, стерилизую их непосредственно в банках (поллитровых или литровых). Уксусная эссенция по мнению специалистов предохраняет законсервированные грибы от образования ядовитых веществ.

Хранятся банки в летний период в подвале. Не было ни одного случая, чтобы банки «стреляли». После вскрытия банок грибы повторно кипятить не следует — в собственном рассоле они сохраняются лучше. Хранить открытую банку нужно в холодильнике. Грибы не теряют своих качеств до 2—3 недель.

Из грибов можно готовить довольно широкий ассортимент блюд: супы и бульоны, пирожки, хороши грибы, поджаренные с картошкой. Да и в отдельности грибы — блюдо деликатесное. Я ем грибы, равно как и другую пищу, несолеными, предварительно отмачиваю. Выработанная норма — 70—80 г в день.

ПРЯНО-АРОМАТИЧЕСКИЕ РАСТЕНИЯ

Укроп и кориандр (в народе последний называют киндзой) высевая из зелени одними из первых — как только создаются благоприятные условия для их произрастания. Это растения быстрорастущие и холодостойкие.

Почву перекапываю, разрыхляю и делаю широкое, низкие грядки. Нарезаю на грядке поперечные бороздки и заделываю семена на глубину 1—1,5 см. Засыпаю легким слоем перегноя. Почву обязательно уплотняю.

Первое время — до двух-трех недель — полив обычно не требуется. Растениям достаточно естественной влаги от частых дождей. Прополку и прореживание провожу, когда растения достигают высоты 5—7 см. Стараюсь соз-

дать для них большой простор, чтобы обеспечить хороший воздухообмен и проветривание. При своевременном рыхлении почвы, прореживании и удалении сорняков растения практически не подвержены никаким заболеваниям. Если же допустить загущение посевов, они покрываются плесенью, и хлопот прибавляется.

Эти растения весьма требовательны к севообороту. Укроп, например, можно высевать на прежнее место не раньше чем через три года. Лучшими предшественниками данных культур являются редька, редис, картофель и горох.

Как укроп, так и киндза обладают ценными питательными, диетическими и лечебными свойствами. Укроп богат минеральными солями, в листьях и семенах содержатся эфирные масла.

Киндза отличается повышенным содержанием аскорбиновой кислоты.

Обе культуры характеризуются высокой ароматичностью, прекрасными пряновкусовыми качествами. Есть старинная поговорка: «В пище без пряностей нет ни пользы, ни радости».

Введение в рацион в небольшом количестве укропа и киндзы улучшает пищеварение, способствует лучшему обмену веществ, улучшает вкусовые качества пищи.

Салат выращиваю двух видов — листовой и кресс-салат. Семена листового салата высевая в начале весны — недели через две после высадки укропа и киндзы. Кресс-салат высевая в первой половине мая. Делаю это с таким расчетом, чтобы по мере того, как отходит один вид зелени, на столе появлялся другой.

Высеваю и выращиваю листовый салат так же, как и предшествующую зелень. Салат растет интенсивно, быстро густеет, поэтому его необходимо прореживать чаще. Выдергиваю его выборочно ежедневно в количестве, необходимом для употребления. Этот вид салата лучше вводить в меню обеда. Он обладает слабительным действием, хорошо очищает желудочно-кишечный тракт. В нем содержится большое количество кальция, железа и магния, благодаря чему его употребление способствует улучшению кровообращения и обмена веществ, укрепляет нервную систему и мышечных тканей.

Ценность кресс-салата заключается в большом содержании йода, железа, кальция, а также аскорбиновой кислоты, витаминов группы В и каротина. Он имеет при-

ятный острый вкус, напоминающий вкус горчицы или хрена. Поэтому кресс-салат использую в летнее время как заменитель лука и чеснока, выращиваемых в зимний период.

Сельдерей высаживаю позже другой зелени — примерно в середине мая. Он служит основной пряной культурой в наиболее жаркий период — во второй половине лета.

К условиям произрастания сельдерей неприхотлив, поэтому высеваю его в почву без дополнительного удобрения. Для него предпочтительна почва песчаная и рыхлая. Сельдерей любит простор, поэтому семена высеваю значительно реже, чем укроп или киндзу. После всходов грядку прореживаю, оставив расстояние между растениями в пределах 20—30 см.

По мере развития стеблей провожу их чеканку. В этом случае куст лучше обрастает листвой. Сельдерей меньше, чем другая зелень, требователен к влаге. Он хорош и тем, что имеет длинный вегетационный период, и его листья присутствуют в летнем салате вплоть до осени.

Несомненным достоинством сельдерей является то, что он относится к числу так называемых «охлаждающих» продуктов. Сухая жаркая погода переносится значительно легче, когда перед обедом и ужином съешь несколько листиков этого чудесного растения. Нормализуется температура тела и чувствуешь себя значительно свежее.

Сельдерей — культура с высоким содержанием витаминов, жирных и эфирных масел, пектиновых веществ и минеральных солей. Особенно высок в нем процент биологически активного органического натрия, который играет важную роль в физиологических процессах организма. Сельдерей ценен также своим неповторимым запахом. В конце сезона заготавливаю его впрок. Листья и мелкие стебли сельдерей просушиваю в тени и размельчаю. Храню в сухом месте. Зимой щепотка измельченного сельдерей сдабривает любое горячее блюдо.

Петрушка — одна из самых холодостойких культур из прянокусовой зелени. Использую это качество и выращиваю ее под пленкой в зимний период. Это растение, можно сказать, с противоречивым характером: очень капризное при всходе семян и совсем неприхотливое в процессе развития.

Чтобы создать более благоприятный тепловой и воздухообменный режим почвы, в грядку вкапываю больше перегноя с добавкой древесных опилок — полтора-два ведра на квадратный метр. Время посадки выбираю таким образом, чтобы растения к началу заморозков вошли в полную силу, образовали надлежащий куст. Это примерно конец августа или начало сентября. Перед высеваем семена замачиваю: кладу их на сутки во влажную ткань.

Задельваю семена в бороздки на глубину 1—2 см. Вплоть до всхода семян грядку поддерживаю во влажном состоянии. Появляются всходы через 8—10 дней. Как только ростки достигают высоты, достаточной для прореживания, делаю прополку и прореживаю, оставляя между ними расстояние не менее 5—6 см.

Перед наступлением заморозков грядку посыпаю легким слоем древесных опилок и закрываю пленкой. В первое время, когда выдаются теплые дни, пленку в послеобеденное время на несколько часов открываю: вначале полностью, а с наступлением более холодной погоды — только с одного конца. В сильную стужу, чтобы растения не прихватило морозом, пленку задельваю капитально, не оставив ни малейшей щели. В такое время рост петрушки, как и других растений, приостанавливается.

Потому предусматриваю, чтобы до наступления холода все выращиваемые под пленкой растения успевали образовать хороший полный куст.

В севообороте петрушку чередую с картофелем, морковью и помидорами.

Петрушка — культура устойчивая против болезней. К тому же она растет в холодное время, поэтому никакой профилактической обработки практически не требуется. Лишь весной, с наступлением теплой и влажной погоды, она может покрыться плесенью. Но в это время она уже «сходит со сцены», ее можно убирать.

Аромат петрушке придают эфирные масла. Листья растения содержат соли калия, кальция, фосфора и железа. Петрушка является источником многих ценных витаминов: С, В, РР и других. Особенно важную биологическую роль в организме играет витамин С (аскорбиновая кислота), активно участвующий в окислительно-восстановительных процессах, повышающий сопротивляемость к различным инфекциям.

ЩАВЕЛЬ

Хотя щавель является многолетней зеленой культурой, я его пересеваю ежегодно. Высеваю семена в одно время с петрушкой — в начале осени. Растение это неприхотливое. Выкапываю грядку. Делаю в ней бороздки глубиной 5—10 см с интервалом 12—15 см и засыпаю их семенами. Обсыпаю грядку слоем перегноя и разравниваю в увлажненном состоянии. После того как растения взойдут вложном состоянии. После того как растения взойдут (семена прорастают примерно в течение двух недель), поливаю грядку значительно реже. Излишняя влага в вегетационный период сказывается отрицательно. Растение нередко поражается ложномучнистой росой. Листья с наружной стороны покрываются белыми пятнами, а затем сероватый налет покрывает все растение. При первых признаках поражения опрыскиваю щавель раствором марганцевокислого калия, настоящим с кожурой чеснока. Обработку повторяю по мере потребности.

Кроме избыточной влаги, на развитии мучнистой росы оказывает большое влияние густота растений. Поэтому, начиная с фазы 3—4 листка, периодически прореживаю, а заодно и рыхлю почву. Между корнями оставляю расстояние порядка 15 см. В этом случае растения хорошо проветриваются и возможность заболевания существенно снижается.

Из всей выращиваемой зимой зелени щавель самый холодостойкий. Если зима выдается теплой, его можно не накрывать пленкой.

Среди зелени щавель отличается более высоким процентом содержания белка — до 3%. В нем присутствуют яблочная и лимонная кислоты, придающие приятный освежающий вкус. Употребляем в пищу только молодую листву. В процессе старения растения и особенно при варке в нем образуется вредная для организма щавелевая кислота. Поэтому с появлением весной другой зелени щавель с грядки убираю.

К севообороту щавель не очень требователен. Его можно выращивать на одном месте 3—4 года.

ЛЕКАРСТВЕННЫЕ РАСТЕНИЯ

Лекарственные растения культивирую наиболее доступные для возделывания на огороде, в первую очередь

пашедшие широкое применение в народной медицине для предупреждения и исцеления от простудных заболеваний, нарушения работы желудочно-кишечного тракта и как успокаивающие средства. Это — ромашка, душица, мята перечная, бархатцы, шалфей и зверобой. Некоторые из них, в частности мята и душица, являются не только лекарственными, но и характеризуются хорошими прянокусовыми качествами.

Возделывание этих растений почти не отличается от выращивания пряной зелени. Высаживаю их небольшими клумбами, придав им декоративный вид. Словом, сочетаю приятное с полезным: они служат и украшением двора, и как лекарство. Мяту, как наиболее влаголюбивое растение, сажаю отдельно вдоль арычка, отходящего от водопроводного крана.

Ромашку, мяту перечную и бархатцы высаживаю корневищами и рассадой, остальные травы размножаю семенами. Семена высеваю ранней весной, а рассадку можно сажать и в осеннюю пору.

С целью соблюдения севооборота место цветника через 3—4 года меняю. Хорошими предшественниками для этих растений являются арахис, кукуруза и горох. С точки зрения эстетики двора иногда чередую цветник с плантацией земляники.

Одной из главных операций в уходе за лекарственными растениями считаю своевременный сбор цветов и листьев.

Ромашка начинает цвести во второй половине мая и цветет до поздней осени. Собираю только цветочные корзинки. После снятия одних корзинок на стеблях вскоре появляются новые и через пару недель можно опять снимать урожай. Отдельная корзинка цветет чуть больше недели, поэтому за вегетационный период приходится срывать их до 7—8 раз.

Сразу после сбора рассыпаю цветы на листы фанеры для просушивания. Раскладываю их в один ряд, так как эти цветы склонны к быстрой порче. Если оставить их в емкости хотя бы на полдня или высушить толстым слоем, они вскоре почернеют и могут даже заплесневеть. Сушу их в затененном, хорошо проветриваемом месте. В этом случае цветы лучше сохраняют свои лечебные свойства. В процессе сушки корзинки ежедневно ворошу. Продукцию считаю готовой к хранению, когда при потрошении пальцами корзинки легко рассыпаются.

Ценность цветов ромашки определяется тем, что в их состав входят эфирные масла, каприловая и жирная кислоты, а также горечи и слизи. Это растение обладает довольно эффективным противовоспалительным действием. Настой ромашки использую в основном для лечебных клизм, а также как добавку к другим лекарственным травам при приготовлении чайного бальзама.

С бархатцев, как и с ромашки, снимаю цветочные корвинки, а с остальных растений собираю и листья. Просушиваю их, как описано выше.

Соцветия и листья мяты перечной отличаются высоким содержанием эфирного масла и ряда других биологически активных веществ, которые положительно влияют на работу органов пищеварения. Для приготовления настоя мяты столовую ложку измельченной мяты завариваю стаканом кипятка и затем пью в два приема за полчаса до еды. Хорошие пряновкусовые качества мяты позволяют использовать свежие листья как приправу к салату, а также для приготовления хлебного кваса. Мята обладает еще одним замечательным свойством: если несколько листочков опустить в банку с молоком, то оно сохранится от прокисания более длительный срок.

Листья шалфея содержат различные смолы, эфирное масло и дубильные вещества. Настой шалфея служит хорошим средством от простудных заболеваний. Таким же качеством обладают и бархатцы. Поэтому настой готовят обычно на основе обеих трав и используем его для полоскания полости рта и горла. Делаем это в основном в осенне-зимний период в профилактических целях.

Зверобой содержит множество биологически активных веществ: никотиновую кислоту, каротин, витамины С и РР, фитоциды и дубильные вещества. Он стимулирует деятельность желез внутренней секреции, обладает обезболивающим, антисептическим и равножизняющим свойствами. Зверобой является сильнодействующим средством, поэтому используем его в малых дозах, вводя в состав сборного чая. Отдельно настой зверобоя можно использовать для полоскания полости рта в целях укрепления десен.

Душица отличается сильным ароматом и остро-пряным вкусом. Используем ее для приготовления чая, как отдельно, так и в сборе с другими травами. Например, чай из душицы и мяты перечной действует успокаивающе на нервную систему и заметно улучшает сон.

Обычно готовлю чайный бальзам, включая в него несколько видов растений.

Душицу сочетаю с мятой перечной, листья черной смородины смешиваю со щепоткой летом зеленого, зимой черного чая. Иногда в состав напитка ввожу гранатовые корки, плоды черемухи и боярышника или цветы ромашки.

Настой шиповника привлекает как хорошими вкусовыми качествами, так и высокими лечебно-профилактическими свойствами. Благодаря присутствию в плодах многих витаминов шиповник является натуральным поливитаминным концентратом, а по содержанию витамина С он занимает в растительном мире первое место.

Употребление этого напитка способствует снятию утомляемости и вызывает хороший сон. В настое шиповника обычно добавляю два-три листика или обломков стебелька горькой полыни. Полынь благотворно влияет на работу кишечника, вызывает аппетит, а ее присутствие в чае придает ему терпкость и своеобразный сладковато-горьковатый вкус.

Плоды боярышника применяю в качестве средства, улучшающего сердечную деятельность и кровообращение, а также как регулятор кровяного давления. Боярышник улучшает сон и положительно влияет на нервную систему.

Для приготовления чая лекарственные травы кладу в таком количестве: в чайник объемом 0,5 л насыпаю по чайной ложке душицы с мятой, а если употребляю листья смородины, то кладу столовую ложку с добавкой 1/3 чайной ложки чая. Состав трав заливаю кипятком и настаиваю 5—10 минут.

Шиповниковый напиток готовлю по-прежнему. Плоды шиповника в количестве 12—15 шт. предварительно размельчаю: сухие и жесткие — орехоколкой, свежие и мягкие перочинным ножом. Затем заливаю их водой объемом 0,6—0,7 л и кипячу в течение 10—15 минут. После кипячения объем напитка остается в пределах 0,5 л. Настаиваю напиток 30—40 мин.

Аналогично готовлю напитки, пастосные на плодах боярышника, черемухи и гранатовых корках.

Цветы ромашки, примерно половину чайной ложки, добавляю по желанию в любой из напитков.

С наступлением жаркой погоды перехожу на чай, приготовленный из свежих лекарственных трав. Во второй половине мая вырастает мята, и я с удовольствием включаю ее в свой чайный бальзам. Чай, настоенный на свежей мяте, хорошо утоляет жажду. Этот напиток отличается неповторимым ароматом, он значительно приятней, чем чай из сухих трав.

В качестве других компонентов для приготовления летнего чая можно использовать свежие листья малины и смородины, добавив к ним 2—3 листика петрушки. Такой напиток тоже имеет специфический аромат и характеризуется успокаивающим действием.

ПРИУСАДЕБНЫЙ САД

В приусадебном саду большей частью произрастают косточковые культуры. Ассортимент и сорта подбираю таким образом, чтобы плоды зрели с весны до поздней осени. Это — вишня, черешня, абрикос, персики, слива и алыча. Черешня двух сортов — Воловье сердце с рано созревающими темно-красными плодами и Дрогана желтая среднего срока созревания со светло-желтой окраской плодов.

Семечковые фруктовые деревья выращиваю главным образом для осенне-зимнего употребления: яблоки, груши и айву.

Из орехоплодных культур на участке произрастают грецкий орех и миндаль.

Есть и субтропические культуры: инжир, гранат и шатут.

Для получения доброкачественной плодовой продукции соблюдаю следующие требования:

- полный отказ от применения ядохимикатов;
- поддержание оптимальной влажности почвы, своевременное рыхление и содержание приствольных кругов в надлежащей чистоте от сорняков;
- регулярная обрезка и чеканка для наиболее рационального формирования кроны плодовых деревьев;
- поддержание оптимальной питательной среды путем периодического внесения органических удобрений;
- принятие необходимых мер для обеспечения сохранности выращенного урожая.

Плодовые деревья на участке размещены с учетом вида растений, объема кроны и радиуса распространения

корневой системы. Яблони высажены рядом с яблоней, слива со сливой и т. д. Приусадебный участок большой, поэтому деревья рассажены относительно свободно. Расстояние между яблонями, грушей и черешней составляет 4—5 м, вишней и персиками — 3—4 м, миндалем, сливой и гранатом — 2—3 м. Наш приусадебный участок с двух сторон открыт: с одной стороны выходит на улицу, а с другой граничит со зданием общественной организации, стоящим на большом расстоянии. Чтобы использовать этот простор, посадил по углам орешники, которые, как известно, имеют весьма обширную крону. В общем деревья рассажены таким образом, чтобы не мешали друг друга, не мешали нормальному развитию и приносили полноценный урожай.

При посадке соблюдены соответствующие агротехнические требования. Сад посажен в основном весной. Саженцы использованы одно- и двухлетнего возраста. Ямы выкопаны в зависимости от вида саженца и размера корневика — от 50 см до 1 м, как в плане, так и на глубину. Под каждый саженец внесена органика — навоз, смешанный пополам с компостом. Объем перегноя составил от 2 до 4 ведер с таким расчетом, чтобы растение было обеспечено запасом питания на возможно более долгий срок. Органика тщательно перемешана с землей, вынутой из ямы. Там, где нижний слой грунта оказался малопродуктивным, он заменен более плодородным верхним дерном.

При посадке следил за размещением корневой системы, чтобы каждый корешок был плотно обсыпан землей. Во избежание образования пустот грунт слегка уплотнял. Чтобы не образовалась корка после полива, лунки сверху посыпал слоем перегноя, смешанного с опилками. Сразу после посадки саженцы белил раствором извести и глины в соотношении 2:1. С целью лучшей сбалансированности подземной и надземной частей лишние побеги обрезал, оставив по два-три побега. Уход за молодыми деревьями заключается в периодическом поливе, рыхлении земли у приствольного круга и удалении сорняков.

Формирование кроны провожу в такой последовательности. В первый послепосадочный сезон, по мере роста побегов, молодое дерево регулярно прореживаю с тем, чтобы не допустить загущения и, главное, создать лучшие условия для развития нескольких сильных ветвей, из которых осенью надлежит выделить скелетные.

Окончательную обрезку провожу поздней осенью пос-

ле опадания листвы. В первый сезон оставляю от 3 до 5 ветвей. В дальнейшем в зависимости от вида дерева количество скелетных рукавов довожу до 7—8. Больше количество скелетных ветвей оставляю на абрикосе и вишне, меньше на персике и сливе. Примерно по такой же схеме провожу осеннюю обрезку яблони и черешни. Разница лишь в том, что у них обрезки меньше и крону соответственно формировать проще. А такие деревья, как груша и орех, в обрезке почти не пугаются, у них кропа складывается естественно.

Персик обрезаю весной, чтобы можно было видеть плодоносящие ветки. У всех деревьев во время обрезки удаляю подсохшие и поломанные ветки и прореживаю крону, чтобы к каждой оставленной ветви был хороший доступ воздуха и света. У персика больше обрезаю внутренние ветки, создавая в середине кроны открытое пространство. В этом случае лучше зреют плоды и дерево меньше подвержено заболеваниям.

Борьба с болезнями и вредителями, пожалуй, самое сложное и ответственное дело. Задача сводится к тому, чтобы получить от сада добротные, высококачественные плоды. Болезням и вредителям подвержены в большей степени слива, яблоня, груша и персик. Весной их одолевают моль и клещи, а летом и осенью — парша и плодовая гниль. Более устойчивы против болезней орех, абрикос, вишня и черешня. Однако в период созревания плодов на абрикос и особенно черешню нападают муравьи и майские жуки.

Вероятно, нет необходимости приводить перечень ядохимикатов, широко применяемых в борьбе с болезнями и вредителями: препаратов не один десяток, и один токсичнее другого. Я обхожусь без них, используя следующие приемы обработки.

Прежде всего стараюсь сполна использовать агротехнические приемы, включающие выбор здорового посадочного материала, рациональный полив и нормированное внесение органических удобрений, уход за кроной, рыхление почвы, борьбу с сорняками и удаление опавшей листвы. Не менее 4—5 раз провожу побелку штамбов стволов раствором извести и глины. Для весенней побелки в раствор добавляю тертый чеснок (2—3 головки на литр). Чеснок отпугивает муравьев.

Основную обработку плодовых деревьев провожу поздней осенью. Делаю это после обрезки. Сжигаю срезанные

ветки, а опавшую листву собираю и использую для компоста. Для опрыскивания готовлю высококонцентрированный раствор с включением в него большого количества компонентов. На 10 л воды сыплю 200 г махорки и настаиваю в теплом месте в течение 3 суток. Раствор изредка подогреваю до 60—70°. В литре воды растворяю 1/3 куска хозяйственного мыла и выливаю в настойку табака. В полученный раствор добавляю 0,5 кг тертого чеснока, 2—3 столовые ложки соли, 1—2 г марганцовки и 10—12 капель йода. Раствор процеживаю через двойную марлю.

Выбираю солнечный день и опрыскиваю раствором все фруктовые деревья. Обрабатываю сад пневматическим позиционным опрыскивателем типа ОП-206. Хотя раствор и не токсичен, работаю в спецодежде, защитных очках и шапочке-ушанке. Перчатками не пользуюсь — неудобно, да и нет в этом необходимости. Обрабатываю вначале деревья, растущие в дальней, по направлению ветра, точнее. Начинаю опрыскивание с макушки кроны, используя при этом легкую переносную лестницу. Во время работы стараюсь, чтобы распыл факела был обращен по направлению ветра. Если какое-то дерево поражено в большей степени, через неделю опрыскиваю его повторно.

Весной провожу обработку сада до распускания почек. На этот раз раствор готовлю более «щадящий». Табачный раствор настаиваю с шелухой лука или чеснока с добавкой в него раствора гашеной извести из расчета 0,5—0,6 кг извести на 10 л воды.

В летнее время изредка провожу выборочную обработку отдельных деревьев. Это касается главным образом сливы, яблони, груши и персика. В случае появления тли опрыскиваю деревья раствором, настоем на картофельной ботве (по рецепту, составленному для обработки овощных культур), а при палате парши — вышеуказанным табачным раствором, только без включения извести. Летом провожу работы поздно вечером или ранним утром.

Во время созревания плодов черешни и абрикоса веду постоянную борьбу с муравьями. В этот период побелка штамба не спасает положения. Я применяю тот же прием, что и при защите ульев от муравьев. Полоску жести длиной 1,5—2 м, шириной 20—25 см сгибаю в кольцо и, разведя концы, устанавливаю у основания ствола. Вдавливаю кольцо немного в землю и смазываю солидолом или густым отработанным машинным маслом (например,

отработкой пилы). Такая преграда действует эффективно — муравьи ее не переходят.

Если абрикос больше страдает от муравьев, то черешню приходится спасать от птицы. Из множества испытанных вариантов (вывешивание блестящих пленок и полосок стекол, установка чучел, подвешивание колокольчиков) наилучшим оказался один — марлевая повязка. Плоды черешни размещаются на ветках скученно, поэтому обвязывать их нетрудно. Однако у ягод черешни есть еще один опасный вредитель — майский жук. На него «управу» так и не смог найти, кроме физического уничтожения.

Подкормку органикой провожу дважды в год. Внесение удобрения осенью — завершающая операция ухода за садом. Удобрять деревья перепревшим перегноем, смешанным с компостом. В приствольных кругах выкапываю лунки на глубину в полтора штыка лопаты, закладываю в них органику и снова засыпаю. Копаю обычно по четыре лунки. В один год их располагаю по направлению сторон света, а на следующий — сдвигаю на 45°, т. е. копаю по северо-западной стрелке и т. д. Количество удобрения вношу в зависимости от вида плодового дерева, его возраста и соответственно способности выноса элементов питания из почвы — от 2 до 5 ведер.

Летом деревья подкармливаю тем же составом. Делаю это в период завязи плодов, что способствует их лучшему развитию. На этот раз закапываю удобрение на меньшую глубину — в пределах 10—15 см и уменьшаю его дозу в 2 раза. Для лучшего воздухообмена и предохранения почвы от образования корки поверхностный слой мульчирую перегноем, смешанным пополам с опилками.

Практика показывает, что подкормка составом перегноя и компоста, в котором в дозированном количестве содержатся если не все, то абсолютное большинство микроэлементов, в полной мере обеспечивает рациональное питание растений. Наряду с другими агротехническими мероприятиями удобрение сада навозом косвенным образом положительно сказывается на устойчивости плодовых деревьев против всевозможных заболеваний и создает лучшие предпосылки для получения хорошего урожая и, главное, высокого качества плодов.

О прививке у садоводов-любителей двойное мнение. Одни считают, что лучше высадить саженец жела-

емого сорта. Другие садоводы склонны к получению заданных свойств плодов посредством прививки. Я прибегнул к прививке, можно сказать, вынужденно и скажу сразу, что результатом вполне доволен. Мне захотелось посадить яблоню сорта Бельфлер. Не найдя на рынке такого саженца, я буквально исколесил всю область и нашел взрослые деревья в саде-совхозе «Горняк» Средне-печорского района. Сделал прививку черенком Бельфлера на ветках яблони Симиренко. Привил способом «в расщеп». На черенках оставил по три почки, которые находились в стадии набухания. Место соединения черенка с веткой замазал обыкновенной глиной (садовый вар приобрести не смог) и обмотал несколькими слоями полихлорвиниловой ленты. Обвязку снял после того, как проросли почки, — примерно через две недели. Прививка получилась удачной, и вот уже третий год яблоня дает урожай двух сортов.

Прививка «на почку» оказалось делом более сложным. Вырастил в саду два саженца шатута, купленных на рынке. Когда на третий год появились плоды, оказалось, что вырастил обыкновенный тутовник. Решил поправить дело. Почки взял с однолетнего побега. Срезал их со щитком коры с наименьшим количеством древесины. Сделал на перепрививаемой ветке Т-образный разрез коры, и почку со щитком вставил под нее таким образом, чтобы она полностью зашла под кору. Обмотал место окулировки полихлорвиниловой изолентой, оставив открытым только глазок с коротким черешком листка. В общем действовал по известной технологии. Окулировку сделал в середине августа. Однако результат получил не сразу: первые прививки не прижились. Посчастливилось встретить опытного садовода и только с помощью его рекомендаций удалось привить желаемое количество почек. А секрет заключается вот в чем. Во-первых, после прививки следует произвести как можно большую обрезку дерева. Во-вторых, нужно часто поливать и соответственно вследить за влажностью почвы. И, наконец, положительное влияние оказывает местное орошение прилегающей к почке коры перепрививаемой ветви. Поэтому ежедневно утром и вечером смачивал места окулировки водой.

Полученный опыт использовал для прививки персика. На молодые побеги, идущие от пенька срубленного старого персика сорта Лола, привил почки от персика позднего срока созревания. Почки прижились очень легко.

Таким образом, с помощью прививок я расширил ассортимент и получаю плоды всех желаемых сортов фруктов.

Заготавливаю фрукты и впрок. Сушу плоды абрикосов и персиков. Яблоки сорта Симиренко храню зимой свежими.

Для сушки отбираю только качественные плоды. Как абрикос, так и персики снимаю с дерева чуть-чуть недозрелыми или вызревшими, но не переспелыми. Плод абрикоса разделяю на две половинки по бороздке и удаляю косточку. Раскладываю их разрезом кверху на листы фанеры и выставляю на солнце. По мере подсыхания верхней части плоды переворачиваю. Как только образуется полужесткая защитная корка, переношу плоды на досушивание в затененное место.

Персики сушу по аналогии с абрикосом. Разница лишь в том, что плоды персика разрезаю на ломтики — каждый плод на 4—6 частей. Кожу не снимаю. На ней дольки лучше сохнут и меньше загрязняются. Готовность высушенного плода определяю, взяв его пальцами на излом. Он должен хорошо гнуться и не ломаться.

Для зимнего хранения яблоки укладываю в небольшие деревянные ящики, имеющие по сторонам между досочками небольшие щели. На дно насыпаю мелкую древесную стружку. Раскладываю яблоки так, чтобы они не касались друг друга, засыпаю слой стружкой и укладываю новый. Кладу не более 3—4 слоев. Храню плоды в кладовке. Поддержание температурного режима описано в разделе хранения винограда.

ИНЖИР

Выращиваю три куста инжира. Саженцы посадил ранней весной. Растет инжир быстро. Уже на первый год ветки достигали полуметровой высоты. Посадил их в почву под некоторым наклоном — примерно на 30°, чтобы легче было сгибать ветви при укрывании их зимой. Осеннюю обрезку произвел на высоте 40—50 см. В каждом кусте оставил по три наиболее развитых стебля, остальные подрезал у основания. На зиму укрыл растения землей. Вначале подкопал канавки на глубину штыка лопаты (в сторону наклона ветвей), согнул ветви, закрепил их деревянными колышками и засыпал землей толщиной 15—20 см. Сделал это в конце октября. Открываю инжир в середине или в конце марта.

Растение поливаю чаще, чем другие (в жаркие месяцы

с середины июня до конца августа поливаю не реже одного раза в неделю), и через день-два после полива разрыхляю приштамбовый участок.

На листья инжира часто нападают различные вредители. Если на них появляется просеченность и дырчатость — это явный признак заболевания. Непринятие срочных профилактических мер грозит резким снижением урожайности и в равной степени снижением качества плодов.

Созревает инжир во второй половине августа. Плоды у выращиваемого мной сорта «Кадота» округло-грушевидной формы, светло-зеленые (хорошо вызревшие — почти желтые). Когда вскрываешь плод, взору открывается ярко-кремовая с коричневым оттенком мякоть: сочная, нежная, с бодрящим ароматом, обладающая на редкость приятным вкусом.

В народе бытует поверье, что инжир приносит душевное спокойствие, здоровье, долголетие и счастье в дом. И, видимо, не без оснований. Плоды инжира впитывают в себя цепнейшие легкоусвояемые питательные вещества — сахара, минеральные соли, многие редкие витамины. Мудрые аксакалы считают, что достаточно на участке иметь 1—2 куста инжира и это предохранит всю семью от многих недугов.

ХУРМА

Хурма привлекла мое внимание прежде всего своими вкусовыми качествами. Плоды хурмы характеризуются высокими диетическими и целебными свойствами. Они содержат множество витаминов, легкоусвояемых сахаров, органических кислот, дубильных веществ и других цепнейших для организма человека элементов.

Садовод, подаривший мне саженец, назвал мой питомец сортом «Зенджи-Мару». По его убеждению этот вид хурмы отличается лучшей морозостойкостью, что для нашей Ташкентской области имеет не последнее значение. Считается, что данный сорт способен выдержать мороз до 17—20°.

Посадил саженец с южной стороны участка, так как растение тепло- и светлюбивое. Штамб сформировал на полуметровой высоте с пятью основными сучьями. Дерево дает быстрорастущие побеги, поэтому приходится постоянно следить за кроной. Частично обрезку провожу в летнее время, а основную — осенью. Поливаю хурму чуть чаще, чем другие плодовые деревья (параллельно с пи-

жиром). Остальные агротехнические мероприятия провожу аналогично, как и для других питомцев сада.

Специалисты считают, что регулярное употребление хурмы предупреждает различные желудочно-кишечные заболевания, полезно для людей с повышенной кислотностью, склонных к простудным заболеваниям, в частности, страдающих ангиной.

УНАБИ

Специалисты народной медицины считают унаби чуть ли не панацеей от всех болезней. Оно оказывает благотворное влияние на работу желудочно-кишечного тракта, является лучшим средством против кашля, успокаивает приступ астмы, очищает кровь и понижает кровяное давление, успокаивает боли в различных органах тела, предупреждает бессоницу. В арсенале этого естественно-пого «врачевателя» имеется еще целый ряд оздоровительных свойств.

На вкус плоды унаби сладкие или кисло-сладкие. В период созревания употребляю их свежими (по 8—10 шт. в день), а в зимнее время — сушеными. Уход за этим растением (полив, удобрение, формирование кроны, проведение профилактических мероприятий) практически такой же, как за другими плодовыми деревьями.

У кого-то может возникнуть вопрос: «Зачем выращивать такое большое количество овощей, зелени и фруктов?»

Исхожу из следующих соображений. Широкий ассортимент растительной пищи необходим для полноценного питания человеческого организма, который нуждается в большом многообразии питательных веществ. Специалисты считают, что для правильного функционирования всех систем наш организм должен получать около 40 компонентов, и утверждают, что отсутствие только одного из них приводит к недостаточности питания. А это равносильно тому, что дефицит питания окажется нарушенной. Полное отсутствие нескольких компонентов неизбежно приводит к болезням.

В заключение хочется подчеркнуть: если держать во дворе козу, 3—4 семьи пчел, 2—3 десятка кроликов или кур и выращивать самому овощи и фрукты, то о своем здоровье и самочувствии членов семьи можно не беспокоиться.

ЯГОДНИКИ

ЗЕМЛЯНИКА

Земляника садовая (обычно ее называют клубникой) — одна из самых трудоемких культур. Зато все хлопоты по выращиванию этой первой весенней ягоды — ароматной, вкусной и исключительно полезной окупаются сторицей. С пониманием и уважением отношусь к мнению французского ученого Фонтенель Бернар ле Бовье, который утверждал, что своим хорошим здоровьем и долгой жизнью он обязан прежде всего землянике. И мой многолетний опыт употребления этой ягоды может служить полным тому подтверждением.

Выращиваю землянику двух видов — весеннюю и летнюю. Сорта Узбекстанская и Ташкентская дают разовый урожай, ягоды поспевают в мае, а Ада — ремонтантная культура. Она плодоносит все лето и половину осени — с мая по ноябрь. В народе ее называют «долгоиграющей».

Землянику выращивать долго на одном месте нельзя. Почва «утомляется», и урожайность культуры снижается. Пересаживаю весенний сорт на новое место, как правило, во второй половине августа — после спада жары. Для более раннего вызревания плодов располагаю плантацию с южной стороны приусадебного участка. Почву готовлю с весны. Дело в том, что хотя земляника отзывчива на органику, но удобрять почву непосредственно перед посадкой не желательно. Ее корневая система, особенно придаточные корни, от высокой концентрации солей может «сгореть».

Грядки делаю для двухрядной посадки растений. Верхний слой дерна убираю и на его место насыпаю подушку из полуперепревшего навоза. Затем землю возвращаю на грядку и в таком виде почва отдыхает до посадки. Перед посадкой земляники почву замачиваю, затем перекапываю и убираю сорняки, которых прорастает великое множество. Кстати, и в этом плане раздельная по времени подготовка почвы и посадка предпочтительна, так как сорняки вырастают в основном из семян, сохранившихся в навозной массе.

Грядки делаю высокие, с тем, чтобы при поливах верхний слой почвы чрезмерно не промачивался. Особенно важно это в период созревания ягод, чтобы они не гнили.

Высаживать стараюсь в основном розетки, которые отрастают на усиках, отходящих от маточников. Если их не хватает, использую однолетние маточные кусты, корневую систему которых делю на несколько частей. Здесь принцип таков: чем меньше корешок, тем добротнее с него куст. Розеткам отдаю предпочтение потому, что они во-первых, моложе почти на год, и во-вторых, в меньшей степени кустятся, в результате меньше густеет грядка. Розетки отбираю с более развитой корневой системой. Желательно, чтобы они имели четко выраженную верхушечную почку, от которой в дальнейшем должен развиваться цветонос. Ростки стараюсь брать с комом земли. В этом случае растение приживается намного лучше. Удаляю с розеток и с рассады, расщепленной от маточных кустов, лишние листья. Оставляю всего по 2—3 листочка.

Грядки делаю широкие — 100—120 см. Между рядами устанавливаю в 40—50 см, а в ряду высаживаю рассаду через 25—30 см. Широкое междурядье использую на второй и третий годы для мульчирования и подкормки растений. Высаживаю рассаду в подготовленные заранее лунки, которые выкапываю поглубже — до 15—18 см. В такой лунке лучше и удобнее расположить корни. При посадке розетку держу над лункой на весу и подсыпаю ее землей. За точку отсчета беру верхушечную почку. Располагаю ее чуть выше поверхности грядки с тем, чтобы после просадки грунта она оказалась точно на уровне верхнего слоя грядки. Это положение важно. Если почка просядет низко, она может оказаться засыпанной землей и подгнить. Высоко расположенная почка, наоборот, оголяется и возникает опасность подсыхания. После высадки рассады землю в лунках легким прижимом руки уплотняю. Привожу грядки в порядок: поправляю поливные бороздки, размельчаю крупные комки и обильно поливаю. Если отдельные растения не приживаются, через неделю подсаживаю рассаду.

Летняя посадка хороша тем, что весной земляника дает почти полноценный урожай.

Для ремонтантной земляники при замене места или обновлении почвы готовлю весной, а высаживаю поздней осенью. Весной вношу в землю полуперепревший навоз, перекапываю и оставляю участок до осени. Высаживаю рассаду в начале ноября. В это время идут, как правило, дожди и во влажной почве земляника приживается очень хорошо.хлопот меньше, и плодоношение начинается в

удобное время — в конце весны. Отходит весенняя ягода и на смену ей спеет летний сорт. Ремонтантная земляника высажена с северной стороны участка. Теневая сторона выбрана потому, что жаркую погоду эта культура переносит плохо, зачастую подсыхает часть листвы, а то и весь куст, спекаются незрелые ягоды.

Техника подготовки почвы и посадки ремонтантной земляники такая же, как и для раннего сорта.

Корневая система земляники нуждается в хорошем воздухообмене. Почву периодически разрыхляю. Здесь многое зависит от того, насколько качественно подготовлена почва до высадки растений, причем важное значение имеют предшествующие культуры.

В севообороте землянику чередую с зеленью (луком, чесноком, укропом, петрушкой), а также с горохом и кукурузой. Эти культуры наиболее приемлемы по двум признакам. Во-первых, они создают хорошую структуру почвы и, во-вторых, земля после них более чистая от бактерий, грибов и других вредителей. Кстати, дезинфицирующие свойства чеснока и лука использую и для профилактики болезней земляники, высаживая их в междурядья, чередуя между кустами и между собой в шахматном порядке. По мере окончания вегетации провожу новую посадку этих растений. Чеснок высеваю за лето дважды, а лук — 3—4 раза.

хлопот с земляникой много. Практически один день в неделю посвящаю целиком этой культуре. Чтобы получить урожай раньше, как только сходит снег или отходят большие морозы, плантацию раннего сорта земляники укрываю пленкой. Набрасываю ее на землю без каркаса. Просто прижимаю по концам камнями. Под пленкой держу растения недолго — недели две. Когда пригревает солнце, днем грядки держу открытыми. По мере того как почва немного подсыхает, разрыхляю ее, поправляю грядки, очищаю кусты от старой подмерзшей листвы, цветоносов и усиков. Оголенные корневые шейки подсыпаю, а осевшие кусты приподнимаю. Подкапываю лопатой, немного отступая от куста, чтобы не повредить корневую систему, и подталкиваю под нее землю. Хорошо отрегулированная по высоте грядка вполне себя оправдывает: обеспечивается рациональный полив, при котором растения подпитываются влагой равномерно, создаются лучшие условия для проветривания, а следовательно, повышается устойчивость против заболеваний.

В период созревания для лучшей сохранности ягод под каждый цветонос подкладываю понемногу сухой травы или соломы. Этим приемом обеспечивается стопроцентное качество ягод. И далее. Чтобы ягоды, сорванные с грядки, были чистыми, изредка из шланга поливаю их. Благодаря этому землянику можно есть прямо с грядки.

По окончании плодоношения подкладки убираю, обрезаю все цветоносы и увядающую листву. В дальнейшем уход за этим сортом заключается в периодическом рыхлении почвы, удалении сорняков, а также обрезке усов. Если усы своевременно не удалить, плантация загустеет и урожайность следующего года снизится.

В летний период чаще поливаю ремонтантную землянику, ранний сорт увлажняю в два раза реже. В остальном же уход за обоими сортами почти одинаков. Просто ремонтантная весь сезон плодоносит, поэтому и внимания ей уделяется больше. В сравнении с ранней плодоношение ремонтантной не столь обильное.

В первый год после высадки те и другие растения не подкармливаю. Осенью, когда кончается урожай Ады, вношу в междурядья полуперепревший перегной. Поливные бороздки между грядками углубляю, засыпаю их перегноем и снова заваливаю землей. Ранней весной провожу мульчирование междурядий. Для этой цели использую рисовую шелуху или опилки, смешанные пополам с перегноем.

На второй и в большей степени на третий сезон землянику обновляю путем замены старых маточников дочерними розетками. Как только розетка набирает силу, прищипываю ее, расположив посередине старых корней. По мере приживания усы, связывающие розетки с маточником, обрезаю. В этот период тщательно слежу за влажностью почвы и за тем, чтобы у корней рассады не было пустот или их оголения. Периодически подсыпаю вокруг розеток землю, смешанную с перепревшим перегноем. Это улучшает воздухообмен корневой системы и позволяет лучше сохранить влажность почвы.

При правильном и своевременном выполнении всех агротехнических приемов можно предохранить землянику от заболеваний. У меня во всяком случае болезней этой культуры не наблюдалось, хотя у соседей приходится видеть покрытые плесенью ягоды и пожелтевшую в вегетационный период листву. Это происходит при запущенности плантации из-за загущения растений.

Обрабатываю плантацию лишь в целях профилактики. Весной до цветения опрыскиваю табачным настоем, как описано в разделе о помидорах, а поздней осенью, после прекращения плодоношения, опрыскиваю раствором марганцевокислого калия.

Напоминаю рецепт: на ведро воды сыплю 200 г махорки, крошу четверть куска хозяйственного мыла и высыпаю две-три горстки чесночной шелухи. В течение 3—4 дней настаиваю раствор, выставляя на солнце.

Концентрацию раствора марганцовки определяю на глаз по цвету: высыпаю порошок и размешиваю до получения нежно-малинового цвета. На ведро воды кладу 10 головок чеснока, пропущенных через мясорубку, и капаю 10—12 капель йода.

Важная роль в плане предохранения от вредителей и болезней принадлежит, безусловно, высаженным в междурядья луку и чесноку.

Земляника оказывает на желудочно-кишечный тракт довольно ощутимое положительное воздействие. Под ее влиянием нормализуется кишечная микрофлора, улучшаются перистальтика и обмен веществ.

На мой взгляд, земляника — самая нежная и ароматная ягода. Она отличается прекрасными вкусовыми качествами. В ней содержится до 10% сахара, до 2% органических кислот, целый ряд витаминов и микроэлементов. Среди витаминов наибольшую значимость имеет аскорбиновая кислота. Из микроэлементов она богата йодом и марганцем. Под влиянием высокого содержания нектиновых веществ и витаминов в организме происходит ряд положительных превращений, в частности, очищение от избыточной жидкости и продуктов распада, что предохраняет слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта от повреждений. Систематическое употребление земляники способствует повышению умственной и физической активности. Оптимальной нормой этой замечательной ягоды считаю 400—500 г в день.

Необходимо добавить, что земляника проявляет сполна свои оздоровительные качества лишь в том случае, когда она выращена без применения химических удобрений и без обработки ядохимикатами. И еще. Ягода, выращенная без нитратов, не столь крупная и менее сладкая. Поэтому настоятельно рекомендую при покупке земляники с рынка не очень соблазняться величиной и вкусом ягод.

СМОРОДИНА

Смородину по оздоровительным качествам ставлю после земляники на второе место. Прежде всего она отличается высоким содержанием витаминов. Например, культивируемый мной сорт Узбекистанский крупноплодный содержит до 80 мг% аскорбиновой кислоты, более 8% сахара и порядка 1,5% пектиновых веществ.

Плоды созревают во второй половине июня и остаются на кустах, не осыпаясь, вплоть до ноября. Столь продолжительное время ягоды держатся, мне кажется, из-за того, что растения растут с северной стороны участка и несколько притенены домом и высокими плодовыми деревьями.

Ягоды у этого сорта крупные, сочные, кисло-сладкие. Народная мудрость гласит: «Хороша смородина, да мешает оскомины».

Действительно, оскомины в печальный период вызревания ограничивают употребление этой ценной ягоды. Но зато во второй половине лета и особенно осенью, когда ягода начинает вянуть и чуточку подсыхать, она становится вдвойне вкуснее.

Посажена смородина в два ряда. Расстояние между рядами — около 2 м, а между кустами — 1,2—1,5 м. При посадке в каждую яму заложено по два ведра перепревшего перегноя: две трети нормы смешано с землей и засыпано вокруг корня, а остальное — сверху. Посадил однолетние отростки. Начала плодоносить смородина на второй год, а полноценный урожай получил на четвертый.

Уход за смородиной заключается в следующем. Поддерживаю почву в небольшой степени влажности. В жаркие месяцы поливаю раз в неделю, а до пастушения и после спада жары — реже. За сезон три-четыре раза рыхлю почву и один раз подкармливаю. Корневая система растений очень близка к поверхности земли. Чтобы меньше ее повреждать, почву разрыхляю подальше от маточных ветвей — в радиусе метра. Близко к корням почву не трогаю.

Осенью, после снятия урожая, подкармливаю растения полуперепревшим навозом, смешанным с компостом. В приствольном круге выкапываю несколько лунок на глубину штыка лопаты и в них заделываю подкормку.

Весной провожу мульчирование. Ведро перепревшего навоза высыпаю под каждый корень, равномерно раскидываю, перемешиваю с землей и уплотняю. Этот прием

способствует лучшему воздухообмену и сохранению влажности почвы.

Строго слежу за формированием куста. Основную обрезку провожу осенью. В первую очередь удаляю слабые, загущающие куст побеги. Из молодых оставляю четыре-пять хорошо развитых побегов. Двух-трехлетних ветвей оставляю по три-четыре а 4—5-летних — не более двух. Ветви старше 5 лет удаляю.

Если растения перезимовали хорошо, ранней весной, до набухания почек, прореживаю кусты дополнительно. На этот раз удаляю еще по одной или две ветки разных возрастов. В конечном итоге на сформированном кусте оставляю не более 12 ветвей. В конце весны — начале лета верхушки наиболее высоких ветвей подрезаю. Это способствует образованию боковых ответвлений и более равномерному распределению в дальнейшем плодоносящих ветвей. Хорошо сформированный куст дает крупные плоды (размером близко к черешне) и в большей степени гарантирован от болезней и вредителей. И в летний период, в случае загущения, часть молодых побегов удаляю. Куст в таком состоянии хорошо проветривается.

За многолетний срок выращивания смородины заболеваний она ни разу не подвергалась. В качестве профилактики провожу такие мероприятия. Во-первых, опавшую листву и обрезанные ветки убираю и сжигаю. Во-вторых, осенью и весной до распускания почек вместе с другими кустарниками опрыскиваю ее табачным раствором.

Ягоды смородины прекрасно тонизируют сердечно-сосудистую систему, оказывают благотворное влияние на память. Указанные целительные свойства относятся в большей степени к свежей ягоде. Впрок заготавливаем ягоды без термообработки: прокручиваем на мясорубке и смешиваем в пропорции 1:1 с медом. Храним в холодильнике. В таком виде смородина не портится и сохраняет свои питательные и диетические качества.

ОБЛЕПИХА

Облепиха — растение двудомное. Высадил ее в один ряд вдоль изгороди с северной стороны участка с интервалом в 1,5 м. Расстановка кустов такова: один корень мужского пола и два женского. Отличить один пол от другого не трудно. У мужского пола почки намного крупнее и образуют короткие колосья серебристо-буроватого

цвета. У женского пола почки мелкие и сидят в пазухах листьев в одиночку.

Облепиха растет в естественных условиях на песчанопесчаной почве. Поэтому при посадке в ямы добавлял такой грунт — по два ведра на корень. В качестве удобрения сыпал под каждый куст по ведру перепревшего перегноя. На моем участке верхний слой грунта — серозем, а на глубине 50—60 см начинается песчаный. Возможно, поэтому облепиха принялась хорошо, развивается интенсивно и дает хороший урожай. Почему я это подчеркиваю? Потому что другие садоводы жалуются на плохое развитие растения и высказывают мнение о нецелесообразности культивирования его на садовом участке.

Поскольку облепиха произрастает лучше в поймах рек, она требовательна к влаге. Поэтому один из главных моментов в уходе — поддержание оптимальной влажности почвы. Даже на кратковременный недостаток влаги растение реагирует болезненно. Наряду с потребностью во влаге растение нуждается в повышенном воздухообмене. Характерная особенность этой культуры заключается в том, что на корневой системе у нее расположены своеобразные клубни, которые обладают способностью усваивать азот из атмосферного воздуха. Поэтому после каждого полива почву вокруг кустов разрыхляю. Делаю это осторожно, так как корни расположены очень близко к поверхностному слою и их можно легко повредить.

Частые поливы вызывают интенсивный рост сорняков. Для облепихи они очень вредны, так как из-за того, что высасываются питательные вещества, резко обедняется питание клубневых образований. Корневая система облепихи длинная, разветвленная, поэтому стараюсь удалить сорняки с большого радиуса — до 1,5 м.

Растение сильно кустится и дает с корневища обильную поросль. Чтобы не допустить загущения, эти молодые побеги периодически удаляю. Основную обрезку провожу поздней осенью после съема плодов. Удаляю до 20—30% веток. В первую очередь обрезаю слабые и перегибающиеся, затем внутренние ветви.

Каждой осенью вношу в приствольные круги кустов удобрение. В качестве подкормки применяю смесь перепревшего навоза и компоста. Вношу удобрение в поверхностный слой на глубину 15—20 см. Облепиха весьма устойчива против болезней и вредителей, поэтому никаких защитных мероприятий не провожу.

Выращиваю сорт Оранжевый. Плодоносить растение начинает на третий год, а полноценный урожай дает на пятый. Поспевают ягоды в конце июня. Культура отличается высокой урожайностью, поэтому в период налива плодов ветки сильно прогибаются. Для предотвращения поломок приходится устанавливать подпорки и привязывать к ним ветки. Чтобы ветви не раскачивало ветром, подпорки забиваю в землю. Сбирать ягоды не тороплюсь. Они не осыпаются и отлично держатся вплоть до поздней осени. Важно также, что птицы их не трогают. Чем позже снимать плоды с куста, тем они сочнее и вкуснее. Хорошо убирать урожай после того, как их «прихватит» немного морозом. Тогда они становятся еще слаще.

Снимать плоды дело непростое, так как сильно мешают колючки. Я приспособился делать это таким образом. Сначала стряхиваю ягоды на подстеленную полиэтиленовую пленку. Кстати, ягода лучше осыпается, когда она прошла «термообработку» морозом. Далее. Чтобы спасти руки от уколов колючками, припоровился снимать ягоды столовой вилкой. Беру алюминиевую вилку, немного раздвигаю концы и сгибаю их под углом 90° или чуть больше. Вот такими «мини-граблями» и прочесываю ветви.

Плоды облепихи богаты высокоценными биологически активными веществами. Ее называют кладовой витаминов. Ягоды облепихи содержат витамины С, В₁, В₂, Р, Е, провитамин А, фолиевую кислоту и др. В состав ягод входят также органические кислоты (щавелевая, яблочная, винная), жирные кислоты (олеиновая, линолевая), дубильные вещества, фитонциды и ряд микроэлементов.

На вкус ягоды облепихи кисло-сладкие, отличаются приятным ароматом. Употреблять облепиху целой ягодой, на мой взгляд, не рационально. Ягоды мелкие, притом почти половину объема занимает косточка. Поэтому разделяю ягоды на две части: сок выжимаю, а косточки использую для приготовления облепихового масла. Пропускаю вначале ягоды через мясорубку, а полученную косточковую массу еще раз — через соковыжималку. Отжатый сок смешиваю с медом в соотношении 1:1 (можно объем меда вдвое уменьшить) и храню в стеклянных банках, закрытых полиэтиленовыми крышками, в холодильнике. В таком виде сок хранится долго — до начала лета. С течением времени мед оседает вниз, поэтому нужно хотя бы раз в месяц перемешивать: перевернуть банку и немного потрясти.

Поделюсь технологией приготовления облепихового масла. Дробленные косточки предварительно хорошо просушиваю и размалываю еще раз на кофемолке. Затем высыпаю в эмалированную кастрюлю и заливаю подсолнечным маслом в пропорции 1:3. Кастрюлю с содержимым ставлю в бак и заливаю его водой на одну треть ниже края кастрюли. Кипячу на малом огне в течение 10—12 часов. Затем масло (оно поднимается вверх) процеживаю через двойную марлю. Чтобы добиться надлежащей чистоты, необходимо давать время для отстаивания и переливать масло из одной посуды в другую не менее 2—3 раз.

Облепиховое масло обладает болеутоляющим и обволакивающим действием, способствует снятию колик и спазм желудочно-кишечного тракта. Используем масло для заправки (одну-две чайные ложки на порцию) салатов и вторых блюд. Сок облепихи употребляем в основном в зимний период: по полстакана в день натощак. Он обладает бактерицидным свойством, хорошо помогает при простудных заболеваниях.

При сборе ягод с веток снимается много листьев. Сушим их и используем для приготовления чая или настоек. Они полезны как противоатеросклеротическое средство, а также при ревматизме.

МАЛИНА

Малину культивирую сорта Мальборо. Этот сорт хорош тем, что дает в год два полноценных урожая — в конце весны и начале осени.

Высажена малина в ряды с интервалом 0,5—0,6 м. Междурядья составляют 1—1,2 м. Посадила ее корневыми отпрысками осенью. Ямки выкопаны неглубокими — 30—40 см. Почва под корневищами заправлена компостом — полведра на куст. Для сохранения влаги и лучшего воздухообмена верхний слой мульчирован перегноем и уплотнен. В ямке корень расположен с таким расчетом, чтобы корневая шейка была открытой.

Малина принялась и растет хорошо. Ухаживаю за малинником так же, как за другими кустарниками: увлажняю периодически почву, разрыхляю ее, удаляю сорняки.

Начала плодоносить малина на второй год. Поспевают она вслед за земляникой — в продолжение сезона свежих ягод. Зреют ягоды постепенно и продолжительный срок —

месяц, а то и больше. Как только кончаются последние ягоды, отплодоносившие побеги удаляю. Срезаю их как можно ближе к корню. В этот же период формирую новый куст для осеннего плодоношения. Оставляю из числа молодых побегов, как правило, от 3 до 5 наиболее развитых. Привязываю их к шпалерной проволоке. Мелкие отпрыски, которых вырастает множество, подкапываю и обрезаю в месте ответвления от основного корня. При таком способе удаления с малинником меньше хлопот в дальнейшем. Почву перекапываю и одновременно вношу удобрение. Лучшей подкормкой для малины, на мой взгляд, служит фекальный компост. Готовлю его таким образом. Из туалетной ямы (стенки ее бетонированные, а дно открытое) каждой осенью выгребаю фекалии и закапываю в яму на глубину не менее метра. Сверху яма засыпается слоем дерна толщиной 25—30 см. За год фекалии перегнивают и никакого запаха пачистот не издаются. Смешиваю их с перепревшим перегноем и вношу такой компост в поверхностный слой приствольных кругов на глубину 10—15 см.

На побегах текущего года плоды развиваются только на макушках. Поэтому осенний урожай не столь обильный, как весенний. Цветет малина и зреют ягоды до наступления заморозков. В конце сезона отплодоносившие стебли на высоте 1—1,2 м подрезаю. На зиму малинник не укрываю. Случая, чтобы она вымерзла, не было.

Место выращивания малины, как только начинается снижение урожайности, следует менять. По моим наблюдениям, «утомляемость почвы» под этой культурой наступает на 6—7-й год. Больше появляется пожелтевшей листвы и развивается растение хуже.

Малина — сочная, нежная ягода, имеет привлекательный вид, отличается повышенной сладостью и прекрасным ароматом. В состав малины входит до 9% углеводов, 0,8% белков, в пределах 1—1,2% органических кислот и более 5% клетчатки. Из минеральных солей она содержит калий, железо и медь, а из витаминов — фолиевую кислоту, витамин Р и др. Компоненты, содержащиеся в ягодах малины, легко усваиваются организмом, способствуют улучшению обмена веществ и нейтрализации органических кислот животного происхождения. Они служат хорошим профилактическим средством от многих болезней. В частности, обладая потогонным и жаропонижающим свойствами, малина незаменима при простуд-

ных заболеваний. Ягоды малины характеризуются противоатеросклеротическим действием, помогают при гипертонической болезни.

Чтобы сохранить все вышеперечисленные диетические и лечебные качества, целые ягоды смешиваем с медом в соотношении 1:1. В таком виде малина держится вплоть до весны. Лучше хранить ее в холодильнике.

Собираем и листья. Они идут для приготовления травяного чая. В смеси с листовой черной смородины, душицы и других трав они действуют успокаивающе на нервную систему, улучшают ночной сон.

В связи с тем, что держу пчел, малинник интересует меня и как медоносное растение. Близость к ульям и растянутые сроки цветения малины создают благоприятные условия, особенно для молодых пчел. В первые дни вылета они отрабатывают на ней свои практические навыки в медосборе. В свою очередь, пчелы оказывают добрую службу малиннику в опылении, способствуя повышению урожайности культуры.

КРЫЖОВНИК

Крыжовник — растение тенелюбивое. Посадил его за домом с северной стороны участка. Рассажены кусты в два ряда с расстоянием между ними 1,5, в ряду — 1 м. Для посадки использовал отводки. Под каждый саженец выкопана яма полуметрового диаметра и такой же глубины. Под каждый куст заложено по ведру перегноя. Перепревший перегной смешан равномерно с землей. Почва в лунках уплотнена, полита и присыпана сверху перегноем.

Уход за этой культурой такой же, как и за другими кустарниками, в частности смородиной и малиной. Разница состоит лишь в защите плодов от жары. Ягоды крыжовника не выдерживают прямых палящих лучей — они спекаются на солнце.

Для защиты урожая принимаю такие меры. С юго-западной стороны кустарника высаживаю два-три ряда кукурузы. Высеваю ее в начале июня, с тем, чтобы выросшие стебли могли затенить растение в пик жары. Но этого порой бывает недостаточно. В таком случае кустарник накрываю мешковиной или марлей. Вбиваю по концам рядов стойки, натягиваю на высоте 20—30 см над вершинами кустов проволоку и привязываю к ней

полотно. Это спасает ягоды в полной мере. Как только спадает основная жара (обычно во второй половине августа), полотно убираю.

Крыжовник больше, чем другие кустарники, нуждается в прореживании. Растение дает обильные побеги и потому сильно густеет. Основную обрезку провожу осенью. Удалять приходится почти половину веток. Оставляю по три-четыре наиболее развитые разновозрастные ветки, из них больше однолетних и двухлетних маточных веток, а остальные срезаю под корень. Крайний возрастной срок скелетных ветвей — 5 лет. После этого урожайность начинает заметно снижаться. Молодую поросль удаляю в течение летнего периода.

Осенью, после приведения кустарника в порядок, вношу в приствольные круги удобрение — перегной, смешанный с компостом, из расчета 1—1,5 ведра на куст.

В экологическом плане крыжовник устойчив и в защите практически не нуждается. Наравне с другими кустарниками в профилактических целях опрыскиваю весной и осенью упомянутыми дезинфекторами.

Ягоды крыжовника начинают поспевать в начале лета сначала на макушках ветвей, а позднее в середине и нижней части куста. Последние плоды снимаем примерно во второй половине августа — начале сентября.

Плоды крыжовника отличаются характерным, присущим только им вкусом.

Крыжовник содержит до 15% сахара, около 2% процентов органических кислот и до 55 мг% витамина С. В состав ягод входят соли кальция, железа и магния. Особая ценность крыжовника заключается в том, что входящие в состав ягод ферменты и пектиновые вещества способствуют удалению из организма радиоактивных веществ. Употребление ягод крыжовника сказывается положительно на кроветворении и улучшении перистальтики кишечника.

ВИНОГРАД

Виноград выращиваю двух видов — кишмишный и столовый.

Первые четыре года выращивал два сорта — Кишмиш черный и Тайфун розовый. Посадил их из тех соображений, что один сорт раннего срока созревания, а другой — позднего. Однако при первом же урожае Кишмиша

пришлось вести неустанную и во многом безуспешную борьбу с птицами, склевывающими все ягоды. Потом рядом с черным посадил Кишмиш белый и постепенно заменил им большую часть предшественника. Белый кишмиш много проще уберечь так как его цвет не столь привлекателен для птицы.

В дальнейшем половину кустов Тайфи розового заменил Дамскими пальчиками. Ягоды этого сорта имеют тонкую кожицу и нежную мякоть, поэтому они легче и полнее усваиваются организмом.

Виноградник высажен с южной стороны участка в один ряд с расстоянием между кустами 1,5—2 м. Для размещения виноградной лозы устроена шпалера с небольшим козырьком. Высота ее — 2,5 м.

Виноградник — одна из самых трудоемких культур. Ежегодно подкармливаю растения органикой. Осенью удобряю приствольные круги смесью перегноя и фекального компоста. Весной мульчирую их перегноем. Регулярно слежу за формированием кустов. Провожу обрезку и чеканку, обламываю пасынки и жирующие побеги, удаляю отчасти листья.

Своевременное и качественное выполнение указанных мероприятий важно вдвойне. Во-первых, загустевший и неправильно обрезанный и сформированный куст не даст хорошего урожая, причем как в текущем году, так и в следующем, так как для будущего сезона не будут созданы необходимые условия для вызревания лозы. Второе — экологическая сторона вопроса: запущенный, обросший куст в значительно большей степени подвержен заболеваниям, в частности оидиумом.

Основную обрезку провожу осенью. Сначала прикидываю, на какую нагрузку может рассчитывать куст. Стараюсь оставить хорошо вызревшую лозу, идущую с нижней части куста. Нагрузку куста определяю дифференцированную — как глазками, так и побегами. При этом учитываю сорт винограда. У черного кишмиша на основной лозе оставляю от 6 до 12 глазков, на остальных трех — от 8 до 18. У последних вышерасположенные почки более продуктивны. Верхние лозы оставляю длиннее, а нижние короче. Побеги обрезаю совсем коротко — на 3—5 глазков.

Весной провожу дополнительную обрезку. Делаю это в такое время, когда на молодых побегах обозначаются соцветия. Удаляю подмерзшие, бесплодные, а также уко-

рачиваю частично (на 2—3 глазка) некоторые основные маточные рукава.

После цветения продолжаю дальнейшее формирование кустов, которое продолжается, по сути дела, все лето. Оно направлено на обеспечение хорошего развития плодов, надлежащее питание растений, создание необходимых условий для проветривания кустов. Систематически удаляю растущие на старой древесине зеленые побеги, обламываю слабые в спаренных побегах, удаляю поросль у штамба куста. (При необходимости оставляю 1—2 побега на замещение старого маточника).

В начале лета провожу чеканку наиболее развитых оставленных на замещение побегов. Весь летний период и начало осени обламываю пасынки второго порядка. Эти мероприятия способствуют более полному вызреванию лозы, что важно для урожая будущего года.

Кроме указанных работ, для предупреждения (иногда случается и для защиты) оидиума, являющегося главным бичом всех сортов винограда, провожу профилактическую обработку растений. Опрыскиваю виноградник раствором марганцевокислого калия и вслед обсыпаю дисперсией серой. Сера, как и марганцовка, в отличие от других химических препаратов для человеческого организма не токсична. Обработываю, как правило, дважды в год: осенью — после обрезки и укладки лозы на землю для зимовки и весной — перед началом распускания почек.

На виноградник оказывают положительное влияние такие мероприятия, как закалывание лозы в зимний период и бесполовое выращивание летом. На зиму виноградник не закапываю уже много лет. Прижимаю лозы к земле и накрываю плотной бумагой или рисовой соломой. Опыт показывает, что перезимовавший на открытом воздухе виноградник значительно здоровей и выносливей. Мороз убивает микробы, «дезинфицирует» и закаляет лозу, поэтому она устойчивее против болезней и вредителей. Что касается возможного вымерзания, сошлюсь на такой пример. Один из соседей не закапывал виноградник уже более четверти века, и за все это время он погиб только один раз. Он считает, что эта потеря невелика, и я полностью разделяю это мнение. К тому же вымерзание обновило растения. Все-таки, когда чувствую, что мороз может превысить 15°, защищаю лозу дополнительно соломой или укрываю снегом. По это подстраховка.

Поливаю виноградник только в год посадки и два-три раза на второй сезон. Корневая система виноградника проникает на большую глубину (до 5—6 м) и разрастается на 2—3 м в стороны. Поэтому взрослые растения не поливаю. Наличие грунтовых вод, а также систематический полив овощей и плодовых деревьев создают необходимые условия для роста виноградника без прямого полива.

Питательная, диетическая и лечебная ценность винограда общезвестна. Подчеркну лишь отдельные, важные, на мой взгляд, положения. Ягоды винограда содержат до 25—30% сахара, в том числе глюкозу, фруктозу и сахарозу. Они очень легко усваиваются организмом. Глюкоза, например, усваивается полностью через 5—10 минут после поступления ее в желудок и является хорошим средством для стимулирования деятельности центральной нервной и сердечно-сосудистой системы. Благодаря высокому содержанию органических кислот, минеральных солей, пектиновых веществ и витаминов виноград действует благотворно на органы кроветворения и окислительно-восстановительные процессы. Ягоды винограда характеризуются высокой калорийностью (в 100 г—70 кал.) и имеют приятный вкус.

Из сортов, выращиваемых на моем садовом участке, наибольшей лежкостью обладает Тайфи розовый. Снимаем грозди с лозы только с наступлением заморозков. Хранится виноград в кладовке, подвешенный к натянутой проволоке. Перед вывешиванием тщательно проверяю каждую кисть и удаляю подпорченные и вялые ягоды. Развешиваю на таком расстоянии, чтобы грозди не касались друг друга. Помещение имеет вентиляционные отдушины. Для проветривания на ночь открываю их. Когда в кладовке температура опускается близко к нулевой отметке, переносу виноград в подвал. Температурный режим в подвале регулирую открытием крышки. Таким способом ягоды винограда сохраняются вплоть до весны.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Вместо предисловия	3
Домашняя пасека	5
Использование продуктов пчеловодства	19
Разведение кроликов	24
Нутрии на приусадебном участке	35
Содержание козы на подворье	55
Двор без курицы — не двор	61
Выращивание огородных и садовых культур	65
Получение биологически чистой продукции	65
Редис и редька	69
Огурцы	72
Помидоры	74
Сладкий перец	77
Морковь	78
Лук и чеснок	81
Свекла	82
Капуста	83
Хрен	85
Амарант	85
Земляная груша	87
Картофель	87
Арахис	90
Горох и кукуруза	91
Грибы на огороде	93
Пряно-ароматические растения	94
Щавель	98
Лекарственные растения	98
Чай из лекарственных трав	101
Приусадебный сад	102
Ипжир	108
Хурма	109
Упаби	110
Ягодники	111
Земляника	111
Смородина	116
Облепиха	117
Малина	120
Крыжовник	122
Виноград	123

Массово-бытовая

СИДОРОВ ВЛАДИМИР МИХАЙЛОВИЧ

ПОДВОРЬЕ И ЗДОРОВЬЕ

Издательство «Меҳнат» — Ташкент — 1992

Зав. редакцией Р. Терновская
Художник В. Мочалин
Художественный редактор О. Баклыкова
Технический редактор Н. Джораева
Корректор А. Цукерник

ИБ № 1110

Сдано в набор 15.11.91. Подписано в печать 27.02.92. Формат 84×108^{1/32}. Бумага газетная. Печать высокая. Гарнитура литературная. Усл.печ.л. 6,72. Усл.кр.-отт. 7,14. Уч.-изд.л. 6,8: Тираж 15000. Цена 4р. 80к. Заказ № 304.

Издательство «Меҳнат». 700129. Ташкент, ул. Навои, 30.
Договор № 68—91.

Типография № 3 ТИПО «Китоб» Государственного комитета
Республики Узбекистан по печати. Ташкент, Юнусабад, ул.
Мурадова, 1