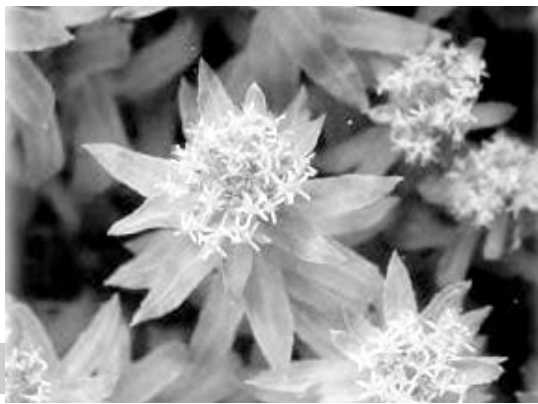


У этого растения два названия, и оба благозвучны: родиола розовая и золотой корень. Розовой назвали этот вид родиолы за слабый запах розового масла, исходящий из разрезанного и подвяленного корневища. А золотым корнем называют из-за чешуек золотистого цвета, которым покрыто корневище. При этом родиола розовая не только очень красивое, но и целебное растение, обладающее уникальными тонизирующими свойствами.

РАСТЕНИЯ-ЦЕЛИТЕЛИ



ЗОЛОТОЙ КОРЕНЬ

Это многолетнее травянистое двудомное растение с толстым, горизонтально ветвящимся, деревянистым корневищем. От корневища ранней весной отрастают несколько прямостоячих побегов высотой 25-50 см с мясистыми зубчатыми листьями. Цветки расположены на верхушках побегов в форме щитка диаметром от 3 до 6 см. Женские соцветия — желтого цвета, мужские — розово-красные. Цветет родиола в июне — первой половине июля, семена созревают в июле—августе. Уже во второй половине июля вся надземная часть растения отмирает. К почве оно нетребовательно, зимостойко, засухоустойчиво,

может расти на одном месте по многу лет без пересадки.

Размножается семенами и отрезками корневища. Семена высевают поздней осенью, без заделки в почву, чуть присыпая их слоем (до 5 мм) песка или торфа. Весной всходы прореживают и пропалывают, в июле высаживают на постоянное место. В лекарственных целях корневища начинают заготавливать на четвертый год жизни.

Проще размножить родиолу отрезками корневищ. Кусочки корневищ с одной-двумя почками осенью высаживают на глубину 5-7 см. Расстояние между рядами 45 см, между растениями в ряду — около 20 см.

После выкопки корневища очищают от земли, моют в проточной воде и раскладывают в тени для подвяливания. Затем их нарезают поперек на отрезки длиной 2-10 см и сушат при температуре 50-60 градусов. На солнце сушить не следует. С одного кв. метра посадок можно получить до килограмма сухих корневищ, которые в сухом месте можно хранить в течение трех лет.

В домашних условиях, предварительно посоветовавшись с врачом, можно приготовить настой (травяной чай) или настойку. В первом случае берут одну чайную ложку корневища, которую кипятят 7-10 минут в одном литре воды, а затем настаивают

30-40 минут. Применяют настой по 1-2 стакана в день, добавляя по вкусу мед или сахар, курс лечения — от 10 до 20 дней. Для приготовления лекарственного травяного чая в равных количествах берутся корень родиолы розовой, цветки зверобоя и чабреца, листья черной смородины, ежевики, земляники, малины, бадана.

Для приготовления спиртовой настойки 25 г измельченного сухого корня заливают 0,5 литра водки и настаивают в темном месте в течение 10 дней. Применяют три раза в день по 20 капель за 15 минут до еды в течение 10 дней. После 10-дневного перерыва курс можно повторить.

СОВЕТЫ СТАРИНЫ ГЛУБОКОЙ

САХАР ИЗ СВЕКЛЫ

Читатели не раз обращались в нашу редакцию с просьбой рассказать о домашней технологии производства сахара из сахарной свеклы. К сожалению, личного опыта в этом направлении никто из нас не имеет, и в поисках ответа на вопрос пришлось опрашивать друзей и знакомых, обращаться к старинным книгам. Затем все это было обобщено и теперь предлагается читателям.

Сразу скажем, что настоящий кристаллический сахар в домашних условиях не получить, а вот добыть из свеклы сахарный сироп — почти полноценный заменитель сахара, особенно в кулинарии, по силам всякому.

Сахарный сироп можно получить двумя способами. Прежде всего корнеплоды замачивают в воде, чтобы легче было отмыть от земли. Затем их очищают от кожицы, в которой больше горечи, чем сахара. Кожицу со свеклы соскабливают, как с морковки. Более качественный сок из свеклы добывают пресованием распаренных корнеплодов, но можно сделать это и путем настаивания в горячей воде тонких ломтиков сырой свеклы.

Распаривают корнеплоды на пару в кастрюлях. Время обработки — до 4 часов. При этом следят, чтобы вода не выкипела. Значительно проще сделать это в плотно закрытом чугуне или глиняном горшке в русской печи. При этом ставят свеклу в слабо нагретую печь, обычно на ночь. После распаривания в посуде остается темная, сладкая, с небольшим горьким привкусом жидкость.

Но это еще не сироп. Для его получения распаренную свеклу пропускают через мясорубку, массу помещают в холщовый мешок и кладут под пресс. Если нет прессы, то укладывают под гнет. Когда свекла хорошо распарена, сок отделяется легко, и выходит он светлый, без мути. Из горячей свеклы сок выделяется легче, и его бывает больше.

Второй способ получения сиропа связан с настаиванием измельченной свеклы в теплой воде. Вымытые и очищенные корнеплоды шинкуют на ломтики 2-3 мм толщиной и опускают в кипящую воду. На килограмм свеклы требуется один литр воды. После загрузки свеклы кастрюлю снимают, затем смесь настаивают в течение одного часа. Получившийся сок пропускают через марлю, заливают в плоскую посуду и ставят на медленный огонь, чтобы уварить жидкость до густоты патоки. При уваривании жидкость дает пену, которую надо тщательно удалять. Для заготовки впрок сироп уваривают сильнее, а если его используют сразу — то слабее. Сироп не должен соприкасаться с железной посудой, от которой он темнеет.

При готовности сироп процеживают через марлю и ставят на 2-3 часа для отстаивания, затем разливают в стеклянные банки и хранят, как варенье. Этот «сахар» и используют в кулинарных и прочих целях. Выжимки годятся на корм скоту.

Следует помнить, что содержание сахара в корнеплоде неравномерно. Обычно его больше всего в центральной (утолщенной) части. Крепкий сироп получается из крупной, свежей, хорошо очищенной от кожицы свеклы.

Свекольный сироп можно просто намазывать на хлеб, подавать с блинами или оладьями. Подойдет он и для любой сладкой выпечки, приготовления варенья, повидла, конфет на мучной или молочной основе.

СПРАШИВАЕТЕ? ОТВЕЧАЕМ МАТОМ... ОТ МОРОЗА



Слышала о том, что растения в парнике или в обогреваемой тепличке можно спасать от весенних заморозков с помощью соломенных матов. Соломы вокруг море, а как сделать из нее маты к весеннему сезону выращивания овощей, не знаю. Подскажите, пожалуйста.

Н. ПЕТУХОВА.

Кромской район.

О применении вязаных матов для утепления простейших теплиц и парников известно уже не одну сотню лет. Сегодня для того, чтобы снизить затраты энергии при выращивании рассады, к этому способу защиты во многих странах возвращаются вновь. Широко используются в этих целях соломенные маты в Китае, Германии.

В наших условиях для изготовления матов подойдут ржаная, пшеничная и овсяная солома, тростник, камыш, стебли осоки и даже хвойный лапник. Из соломы или ветвей формируют небольшие пучки для плетения, которые укладывают рядами длиной по 120 см. Вяжут их, как правило, вручную пропиленовым или веревочным шпагатом в четыре нити через 25 см между строчками. При промышленном способе производства в этих целях используют специальную вязальную машину, похожую на ткацкий станок. Полотно постепенно наращивают до стандартного размера — 120 x 200 см.

Когда мат готов, пропускают вдоль длинной стороны прочный шпагат, за который его поднимают (при температуре воздуха в теплице выше 5 градусов тепла) и опускают при более низкой температуре. Особенно целесообразно использование плетеных матов для защиты растений в обогреваемых рассадниках и на «теплых» грядках (с биотопливом).

С ЙОДОМ НЕ КВАСЯТ



Медицина рекомендует больше употреблять йода. Вот и соль выпускается сейчас йодированной. Но нигде не сообщается о том, можно ли ее использовать для солений и квашений.

Н. КОЛОБОВА.

г. Мценск.

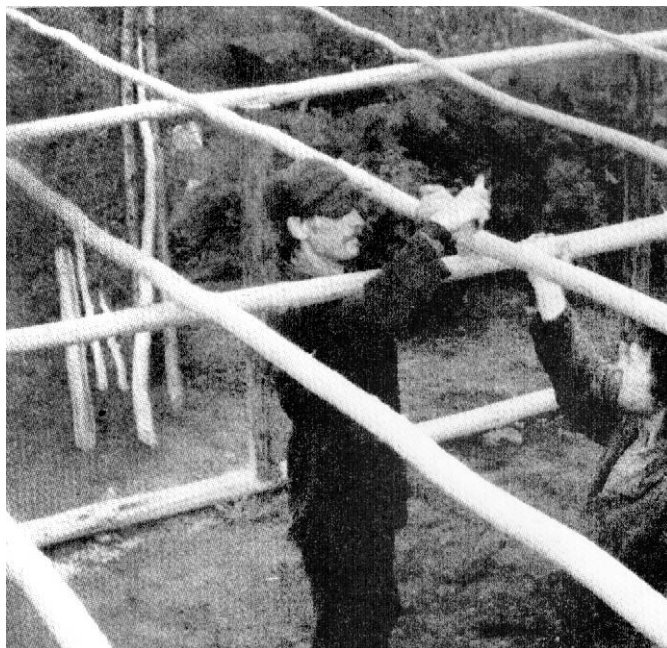
Специальные исследования по этой теме проводили во Всероссийском институте консервной и овощесушильной промышленности. Испытывалась пригодность йодированной соли для соления, квашения и производства овощных консервов. Результаты оказались неутешительными.

Выяснилось, что йодированная соль замедляет процесс молочнокислого брожения, размягчает консистенцию, ухудшает вкус и аромат готовых продуктов. Поэтому использовать ее в этих целях не рекомендуется. Для засолки томатов, огурцов, арбузов, для квашения капусты и при домашнем консервировании следует пользоваться только обычной поваренной пищевой солью.

ТЕПЛИЦА-ЖЕРДЕВКА

ОПЫТОМ ДЕЛИТСЯ ЧИТАТЕЛЬ

Жизнь сложилась так, что мне, городской жительнице, уже в пенсионном возрасте пришлось переехать в деревню. Добротный дом, большой огород, сад, хотя и старый, быстро разведали ностальгию по асфальтированным улицам. Свои овощи, фрукты, куриные яйца — совсем не ровня купленным в магазине. Но так как на участке не было теплицы, скучала по ранним огурчикам, помидорам, сладким перцам, которые, если не вырастишь сам, в нашей деревне не купишь. Вот и задумала соорудить небольшую теплицу.



Лишних денег у пенсионера никогда не бывает, поэтому решила не гнаться за красотой, а соорудить ее из подручного материала. Пригласила в помощники соседа-механизатора, и ранней весной принялись за дело. Теплицу решили сделать односкатной, шириной 2,5 метра, пристроив ее ко всей южной стороне дома. Выровняли площадку, прямо на землю под будущие углы положили большие плоские камни. Основание теплицы сделали из нетолстых сосновых бревнышек, для чего разобрали старый сарай. На вертикальные стойки пошли некрупные деревца осины и ольхи, которыми зарастает вся округа. Сверху их связали самыми ровными жердинами. Да, все деревянные ча-

сти предварительно окорили (сняли кору), а также стесали сучки. Конструкцию сбили гвоздями. Только на них мне и пришлось пока потратиться.

А вот на пленке решила не жадничать и на крышу взяла самую лучшую — армированную, чтобы служила она не один сезон, а хотя бы 3-5 лет. Закрепили пленку при помощи реек из тонких осинков. Бока таким же способом обшили пленкой потоньше и подешевле. Отсюда вся теплица обошлась мне меньше, чем в тысячу рублей, а служит уже несколько лет.

Уже в первый год, продав немного ранних огурчиков, оправдала все расходы, обеспечила себя свежими и консервированными помидорами, получила и небольшую прибавку к пенсии. Следующей весной хочу поставить еще одну подобную теплицу, но теперь уже побольше и двухскатную. Думаю, что построить такое простое сооружение по силам большинству деревенских жителей, да и дачникам, не имеющим толстых кошелев, подобные теплицы могут стать серьезным подспорьем к их пенсиям.

В. ЖЕРДЕВА.

Болховский район.

Полосу подготовил Юрий СЕМЁНОВ.