

# КАК ПРАВИЛЬНО ЯБЛОКИ СОБИРАТЬ И ХРАНИТЬ

УРОЖАЙ — В ЗАКРОМА

Минул яблочный Спас, и садоводу пора заняться уборкой яблок — наливных, духмяных да румяных, так и просящихся с ветки в корзинку. Ароматом свежесобранных плодов уже насквозь пропитались пригородные электрички и дачные автобусы. Мешки, рюкзаки, ведра, коробки — все в них забито сейчас яблоками. Но яблоко яблоку рознь, и не только по сорту и качеству плодов, но, оказывается, и по тому, правильно ли оно убрано. Снимешь плод в срок и как надо — будет он лежать в холодном подвале или погребе до весны, а соберешь падалицей или после отряски — только на переработку сгодится.

Опытные садоводы знают, что важно не передерживать на дереве готовые к съему плоды, не допускать их опадения. Первое ведет к чрезмерному истощению дерева, затягивает его подготовку к суровым зимним условиям, второе — к тому, что собранные плоды уже не годятся для хранения.

О наступлении срока сбора того или иного сорта свидетельствует потемнение семян в плодах. Яблоки, да и груши, как правило, созревают неодновременно, поэтому их лучше соби-

рать в несколько приемов, начиная с более крупных, легко отделяющихся от веточек. Сбор плодов следует начинать утром, мокрые от росы или дождя вытирать не надо, иначе с плодов удаляется восковой налет, необходимый при их хранении. Снимают их с плодоножкой, плоды не следует дергать, оттягивать вниз или откручивать. Перед этим собирают падалицу. Съём плодов начинают с нижней части кроны, затем, используя лестницу, переходят на верх. Собранные плоды сортируют: для



употребления в свежем виде, на переработку и на хранение.

Следует помнить, что летние сорта хранятся недолго, 2—3 недели. При этом лучше хранятся плоды средней величины, крупные быстрее переспевают, а мелкие — увядают. Плоды осенних и зимних сортов, отобранные для хранения, можно за-

вернуть (каждый в отдельности) в вощеную бумагу (можно и пропитанную вазелином). Для этого понадобятся бумажные салфетки и валик. 10 г вазелина обычно хватает на 50 салфеток.

И еще одна тонкость: яблоки и груши нельзя хранить вместе с картофелем, иначе срок их хранения значительно сокращается.

СПРАШИВАЕТЕ? ОТВЕЧАЕМ

## ПОЗДНИЕ ОГУРЦЫ

Хотя днем еще довольно жарко, по ночам уже заметно похолодало. У огурцов пожелтела листва, они почти перестали плодоносить. Можно ли сейчас продлить сезон их плодоношения?

Л. КРОТКОВА.  
Г. Ливны.

Действительно, недостаточная среднесуточная температура, когда дневной прогрев уже не компенсирует ночного остывания почвы, приводит к прекращению плодоношения огурца. В этих условиях корневая система растения не может в полной мере обеспечивать его питательными веществами. Установлено, что при снижении температуры почвы против оптимальной на каждый градус поглотительная способность корней уменьшается соответственно на 8—15 процентов. Поэтому в этот период желательно принять меры для максимального обеспечения растений огурца (как в открытом, так и в закрытом грунте) теплом. Установиваются дополнительные дуги, грядки закрываются нетканым материалом или полиэтиленовой пленкой.

Для активного нарастания зеленцов и лучшего обеспечения растений питанием необходимо провести некорневые подкормки комплексными ми-



неральными удобрениями (1—2 г на 1 л воды). Они активизируют рост плетей и нарастание листьев в стрессовых ситуациях, что важно для продолжения плодоношения. Не следует в это время допускать переувлажнения почвы, так как в сочетании с переохлаждением это приводит к заболеванию корней и нижней части стеблей растения.

Полив в эту пору должен быть умеренным, обязательно теплой водой и в первой половине дня. Пораженные ложной мучнистой росой растения следует обработать слабым раствором мочевины (1 г на 1 л) для активизации ростовых процессов. От настоящей мучнистой росы растения опрыскивают настоем перепревшего сена (2—3 раза через 5—7 дней при появлении первых признаков заболевания). При возникновении белой и серой гнили пораженные части стеблей присыпают толченым углем или мелом, большие плоды удаляют. От тли наиболее эффективным и экологически безопасным средством является окуливание растений табакком или махоркой.

После завершения сбора урожая все растительные остатки необходимо сжечь.

ЗЕЛЕННЫЕ ЛЕКАРИ

## ИРГА ИНФАРКТ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Слышала, что ягоды ирги очень полезны для здоровья, а вот какое действие они оказывают на организм никто из моих знакомых садоводов сказать не может.

З. БОТВИНИНА.  
Мценский район.

Ученые-биохимики установили, что в ягодах ирги содержится много сахаров, витаминов С, Р, каротина, есть также в них витамин В<sub>2</sub>, пектины и микроэлементы: медь, кобальт, марганец, йод. Кожица и мякоть плодов богата веществами, обладающими противосклеротическим действием, которые предупреждают развитие тромбоза сосудов. Поэтому ягоды ирги особенно по-



лезны людям, страдающим сердечно-сосудистыми заболеваниями.

Сами ягоды и сок из них укрепляют стенки сосудов и повышают их эластичность, предупреждая инфаркт миокарда и варикозное расширение вен. Они также нормализуют сон. Сок обладает вяжущими и противовоспалительными свойствами и применяется при колитах, энтероколитах и других заболеваниях желудочно-кишечного тракта, связанных с нарушениями пищеварения. А настойка из цветков снижает артериальное давление, что также полезно для работы сердца.

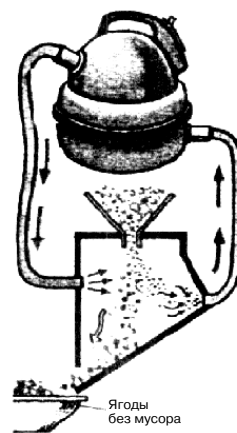
## ЯГОДЫ ЧИСТИТ ... ПЫЛЕСОС

СВОИМИ РУКАМИ

Каждый, кто собирает мелкие ягоды, особенно лесную землянику или чернику, знает, как непросто очистить их от лесного мусора. Терял часы на это дело и я, пока не додумался приспособить для этих целей обыкновенный старый домашний пылесос.

Мысль об этом пришла давно, но без специального устройства мусор с продуваемых ягод разлетался по всей кухне, что было очень неудобно. Вот я и придумал простенькую установку, которую привожу на схеме. Ягоды через воронку сыпаю в коробку, в одну из стенок которой вставлена трубка пылесоса, нагнетающая воздух, а в противоположную стенку — трубка, через которую воздух втягивается. Коробку можно сделать из фанеры или даже картона, размеры ее могут быть произвольными. Выходящий в ящик конец всасывающей трубки должен быть оснащен сеточкой, пропускающей мусор, но задерживающей ягоды.

Т. ВИКТОРОВ.  
г. Орел.



Ягоды без мусора

## НИТРАТЫ И НИТРИТЫ

ЗА «ЧИСТЫЕ» ОВОЩИ

Конец августа — начало сентября самая благодатная пора для овощеводов, время сбора урожая, его переработки, закладки на зимнее хранение. Однако далеко не все то, чем бы мы хотели разнообразить наш зимний стол, можно вырастить на собственных шести сотках, поэтому-то и оживлены так всевозможные базары и базарчики, где можно нынче купить все — от традиционной картошки до завозных нектаринов и дынь. Но если в качестве продукции, выращенной своими руками, мы уверены, то от рыночной можно ожидать чего угодно. Чаще всего можно "налететь" на овощи, особенно бахчевые, с избыточным содержанием нитратов — следствием злоупотребления азотными удобрениями.

Без нитратов — природных солей азотной кислоты — немислима растительная жизнь на земле, но так как растения обладают способностью накапливать их в чрезмерном для человека количестве, эти вещества при определенных условиях становятся чрезвычайно вредными для нашего организма. В небольших (природных) количествах нитраты не оказывают негативного воздействия на организм человека и беспрепятственно выводятся из него, однако при переизбытке они уже превращаются в нитриты (соли азотистой кислоты) — вещество, опасное для здоровья.

В организме нитриты взаимодействуют с гемоглобином крови, лишая красные кровяные тельца возможности питать кислородом клетки тела, в результате чего нарушается обмен веществ, страдает центральная нервная система, снижается способность организма противостоять болезням. Но количество нитратов, поступающих с овощами и другими плодами в наш организм, можно уменьшить, если знать несколько простых правил.

В картофеле их больше всего в кожуре, поэтому клубни перед варкой следует обязательно очистить. Очищенный целый или разрезанный на две

половины картофель при этом теряет до 60 процентов нитратов, тогда как неочищенный — только 40.

В капусте нитраты накапливаются в верхних кроющих листьях и кочерыжке (до 20 процентов), в моркови — прежде всего в сердцевине, причем в средних по размеру корнеплодах излишнего азота, как правило, меньше, чем в крупных и мелких. У патиссона и сладкого перца надо срезать верхнюю часть (с плодоножкой), у кабачков удалять, не жалея, кожуру. Огурцы, кстати, очень "любят" нитраты, следует также очистить.

У столовой свеклы в этих же целях срезают верхнюю и нижнюю часть корнеплода, а перед тем как положить в борщ, ее еще и бланшируют 5—10 минут в небольшом количестве воды. Арбузы и дыни накапливают соли азотной кислоты в корке и прилегающей к ней недостаточно зрелой мякоти, поэтому корку срезают до спелой части.

Следует также помнить, что избыток азота отражается на величине плодов, поэтому не стоит гоняться за самыми крупными арбузами, дынями, картофелем, свеклой и т.д.

Полосу подготовил Юрий СЕМЕНОВ.