

СЛОВО про...

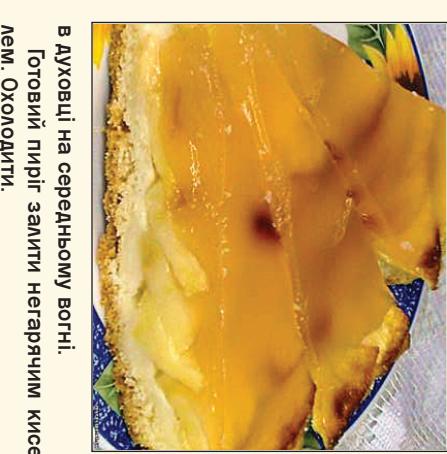
ТОСІЛІ:

річ хоч і пікантну, зате яку корисну!

У селі асенизатор-золотар одна з престижних професій, між іншими. Коли подумаєш, за що такі гроші платимо, стає не по собі А от у сльських чомусь сумнівів на цей рахунок не виникає.

Без посліду, гною-нікуди. Це саме най-екологічно чисте органічне добриво, ос-кільки складається тільки з природних ін-градентів. Гній використовується для приготування різноманітних грунтових сумішей, компостів, а також у парниково-тепличному господарстві, як біопаливо.

● До слова сказати, про користь цього добрива знали дуже давно. У середньовічному Китай гостям пропонувалися вітончені і порцелянові горщики для справлення відомої потреби. Їх вміст вважався до-борою птахою за гостинність.



Французький флан

яблучний

ДЛЯ ПІСТА:

вершикове масло - 100 г
цукор - 50 г
розшущувач - 2 ч. л.

НАЧИНКА:
яблука - 500 гр; цукор - 2-3 ст. л.
Очищти від шкірки та тонко порізати.
Кисіль персиковий для заливки (води
варто узяти половину від рекомендованої кількості).

Замістити тісто та на 30 хвилин поставити в холодильник. Потім розкатати і розкласти у формі, щоб вийшло з бортами. На пісго красиво викисти яблука, поспипати цукром та поставити випікати

- У СРСР, незважаючи на добре налагоджене виробництво мінеральних добрив, що ж до селянських господарств додреволюційної Росії, то ще зна-менитий полководець Суворов у листі своєму селянам вчив: «Худобу слід три-мати не для м'яса, а для гною».
- Втім, цінність зазначеного про-дукту була відома не тільки бідним азіатам. У середньовічній Західній Європі в роки неврожаїв і лихній заміняв гроши.
- Шо ж до селянських господарств додреволюційної Росії, то ще зна-менитий полководець Суворов у листі своєму селянам вчив: «Худобу слід три-мати не для м'яса, а для гною».

КАЛЕЙДОСКОП

кумеди рякими про фвоучі

БОЖЕВІЛЬНИЙ ТОМАТ

Індіанські ягоди томати, привезені Колумбом, привели час вважати от-руйними... Наприклад, у книзі «Повний посібник зі садівництва», яка видана у Данії в 1774 р., було написано: «Пло-ди ці Українські, оскільки зводять з разуму тих, хто їх пойде»... На Русі по-мідорії довго називали «скаженими ягодами».

А РІТОЮ КОЛІСЬ ПЛОВАЛИСЯ!

Оскільки у ріпі дуже дрібне насін-на (в 1 кг його більше мільйона), то вручну його розкинути важко. Однак і площа – справа не проста, тому країні «глювати» ці «садівники» цінувалися і шану-валися в народі.

КАПУСТА З ДИПЛОМОМ
Капуста була введена в їжу, мабуть, ще в доісторичні часи. Давньогрецький математик і філософ Піфагор Ду-же цінував капусту та її лікувальні влас-тивості і займався її вирощуванням. Капуста має багато видів. Цвітну ка-пусту Марк Твен називав капустою, яка заскічнила коледж. А броколі американці називали її капустою з універ-ситетською освітою.

ДЕСЕРТНА БАРБОЛА
Картопля з'явилася у Європі у серед-дні XVII століття як декоративна рос-лина. Розповідають, що якість адмі-рал привіз що рослину до Англії і, ко-ли її виростили, приготував друзів її стеблами і листям, підсмаженими на маслі. Гости довою плювалися. У XVIII столітті в Росії при дворі таку страву подавали як десерт: перед вживанням її варили і густо посыпали цукром.

ПЕРШИЙ ОВОЧЕВИЙ «БАНКІР»
Зелений горошок був першим ово-чечем, закритим у консервну банку і цінчівав надзвичайно дорого. Та і в наші часи він харч шановний: хіба можливе без нього новорічне олів'є?

НЕПРИКАЯНА МОРКВА...
Моркву наші предки не вважали ні овочем, ні фруктом, а вирощували її заряди з ароматних приправ, виготов-лених з листів я настиня. Хоча нам звич-но називати моркву овочем, вже з 1991 року віс не назувати безграчним, як-що він на нії скакет фрукт. Відповід-но, до директиви Європейського, морква є фруктом, і овочем.



БТУ-ЦЕНТР

Поради городникам і садоводам ЛІТО-2011

«Дурень вирощує бур'яни, розумний - урожай а муздрий вирощує грунт...»

ДО ЧИТАЧІВ

Про користь рослинних решток для родючості ґрунту говорять такі дані: після збирання урожая зернових культур на по-лях залишається солома та стерня в кіль-кості 4-5 тонн на гектар, при розкладанні якої у ґрунт повертається 30-40 кг азоту, 2500-2900 кг вуглецю, біля 40 кг калію, до 20 кг фосфору і такі мікроелементи, як: цинк, бор, молібден, кобальт, магній тощо. Солома та інші рештки розрилюють зем-

ще актуальнішою в наш час. Адже, за дослідженнями вчених, вміст гумусу в наших українських чорноземах за півстоліття впав у кілька разів. Сучасним надмеханізованим обробіткам ґрунту ми знищуюмо запас родючості.

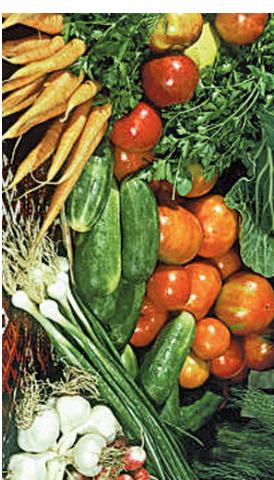
Який створювався тисячі років. Що ж робити, як зупинити цю руйнацію? Щороку зібраній урожай зменшує группу кількість поживних речовин, разом з тим залишається можливість їх поповнення за рахунок рослинних решток (соломи, залишків коринки, стерні). Істє багатогранна практика стимування рослинних відроджів: посія збиряння урожаю для зачистки поверхні ділянок, зни-щення шкідників та збудників хвороб.

Але при спалюванні втрачається цінна органіка, яка б могла ста-ти добривом, разом з гумусом в ґрунті. І вони з'явилася у Європі у серед-дні XVII століття як декоративна рос-лина. Розповідають, що якість адмі-рал привіз що рослину до Англії і, ко-ли її виростили, приготував друзів її стеблами і листям, підсмаженими на маслі. Гости довою плювалися. У XVIII столітті в Росії при дворі таку страву подавали як десерт: перед вживанням її варили і густо посыпали цукром.

ПЕРШИЙ ОВОЧЕВИЙ «БАНКІР»

Зелений горошок був першим ово-чечем, закритим у консервну банку і цінчівав надзвичайно дорого. Та і в наші часи він харч шановний: хіба можливе без нього новорічне олів'є?

Настає час подумати про зимівлю квітів. Як і горік, планую обробити фітоцидом перед закладкою на зберігання картоплю, моркву, буряки, бульби жоржин, кинн, цибулини падлонус та ін-ші квіти. Переважала сама «уражені» хворобами значно зменшується! Крім того, уже тепер потрібно тару та погріб для зберігання, обприскуючи їх розчином фітоциду (20-40 мл на 5 л води).



Як я захищаю свій урожай

ДОСВІД

Вже три роки користуюсь біопрепаратом Фітоцид. А в минишньому сезоні, в період тривалих дощів, цей препарат став незамінним у захисті від фітогітори томатів та картоплі.

Обприскувала я рослини один раз в 5-7 днів, попередньо зрівнюючи уражене листя. Розчин готовували із розрахунком 10 мл препару-

на 10 л води. На кущах томатів, де фітофтора почала розповсюджуватись, після обробки фітоцидом хвороба призупинилась, рослини зздоровилися, продовжили розвиватись та плю-доносити.

ЖИВА ЗЕМЛЯ

Здоровова рослина - здоровова родина!



Інформаційний випуск для городників
«ЛІТО-2011»

■ Відп. за випуск Ю.Нагорний

■ Віддруковано: друкарня ТОВ «Регіона» Ітд

■ Зам. № 2269

■ М. Вінниця, вул. Пугачова, 1

■ Наклад - 10000 прим.