



УРОЖАИ И ПЛОДОРОДИЕ ПОЧВЫ – ВЫШЕ, РАБОТЫ – МЕНЬШЕ, ЗДОРОВЬЕ – ЛУЧШЕ!

НАША ПИЩА — НАШЕ ЛЕКАРСТВО

Аптеки, должно быть, сердиты на садоводов: как только начинается дачный сезон, у них падает выручка.

У каждого дачника свои секреты здоровья: лесной воздух, что кажется сладким; яблоко с ветки, налитое солнцем, словно молодильное; вкусный хруст огурца прямо с грядки; журчание холодной водицы из родника в тени сада...

Жаль, осенью все это заканчивается. На зиму домой мы можем унести только урожай. Хотя для нашего здоровья – это очень много! На всю зиму запас и питательных веществ, и здоровой клетчатки, и витаминов, и микроэлементов,

и живой влаги сока растений. Даже само настроение от поедания СВОЕГО чего стоит! Все это – те здоровые вещи, которые и составляют КАЧЕСТВО СРЕДЫ ОБИТАНИЯ. Если, конечно, не испортить все собственными руками.

Как вырастить богатые и при этом полезные урожаи?

Как сохранить их пользу надолго?

Какие пищевые растения полноценно заменяют лекарственные?

Об этом – в нашем номере.

А с аптеками мы дружим. Потому что их сотрудники – тоже дачники, и, значит, нам есть о чем пообщаться!

7 способов испортить качество своего урожая – с. 3

9 рецептов от Курдюмова – с. 9,19

Арбузы на Урале: секрет в прививке – с. 8-9

Что делать с морковной мухой? – с. 11

Квасим живую капусту – с. 14-15

ЭМочки для осени – с. 16-17

Как Изидри, только дешевле?! – с. 18-19

Для тех, кому нужна ЧИСТАЯ вода – с. 22-23





Продукты высшего качества

ЧТО В ЕВРОПЕ ЕСТЬ ЭЛИТА?

«Маслины и омары!» – воскликнете вы. Приедается.

Элита в Европе – есть продукты под знаком «органические». Это – знак особого экологического качества, и стоят они, к примеру... 800 рублей за килограмм огурцов!

Для того чтобы продуктам был присвоен такой статус, существуют стандарты не только для состава продуктов, но и для процесса производства (выращивания). Например, в хозяйствах 3 года перед сертификацией не должны применяться ядохимикаты и минеральные удобрения. Почва изначально должна быть богатой, чтобы ни у кого не возникало сомнений: сможет ли она без интенсивной «химии» родить урожай?

Высокая цена на органические продукты объясняется не только тем, что ее хотят покупать богатые, но и тем, что без методов искусственного стимулирования растения дают меньший урожай с единицы площади, чем на «полях для бедных».

Еще одно требование к органическим продуктам – сертификация в специальных лабораториях. Она стоит немалых денег, но без нее вы не можете назвать свои продукты органическими, даже если вырастили их в девственно чистых районах планеты. Данная сертификация, между прочим, допускает применение солей меди, калийной соли марганцевой кислоты...

А У НАС – БАБУШКИ!

Многие состоятельные знакомые россияне летом больше склонны покупать продукты на рынке, «у бабушек». При этом многие знакомые российские «бабушки с рынка» то и дело заходят к нам в магазины в поисках ядохимикатов, «подешевле да покрепче, чтобы всех и сразу!» На рынке рядом с бабушками (а то и у них же) – «китайские» огурцы и помидоры. Выращены они у нас в регионах, но по таким технологиям «жителей поднебесной», что самим работникам кушать эти овощи не рекомендуется.

Выходит, что наличие у нас колхозных рынков – не гарантия качества продуктов. И наверняка в таких условиях полки в супермаркете со знаком «Органическое» станут более привлекательными. Если бы не путь проще.

ЛУЧШЕ, ЧЕМ У ЭЛИТЫ

А на просторах России живут дачники. Они выращивают еду для себя, своих родных и даже для продажи на рынках, но при этом пользуются методами ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ОГОРОДНИЧЕСТВА И САДОВОДСТВА – природной агротехники. Они получают не рекордные, но стабильные урожаи. В помощь им – не NPK (соотношение макроэлементов в удобрениях), а ЭМ-технологии (от ЭМ – эффективные микроорганизмы). От вредителей – биометоды и организация смешанных посадок. Водоём здесь не только для эстетики, но и как водопой для птиц, место обитания лягушек. Гусеницы, говорите? – о, это вкусно, дорогой хозяин! Вкус плодов – первородный, живой. Нужна ли таким дачникам сертификация на звание «органического»?

РАЗУМНОСТЬ – ЛУЧШИЙ КОНТРОЛЕР!

Зачем нам сертификация, мы ж для себя выращиваем! И не сыпем ничего такого, чего нужно опасаться. Бывает, однако, что по незнанию или из-за чрезмерного доверия к другим (соседка посоветовала!) мы начинаем применять «компромиссные» методы, исключаяющие действие природных. Качество урожая снижается и вот уже ничем не отличается от выращенного «не для себя». Нужно помнить, что природное (экологическое) земледелие – это система взаимоподдерживающих методов, и применение других методов (перекопка, использование ядохимикатов, к примеру) сводят результаты природного земледелия на нет. Даже выращив качественный урожай, хотелось бы знать «подводные камни» нашего быта, привычных действий, которые снизят качество продуктов питания. Об этом – читайте далее в этом номере газеты.

Редакция газеты «Природное земледелие»

7 способов испортить качество продуктов



1. ЛЮБЛЮ ПОБАЛОВАТЬ РАСТЕНИЯ НАВОЗОМ!

Навоз – азотная подкормка. И растения из навоза берут его в форме нитратов и аммония. Под овощные культуры дозы азота не должны превышать 20 г/м². Поэтому при внесении навоза растения можно перекармливать так же, как и при внесении синтетических азотных удобрений – не перусердствуйте! При этом подкормки навозом прекращают за 1-2 месяца до уборки урожая. При низкой освещенности нитраты не полностью превращаются в белковые и другие органические соединения, что способствует их накоплению в продуктах. И даже если дело не дойдет до отравления, то вкус плодов может испортиться. К примеру, томаты, абрикосы, выросшие на избытке азота, не так вкусны и хуже хранятся, а капуста плохо квасится.

...И что, не кормить? – Кормить. Но не растения, а почву: устраивая органические траншеи и грядки, высевая травы-удобрения (сидераты) и используя ЭМ-технологии.

4. НЕДАЛЕКО ОТ ОСТАНОВКИ

Один только факт, картофельный: именно картофель – рекордсмен среди овощей по накоплению тяжелых металлов. Больше всего вредных примесей будет в картошке, которая росла вдоль трассы. Задумайтесь о том, искать ли дачу рядом с дорогой.

...Но моя дача уже рядом с дорогой! – Если факт уже случился, замачивайте свои продукты в «Здоровом саде» – очистка подтверждена лабораторно.

2. ВРЕДИТЕЛИ? – А ПЕСТИЦИДЫ НА ЧТО?

Вы считаете, что если пестицид лежит на прилавке магазина, значит, все безопасно. Ошибаетесь. Мы живем в России. Есть масса запрещенных в развитых странах веществ, которые пока недозапретили у нас. Найдите в интернете соответствующий каталог. Но имейте в виду: в нем указаны названия действующих веществ, а не торговых названий препаратов. Другие важные вопросы: можно ли применять препарат в личных хозяйствах? Куда сносит ветер ваш препарат во время обработки, и в курсе ли ваших действий сосед с наветренной стороны? Достаточно ли у вас навыков для расчета верной концентрации? Знаете ли вы, что такое «класс опасности»? Что такое «период распада»? Дачники работают с ЯДАМИ порой слишком легкомысленно: свои же продукты становятся причиной острых и хронических отравлений.

...И что, смотреть, как грызут? – Нет. Организовывать смешанные посадки, профилировать биококтейлями. И не паниковать, если повреждений немного.

5. БЫЛИ ВИТАМИНЫ, ДА Я ИХ СВАРИЛ!

С детства мы считали, что своё варенье и компоты – это витамины. Теперь многие уже знают: это – все, что от них осталось после высокотемпературной обработки. Минеральные элементы – да, вкус – да, но не витамины. Чтобы сохранить максимум пользы, продумаем по порядку: 1) Как это сделать привлекательным для еды в свежем виде? 2) Как сохранить в свежем виде дольше? 3) Это можно заморозить или высушить? – Возможно, нужны будут новые привычки переработки, но эти привычки – хорошие.

3. ВЫРАСТИЛ, СОБРАЛ... ВЫБРОСИЛ В МУСОРКУ

Так бывает. Вспомните ваше время и средства, затраченные на выращивание тех же огурцов: навоз привезли, семена купили, проращивали, пересевали, укрывали, поливали каждый день! Как ждали первых огурцов, сражались с паутинным клещом. Чтобы, вырастив гораздо больше потребности, пополнить ими компостную кучу? ...И что теперь: есть или заготовить круглыми сутками? – Нет. Прямо сейчас, осенью, запишите, каких овощей или фруктов было слишком много. И на следующий год не сажайте столько. Вам столько не нужно. Увидите, сколько места, сил, денег и времени освободится для других приятных процессов.

6. ОЧИЩАЕМ ЯБЛОКО... ОТ ПОЛЕЗНЫХ ВЕЩЕСТВ

Наверняка вы уже знаете, что в кожуре содержится больше витаминов. Знаете, и с любовью очищаете для внучки яблочко от «грубых» волокон, чтобы «во рту таяло». Но ведь эти волокна тоже жизненно необходимы для организма! Добавим, используя для примера такой факт: в кожуре содержится десять химических соединений, подавляющих и уничтожающих раковые клетки! Это актуально? Тогда отогните в сторону петельку на яблоко-резке, что очищает кожуру, – это предусмотрено конструкцией.

...Не могу есть не очищенное! – Если организм физически не приемлет кожуру, можно высушить ее и потом использовать при приготовлении блюд и напитков как приправу.

7. Я ЗАГОТОВИЛ, А ОНИ – СЪЕЛИ!

Это не о родственниках ☺, а о вредителях в запасах. Вроде бы все сделано: все по банкам и мешочкам, а выкидывать приходится. Проверяйте почасе, все ли в порядке в «закромах», если это так, то настроение повышается. А для защиты сушеностей от плодовой моли – один простой совет: закрывайте высушенное в банки с крышками ВАКС.

Коллектив редакции

ПОЧЕМУ ЖИТЕЛИ СЫКТЫВКАРА НЕ ХОТЯТ ПОКУПАТЬ ОРГАНИЧЕСКИЕ ПРОДУКТЫ



По материалам журнала "Маркетинг в России и зарубежом"

КАК ВЫРАЩИВАЮТСЯ РАСТЕНИЯ СОГЛАСНО ОРГАНИЧЕСКИМ СТАНДАРТАМ

НЕЛЬЗЯ	МОЖНО
Использовать генетически модифицированные семена	Использовать немодифицированные семена
Использовать синтетические удобрения (минеральные)	Использовать органические удобрения
Использовать гербициды	Пропалывать сорняки вручную, механическим способом, смена культур, мульчирование
Использовать фунгициды, инсектициды	С вредителями бороться с помощью птиц и хищных насекомых, шума, ультразвука, ультрафиолета, ловушек, растений-приманок, растений-антагонистов

↓
Выращивание наполненных жизнью растений



Наша первая победа на огородном фронте

В результате сложных переговоров родители дали немного земли под наш эксперимент. Как раз выкопали картошку. Урожай в очередной раз не обрадовал, а земля настолько ссохлась и спрессовалась, что её тяжело было разбить лопатой. Почва на участке была тяжёлая, суглинистая, солончаковая — на поверхности виднелся белый солевой налёт. Да ещё грунтовые воды близко, после дождей в межах стояла вода. Словом, отличные условия для испытания новичков.

РЕШИЛИ ВЫРАЩИВАТЬ КАРТОШКУ

Почву перекапывать не стали. С помощью плоскорезной мотыги разбили крупные комья земли, а потом плоскорезом Фокина неглубоко прорыхлили и выровняли поверхность грядок. Второго сентября мотыгой нарезали бороздки, густо посеяли озимую рожь рядками на глубину 3 см и прикрыли семена землей при помощи мотыги.

Рожь быстро превратила чёрную землю в зелёный ковёр. Прохожие останавливались и, открыв рот, глядели через забор. Ведь у всех осенью огороды черные, а тут такая яркая зелень, словно пришла весна. А как она радуется земле! Рожь защищает ее от вымывания питательных веществ, служит убежищем для зимующих полезных насекомых. Своими «пушистыми» корнями рыхлит почву лучше лопаты, обогащает органической массой. Она заменяет навоз.



Сорняки её боятся как огня (даже пырей отступает), а ещё она чистит почву от возбудителей болезней, в том числе и фитофтороза. Оказывает ржаным может быть не только хлеб, но и грядки!

Первые морозы превратили пушистую траву в жесткую щетку, ловко собирающую на себя снег.

ВЕСНА — ЖИЗНЬ ЗАКИПЕЛА

Весной рожь продолжила рост, быстро усвоив застоявшуюся в межах воду.

И вот огородная жизнь закипела, и садоводы, взяв лопаты, кряхтя и надрывая спину, стали перекапывать свои участки. Мы не копали, отчего на душе было радостно. В середине апреля подрезали рожь плоскорезной мотыгой с заглублением в почву (чтобы больше не отрастала) и неглубоко заделали зеленую массу в верхний слой. И сразу пролили почву препаратом «Сияние-1». Важно делать это, пока свежи срезы корней. Тем самым мы ускоряем разложение остатков ржи. Нужно провести обработку примерно за две недели до посадки, чтобы нейтрализовать подавляющее влияние ржи на другие растения.

Участок ждал нас 3 недели — поспевал. Картофель посадили 9 мая. Рожь уже почти разложилась, и было видно, как земля обогатилась органической массой: она не пересыхала и не покрывалась коркой, как раньше. Что ещё нас уди-

Семь лет назад мы не были огородниками. Дважды в год с превеликой неохотой помогали родителям перекапывать почву, летом «из-под палки» поливали, пололи, развозили тачками навоз. Но случайно узнали, что на земле можно работать по-другому, просто и мудро. Окрыленные новыми знаниями, мы решили всё попробовать сами от и до.

вило: совсем не было видно солевого налета. Земля стала как компост. Грядки были готовы принять картошку.

Для повышения урожайности я при посадке обмакиваю клубни во «вкусную» болтушку с «Сиянием-2». Делаю её следующим образом: в полведра отстоянной воды добавляю полстакана сахара (лучше старого варенья), высыпаю упаковку «Сияние-2», тщательно перемешиваю и настаиваю 2-3 часа. Затем приступаю к посадке. Клубни обмакиваю в эту «болтушку» и кидаем в лунку, предварительно насыпав туда компост.

Клубни сажали на 6-8 см. Когда всходы достигли высоты 15 см, их окучили. Через неделю произвели ещё одно окучивание и сразу заложили соломой слоем 15 см всю поверхность грядки — для удержания влаги и прохлады в почве.

В течение лета мы не поливали, не пололи, не рыхлили. Колорадского жука почти не было. Толстый слой соломы не дал выбраться из земли жукам и перебивал запах картофельной ботвы.

МОМЕНТ ИСТИНЫ!

Пришло время копать картофель. Этого не могла пропустить наша бабушка. Мы были поражены результатами — накопили с этих двух грядок 16 ведер картошки. А если пересчитать на сотку, то получается 80 ведер. Мы давно не видели такого урожая. Бабуля не могла нарадоваться, каждый куст — просто песня!

А земля! Словно пух, рассыпается в руке на мелкие комочки — рожь сделала своё дело на отлично! Яркий контраст с прошлым годом, когда выковыривали картошку из белесых засолённых глыб! Это была наша первая победа на огородном фронте. И нам доверили весь огород для внедрения природного земледелия. Той же осенью мы весь участок засеяли смесью сидератов (рожь и овес, вика, горчица, редька масличная, рапс, фацелия). Ведь каждая из этих культур ценна своими качествами по улучшению почвы.

Дмитрий и Дарья
Славгородские

Картофель вреден. Это правда?



Картофель — продукт с очень сложной, удивительной судьбой. Наш народ долгое время бунтовал против него. Сложная, противоречивая, но сегодня такая крепкая любовь русского человека к этому продукту выкристаллизовывалась на протяжении 200 лет, начиная со времен Петра I, когда картофель называли не иначе как «чертово яблоко». Да и в других странах этим крахмалистым клубням пришлось несладко. В 1630 г. французский парламент запретил картофель по причине ядовитости его плодов. Дидро считал такую пищу грубой и неприятной.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ КАРТОФЕЛЯ

Если и есть на свете продукт, который способен прокормить человека в отсутствии другой пищи, то это именно картофель. Взгляните на сравнительную табличку питательной ценности картофеля и некоторых других продуктов. Она многое объясняет.

	Жиры	Волокно	Витамин С	Калий	Калории
Картофель	26 г	2 г	45 %	620 мг	110
Бананы	27 г	3 г	17 %	400 мг	105
Яблоки	25 г	4 г	14 %	195 мг	95
Коричневый рис (1/2 чашки)	22 г	2 г	0 %	42 мг	110
Паста (1/2 чашки)	22 г	1 г	0 %	31 мг	110

Можно оспаривать правомерность настойчивого навязывания картофеля в русских деревнях... до тех пор, пока вы не узнаете такой факт. Во времена царствования императрицы Елизаветы в периоды неурожая зерновых, которые длились по несколько лет, люди умирали от голода целыми деревнями. Но там, где картофель уже приняли и научились выращивать, жизни были спасены. Хорошим подспорьем он был и будет во все трудные времена, вспомните недалекие девяностые.

При употреблении картофеля в пищу довольно быстро приходит ощущение сытости — благодаря наличию в нем крахмала. Но картофель является не только отменным источником углеводов. В нем много калия и витамина С, а еще легко усваиваемых белков. Специфический минеральный состав делает этот корнеплод лечебным для почек и сердечно-сосудистой системы. Наверняка вы слышали, что картофель, запеченный или сваренный вместе с кожурой (в мундире), считается наиболее полезным. Ведь в самой кожуре и непосредственно в слое мякоти под ней сосредоточено большое количество ценных веществ, таких как калий и аскорбиновая кислота. Хотя у покупного картофеля кожуру лучше все-таки снимать — кто знает, чем ее опрыскивали в стороне от лишних глаз.

АСКОРБИНОВЫЕ ЛЬГОТЫ

Аскорбиновая кислота (витамин С) нужна организму для иммунной защиты, поддержания бодрости и оптимизма, а также для эффективной борьбы против зловредных свободных радикалов. Именно за счет картошки мы чаще всего пополняем запасы витами-

фельный пар. Просто отварите в небольшой кастрюльке картофель в мундире, накройте полотенцем и несколько минут подышите над паром. При гайморите народная медицина рекомендует накладывать горячие картофелины свежим срезом на воспаленные носовые пазухи. Здесь нужна осторожность: при острых воспалениях, сопровождающихся сильной болью и отеком, любые прогревания запрещены.

ДИЕТИЧЕСКАЯ СТРАШИЛКА

В любой диетической программе поклонники здорового питания щедро раздают оплеухи этому питательному и полезному продукту. Ему вменяется в вину высокая калорийность, исключительный вред для стройной фигуры и прочие прегрешения. На самом деле сам по себе картофель — хороший и совсем не вредный продукт. Просто он хорошо впитывает животные и растительные жиры: молоко, сливочное и подсолнечное масло. А ведь мы еще стремимся сбрызнуть любимую картошечку майонезом, жирным соусом, кетчупом!

Не так давно Министерство сельского хозяйства США провело масштабное исследование пищевого рациона американцев. За два года экспертам удалось собрать информацию на более 10 000 человек. В стране, население которой на 55% состоит из людей, страдающих от лишнего веса, любители картофеля оказались чуть ли не самыми стройными.

Если вы не знаете, что бы еще такого нового приготовить из картошки, обратите внимание на рецепты белорусской кухни. В ней насчитывается более 200 картофельных блюд: бабка, камяки, драчена, комовики, драники, клецки, кнедлики, каша, тауканица и так далее.

Использованы материалы сайта <http://www.poleznenko.ru>

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ОТВАР ДЛЯ БОДРОСТИ

Сезонная депрессия, упадок сил, отсутствие мотивации, низкая работоспособность — все это лечится картофельным отваром. Утром натощак выпейте 1 стакан теплого отвара. Это средство полезнее современных энергетиков. Оно вернет ясность мыслей и былой задор.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ИНГАЛЯЦИИ

Этот рецепт наизусть знают наши мамы и бабушки. Заложенный нос, больное горло и сильный кашель лечит целебный карто-



Началось всё с рассады. Побывав на семинаре по теме «Выращивание рассады» и изучив все рекомендации школы природного земледелия, я взялась за проращивание семян.

Прим. ред. Автор много значения уделяет описанию выращивания рассады. Действительно, здесь важна каждая мелочь: в чем проросла, какой объем горшка был потом. В статьях нашей газеты вы имеете возможность знакомиться с экспериментами, это подтверждающими.

Замочила в биокотейле гидрогель, разложила его по одноразовым стаканчикам, а сверху на него – семена перцев. Когда семена наклюнулись, самые красивые я посадила в замоченные торфо-перегнойные таблетки.



Очень понравилось мне рассадку выращивать в торфяных таблетках. Для посева семян не нужна земля, место занимают мало и все аккуратно, чистота, и растения в них лучше и быстрее растут. Для удобства полива в поддон с таблетками можно положить капиллярный мат.



Урожай с одного куста в овощном ящике



Крутой перец – попробуй повторить

Выросли у меня такие перцы. На фото одно растение, я его подвязала к проволоке – сам куст под тяжестью 42 плодов заваливался. Особенного ничего не делала, все выращивала, как в природном земледелии научили.

Чтобы рассада всегда была здоровой и крепкой, в Центре обучают как землю оздоравливать. Приготовьте почвосмесь из трех составляющих: обычная земля из пакета или огородная (1/3 часть от готовой смеси); для разрыхления и сохранения влаги – размоченный кокосовый субстрат (1/3 часть); 1/3 часть – биогумус для питания растений. В смесь добавляются полезные бактерии: на 10 л почвосмеси 50 мл «Востока ЭМ-1», разведенного в 1 литре воды. Весь состав перемешивается и убирается в пакет в теплое темное место на 1-3 недели для созревания.

Рассаду перцев или томатов лучше выращивать в стаканках не менее 0,5 л объемом. Выращенную рассаду я высаживала в стаканчики с выдвигающимся дном (в Центре же их мне и предложили). Из них удобнее пересаживать, и корни меньше повреждаются.

При пикировке – перевалке нужно на дно стакана насыпать около 3 см почвы, чтобы нижняя часть корней при дальнейшем поливе не затопилась. Землю слегка уплотнить и поставить посередине стакана таблетку с растением. До верхнего уровня таблетки обсыпать ее землей, уплотняя. В дальнейшем землю можно по ложке подсыпать по мере роста рассады.

Рассаду я подкармливала биокотейлем.

Самый простой рецепт биокотейля: на 1 л воды добавить 1 колпачок «Гумистара» и 1 мл «Востока ЭМ-1» (удобно отмерять шприцем). В дальнейшем нужно применять такой состав для полива растений. Для опрыскивания на 1 л биокотейля добавляют по 2 гранулы «Экоберина» и «Здорового сада», предварительно растворенные в 100 мл воды.

Шохина Татьяна Анатольевна, г. Вологда

УНИКАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА:

- Болгарский или сладкий перец называют витаминным рекордсменом за высокое содержание полезных веществ. По содержанию витамина С ему нет равных среди овощных культур. Благодаря этому он успешно выводит из организма холестерин и является отличным защитником от простудных заболеваний, для профилактики которых его желателен употреблять в пищу хотя бы понемногу, но каждый день.
- Сладкий перец содержит редкое вещество – кремний, который является составной частью соединительных тканей. В нашей крови его немного, но когда его не хватает, то в первую очередь начинает страдать нервная система. Ухудшается состояние волос, они становятся тонкими и ломкими, начинают выпадать вплоть до облысения. Соком перца успешно лечат частичное выпадение волос. Нужно пить сок не менее одного стакана в день регулярно. Лечение лучше проводить летом.
- Болгарский перец содействует понижению артериального давления, предотвращает образование тромбов, разжижает кровь. Перец также помогает укрепить кровеносные сосуды, улучшить память и зрение, снять отеки. Этот удивительный овощ благотворно действует на состояние кожи. Укрепляет ногти, волосы, кости, стимулирует работу желудка и поджелудочной железы.
- Перец способен поднять вам настроение, ведь в нем еще содержится и гормон радости. В шоколаде тоже есть гормон радости, однако в нем много сахара и жиров, способствующих накоплению в организме вредного холестерина.
- Кушайте каждый день салаты из свежего болгарского перца, пейте соки из него. Пусть это станет хорошей привычкой – иметь всегда на столе этот удивительный овощ. Красота плюс прекрасное настроение позволят вам полноценно прожить счастливую и прекрасную жизнь.

<http://tvoiugolok.ru>

9 идей оригинальных заготовок

(Окончание на с. 19)

Самое простое в разделе чипсов – ЧИПСЫ ЗАГотовочные. Заготовки для супов и борщей, да просто для разных блюд. Например, пастила из молотых квашеных и соленых томатов с морковкой и луком, чесноком, перцем, пряностями. Хочешь – в борщ, а хочешь – жуй как деликатес.

В «Издри» мы готовим СПЕЦИИ И ПРИПРАВЫ. Не покупные с загадочным составом, а настоящие! Мелем сухой сладкий перец, и получаем паприку – ни на каком рынке такую не найдешь! Сушим и чеснок, и зелень, и морковь, и лук. Смешиваем все это – получаем готовые суповые смеси.

Милое праздничное украшение стола на пикнике – СУХИЕ «КАНАПЕШКИ». Например, измельчаем вареные картошку, свеклу, морковь. Смешиваем с солью, пряностями. В свеклу и морковь добавляем пюре картофеля для связки, чтобы при сушке не рвались. В картошку вмешиваем жареный лук, соль, специи. Все это сушим на листиках. Важно не пересушить – оставить мягковатыми. Отдельно сушим нежирную мясную колбасу или ветчину. Все это режем на квадратики и нанизываем на зубочистки.

Другой вариант – пастила из листьев салата с зеленью (весной их девать некуда!), кусочки сыра и хлеба.

Арбузы на Урале – помогает прививка!

Наш уральский климат не дает нам расслабиться, каждый год – настоящий «экстрим». Лето у нас короткое и далеко не жаркое. А как хочется выращивать разные вкусности, например, арбузы!

Раньше я выращивала арбузы обычным способом: 20-25 дневную рассаду высаживала в грунт примерно в конце мая, когда хорошо прогреется земля, и тщательно ее укрывала. В случае теплого лета арбузы хорошо нарастают и давали неплохие урожаи. Вкус был отменный, некоторые экземпляры вырастали весом не менее 9-10 килограмм. Первые арбузы мы снимали в конце июля или в начале августа, и далее они поспевали до сентября. Но в августе приходили и проблемы: наступали холодные ночи, начинали лить дожди, на арбузы нападали фузариоз, и спасти урожай было просто невозможно. Однажды я наткнулась на статью о прививке огурцов, дынь, арбузов на тыкву. Любопытство одолело, решила попробовать — вдруг получится?

ПРИВИВАЕМ АРБУЗ НА ЛАГЕНАРИЮ

Семенам арбуза и лагенарии для прорастания нужна температура на уровне 25-28 °С. Субстрат для посева делаю рыхлым: земля + кокосовый субстрат и вермикулит в соотношении 1:3. В первые дни после всходов

подсемядольное колено сеянцев вытягивается, что упрощает процесс прививки. Семена лагенарии прорастают немного быстрее, чем арбузные, поэтому их можно посеять на несколько дней позже. К прививке можно приступать при полном разворачивании семядольных листочков у сеянцев. И у лагенарии, и у арбуза первый настоящий лист должен быть в самом начале развития, (5-6 день от появления всходов). Стебли сеянцев должны быть прямыми и не тонкими, иначе «хирургическую процедуру» они пережить не смогут.

За день до прививки сеянцы необходимо полить, чтобы ткани растений были упругими. Очень аккуратно извлекаем сеянцы из субстрата, кладем на стол. Лезвие для прививки нужно взять очень острое, новое. На подсемядольном колене сеянца лагенарии я делаю надрез примерно от середины высоты стебля сверху вниз, углубляясь незначительно, т.к. пересекать середину толщины стебелька не желательно, длина разреза составляет около 1 см (фото 1). На арбузе нужно сделать практически такой же

надрез, но только снизу вверх. На места надрезов не должна попасть земля. Непосредственно для прививки нужно вставить язычок привоя в язычок подвоя, и сделать это нужно максимально быстро (фото 2), после чего место прививки нужно зафиксировать или кусочком фольги (1,5 см на 5 см) или полоской из тонкого пищевого полиэтилена. Делать это нужно крайне аккуратно, чтобы при этом не раздавить стебли.

«Спаренные» растения сразу высаживаем в почвенную смесь, которую я от патогенов предварительно за три недели обработала препаратом «Восток ЭМ-1». Место прививки должно находиться над грунтом, заглублять сеянцы нельзя. Емкость с привитым растением я накрыла полиэтиленовым пакетиком.

Первые дни без необходимости тепличку лучше не открывать. Температуру необходимо поддерживать на уровне 22-24 °С. Прямые солнечные лучи противопоказаны, а потом, наоборот, растению нужно как можно больше света. На 5 день можно начинать проветривания, пару раз в день по 5-10 минут,



ЧТО НАМ ДАЕТ ПРИВИВКА?

Корневая система тыквы (для арбуза лучше других подходит в качестве подвоя тыква лагенария) более сильная, вдвое мощнее, проникает на большую глубину, привитые растения развиваются быстрее, раньше начинают плодоносить, урожайность их повышается. Привитые арбузы становятся более устойчивы к патогенной микрофлоре, абсолютно устойчивы к фузариозу, а также к неблагоприятным условиям выращивания, к холоду. Это особенно важно, ведь корневая система арбуза угнетается уже при температуре ниже 15 градусов.

в дальнейшем время проветривания можно постепенно увеличивать. Следите, чтобы растение не теряло тургор.

Далее начинается не менее важная и ответственная манипуляция – «пережимание» стебля у арбуза ниже прививки. Примерно через 4-5 дней после прививки стебель арбуза нужно немного пережать обычными плоскогубцами: как только раздастся характерный хруст, нужно остановиться и через два дня повторить процедуру (фото 3). К этому времени начинают выдвигаться и второй и третий лист арбуза. Настоящие же листья лагенарии нужно постоянно прищипывать. Примерно через 5 дней арбуз уже находится на полном «иждивении» лагенарии, т.е. полностью без корней, а у бедняжки лагенарии остались только семядольные листья. После того как «малыши» окрепли, пора их высаживать на постоянное место.

ГОТОВИМ МЕСТО В ГРУНТЕ

Ранней весной, как только смогли выкопать траншею, я уложила туда различные ветки, листья, которую я собрала на участке и в соседнем березовом лесу. Все это переслаивала землей и пересыпала «Сиянием 3», далее все сверху засыпала землей слоем не менее 20 см, которую полила «Востоком ЭМ-1», укрыла полиэтиленом и выждала 2 недели. Пока грядки в саду «зреют», я дома как раз занималась прививкой рассады арбуза.

В конце мая рассада сильно пошла в рост, и пришло время высаживать ее в грунт. Мешкать нельзя,

иначе пересадка переросшей рассады проблематична.

Перед посадкой в грунт я выкопала под каждый арбуз ямку размером 50 на 50 см и такой же глубины, заложила туда землю, смешанную с песком и вермикулитом. Субстрат рыхлый, ведь корневая шейка арбуза должна свободно дышать. Туда же добавила хорошо перепревший перегной. Свежий же перегной или, что еще хуже, навоз арбузы совершенно «не выносят». Пересадка прошла успешно, обошлось без потерь, каждый «питомец» был закрыт пластиковой бутылкой пятилитровки с отрезанным дном, крышки от банок были сняты, но в случае похолодания я их обратно закручивала на бутылки. Обе теплые грядки были закрыты укрывным материалом.

НА ГРЯДКЕ

После высадки рассады арбузов я убрала полиэтиленовую пленку с грядки, ведь днем было уже тепло. Поверх бутылок я накинула укрывной материал: и тепло, и рассада чуть притенена. Если похолодает, на ночь можно набрасывать на укрывной сверху еще и пленку. Постепенно я убрала пластиковые бутылки, оставив только укрывной материал. Укрытие в виде парника в целом было невысокое, именно оно позволило лучше сохранить тепло, идущее из теплой грядки. Если на лагенарии появлялись свои «родные» листочки, я их беспощадно убирала, но это были единичные листочки.

Арбузы после пересадки сначала «замерли», но потом через несколько дней маленько «очуха-

лись» и резко рванули в рост, что для меня было большим удивлением, т.к. нарастали они просто бурно, чего я раньше, когда растила безпрививочным способом, не замечала.

2014 год на Урале был для садоводов ужасный, явно «неарбузный». А у меня уже к июлю завязалось много арбузиков! Я так гордилась, предвкушая, что впереди еще июль и какой же у меня, должно быть, получится урожай. Но потом наступили июльские холода, все заливало дождем, моросило холодом. Закрывать грядку укрывным было невозможно, ботва на бахче разрослась так, что заполнила собой и соседние грядки, создав живую мульчу для соседей.

Около 15 арбузов я высадила без прививки, обычным способом. И в трудные июльские холода они, один за другим, благополучно «почили», не осталось ни одного жизнеспособного экземпляра. А привитые – жили! Их било ветром, мочило так, что они порой стояли чуть ли не в воде, им так не хватало тепла и солнца, но они жили! Было понятно, что им помогли «тыквенные» корни и теплая грядка.

К концу июля, когда стало теплее, бахча восстановилась. Я заметила бурный рост плодов арбуза – то тут, то там выглядывали «полосатики», появлялись новые. Вскоре мы уже лакомились. Они, конечно, не были большими и сладкими, как в прошлые годы. Но, несмотря на холодный июль, они даже не заболели. Не было никаких признаков фузариоза, который ранее скашивал урожай даже в теплое лето.

А еще мы знали: мы ели свои, гарантированно экологичные арбузы без нитратов! В этом году я, насколько не сомневаясь, буду вновь заниматься прививкой своих арбузов на лагенарию, так как не вижу иного способа наверняка вырастить достойный урожай в любое лето!

Светлана Даниленко,
ЦПЗ «Плодородие»,
г. Челябинск

УНИКАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА:

- Полезные свойства арбуза настолько велики, что его относят к народным лекарственным средствам.
- Благодаря минеральным солям (Mg, Mn, K, Ni, Fe) арбуз способствует кроветворению, полезен при анемии, после операций, общего наркоза и тяжелых болезней.
- Арбуз — очень полезная еда для беременных женщин: высокое содержание фолиевой кислоты благотворно сказывается на развитии и вынашивании плода.

- Благодаря мочегонным свойствам из крови при похмелье быстрее выводятся остатки алкогольных веществ.
- Семечки арбуза обладают сильным глистогонным эффектом.
- Выпаренный арбузный сок становится сладким арбузным медом.
- Толстая арбузная корка – замечательное средство от головной боли. При мигрени или сильной головной боли необходимо прилечь и положить арбузную корку на лоб и виски, через некоторое время боль утихнет.

- Однодневная арбузная диета легко снизит вес на 1-2 кг. Употребление арбуза в течение нескольких дней позволяет снизить количество лишней жидкости (вызывающей отеки), уменьшить количество жировых отложений, очистить кишечник от ненужных накоплений.
- Часто на рынках и в супермаркетах продают арбузы, напичканные нитратами для ускорения созревания и увеличения массы плодов, – таким арбузом легко отравиться.

Рецепт заготовки от Курдюмова

Арбузы на Изидри сушатся легко: вечером разложил, к обеду готовы чипсы! В арбузе 20% сахара. Если сгустить его с семь раз, это будет... сумасшедшая сладость! И пахнет свежим арбузом, и на вкус – арбуз. И полезные семечки становятся воздушными, хрупкими – легко съедаются. Точно так же сушится и дыня. Если вялить ее на солнце, она темнеет, становится кислой и приобретает «квашеный» запах – слишком много ферментов. Наша дыня остается сладкой и светлой, с легким вялым ароматом.

Природное земледелие: выращивание моркови

О выращивании моркови написано множество статей – не буду «перепевать» широко известные факты! Меня больше интересует описание примеров эффективного использования Природного земледелия с его девизом «Урожай и плодородие почвы – выше, работы – меньше, здоровье – лучше!» при выращивании отдельных культур.

И главным отличием является способ подготовки почвы. Большинство авторов предписывают перед посадкой моркови перекопать почву на штык лопаты, сделав ее рыхлой – «чтобы морковка кривой не выросла»...

В клубах Природного земледелия проводились эксперименты по посадке моркови в перекопанную и в поверхностно рыхленную почву – кривых морковок было примерно одинаково! А кривой морковка вырастает потому, что из-за чрезмерного полива гнивает ее центральный корень – вот тогда и растут боковые корни, искривляя морковку и превращая ее в забавные фигурки.

Я почву на своих грядках не перекапываю уже 10-й год.

Первые 6-7 лет рыхлил ее плоскорезом Фокина на 5-7 см и сажал семена моркови, как все: замешав их с песочком и рассыпая его по бороздкам, сделанным тем же плоскоре-

УНИКАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА:

- Клиническими испытаниями подтвержден положительный эффект от употребления морковного сока при различных онкологических состояниях. При употреблении морковного сока с целью лечения и профилактики опухолей и различных язв необходимо, чтобы сок был свежесжатым, а во время его употребления для лечения в пищу не поступали сахара, крахмалы и другие «легкие» углеводы.
- Чтобы организм быстрее усвоил провитамин А моркови, ее целесообразнее употреблять со сметаной или растительным маслом.
- Было установлено, что морковь содержит много натуральных антибиотиков-фитонцидов, хотя вы и не чувствуете резкого запаха. Если даже просто подержать во рту морковный сок или пожевать морковку, то количество болезнетворных микробов во рту резко уменьшается.

зом. И морковка росла без «массового искривления», подчеркну – на некопанной почве. Так зачем же тогда тратить силы на самую тяжелую работу – перекопку?

А последние 2-3 года я все овощи на грядках сажаю семенами даже без рыхления! Продавливаю канавки в освобожденной от осенней мульчи почве, сею семена и засыпаю их сверху компостом. Это еще экономит силы и увеличивает урожай!

Подготовка и посадка семян: всем известно, что семена моркови содержат эфирные масла, которые задерживают их прорастание до момента накопления в почве влаги. Обычно советуют вымыть эти масла из семян, замачивая в воде, нагретой до 50-60 °С...

В природе такого нет! Важнее обеспечить постоянную влажность и теплоту почвы, в которую посажены семена. Поэтому сразу после посадки я укладываю прямо на влажную почву с посеянными семенами полиэтиленовую пленку. Так образуется парничок: и почва теплее, и поддерживается постоянная влажность. Ведь испаренная вода не теряется, а оседает на пленке, конденсируется и возвращается в почву – постоянно тепло и влажно, что и необходимо для дружных всходов!

А при появлении первых ростков пленку снимаю. Ведь все посеянные в продавленные канавки семена лежат на одной глубине, а значит, и всходят одновременно.

Сажая так, еще время и силы экономим, т.к. не нужны поливы. И исключена опасность «залить» и потерять центральный корень!

Кстати, сажать морковь, по моему опыту, можно даже в июне, избавляясь тем самым от поврежденной морковной мухой, лет которой про-исходит в мае.

Прореживание обычно производят, выдирая часть морковин и повреждая при этом корни соседних плодов...

Я просто срезаю ботву «ненужных» морковин ножницами. Ведь основное питание (углекислый газ) растения получают из воздуха через листья (ботву), и лишённые ее морковины прекращают рост, «забитые» соседями.

Борьба с сорняками обычно производится прополкой с вырыванием их с корнями. Что, кстати, тоже повреждает корни моркови и приводит к размножению сорняков – из разрывов их корней растут новые...

Я начинаю бороться с сорняками еще до посадок, без особых усилий 2-3 раза (через неделю) срезая появляющиеся сорняки плоскорезом – сорняки не выносят повторяющихся подкосов.

А когда морковка достаточно подрастет, закрываю между рядами травяной мульчей толщиной в 5-7 см, которая отсекает от сорняков свет (в 3-5 раз меньше прополки), экономит от испарения влагу (в 2 раза меньше поливов) и препятствует образованию (после дождей и поливов) земляной корки. Какая экономия сил?!

Но не это главное... Главное, что, разлагаясь микроорганизмами (особенно при их размножении в мульче при поливах с «Востоком ЭМ-1»), растительные остатки оптимально, как в природе, кормят посадки, и плоды вырастают натуральными – полезными для здоровья! Не такие, как при подкормках минералкой...

Не надо дожидаться, когда морковка вырастет выше 5-7 см, чтобы сразу положить такой слой мульчи! Увеличивайте толщину мульчи постепенно вместе с подрастанием ботвы моркови. Даже небольшое «при-трушивание» почвы в между рядах мелкой травой из газонокосилки (при невысокой ботве) экономит влагу и увеличивает питание и рост моркови, хотя пока и не препятствует росту сорняков!

Вот такие «мелочи» Природного земледелия позволяют значительно облегчить выращивание моркови и увеличить урожай, полезный для здоровья!

Кстати: многие из описанных приемов так же эффективны и при выращивании других овощей...

Леонид Рябов, руководитель Петербургского клуба Природного земледелия, spbklubpz.ru

Морковная муха

КАК ЗАЩИТИТЬ ОТ НЕЕ УРОЖАЙ?
РАЗБЕРЕМ ПРИРОДНЫЕ
МЕТОДЫ ЗАЩИТЫ

1 Благоприятная среда обитания морковной мухи – это затененные участки и влажная почва. Грядку для моркови размещаем на открытых, возвышенных, солнечных, хорошо продуваемых местах. Готовим ее с осени.

2 Для того чтобы морковь не была кривой и многокорневой, надо позаботиться о почве. Она на 30 см должна быть рассыпчатая, рыхлая, без комочков, щепок, камешков, а также химических включений – ОДНОРОДНАЯ. Хвостик у моркови должен с легкостью (без препятствий) проникать вглубь почвы.

Прим. ред.: Такой она станет при систематическом внесении органики, посева сидератов, на органических траншеях через пару лет. В статье нет речи о тщательном перекапывании почвы.

3 Как только верхний слой почвы на грядке прогреется до +5-10°C, мы проливаем ее «Немабактом», разводя «хищную парочку» (нематоду с бактерией), которые приступят к очищению почвы от вредных насекомых и их личинок (личинки морковной и луковой мухи, проволочник, долгоносик, хрущ и т.д.). Затем рыхлим почву плоскорезом «Фокина», мотыгой или культиватором «Стриж», проливаем почву эффективными микроорганизмами («ЭМ-БИО», «Восток ЭМ-1»), «ЭМ-жидкостью», полученной от ферментации кухонных отходов, или «БакСиб К» — 0,5 стакана на 10 л воды), увеличивая содержание полезных микроорганизмов в почве, уменьшая содержание в ней возбудителей болезней. Обязательно грядку накрываем черной пленкой или черным укрывным материалом на 2-3 недели, чтобы сохранить тепло и влагу внутри грядки.



4 Как только наступил день посева, нарезаем плоскорезом Фокина бороздки, добавляем в них питательную смесь (биогумус или сапропель смешиваю с «БакСиб Р»), уплотняем их, проливаем водой с «НВ-101» (10 капель на 10 литров воды).

Внимание! Я никогда не пользуюсь покупным перегноем сомнительного происхождения. Именно в нем личинки вредных насекомых, грибы и бактерии, вызывающие болезни растений.

Семена моркови смешиваю с табачно-горчичной пылью или с горчичным жмыхом и провожу посев в борозды. Глубина заделки семян от 1-2 см, зависит от состояния почвы (тяжелая или легкая): чем легче, тем сею глубже. Плоскорезом Фокина почву с гребней возвращаем в борозды и обязательно уплотняем ее (должен быть контакт семян с почвой). Грядку проливаю раствором с «НВ-101» и накрываю светлым укрывным материалом плотностью 40 или 60 – для сохранения влаги в почве, чтобы она не покрывалась коркой и не препятствовала дружным всходам. Также укрытие препятствует вылету морковной мухи.



5 Как только показались всходы, укрытие снимаем, плоскорезом аккуратно подрезаем сорняки, пинцетом прореживаем всходы. Почву между растениями просыпаем горчичным жмыхом и укладываем первый слой мульчи. В начале грядки, в середине, в конце или по бокам высаживаем несколько разных растений, выделяющих сильный запах (низкорослые бархатцы, календулу, чеснок, лук, укроп, курительный табак). Над грядкой устанавливаем мини-парник с легким укрывным материалом. Как только морковка подрастет, мини-парник убираем, повторно прореживаем всходы, просыпаем по первоначальной мульче табачно-горчичную пыль и добавляем свежий слой мульчи (слой мульчи должен быть не менее 5-10 см), чтобы не было проблем с почвой, тогда в земле сохраняется влага и туда не может проникнуть морковная муха для откладки яиц. Между рядами морковки можно положить ватные тампоны, смоченные березовым дегтем, сильный запах которого отпугивает не только морковную муху, но и других вредителей.



6 После того как выдернете морковку, отверстия от нее обязательно заделайте почвой и мульчей, чтобы морковная муха не проникла в почву. Ботву от моркови уберите подальше от морковной грядки.

Все вышеперечисленные мероприятия помогут вам получить урожай моркови и сохранить его от морковной мухи. При опросе садоводов, у которых морковная муха повредила урожай, выяснилось, что почва не была прикрыта слоем мульчи, то есть они своими руками создали условия для ее проникновения в землю и появления потомства – голую почву со щелями и земляными комочками.

Полную версию статьи можно посмотреть на сайте [«vozrozhdenie-zemli.ru»](http://vozrozhdenie-zemli.ru)

Красноярский ЦПЗ «Возрождение земли». Руководитель Силкина Галина Павловна

Кто такой Макоська? Это – герой нашей детской рубрики. Летом он приезжает к бабушке Наташе в гости. Вообще-то его зовут Санька и он уже большой: почти что пошел в школу.

Шустрый он, внучок-то, непростой, везде нос сует, все спрашивает... Но добрый. Макоська и есть! Макоська – это всё равно что «ребенок» ласково. Так ласково называли ребятшек наши пра-пра-пра-бабушки в далеком прошлом. Бабушка говорит, что в древности была такая богиня – Макошь. Она помогала всем мамам, бабушкам и детям. И детей поэтому звали Макоськами.

Чаепитие с Макоськой

(РЕЦЕПТЫ СЛАДКИХ ЗАГОТОВОК ДЛЯ ДЕТЕЙ И ВМЕСТЕ С ДЕТЬМИ)

Макоська не ел конфеты. Дома ему никто их не навязывал, когда угощали в гостях – брал. Но много съесть их не мог, они казались сладкими до липкости, от них оставался неприятный вкус во рту, а потом начинало чесаться за ушами. Дома были другие вкусности. Мама и бабушка готовили их сами, а Макоська – помогал.

Когда с дачи привозили вишню, то бабушка с Макоськой делали ВИШНЕВЫЙ ИЗЮМ. Для этого на специальной машинке убирали косточки, потом вишню складывали в таз, совсем чуть-чуть насыпали сахар и оставляли на ночь. Утром сироп сливали в бутылку и ставили его в холодильник, из него получался вкусный морс. А ягоды сушили в сушилке. Готовая вишня была сильно похожа на красный изюм, но вкуснее!

На чаепития в школу все приносили покупные рулеты. И ждали, когда Макоська достанет своё. Иногда он приносил КРАСИВУЮ пастилу, а иногда пастилу, как рогастики. Чтобы досталось всем, приходилось самому раздавать угощение ребятам поровну. Рогастики кусались как ириски, но были не такие сладкие. У взрослых от них не вылетали пломбы, и они были НАСТОЯЩЕГО ВКУСА: клубничного, малинового или смородинового со сгущенкой, смотря из чего их сделала бабушка.

Когда приходили гости, то все садились пить чай с КРАСОТОЙ! Гости спрашивали, в каком чайном магазине мы купили такую ВКУСНЯТИНУ. Мама улыбалась и обещала передать эти добрые слова бабушке. В нашей семье даже ребенок знает: чтобы сделать такие вкусности к чаю, не обязательно ходить в магазин. Все для этого растет на даче!

Когда Макоська и сестра простывали, вместо аптечных пастилок мама давала свои, запасенные с лета. Это были травы, перекрученные на мясорубке и замешанные на банане. Какие травы? Ну, мамы и бабушки всегда лучше чувствуют, какие травы замешать в пастилу для своих маленьких Макосек. А банан – он тоже лечебный, от него кашель проходит!

На столе на кухне всегда стояла корзинка с сушеными яблоками. ЭТО БЫЛО ВКУСНЕЕ, ЧЕМ ЧИПСЫ! Вы скажете, ничего тут особенного? Не знаю. Но съедаются они всегда в первую очередь, мама не успевает подкладывать. Здорово, что яблок в этом году очень много! И все равно, даже те яблочки, что упали с дерева, в ход пойдут!

Старшей сестре уже разрешали готовить самой, и она варила из яблок ВЗВАР. Вернее, как варила... Утром насыпала в кастрюльку сушеных яблок и ягод, заливала кипятком из чайника, закрывала крышкой и накрывала полотенцем. К обеду – готово! Как компот по вкусу, только витамины не сварились.



Живая капуста

Хотите вкусную квашеную капусту, приготовленную своими руками? Казалось бы, сейчас все можно купить, и приготовленную капусту в том числе: на рынках у бабушек, в магазинах и т.д. Но действительно ли ее квасили? Зачастую рыночную капусту просто подгоняют «по вкусу». Добавляют уксуса, сахара, усилители вкуса, и хорошо, если на этом остановятся. В старый рассол закладывают свежую капусту, и через три дня снова выставляют на продажу. О санитарных условиях, в которых была приготовлена и хранилась капуста, можно рисовать себе наивные картинки. Мамы и бабушки, если вам дорога семья, квасьте капусту сами, ведь это так просто!



УНИКАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА:

Капуста содержит витамины В1, В2, В3, В9, С, Е и редкий витамин U, а также микро и макроэлементы: К, Са, Мп, Р, Na, Fe, Mg, F, Mo и др.

- Свежие листья капусты настолько богаты полезными элементами, что на их основе в фармакологии делают лекарственные средства.

- Капуста способствует снятию похмельного синдрома. Опьянение происходит в гораздо меньшей степени, если употреблять капусту перед выпивкой. Если же выпить капустного рассола после выпивки, похмелье постепенно будет уходить.

- Сухой капустный сок является активным противовоспалительным средством в фармакологии.

- Диетические способности капусты обусловлены не только ее низкокалорийностью. Благодаря тартроновой кислоте, она препятствует превращению углеводов в жир. Только надо помнить, что для достижения эффекта капусту надо есть в свежем виде (достаточно по 200 г в день), так как при нагревании эта кислота разрушается.

- Свежие листья капусты хорошо помогают при различных ссадинах, ушибах и воспалениях.

- Сок из капусты помогает сохранить голос при проблемах с голосовыми связками.

- Для лечения ожогов можно на обожженные участки кожи нанести кашу из свежих листьев капусты, измельченные и соединенные с сырым белком куриного яйца.

- Капуста прекрасно подходит диабетикам, так как нормализует уровень сахара в крови.

ПОЛЬЗА КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Способов и рецептов приготовления капусты много. Ее квасят, солят, маринуют... Я выделяю **квашеную** капусту — из-за ферментов. Именно квашеная капуста обладает исключительной пользой для организма человека, ведь ферменты, полученные в результате брожения, — это то, что необходимо живому существу. Именно ферментированная пища является уже полупереваренной и легче усваивается организмом.

Илья Мечников, знаменитый русский учёный, выяснил, что люди болеют в основном из-за самоотравлений. Он доказал, что даже такие естественные, как нам казалось, возрастные изменения, как старение и слабоумие, зависят еще и от патогенных бактерий, находящихся в нашем организме. Продукты жизнедеятельности бактерий-патогенов, находящихся в кишечнике, отравляют наш организм, да и нашу жизнь! Но есть способ разрушить действие бактерий кишечной палочки. В этом нам и помогают ферменты.

Мечников провел обширные исследования, благодаря которым выяснилось, что люди, употребляющие продукты, богатые молочной кислотой, обладают завидным здоровьем, большой физической силой, выносливостью, неутомимой активностью и являются долгожителями (до 100 лет и больше). Квашеная капуста у таких людей являлась основным поставщиком бактерий, полезных для кишечника. Эта же капуста богата необходимыми ферментами.

Естественно, в наше время люди тоже хотят быть здоровыми, и хотелось бы получать именно такую, полезную капусту. Настоящую, хорошую капусту, конечно, лучше вырастить самим, ведь благодаря методам природного земледелия она действительно полезная и экологически чистая.

Откуда мы получаем зимой **витамин С**? Мы привыкли считать, что

им богаты цитрусовые. Оказывается, и квашеная капуста содержит его много — около 30 мг витамина С на 100 гр. Способ закваски может повышать содержание витамина С до 70 мг на 100 гр. А это уже почти полная суточная норма этого витамина! В квашеной капусте содержится калий (почти пятая часть суточной нормы). **Калий** важен как профилактический элемент против образования камней в организме. Калий снимает спазмы мышц, нормализует ритм сердца, укрепляет нервные клетки, нормализует давление. И именно к весне организму начинает не хватать. Квашеная капуста содержит **холин** — вещество, нормализующее жировые обменные процессы. Также она — источник селена, который очень важен ослабленному организму. **Витамин U**, содержащийся в квашеной капусте, — уникальное вещество! Он обладает сильным противовоспалительным действием. Таким образом, домашняя квашеная капуста приводит в порядок весь наш организм.

ВЫБИРАЕМ КАПУСТУ ДЛЯ КВАШЕНИЯ

Я всегда беру только белокочанные сорта, пригодные для квашения. Об этом нормальные производители семян пишут на пачках с семенами. Если вы выбираете капусту на рынке, то берите именно белые кочаны. Обратите внимание на кочерыжку, какого цвета толстые жилки капустного листа у кочерыжки. Зеленые и выпуклые? — Тогда это не ваш вариант. Выбирайте кочан с белыми листьями, плоскими и белыми жилками. Эта капуста будет сладкой, хрустящей в квашении.

САМЫЙ ПРОСТОЙ РЕЦЕПТ КВАШЕНИЯ

Это мой любимый, чрезвычайно простой способ квашения, которому меня научила соседка. Плюс этого

способа — чрезвычайно вкусная капуста! Никто не остается равнодушным, попробовав мою квашеную капусту: сочная, белая, хрустящая, но и не жесткая, а какая-то скрипучая, что ли. А добавить туда лучка репчатого, маслица подсолнечного душистого, да с чёрным хлебушком!

Итак, нашинковали капусту и натерли морковь. Подготовили 3-литровые банки и пластмассовые крышки, хотя я обычно закрываю вакуумными — удобнее. На дно укладываем сухие зонтики укропа, 4-5 зернышек душистого перца горошком. Можно добавить 1-2 листика лавра. С пряностями не переборщите, указанного количества достаточно. Отдельно готовим рассол, сколько потребуется. Капуста должна быть вся покрыта рассолом. На 3-х литровой баллон (банку) уходит примерно 1,5 литра рассола. *Состав рассола: на 1 литр воды — столовая ложка соли, столовая ложка сахара.*

Воду я использую сырую, питьевую (отфильтрованную, родниковую — кто какую пьет). Нашинкованную капусту вместе с морковью укладываем плотно в банки, уминая ее рукой или деревянным пестиком. Заливаем рассолом. Прикрываем крышкой, вниз ставим поддон или тарелку. И в теплое место.

Через два дня капуста начинает пениться и подниматься, а значит, бактерии размножились и заработали — вот и пригодился поддон. Лишний рассол стекает туда. 5-10 раз за день я протыкаю капусту длинной вилкой — выпускаю из нее лишние газы. Если этого не делать — капуста будет мягкой, а мы любим хрустящую. Рассол становится густым, тягучим и мутным, процесс ферментации идет. Но через 3-5 дней рассол стал жидким и прозрачным, капуста — скрипучей, умеренно кислой, мы убираем её на холод. Закрываем ЭМ-крышками. Можно угощаться и оздоравливаться!

Единственный минус у этой капусты — она не для длительного хранения. В течение двух недель ее надо съесть, потом капуста размягчается. И уже на вкус не такая, как была. Поэтому я готовлю капусты 3-4 баллона, и когда партия подходит к концу — готовлю следующую. Но так было раньше, пока я не подружилась с «Востоком ЭМ-1».

КАПУСТА УНИКАЛЬНАЯ — «ПО-ВОСТОЧНОМУ»!

С опытными хозяйками хочу поделиться моим ноу-хау. «Восток ЭМ-1» — это очень качественный продукт, изготавливаемый на японском оборудовании и под контролем разработчика ЭМ-препаратов Териу Хига — нужный и полезный всему живому на нашей планете ЭМ-препарат, где ЭМ — полезные бактерии.

Чтобы увидеть, как поведет себя капуста с «Востоком ЭМ-1» и без него, заложим маленький эксперимент. Самое важное, когда проводишь опыт, чтобы был контроль (работа как обычно) и опыт — применение новшества (в нашем случае — с «Востоком ЭМ-1»). Необходимо, чтобы сорт, условия проведения (свет, тепло и т. д.), состав рассола — все было одинаковым.

У меня было два баллона с капустой. В один баллон, пометив его зеленой крышкой, при заквашивании добавила 1 столовую ложку «Востока». Семье я не сказала, где какая капуста и в чем различие, чтобы у них не было предвзятого мнения. Просто наблюдала, из какого баллона они выбирают, когда садятся за стол. Сначала брали квашенку из обоих баллонов, но потом быстро переключились на зеленую крышку — с «Востоком». На вкус капуста не то что бы сильно отличалась. У «восточной» капустки был особый шарм. Тонкий, помягче вкус, и рука сама тянулась. Теплее и роднее. Я называю это синдромом маленького ребенка. Вы знаете, когда животные болеют, они отыскивают полезные растения и травку для себя. Так же поступают беременные женщины и дети, когда при нехватке определенных микроэлементов кушают глину, мел и т. д.

Глядя на то, как быстро капуста подходит к концу, я успела отложить маленькие порции в два разных стаканчика по 200 г, пометив опять «восточную» зеленой крышкой. Мне ведь хотелось довести эксперимент до конца. Думалось мне, что с «Востоком» капуста быстрее станет мягкой и не очень вкусной, т. к. бактерии работают, а обычная дольше будет сохранять хрустящие свойства. Но получила совершенно неожиданные результаты.

После недели нахождения обоих стаканов с капустой на прохладном кухонном подоконнике ничего особенного не произошло. Прошла вто-

рая неделя — все остается по-прежнему. На третьей неделе я открыла на пробу стакан с обычной капустой, как вдруг на меня вылетел рой мушек дрозофил. Откуда взялись?

Под зеленой крышкой, с «Востоком», мушек не было. Может быть, в первом случае крышка прилегала не плотно? Пробую на вкус обе капустки — обычная уже с каким-то привкусом. Оставляю на три дня приоткрытыми оба стакана с капустой. Приглашаю мушек и на «восточную». Через три дня заглядываю — на обычной мушки с радостью бегают, на «восточной» их нет.

Обычная капуста, контрольная, изменилась — рассол стал мутным, белесым и с неприятным запахом. Пробы ее уже не хочу. «Восточная» не изменилась совсем — вкусная, кушать можно с удовольствием. Прошло еще три дня, и я закончила эксперимент. Не хотелось плодить мушек в доме. Обычная капуста пропала и стала недвусмысленно заявлять о себе запахом, семья возмутилась. «Восточная» капуста совершенно не изменилась, оставаясь приятно пахнущей и вкусной. На крышке обычной капусты были личинки мушек — плодились они там с радостью.

Выходит, я нашла нужные бактерии для заквашивания продуктов, как и те, которыми пользовались в старые времена, чтобы капуста, оставаясь качественной, полезной для здоровья, дольше хранилась. И эти бактерии — в «Востоке ЭМ-1».

Я провела уже три эксперимента с применением «Востока» на ферментации пищевых продуктов: яблочный сидр, домашнее виноградное вино, квашеная капуста. Во всех трех случаях работа с «Востоком» — лучше. Полученные продукты богаты нужными ферментами, о которых говорил Мечников. На очереди моченые яблоки, армянская заготовка из квашенных осенних овощей под названием «Лобио» — мои опыты продолжаются!

Желаю вам вкусной капусты, здоровья и полезных бактерий вокруг!

Ваша Инна Станиславская, г. Ессентуки



Сосед, чем свеклу удобрял?

Почва на моем участке раньше давала слабые урожаи. Но по мере изучения агротехники природного земледелия я приобрел уверенность в том, что ее можно сделать плодородной. Каким образом? Об этом я и хочу рассказать. И сделаю это на примере свеклы.

Еще прошлой осенью грядки, предназначенные для посадки свеклы, взрыхлил и полил раствором агрономически полезных микроорганизмов. Использовал такие препараты, как «Сияние 1» и «Сияние 2» («Бак-Сиб»). Ранней весной также пролил почву этими биопрепаратами для скорейшего пробуждения полезных почвенных микроорганизмов. Грядки не копал, а лишь взрыхлил верхний слой (5-7 см) с помощью плоскореза Фокина.

Перед посевом семена свеклы обработал полезными микробами. Этот прием помог активизировать всхожесть семян, вызвал бурное пробуждение к жизни зародышей. К тому же при такой обработке не было необходимости дополнительно обеззараживать семена раствором марганцовки, так как сам препарат выполнил эту функцию.

После посева семян в грунт появились всходы свеклы и сорняков. Последние уничтожил плоскорезом, потом взрыхлил и замульчировал почву скошенной травой. Один раз в неделю поливал грядки тем же «Сиянием» и укладывал новый слой мульчи (3-5 см). Мульча защищала землю, создавала благоприятные условия для червей и микроорганизмов, а со временем превратилась в гумус. Пропалывать сорняки мне не пришлось совсем и, хотя лето выдалось жарким, грядки часто не поливал, так как мульча сохраняла влагу.

Я понял, что к любому живому существу, в том числе и к почве, надо относиться бережно. Что для этого нужно? В-первых, прекратил перелопачивать землю два раза в год, заменив этот прием рылением поверхностного слоя на глубину около 5 см. Этим самым я сохраняю структуру почвы и помогаю ей дышать в поверхностном слое. Во-вторых, следует помочь почве восстановиться, то есть вернуть ей те живые организмы, которые погибли.

Здесь мне неоценимую помощь оказала микробиологическая технология. Внесенные в почву полезные микроорганизмы утилизируют органику, перерабатывают ее в легкоусвояемую для растений форму, борются с вредными микроорганизмами, подавляют их рост и фиксируют минеральные элементы. На живой, богатой гумусом почве растения быстро развиваются и дают хороший урожай. Изобилие питания и лучшие условия делают растения здоровыми. Они в значительно меньшей степени подвергаются действию болезней и насекомых-вредителей, чем на истощенных почвах. Благодаря этому значительно повышается урожайность, улучшается вкус плодов, а также продлевается период их сохранности.

Каков же итог применения такой биотехнологии? Урожайность свеклы на моих трех грядках возросла в 1,3—3 раза. И все это без ядохимикатов и минеральных удобрений! Если подсчитать стоимость биопрепаратов в соотношении с полученной прибылью, то она составила лишь 6 процентов дополнительного дохода от продажи прироста свеклы.

Виктор Артюхин

ЭМочки для осени

В ассортименте ЭМ-препаратов есть такие, которые используются сухими, а есть – жидкие. В чем разница? Какие из них лучше использовать осенью и можно ли их готовить самостоятельно?

ЧТО ТАКОЕ ФЕРМЕНТАЦИЯ

Ферментация – это неполное разложение органики, распад как бы идет вполсилы, задерживается на промежуточной стадии. При этом органика малозаметно внешне, но сильно меняет свойства и состав материала, как бы становится более податливой. Органика становится пригодной для различного дальнейшего использования. Кратко смысл ферментации можно охарактеризовать как изменение состава органики (с появлением новых веществ) с помощью ферментов микроорганизмов.

Практически применение ферментированной органики вместе с жидким ЭМ-препаратом дает усиление эффекта от попадания ЭМ в почву. Эти новые вещества ценны в почве сами по себе, но они еще и работают как катализаторы процессов – все происходит быстрее.

СУХОЕ УДОБНЕЕ ОСЕНЬЮ

Осенью сроки использования ЭМ-препаратов ограничиваются температурным режимом: при постоянной температуре ниже 15 градусов снижается эффективность ЭМ-обработки почвы. Микроорганизмы должны заселиться, найти еду, размножиться до нужной концентрации. Если же мы для осенней обработки почвы используем полуготовый продукт – отруби, ферментированные эффективными микроорганизмами (далее – ОФЭМ), то эффект ускоряется, а, значит, у нас есть еще время для проведения этой полезной операции.

Особенно хорошо обработать ОФЭМ листья под деревьями в саду после листопада, просто разбросав небольшое количество поверх листьев. Это способствует обеззараживанию опада от патогенной микрофлоры и ускорению возврата полезных веществ в круговорот. В таком случае нет необходимости выскрести сад от листьев, нарушая природные процессы. К весне листья просто исчезнут, накормив собой почву под деревьями.

ОФЭМ удобно использовать, если есть ограничения в воде (воду уже отключили). Просто рассыпаете живые отруби, как бы присаливая, по необходимой поверхности, ничего разводить большими объемами воды не нужно.



ЛЕГЧЕ, ЧЕМ ЖИДКОСТЬ

Еще одно свойство ферментированных отрубей – их легкость в сравнении с жидким ЭМ-препаратом. Это позволяет распределяться им равномерно в толще или на поверхности обрабатываемой органики, не уходить в глубину, на дно, что важно, к примеру, при применении в наружном туалете. В компостной куче или на теплой грядке ЭМ-раствор, политый сверху, быстро проникает вглубь кучи. А ЭМ, «сидящие» на отрубях, просыпанные равномерно по мере закладывания кучи из расчета 1 стакан на 1-2 м² через каждые 20 см органики, спокойно работают там, куда их и поселили.

Кстати, об утилизации отходов в туалете: практика «пудр-клозетов» – нормальное явление в Северной Европе, и посыпать после себя из специального ведерка, «припудрить» – все равно, что смыть в благоустроенном туалете. Наверное, эта привычка может стать полезной и для наших дачных «домиков с сердечком».

ОФЭМ ощутимо легче по весу, чем растворы. Ими просто легче обрабатывать физически, что может быть важно для людей с заболеваниями и ограничениями по здоровью.

Хороший эффект дает добавление ОФЭМ в лунки и под кусты при осенней пересадке, в горшки комнатных растений. Здесь будьте благоразумны с дозой внесения: нужно лишь чуть «присолить» почву, а затем ее прорыхлить. При использовании для комнатных есть один нюанс: если спустя некоторое время после добавления в почву ОФЭМ вы обнаружили сверху плесень, не удивляйтесь – значит, микробы начали свою работу, микрофлора в горшке начала меняться.

ДЕЛАЕМ ОФЭМ САМИ ИЗ «ВОСТОКА ЭМ-1»

Компоненты, пригодные для приготовления ОФЭМ, довольно разнообразны: отруби риса, пшеничные отруби, порошок кукурузы, шелуха риса, гречихи, рисовая солома, отходы хлопкового производства, сухие измельченные волокна, порезанные сорняки, опилки, остатки урожая, мука грубого помола, рыбьи кости, экскременты любых животных, кухонные отходы, морские водоросли. Особенно любят ЭМ кушать отруби риса. Рекомендуем использовать хотя бы три типа органических веществ, чтобы увеличить микробное разнообразие. **Приветствуется** добавление при приготовлении ферментированной органики опилок или активированного угля, цеолита, золы, водорослей, злаков. Эти пористые материалы улучшают физическую структуру почвы, ее емкость. Они становятся как бы кровом для ЭМ. А сладкие компоненты (патока, сахар, варенье, различные сиропы от старого варенья) ускоряют процесс. Для приготовления ОФЭМ вам понадобится **вода**. Ее количество зависит от влажности используемых компонентов. В идеале вода должна быть полностью связана ими.

В самом простом случае нам нужны на 150 л органики (возьмем отруби): препарат «Восток ЭМ-1» – 150 мл, вода – 15 л.

Анаэробный (бескислородный) способ приготовления ОФЭМ

1. Растворить «Восток ЭМ-1» в отстоянной, желательной теплой (до + 30 °С) воде.

2. Полученным раствором пролить органическую массу и хорошенько перемешать до однородной смеси. Влажность должна быть приблизительно 30-40 %. Вы можете проверить её, сжав горсть в руке. Сжатая масса не должна терять своей формы, но рассыпаться при слабом прикосновении пальца.

3. Поместить смесь в полиэтиленовый мешок, хорошо уплотнить, завязать и укрыть от попадания солнечного света.

Время ожидания: летом – до 7 дней, осенью и весной – больше 10 дней.



Зимой контейнер должен быть помещен в теплое помещение для ускорения ферментации. Готовность можно определить по пресному ферментированному запаху. Если присутствует кислый и гнилой запах, это указывает на испорченный продукт.

Аэробный тип приготовления ОФЭМ

Отличается тем, что смоченная ЭМ-препаратом органика рассыпается по сухому полу и накрывается мешковиной, соломенными матами или подобным материалом. Берегите от дождя! В аэробных условиях температура может повышаться. В идеале температура должна сохраняться около +30...+37 °С. Контролируйте, если температура превысит +40 °С, перемешайте ОФЭМ хорошенько, чтобы аэрировать его.

Признаки готовности – те же, возможно появление на поверхности белой плесени – это нормально.

Приготовленная ферментированная органика должна быть использована в ближайшие дни после достижения готовности. Если же требуется хранение, то насыпьте ее на подстилке в тени в хорошо проветриваемом помещении, просушите хорошенько и затем насыпьте в полиэтиленовые мешки. Оберегайте от порчи грызунами, они действительно любят эту живую органику! В течение 1,5-2 месяцев ОФЭМ не теряет своей эффективности.

Попрактикуйтесь в приготовлении ОФЭМ несколько раз с разной органикой, найдите свой способ. Это не сложно. Просто для отработки процесса нужно немного практики.

УТИЛИЗИРУЕМ С ОФЭМ КУХОННЫЕ ОТХОДЫ!

Для этого отходы укладывают в «ЭМ-контейнер Биoutilизатор» слоями 5-8 см. Каждый слой присыпают 1 ст. ложкой ОФЭМ и обрабатывают раствором препарата «Восток ЭМ-1» в концентрации с водой 1:100. В результате образуется ЭМ-компост в виде ферментированной органической массы и ЭМ-жидкость, которую можно использовать для устранения нечистот и жировых отложений в канализационной системе. Достаточно 1 раз в месяц заливать по 1 стакану ЭМ-жидкости в раковину и унитаз.

Как «Изидри», только дешевле?!

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ТЕХ, КТО ИЩЕТ СУШИЛКУ

Всем хороша сушилка «Изидри», только цена «кусается». Чем она лучше? Тем, что на ней сушатся пастилы? Ведь появились и другие сушилки с боковым обдувом лотков? Стоит ли переплачивать за импорт? Разберемся подробнее.

Новинка российского рынка: «новая сушилка», которая в рекламе позиционирует себя как полный аналог «Изидри-1000». В июне 2015 года мы купили для тестирования эту другую сушилку.

Тест состоял в следующем: одновременно провели цикл сушки на двух сушилках – Ezidri ULTRA FD 1000 и новом недорогом аналоге российского производства. Сушили: бананы, груши, нектарины, яблоки. Заполнили по 10 поддонов. На «новой сушилке» есть два фиксированных режима – 40°C и 60°C, на «Изидри-1000» температура выставляется вручную от 35 до 65°C – сколько нужно для данного продукта. Выбрали 60°C для обеих сушилок.

Наши наблюдения:

Уже по внешнему виду и даже весу сушилки отличаются. Высота поддона «новой сушилки» 40 мм (что вроде бы лучше – у Ezidri 30 мм), вес поддона 0,616 кг (у Ezidri 0,292 кг). Пластик разный: у Изидри – гладкий, монолитный, а у аналога он пористый. Опытные люди знают: когда продукты присыхают, то отмыть в таком случае будет проблематичнее. Вроде мелочь, но «удовольствие» от оттирания присохшего нам уже приходилось испытывать раньше на дешевых сушилках. Куда удобнее замочить поддоны из нормального пластика в тазу на 15 мин и ополоснуть потом чистой.

Однако истинная разница в пластике – серьезнее. При встрече с Ке-

вином Андерсом, «отцом» «Изидри» из Новой Зеландии, был прямо задан вопрос: почему ваши сушилки стоят так дорого? Выяснилось, что самое дорогое в них – пластик. Но Кевин никогда не откажется от него ради удешевления прибора – в пластике «Изидри» отсутствует загуститель Бисфенол А (продукты после контакта с этим пластиком становятся вредными для человека). Цена сушилки-аналога невысока...

Для того чтобы оценить вкусовые качества высушенных фруктов, нужно быть гурманом. Какая разница, какой привкус у высушенных продуктов? – Не скажите! От того, есть ли посторонние привкусы или нет, зависит, будут ли ваши дети есть сушеные яблоки вместо семечек или чипсов. При пробе высушенных фруктов в результате теста мы заметили: на Ezidri чувствуется долгое приятное послевкусие. На «новой сушилке» послевкусие минимальное и... что-то во вкусе не так. Может, в этом и проявляется дешевый пластик?

Яблоки на сушилке-аналоге высохли чуть быстрее, ищем причину. Мы выставили температуру сушки – 60°C. Фактическая температура на выходе: у «новой сушилки» более 69°C (у Ezidri 59,8°C). У «новой сушилки» на режиме 40°C – фактическая температура примерно 47°C. Мелочь? Смотря для чего вы сушилку берете! Если вам нужны сохраненные витамины и энзимы, то помните: энзимы погибают при температуре более 40°C. И если вы выставили 40°C, то по факту было 47°C. На Ezidri можно сохранять все энзимы, так как заданный температурный режим и фактическая температура совпадают и температуру можно выставить даже 35°C.

Еще некоторые технические подробности, которые были обнаружены при тестировании: у Ezidri спи-

раль греется 3,53 сек., остывает 5,9 сек. У «новой сушилки» спираль греется 14 сек., остывает 15 сек. Ezidri более «приемистая», что ли.

А вот это уже серьезно: термопредохранители у «новой сушилки» – 169°C, у Ezidri – 94°C. Что такое термopредохранитель, мужчинам объяснять не нужно. Поэтому специально для женщин: это такая небольшая штука, которая расплавится и выключит питание от сети, если нагреется до такой-то температуры. Ставится она на случай, если двигатель выключился (неисправен), а ТЭН продолжает нагреваться. Т.е. прежде чем у сушилки-аналога сработает такой предохранитель, он должен нагреться до температуры, при которой мы печем пироги в духовке. Становится понятно, что до момента расплавления вставки-предохранителя и прекращения подачи напряжения на спираль нагревателя все вокруг расплавится и обуглится.



Знал ли об этом производитель?

Видимо, да, судя по тому, насколько строго он предупредил нас в Требованиях безопасности:

– Не включайте эту сушилку в сеть без крышки.

– Во избежание возгорания при сушке мелких трав и корней периодически выключайте сушилку и проверяйте наличие остатков продуктов в корпусе тепловентиляционного блока.

– В случае внезапной остановки электровентилятора отключите сушилку от сети.

– Время непрерывной работы сушилки – 48 часов. После чего обязательно нужно отключать ее и давать остыть не менее 2 часов.

– Во избежание возгорания ставьте сушилку на жаростойкую поверхность.

– Данное изделие не предназначено для пользования людьми с недостатком опыта и знаний.

Как все оказывается непросто! Прочитав последний пункт, начинаем очень неуверенно себя чувствовать: хватит ли у нас опыта сушить на этой недорогой сушилке и не устроить пожар? Такую вещь нельзя оставлять без присмотра или включенной на ночь. Хорошо, что «Изидри», благодаря системе безопасности по евростандартам, может работать без вас, как холодильник, к примеру. Это и в инструкции к ней указано.

Мы привыкли при выборе сушилки смотреть на то, сколько продуктов в нее входит. Кстати, на «Изидри-1000» можно сушить на 30 поддонах одновременно, а на «аналоге» – лишь до 15 поддонов. Но речь не об этом. Вряд ли я, женщина, обратила бы внимание при покупке сушилки на все эти непонятные технические детали. О них мы не задумываемся... до пожара. Что касается гарантий, то на сушилку-аналог гарантия – 1 год, на «Изидри» – 2 года. Возможно, важно, сколько по времени вам бесплатно будет ремонтировать агрегат. Но для сведущих людей этот срок – признак надежности или ненадежности товара.

Можно сказать, что мы подошли к тестированию предвзято. Признаемся: да! Когда производитель в качестве рекламы новой модели не просто перечисляет преимущества, а копирует изображения, формы логотипов, композицию на фото с листовок раскрученной хорошей марки, это оставляет неприятный осадок. Он осознает, что делает, поэтому так тщательно доносит до нас – «ЗАПАТЕНТОВАНО». Мы попытались найти номер патента – не удалось. Может, плохо искали? ©

При всех ярких летних красках жизни и бодрого настроения властей, свободной наличности у нас – меньше, чем было пару лет назад. И я искренне хотела бы найти замену дорогой сушилке для своих покупателей. Однако, как учили меня в детстве, «мы не такие богатые, чтобы покупать дешевые вещи». Такой принцип экономии позволяет не кушать то, что будет через полгода-год пылиться в кладовке, потому что не понравилось и хочется лучшего. И особенно важно не ловиться на лозунги «такое же, но дешевле» именно в кризисные времена. Мудрых вам решений и удачных заготовок со зрелого урожая!

Защитина В.В.,
Саяногорский садовый центр
«Природное земледелие».
Тестирование проводил
Скиданов В.П.

9 идей оригинальных заготовок

(Начало на с. 7)

Если в составе лакомства заметную часть составляет зерно, мука или семена, то это называется ХЛЕБЦЫ. Их состав может тяготеть как к зерну, так и к овощам или фруктам. Например, вот овощной хлеб: кабачок, чеснок, лук, морковь и капуста, а в качестве калорий – семя амаранта и кедровый жмых.

Особенно вкусно высушают овощные рагу и соте с перчиком и чесночком. Банки с консервами в дальний поход не потащишь, кабачки с помидорами тем более. А овощей с устатку всегда хочется. Посему берем вкусно приготовленное овощное блюдо и тонко размазываем по листикам для пастилы. Сушим часов 10-12 – и вот вам рагу-концентрат. Брось его в котелок – от исходного блюда на вкус и не отличишь. Но до котелка эти чипсы еще дожить должны. А если с вами дети, вряд ли это им удастся – уж больно вкусны.

Любая икра, соте, рагу, овощное пюре мы можем превратить в ОВОЩНЫЕ ЧИПСЫ. Первый пример – чипсы картофельные. Готовим вкусное пюре с молоком, приправляем его разными пассерованными овощами – луком, морковью и зеленью, хорошо солим и перчим. Ровненько размазываем на листиках и сушим. В зависимости от рецептуры чипсы получаются немного разными по цвету и вкусу. Учтем: такие чипсы очень быстро впитывают влагу и хранить их надо герметично.

Высушим простую смесь кабачков, перцев, тыквы, моркови, лука, чеснока и зелени. Пойди, купи это все зимой! Морозить – так никакого вкуса не остается. А здесь все вкусное и ароматное, теплом согретое.



Смешиваем молотые сухие томаты, лук, чеснок, картошку и зелень – получаем готовые приправы и супы-пюре.

Искренне ваш, Николай Курдюмов.
Полная версия книги рецептов –
в Центрах и Клубах Природного земледелия

Осенние работы в саду

Что посеешь, то и пожнешь — гласит известная старинная поговорка. А как она действует в отношении деревьев? Дерево мы сажаем один раз, а урожай получаем от десяти до сорока лет. «Посеял» дерево один раз — получи отдачу 40 раз! «Посевы», в данном случае садовые работы, производятся летом и осенью.

Летом опрыскивания нужны не только от вредителей. Но лето прошло, приближается осень, и мы к 1 сентября убираем из опрыскиваний биопрепараты: «НВ-101», «Здоровый Сад», «Экоберин», био-коктейли и ЭМочки. Постепенно разгружаем деревья от плодов, и перерабатываем урожай. Если яблоки или груши укладываем на хранение (дозаривание), то и плоды обрабатываем «Востоком ЭМ-1», хорошенько высушим, и заложим в погреб. Сохраняются лучше.

А вот в огороде ЭМки еще долго будут работать — огород без них скушает, так что не убирайте их пока с глаз. Мы продолжаем «Востоком ЭМ-1» обрабатывать и томаты-огурцы, и все огородные культуры — их вегетация еще продолжается, а значит, и стрессоустойчивость — к холодным утренникам, например, будет повыше, и овощи смогут дозреть на кусте. Затем ЭМочки плавно перекочуют на осеннюю обработку почвы, закладку теплых гряд — как же тут обойтись без таких полезных бактерий? Мы сюда всю ботву-листву складывать будем — она ведь у нас без болезней и вредителей, благодаря им же, полезным микробам!

В тех краях нашей Родины, где холодные, морозные зимы, сама природа помогает защищать сад — вредители и возбудители болезней могут вымерзнуть, в этих краях опрыскивания-обработки можно уже не применять. А вот на юге, где зимы теплые, обработки дополнительные очень важны! Профилируем фармайодом, 1-2 ст. л. на ведро воды, об-



рабатываем два раза в месяц до наступления температуры ниже нуля. Переживаем холодное время года и при повышении температуры до 2-3 градуса выше нуля также начинаем обработки.

ОБРЕЗКА. После снятия урожая первым делом задумаемся об обрезке деревьев — чем раньше проведете, тем быстрее дерево к зиме окрепнет. Не тяните с этим. Вишню сняли в июне — вот и формируйте дерево сразу: разогните ветви, а лишнее — обрежьте. Пусть вишневое деревце не тратит свои силы на выращивание ветвей, которые вы все равно обрежете осенью будете, а потратит их на создание новых плодовых почек на гнутых ветвях. Яблоню режем после снятия урожая. Так поступаем с каждым деревом — сняли урожай и режем. Не ждите холодов, чем раньше дерево обрезано, тем быстрее заживут раны и не пострадают зимой.

ПОДКОРМКА. Дело к осени, а значит кормить мы уже перестаем, т. е. не вносим ни навоз, ни компост, ни перегной, ни бокаши. Но когда дерево сбросит листву, можно будет добавить вышеуказанные подкормки — сработают весной.

ПОСЛЕ ЛИСТОПАДА. С началом листопада осматриваем деревья и убираем сухие, сгнившие или мумифицированные плоды. Это — рассадники грибных и бактериальных инфекций. Грибки зреют и весной, именно во время цветения деревьев, взрываются миллионами спор, которые прикрепляются к пыльце цветков деревьев и распространяются по всему саду в округе. Просите и соседей убрать такие плоды с их деревьев. Не бойтесь листвы с деревьев. Если вы летом все делали правильно в своем саду, то листва на деревьях здорова, и, опавшая, она будет служить хорошей мульчей приствольного круга. Мульчируем площадь по проекции кроны.

ВРЕДИТЕЛИ. Очень важно осенью установить ловчие пояса на деревьях. Вредители действуют по-разному: спускаются с ветвей деревьев — закапываются в почву на зимовку, поднимаются с земли — ищут приют на зиму в трещинках коры, спилах и сломах, оставшихся в коре. Ловчие пояса за неделю набирают их большое количество. А это значит, что весной вы будете свободны от них.



ЗАЩИТА СТВОЛОВ. Деревья наши зимой страдают не столько от морозов, сколько от перепадов температуры в феврале: ночью мороз, днем яркое и горячее солнышко — даже пары часов хватит, чтобы получить солнечный ожог на темной коре дерева. А ночью прихватит морозец, и скоро мы заметим морозобоину — кору, надувшуюся пузырьком. Она отстала, и станет прекрасным убежищем для вредителей. Чтобы этого не случилось, окрасьте штамбы (расстояние от земли до первых скелетных ветвей) дерева защитной краской «Удача», молодые деревья — по два раза. Эта краска закрывает мельчайшие трещинки коры, сломы и другие повреждения — здесь враг не пройдет! Краска — дышащая, и ткани дерева не пострадают. Обычно покрытие её держится два года. Но если деревце молодое или хорошо растет летом, ствол утолщается, кора растягивает покрытие краски и верхний слой осыпается. Тогда нижний слой краски выполняет защиту.

ПОЛИВ ВЛАГОЗАРЯДНЫЙ проводят с началом опадания листьев, когда температура воздуха снизится примерно до +2...+3 градусов. Зачем поливать в зиму? Многие хозяйки знают, как высыхает белое на морозе. Так же высыхают на морозах и ткани дерева, кора становится неэластичной, сморщивается, сопротивляемость дерева сильно снижается. И если у вас вымерзли деревья — наверняка из-за того, что вы не делали такую простую операцию. Увлажненная почва имеет большую теплопроводность. Поэтому тепло из нижних горизонтов почвы прогревает корни растений.

Большая ошибка — перекапывать приствольный круг. Обеспечите доступ морозного воздуха к корням и корни повредите — могут подмерзнуть. А в середине лета такое деревце внезапно загнет, вы и не свяжете это с осенней перекопкой. Делаем наоборот: поливаем и мульчируем весь приствольный круг. Повторюсь: круг — это проекция кроны на почву.

СКОЛЬКО ПОЛИВАТЬ? КАК ВСЕ УСПЕТЬ? — читайте в полной версии статьи на сайте zemledelez.ru
Мира вам, солнца и здоровья! Дай вам Бог!

Ваша Инна Станиславская,
г. Ессентуки

ПРОБОВАЛ — ОТЛИЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ!

Приобрел пять банок краски. Четыре использовал на стволы. А пятой — только замазывал спилы и срезы. Когда все сделал, то остатки краски смыл в ведро с водой и этим раствором опрыскал все голые ветви по весне. Деревца порадовали, защита сработала. Несмотря на очень мокрую весну и половину дождливого лета, краска держится хорошо. Сосед по старинке бордосской опрыскивал, так дождь все смыл, и ему пришлось делать свои опрыскивания три раза. Потом надоело, и он забросил. А побелку на его деревьях смыло сразу. Мои же деревья стоят беленькие, как невесты, до сих пор.

Соловьев Сергей, г. Ессентуки.

ПО НОВОМУ — НАДЕЖНО!

Здравствуй! По паспорту я Валентина Ильинишна. А в этом году получила я новое имя, а почему — расскажу.

Смородины у меня пятнадцать молодых, четырехлетних кустов. Осенью прошлого года, как только опала листва, я обрезала старые и поврежденные ветки смородины. После обрезки все веточки покрасила краской «Удача». Мой сосед, Федотыч, подсмеивался надо мной: никогда в нашем садовом обществе такую смородину не видели — вся белая, в краске. Даже предполагали, будто она теперь весной не проснется — все почки залеплены густой краской.

Покрасила я смородинку, стоит — красавица! А деревья, думаю, что ж нето... Пошла опять в центр за краской. Разорюсь, думаю, раз на пару лет-то! Сомнения, конечно, были в глубине души. Покрасила стволы, да и опрыскала ветки остатками в сухую погоду — жидко-жидко сделала и через старый опрыскиватель, думаю, если уж и забьется — не жалко. А тут и сидераты — горчица стоит по циклодку, зелененькая, и такой красивый у меня участок — любо-дорого посмотреть.

Внимание соседей и прохожих к моему участку теперь было приковано до самой зимы. Осень, сыро уже, нет ни зелени, ни цветов, вся листва облетела. У всех участки вроде и убраны, но такие мрачные, унылые: серо-черная перекопанная земля. И только у меня, как перед Первомайскими, нарядно, празднично. Дожди идут, а краска на месте. Я не стала жадничать, и не разводила ее водой, а моя приятельница, которая мне магазинчик природного земледелия показала, разводила краску водой. У нее потом немного облупилась.

Пришла весна. Бегу на участок — посмотреть, как моя смородинка перезимовала. Почки набухли, и также спокойно развернули свои листочки, как

и у всех соседей. В следующий приезд листва уже была в полном размере. Обычно в это время верхушки «берутся шапкой» — мураши тлю понесли. У меня все хорошо.

Соседи караулили, чтобы облить кипятком — есть такой старый метод уничтожения вредителей ранней весной, до набухания почек. А я никогда не успевала — рано смородина начинает просыпаться, и когда я бегу с кипятком, почки наполовину лопнутые — всё, уже нельзя кипятком-то. Этой весной я не дергалась — всю работу провела осенью.

А ведь весной много работы: и саду нужно холить, и на участке убрать после зимы — я радовалась тому, что у меня все вовремя. Сидераты осенью не срезала — оставила, как есть, под снег. Весной сгребла граблями на грядках сухие стебли горчицы и обрадовалась тому, что сорняка на грядках нет совсем!!! Тогда как раньше мокрец рано весной давил сильно.

И деревья вышли из зимы без потерь, нет ни отставшей коры, ни погрызенной. За это тоже переживала.

А как урожай порадовал! Смородина у меня гнулась под тяжестью ягод, и собрала я 18 ведер! Всех соседей угостила по большой мисочке. И спрашивают теперь все, а что это за сорт смородины? Я и не знаю — несколько разных сортов, кто-то дал, у кого-то обменяла. Дак и не в этом суть! Ухаживать нужно, только и всего. Раньше же такого урожая у меня не было!

Теперь они меня называют Валентина Новинишна! Это потому, что я что-то новенькое делаю в саду-огороде, испытываю разные интересные способы. Конечно, одной краской все проблемы не решить. Но с осени эта краска — Удача большая для нас, садоводов, потому что деревья и кустарники зимуют хорошо, морозобоин, повреждений нет, вредителей отпугнет — у нее состав какой-то

интересный. А раньше у меня были толпы «гостей» — греются на весеннем солнышке, прямо на стволах, хоть и заморозки ночью.

Валентина Ильинишна Новичкая,
г. Ессентуки

И В МАСШТАБАХ — РАБОТАЕТ

На одном из государственных предприятий Кавказских Минеральных Вод большая территория. И решили сотрудники посадить на ней плодовый сад. Деревья молодые — трех- и четырехлетки. Монокультурные посадки плодовых деревьев: яблоки, груши, сливы, вишни, черешня, нектарины, персики, абрикосы — растут рядами — всего около 400 деревьев. Обратились сотрудники в центр «Земледелец» за консультацией — как ухаживать за садом, чтобы смолоду был здоров.

Мы посетили молодой плодовый сад. Для нас опасения были в основном из-за монопосадок, т. е. вредители очень любят, когда в одном месте и стол и дом, и остаются размножаться.

Дело было осенью, листва уже опала. Для молодых деревьев рекомендация одна — краска «Удача». Покрасили все штамбы и оставили до весны. Весной все деревья чувствовали себя прекрасно и пустились в рост. За все нынешнее лето болезней и вредителей не наблюдалось, а сезон в наших краях выдался жутким: безморозная зима, с температурой +2...+3. Затем долгая и сырая весна — раздолье грибковым и бактериальным инфекциям. Такая весна заняла еще и половину лета. Было проведено дополнительно две обработки фармайодом — для профилактики. Подходит осень, а деревца здоровы, и некоторые дали сигнальный урожай.

Сотрудники делали все нужные операции своевременно.

Садовый центр «Земледелец»,
г. Ессентуки
<http://zemledelez.ru/>



Вода, что бежит из большинства кранов, не соответствует санитарным правилам и нормам как питьевая. Она скорее техническая, и мы об этом давно догадались, почувствовали. Именно поэтому мы покупаем наливные фильтры-кувшины на кухню. Проблем нет: зашел в магазин и купил фильтр-кувшин или заказал его в фирме по водоочистке – как говорится, были бы деньги. Проблема возникает потом: фильтры куплены, смонтированы, деньги заплачены, а эффекта нет. Значит, разбираться в очистке воды надо ДО покупки, а не после нее.



Ванна, наполненная водопроводной водой. Таковую может проглотить ребенок при купании...

Ванна, наполненная водопроводной водой, очищенной магистральными фильтрами «Геракл»

Сегодня разобраться в некоторых вопросах помогает Иконенко Кирилл Юрьевич (Санкт-Петербургский Клуб природного земледелия, далее – К.Ю.). Он встретился с директором технопарка «Красное село» Калабековым Олегом Андреевичем (технопарк реализует проект «Геракл») и с научным руководителем проекта «Геракл» Кудряшовым Алексеем Федоровичем (далее – О.А. и А.Ф.).

К.Ю.: Раньше проектом «Геракл» занималось ОАО «Геракл». Уже года три, как про это ОАО ничего не слышно. Есть мнение, что проект «Геракл» развалился.

О.А.: Нет, проект успешно развивается: вместо одного предприятия стало пять. Что же касается ОАО «Геракл», то оно действительно закрыто. Развитие часто сопровождается такими изменениями.

К.Ю.: Сердце ваших фильтров – графеновый сорбент (далее в тексте – ГС). Напомним, пожалуйста, что такое ГС и каковы его свойства?

А.Ф.: Исходное сырье для производства ГС – чистый природный графит, представляющий собой черный маслянистый порошок. Частица графита имеет структуру «книжки», каждая «страница» которой – атомарный углеродный слой, называемый графеном. Наша задача – вспенить графит, превратить порошок в пух, получить «графитовый попкорн». Каждая частичка ГС представляет собой тонкую изогнутую пластинку, в которой «упакованы» несколько тысяч графенов. ГС – отличный сорбент, из которого загрязнители уже не могут вымыться обратно в воду. Если ГС уплотнить в 3-4 раза, то между его частичками образуются извилистые каналы, имеющие наноразмеры. Просачивающаяся по этим «наноканалам» вода не дистиллируется (т. е. все истинные растворы в ней сохраняются), но здесь происходит главное: она очищается от всех, даже самых мелких коллоидных примесей, включая любые вирусы. В этом ГС значительно, а в ряде случаев – абсолютно превосходит все известные сорбенты – он очищает воду от коллоидов, не дистиллируя ее.

Первая нанотехнология водоочистки – «обратный осмос»: вода с истинными растворами под большим давлением продавливается через мембраны с наноканалами. Размер этих наноканалов таков, что молекулы воды через них проходят, а молекулы растворенных веществ – нет. Осмотические мембраны буквально силой отдирают от молекул воды «прилипшие» к ним молекулы любых растворенных веществ, и в результате получается дистиллированная вода. Морскую воду можно обессолить только двумя способами: либо выпариванием, либо «обратным осмосом». Ему нет альтернативы и в тех странах, где никакой другой, кроме морской, воды нет.

Проект «Геракл» – это вторая нанотехнология водоочистки, которая, как мы думаем, со временем также станет классической. Она, в отличие от первой, сохраняет в воде все растворенные в ней соли и микроэлементы. С одной стороны, это – плюс, когда воду очистить нужно, но соли истинных растворов должны остаться. С другой, это может быть и наиболее эффективным дополнением к «осмосу» – предочисткой: осмотические мембраны следует защитить от коллоидов, иначе они быстро выйдут из строя, перестанут пропускать воду. Сейчас в виде защиты используют фильтры на основе активированного угля, а это – позапрошлый век.

Жесткая вода – пример истинного раствора, приносящего человечеству много проблем.

К.Ю.: Кстати о жесткости: многие наши читатели спрашивают, как можно смягчить воду?

А.Ф.: Во всем мире воду смягчают ионообменными смолами. И здесь есть важные нюансы. В магазинах продаются картриджи для наливных кувшинов и для фильтров под мойку,

на которых написано: «для жесткой воды». Говорю как человек, который работает с этим: ресурса таких картриджей хватит лишь на несколько литров, после чего смола перестанет работать и начнет портить воду. Общее свойство всех ионообменных смол – маленький ресурс. Без регенерации все смолы не работают.

Однажды мне удалось прямо спросить одного из крупных производителей «картриджей для смягчения»: «зачем Вы производите то, что не работает и даже вредит?» Ответ был таков: «Но ведь люди покупают...»

Смолу для смягчения воды можно регенерировать путем промывки обычной поваренной солью. Эффективно работает такая система: фильтр со смолой, рядом бак с насыщенным раствором соли, автоматический дозатор, блок автоматической регенерации, подключение к канализации – по цене не меньше 60 000 руб., но уместится ли она на вашей кухне?

К.Ю.: А как быть людям, у которых водопроводная вода жесткая, а на кухне нет места или 60 000 руб. – дорого?

А.Ф.: Понимая проблему и владея нужными ресурсами для ее решения, мы разработали настольный вариант очистки водопроводной воды: «Две Аграфены». «Аграфена» – это фильтр-кувшин на основе ГС, который производит наш Технопарк. У него большой картридж «Графенум-универсальный» (объем – 650 мл, что на порядок больше любых других кувшинных картриджей). Он называется «универсальный», потому что может работать как фильтр и без кувшина.

Мы можем заполнить картридж не только ГС, но и ионообменной смолой, смягчающей воду.

Тем, у кого на кухне (или на даче) жесткая вода, прежде всего нужно купить «Аграфену» не с ГС, а со смолой. Такой фильтр смягчит любую воду – никакой «известки» на спирали чайника не будет. Неудобство одно: через 40-80 л (в зависимости от уровня жесткости исходной воды) картридж этого фильтра нужно регенерировать, пролив через него 1,5 литра насыщенного раствора поваренной соли. После этого нужно будет пролить еще 2–2,5 литра воды из-под крана, чтобы удалить соль из картриджа. В таком режиме картридж-умягчитель спокойно отработает 5 лет. Это – первая «Аграфена».

Но, как правило, водопроводная вода не только жесткая, но и грязная, значит, нужна и вторая «Агра-

фена». Смола не удалит такие загрязнения, как алюминий (водоканалы коагулируют воду сульфатом алюминия, являющимся очень вредным канцерогеном), железо, органику, хлор – для этого необходим ГС. Умягченную первой «Аграфеной» воду следует перелить во вторую «Аграфену» с ГС. Таким образом, вариант «две Аграфены» – это двухступенчатая очистка: первая ступень – умягчение, вторая – собственно очистка. Возможно, это покажется неудобным, но это – действительно гарантированное качество очистки, не «для галочки»!

К.Ю.: Но ведь точно так же можно регенерировать и картриджи-умягчители других производителей...

А.Ф.: Картриджи «для жесткой воды» других производителей намного меньше: меньше и сам картридж раз в 10, и смолой наполнен, в лучшем случае, наполовину (вторая половина – активированный уголь). Фильтр такого ресурса придется регенерировать каждый час, а не 1 раз в 10 дней. Вряд ли вы будете это делать. Картриджи-умягчители для фильтров под мойку содержат достаточно смолы, но ее регенерировать затруднительно. Сложность в том, что для этого нужно отключить воду, раскрутить фильтр, вытащить из него картридж и уже затем промыть его содержимое соленой водой.

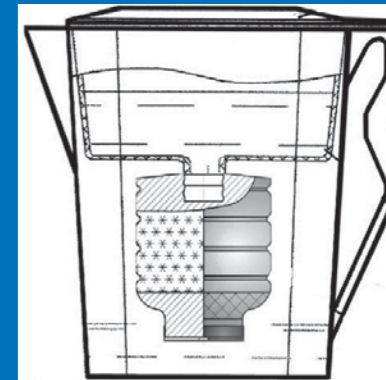
К.Ю.: Мы начали разговор о ГС, а перешли к истинным растворам, для которых ГС не предназначен.

А.Ф.: Чужие технологии тоже нужно уметь правильно использовать, а то и дорабатывать, как в случае регенерации смол. Предлагаю продолжить беседу с Потраховым Александром Николаевичем – нашим многолетним партнером, директором ООО «КТК».

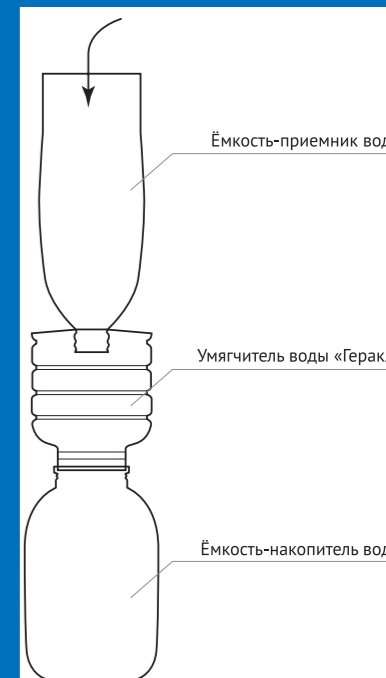
С Александром Николаевичем мы встретимся в следующем номере. Это действительно интересно: получить информацию от специалиста высокого класса из первых рук. Нам всем пора становиться грамотнее. Цена тому – здоровье, свое и всех, кто рядом. Для владельцев интернетом рекомендуем зайти на сайт www.gerakl.org.

Как фильтры загрязняют воду фенолформальдегидами? Как вам очистить воду специальные службы и что можете исправить вы сами? Кто будет работать в Консультационном центре по водоочистке? Читайте об этом в следующем номере.

При поддержке руководителей проекта «Геракл» редакция газеты «Природное Земледелие» организует Консультационный центр по водоочистке. Чтобы получить бесплатную консультацию перед приобретением фильтра для воды, звоните руководителю консультационного центра кандидату технических наук Голубеву Ивану Андреевичу по тел. 8(911) 080 71 95 или пишите по адресу: golubev2m@gmail.com.



Кувшин «Аграфена»



Умягчитель

КАК СДЕЛАТЬ ФИЛЬТР БЕЗ КУВШИНА?

Сверху в картридж «Геракл» вкручивается воронка (емкость-накопитель), сделанная из стандартной пластиковой бутылки с отрезанным дном. В качестве же емкости-приемника чистой воды подойдет все что угодно: кастрюля, котелок, кружка и т. п. Многие пользователи, не покупая кувшин, просто ставят этот картридж на трехлитровую стеклянную банку. В отличие от других производителей, которые хотят заработать еще и на пластике, мы этот картридж не клеиваем, его можно раскрутить и самостоятельно заполнить ГС. Так поступают те, для кого имеет значение разница в цене картриджа и сорбента, необходимого для его заполнения.

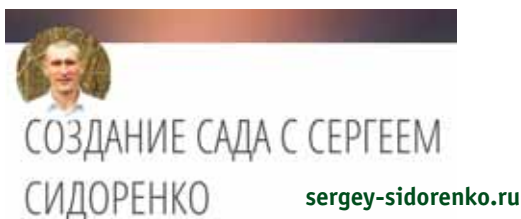
ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО:

- Все наливные фильтры (кроме «Гераклов») предназначены лишь для доочистки питьевой воды, т.е. они очищают уже чистое? Про это написано в инструкциях – в углу, мелким шрифтом. Но часто ли мы читаем инструкции?
- Все без исключения картриджи для умягчения воды, как наливные, так и магистральные (кроме умягчителей «Геракл»), умягчают лишь несколько литров воды?
- Большинство фирм по водоочистке небогаты, и поэтому просто не в состоянии содержать в штате высококвалифицированных специалистов по воде?

Время искать ответы. Рекомендуем сайты:



kurdyumov.ru



Клубы природного земледелия (Клубы ПЗ) и Центры природного земледелия (ЦПЗ) «Сияние»

Абакан 8-923-212-2994; Архангельск (8182)47-91-47; Ачинск 8-967-6053485; Астрахань 49-16-10; Барнаул 8-903-947-6962; Белебей Башкортостан 8-905-0017454; Брянск 8-920-8385244; Волжский 8-902-6546599; Вологда 8-921-7162963; Волхов, Сясьстрой 8-911-746-8246; Воронеж 8-952-9549362; Гомель +375 29 3356833; Днепропетровск-1 8-063-2434692; Днепропетровск-2 8-056-7894320; Екатеринбург 8-908-9082334; Ессентуки 8-928-3039196; Железногорск КО 8-915-5193453; Зеленодольск 8-987-4087190; Зима, Иркутской обл. 8-902-7696574; Златоуст 909-0846824; Иваново 8-920-3644098; Ильинско-Подомское 8-921-4749765; Ижевск 8-922-6897570; Иркутск (3952) 744-794; Казань (843) 266-6576; Калининград (4012) 508298; Калуга 8-915-8947075; Камызяк 8-909-3741156; Коряжма 8-921-4960917; Кострома 8-910-9546757; Котлас Арх. обл 8-921-077-34-54; Красноярск 8-906-9144419; Курган 8-963-8685458; Москва (495) 649-4467; Набережные Челны 8-917-3996245; Нижний Новгород (831) 415-1169; Никополь 8-097-4930520; Новоалександровск 8-918-8061677; Новокузнецк КО 8-905-0740310; Новокуйбышевск 8-927-7204188; Новосибирск 8-913-9809936; Новочебоксарск 8-906-1312535; Обнинск 8-915-8947075; Омск 8-903-982799; Орёл 8-910-748-7910; Оренбург 8-922-5317899; Орск 8-922-8914483; Пермь 8-950-456-55-22; Переславль-Залесский 8-920-1254910, Петрозаводск (8142) 28-10-72; Ростов-на-Дону 8-903-4060217; Рязань 8-920-9873897, Самара 8-927-7101019; Санкт-Петербург-1 (812) 970-0027; Санкт-Петербург-2 8-911-2499098; Санкт-Петербург-3 8-981-1200572; Саратов 8-960-3401222; Саяногорск 8-950-9665838; Севастополь +7-978-7927750; Северодвинск 8-909-5525251; Ставрополь 8-928-6368848; Сургут 8-904-8802893; Таганрог 8-928-1490673; Тольятти 8-906-3381921; Томск 8-909-5388415; Туймазы 8-937-1610005, Тула 8-915-6812903; Тюмень (3452) 94-54-03; Улан-Удэ 8-914-6308721, Уфа (347) 277-6014; Хабаровск 8-909-8546802; Харьков 8-097-4652378; Холмогоры 8-902-1902860; Чебоксары 387-724; Челябинск (351) 270-8680; Череповец 8-921-1352162; Шексна 8-921-1492156; Южно-Сахалинск 8-962-5809685; Ярославль (4852) 912-232

И еще: чем больше людей узнает о Природном земледелии, тем успешнее будет работа каждого на своем участке и чище будет наш общий дом – Природа! Поэтому, прочитав газету, дайте ее почитать другим, перешлите друзьям и знакомым в вашем и других городах **ссылку** <http://spbklubpz.ru/gazeta-prirodnoe-zemledelie> для бесплатного скачивания газеты в электронном виде, а также – ее подписной индекс (по всей России) в каталоге российской прессы «Почта России» – 83732.

Газета «Природное Земледелие». Учредитель – Рябов Л. А. Главный редактор – Рябов Л. А. Креативный редактор – Защитина В. В. Дизайн и верстка – Пашковская Н. И.

Выпуск № 23. Подписано в печать 10.08.2015. Тираж 27 000 экз. Заказ № ТД-4617. Адрес редакции: 199155, г. Санкт-Петербург, пр. КИМа, д. 4.

Петербургский клуб Природного земледелия. Тел.: (812) 970-0027, 970-3938. Эл. почта: mail@spbklubpz.ru. Сайт: <http://spbklubpz.ru/gazeta-prirodnoe-zemledelie>.

Отпечатано в ООО «Типографский комплекс «Девиз», 199178, Санкт-Петербург, В. О., 17-я линия, д. 60 лит. А, помещение 4-Н. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС77-38697 от 22.01.2010 г. выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)