



Галина
Кизима

ЛУННЫЙ
КАЛЕНДАРЬ
ОГОРОДНИКА

2019



Галина Кизима

**Лунный календарь
огородника на 2019 год**

«АСТ»

2018

УДК 631
ББК 42.3

Кизима Г. А.

Лунный календарь огородника на 2019 год / Г. А. Кизима —
«АСТ», 2018

Эта простая и удобная книга-календарь известного садовода Г. Кизимы рассказывает о том, какие работы на дачном участке необходимо проводить в соответствии с фазами Луны и ее прохождением по зодиакальному кругу, чтобы без изнурительного труда и с минимальными затратами сил и времени вырастить отличный урожай овощей и фруктов.

УДК 631
ББК 42.3

© Кизима Г. А., 2018
© АСТ, 2018

Содержание

Об авторе	6
Краткое введение	7
Январь	12
Что надо сделать в январе	14
Рецепты садоводов	16
Февраль	20
Что надо сделать в феврале	21
Рецепты садоводов	23
Март	27
Что надо сделать в марте	28
Рецепты садоводов	31
Апрель	34
Что надо сделать в апреле	35
Конец ознакомительного фрагмента.	37

Галина Александровна Кизима

Лунный календарь огородника на 2019 год

© Г.А. Кизима, 2017

© ООО «Издательство АСТ», 2018

* * *

Об авторе

Вашему вниманию предлагается одна из версий Лунного календаря. Его автор, Галина Александровна Кизима, – садовод-любитель, но не простой, а с более чем 60-летним стажем. Более того, по образованию она физик, кандидат технических наук, преподаватель высшей математики. Научный склад ума заставляет Галину Александровну и на собственной даче все время экспериментировать, сопоставлять полученные результаты, делать выводы. Со всей серьезностью она подошла и к составлению календаря для садоводов и огородников. В нем все по делу, ничего лишнего. Лунный календарь на каждый месяц 2019 года дополнен перечнем работ в саду и огороде и полезными советами, которыми можно пользоваться много лет.

Краткое введение

САЖАЕМ ПО ФАЗАМ ЛУНЫ

Традиционно считается, что растения, урожай с которых мы собираем из земли (картофель, корнеплоды), надо сеять и сажать на убывающей Луне, а те растения, урожай с которых мы собираем над землей (зелень, томаты, капустные растения и так далее), – на растущей. Справедливости ради стоит отметить, что разговоры о приливающих соках к верхушкам растений при растущей Луне, и оттоке к корням при убывающей – вообще говоря, никакого научного основания под собой не имеют.

Но астрологи не согласны с учеными и объясняют свои выводы, приводя следующие доводы.

Корневая система максимально насыщается влагой не весь период убывающей Луны, а только в третьей ее фазе, и точно так же корни насыщены влагой в первой фазе, причем растущей Луны.

Дело в том, что сила притяжения Луны максимальна, когда она ближе всего подходит к Земле. Именно в эти дни она больше способствует приливу питательного почвенного раствора к верхушкам растений и «подтягивает» их вверх. Наиболее интенсивный рост надземной части растений начинается за 2–3 дня до Полнолуния и продолжается еще 2–3 дня после него, поскольку в это время Луна дает дополнительное достаточно сильное освещение, и процесс фотосинтеза идет не только днем, но и ночью.

Затем Луна удаляется от Земли на максимальное расстояние, и сила ее притяжения становится минимальной (в 1,4 раза меньше). Основное влияние на растения в это время оказывает гравитационная сила Земли, которая «втягивает» корневую систему растений вглубь почвы.

Для каждого месяца в календаре дано точное время наступления Новолуния , половины периода растущей Луны , Полнолуния  и половины периода стареющей . Таким образом, весь период обращения Луны вокруг Земли традиционно разбит на 4 лунные фазы. Первая фаза длится от Новолуния до середины растущей Луны, вторая от этого момента до Полнолуния, третья от Полнолуния до середины, периода убывающей Луны и четвертая от этой точки до очередного Новолуния. Соответственно, во время первой фазы интенсивнее растет корневая система, во второй – надземная часть, в третьей – снова корневая система, в четвертой – опять надземная часть, а потому для высадки рассады, посадки и пересадки растений наиболее подходящими являются первая и третья фазы Луны, а для посева семян – вторая и четвертая.

В календаре на каждой странице под соответствующим месяцем есть строка под названием «Фазы луны». В этой строке размещены знаки    . Между этими знаками стоят римские цифры, которые указывают, в какой именно из четырех фаз Луна находится в данный период времени.

Над знаками строкой выше стоят цифры. Цифры, стоящие над каждым знаком над скобками сверху, обозначают даты; в скобках указано точное московское время наступления Новолуния, середины периода растущей луны, Полнолуния, середины периода убывающей Луны. Часы отделены от минут точкой.

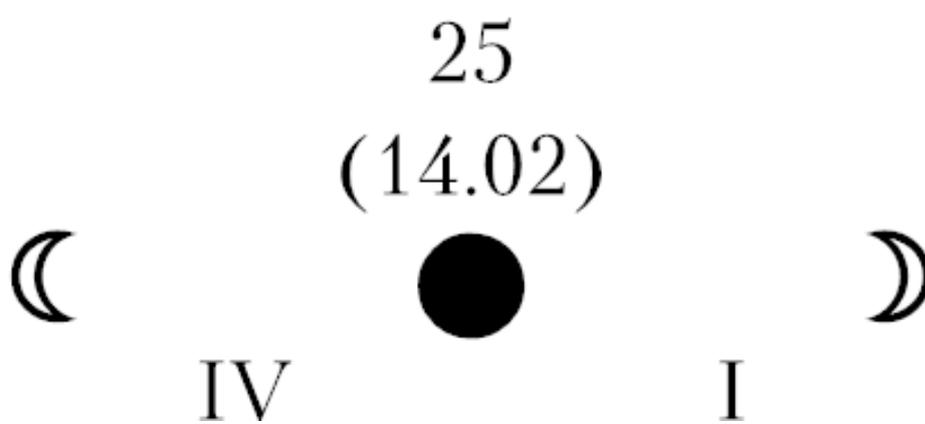
Например, следующий фрагмент, стоящий под какой-либо из таблиц (см. с. 7), означает, что Новолуние наступит 25-го числа указанного в самой верхней строке месяца таблицы прохождения Луны через знаки Зодиака в 14 часов 2 минуты московского времени. Римская цифра IV обозначает четвертую фазу Луны (до Новолуния), а цифра I обозначает первую фазу Луны, которая всегда идет сразу после Новолуния. В самой верхней строке указан характер

Луны в периоде (растущая от  до  или убывающая от  до ).

ЭКСПРЕСС-КАЛЕНДАРЬ ПОСАДОК ПО ЗНАКАМ ЗОДИАКА

Убывает

Растет



Если следуете знакам Зодиака, то найдите в таблице дни, попадающие в выбранную вами фазу Луны. Звездочкой отмечены дни, которые в настоящее время считаются неблагоприятными. Кроме того, звездочкой отмечены дни Новолуния и Полнолуния, а также время за 12 часов до их наступления и 12 часов после, поскольку считается, что это неблагоприятное время для работ на огороде и в саду. Дополнительно для овощей все дни, когда Луна находится в знаке Льва, считаются неблагоприятными, поэтому они отмечены звездочкой. Однако дни Льва благоприятны для посадок фруктово-ягодных растений. Для всех растений дни Водолея тоже считаются неподходящими, и они соответственно помечены звездочкой.

Читателям предоставляется возможность самим определить по таблицам прохождения Луны через знаки Зодиака наиболее подходящие (или запрещенные) для сева и посадок в этом периоде дни в соответствии с астрологическими рекомендациями. Конечно же, следует согласовать свои работы с климатом в вашей местности. Если у вас обычно идет посев в феврале – марте, то и сеять надо в это время, а если вы живете на Севере, то и посев в вашей местности проходит в апреле или мае и даже в июне. В таблицах указано питерское время, следовательно, следует учитывать свой часовой пояс.

ПОДРОБНО О ЗНАКАХ ЗОДИАКА ДЛЯ ТЕХ, КТО ХОЧЕТ РАЗОБРАТЬСЯ САМ

Для тех, кто пользуется знаками Зодиака в своей повседневной работе на садовом участке, ниже дается их характеристика.

Овен

Считается, что Овен отвечает за плоды. Дни, когда Луна находится в знаке Овна, благоприятны для сева и посадки всего, что растет быстро и сразу используется, особенно, благоприятен Овен для салата, шпината и другой огородной зелени, а также кустовой фасоли и томатов. Эти дни подходят для сбора фруктов и корнеплодов. Когда Луна в Овне, рекомендуется делать культивацию, прополку, опрыскивание против вредителей.

Телец. Знак, отвечающий за состояние корневой системы растений, плодородный и влажный. Сажайте все, что должно иметь хорошее качество и стойкость при хранении. В те дни, когда Луна находится в Тельце, рекомендуется сажать картофель, корнеплоды, капусту и другие капустные культуры (репу, редьку, редис, брюкву), бобовые растения, лук и луковичные, цветы, предназначенные для срезки, которые будут долго стоять в воде, не теряя своей декоративности. Такой вот замечательный знак.

Близнецы

Знак, несущий ответственность за цветок растения, бесплодный и сухой, благоприятный для посадок земляники и клубники, вьющихся растений, роз. Для остальных растений считается неблагоприятным знаком. Дни Близнецов пригодны для сбора фруктов и уборки корнеплодов и картофеля, проведения культивации, борьбы с сорняками.

Рак

Знак, отвечающий за лист, плодородный, влажный. Все посадки и пересадки в этом знаке дают хороший результат. Когда Луна находится в Раке, рекомендуется сеять морковь, редис, а также сажать и пересаживать рассаду бахчевых культур, свеклы, лука, томатов, тыквы, картофеля, роз. Эти дни благоприятны для прививок и поливок.

Лев

В дни Льва можно сажать любые деревья, в том числе фруктовые, особенно сливу, абрикос, облепиху, яблоню, грушу, и кустарники, в том числе ягодные, но этот знак считается неблагоприятным для овощей, поэтому в календаре звездочкой отмечены дни, когда Луна находится в этом знаке. Дни Льва благоприятны для сбора фруктов корнеплодов и картофеля. Рекомендуется рубить деревья, полоть сорняки.

Дева

Знак влияет на корень растения, малопродуктивный, влажный, подходит для посадки и пересадки декоративных растений, в том числе цветов, особенно многолетних, в частности, крокусов, астр, пионов, а также георгинов и гладиолусов. Особенно пригоден для сева, посадки, выращивания и уборки лекарственных растений. Сажать и пересаживать овощи в Деве не рекомендуется. Знак благоприятен для прополки и культивации.

Весы

Плодородный, влажный знак особенно подходит для клубневых и стручковых растений при условии, что Луна убывает. Благоприятен этот знак для посадки цветов. Весы придают им аромат и красоту. Этот знак ответственен за формирование большой мякоти плодов и большого количества семян. В те дни, когда Луна находится в Весах, можно сажать картофель, свеклу, морковь, репу, редис, капусту, тыкву, кабачки, спаржу, горох, фасоль, чечевицу.

Скорпион

Знак, ответственный за листья растений, плодородный, влажный, используется для посадок и пересадок, особенно бахчевых культур, корнеплодов, клубневых и луковичных культур, тыквы и роз. Дает изобилие цветам. Рекомендуется проводить культивацию растений, осо-

бенно лекарственных, а также тех, которые имеют острые шипы, колючки или остроконечные листья и плоды.

Стрелец

Считается ответственным за плоды растений, малопродуктивным, сухим знаком, но можно использовать дни Стрельца для посева лука и различных трав. Подходят эти дни для посадки чеснока, перца, картофеля, редиса. Когда Луна в Стрельце, желательно собирать корнеплоды и фрукты. Не рекомендуется использовать острые инструменты для обработки растений (возможны ранения).

Козерог

Знак корня, плодородный. В дни Козерога хорошо сажать и убирать на хранение картофель и корнеплоды, они будут хорошо храниться. Можно сажать капусту, бобовые и зерновые культуры, луковичные культуры (лучше на убывающей Луне). Благоприятны эти дни для посадок смородины и крыжовника. Всем растениям Козерог придает выносливость.

Водолей

Знак, влияющий на цветок растения. Дни Водолея непригодны для сева и посадок чего бы то ни было. Считается, что посеянные семена не взойдут, ибо могут сгнить в почве, рассада погибнет, посаженные кустарники и деревья не приживутся. Такой вот вредный знак. Дни, когда Луна находится в Водолее, благоприятны для культивации, уничтожения вредителей, сбора фруктов и корнеплодов.

Рыбы

Знак, в ведении которого находятся листья растений, плодородный. Дни Рыбы очень продуктивны и пригодны для выращивания бахчевых культур, картофеля, корнеплодов, томатов, тыквы, лука, роз. Кроме того, в дни Рыб рекомендуется сажать салат, шпинат, петрушку, огурцы. Но посаженные или посеянные в эти дни зелень, овощи и фрукты плохо хранятся. Цветам Рыбы дают изобилие, яркость и величину. Особенно подходят Рыбы для выращивания растений с крупными цветками, а также для анютиных глазок.

Однако следует сказать, что у астрологов нет и не было единого мнения насчет влияния знаков Зодиака на различные растения, как и характеристики самих знаков. Например, в начале прошлого века Близнецы считались благоприятным знаком для сельскохозяйственных культур, как в настоящее время считается Телец или Рак. Так что поживем увидим через парочку столетий, кто из них останется в благоприятных.

Все агротехнические мероприятия – прополку, обрезку и опрыскивание против вредителей и болезней рекомендуется делать во второй и четвертой фазах Луны, особенно в те дни, когда Луна находится в сухих, бесплодных знаках Овна, Близнецов, Льва, Водолея, а также в малопродуктивном знаке Стрельца.

Прививки хорошо удаются во второй и четвертой фазах Луны, особенно когда она находится в знаке Рака. Скажу честно, я пыталась делать эти работы в указанных знаках, практически это невозможно, потому что то одно не подходит, то другое, а время-то проходит, глядишь и ничего сделать вовремя не успел. Так что прививайте в начале мая (на Северо-Западе), а черенки заготавливайте в конце марта. Между прочим, в питомниках в специальных помещениях прививку делают зимой, но на открытом воздухе она у вас не удастся. Обрезки делайте в конце октября, когда опала или хотя бы пожелтела листва, в то время, когда затухает сокодвижение, и не забудьте сразу же смазать ранки жидким битумом (черным лаком для металла).

Сбор урожая корнеплодов и картофеля на хранение надо начинать на стареющей Луне. Лучше всего подходят дни Козерога, а также Весов и Стрельца. Хорошо подходят для уборки овощей, фруктов и ягод на растущей Луне дни Овна, Близнецов, Стрельца и Водолея. Здесь дело обстоит проще, поскольку какой-либо знак придется на время уборки урожая. Но ответьте себе честно, сверяетесь ли вы с календарем и рекомендациями в нем, когда собираете землянику, смородину или яблоки?

В каждом месяце календаря приведены рецепты садоводов-любителей с использованием тех овощей, фруктов, зелени и ягод, которые в это время у нас есть. При этом даны краткие сведения о пользе этих овощей или фруктов и ягод, а также предостережения об использовании этих растений людям, имеющим проблемы со здоровьем. В самом конце календаря даны сведения о новинках на семенном рынке, современных средствах защиты растений и удобрениях.



Январь

Прохождение Луны через знаки Зодиака

2019 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	12 (11.19), 13, 14
Телец	♉	14 (21.32), 15, 16, 17
Близнецы	♊	17 (04.01), 18, 19
Рак	♋	19 (06.45), 20, 21*
Лев	♌	21* (06.56), 22*, 23*
Дева	♍	23 (06.23), 24, 25
Весы	♎	25 (07.04), 26, 27
Скорпион	♏	1, 2, 27 (10.32), 28, 29
Стрелец	♐	2 (12.00), 3, 4, 29 (17.34), 30, 31
Козерог	♑	4 (21.56), 5, 6*, 7
Водолей	♒	7* (09.47), 8*, 9*
Рыбы	♓	9 (22.45), 10, 11, 12

Характер Луны в периоде	растет		убывает	
	Дата и время начала периода	06 (04.29)	14 (09.47)	21 (08.17)
Фаза Луны	●	☾	○	☾
	IV	I	II	III
Рекомендации	Посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах Посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

Что надо сделать в январе

1. Основная задача в январе – это разумно спланировать все работы, которые потребуются на участке в предстоящем летнем сезоне. Нарисуйте план участка, наметьте на нем места посадок. Теперь распределите посадки в теплице и укажите сроки. И сразу же увидите, что перед высадкой рассады томатов и перцев вы сможете использовать свободную площадь теплиц под ранние посадки холодостойких и быстро растущих культур: редиса, салата, шпината. Теперь распределите, что вы хотите посеять и посадить на грядках. Посмотрите на план прошлого года и проверьте, какие на этих грядках росли предшественники. Обязательно учитывайте, какие культуры можно сажать после них.

2. Позаботьтесь об удобрениях. Сначала определите, чего именно и сколько вам надо, и лишь после этого отправляйтесь по магазинам. Очень часто садоводы, движимые любознательностью или соблазнительной рекламой, покупают того, что им совсем не нужно, поэтому неплохо бы заранее решить, что именно вам действительно надо. Разрекламированные удобрения, как и средства защиты, не следует применять сразу подо все культуры. Проверьте их действие на 2–3 растениях и лишь потом применяйте на всем участке. Реклама рекламой, а лучше сначала проверить самому, иначе можно оказаться и без урожая.

3. В январе могут быть морозы. Если они будут сильными и длительными, особенно без снега, то не миновать вымерзания плодовых деревьев, малины, земляники, лилий (восточных гибридов). Могут вымерзнуть розы, рододендроны, ирисы, гортензии, хризантемы. Если будут сильные снегопады, вероятность вымерзания цветников уменьшится, но зато появится опасность того, что обломаются под тяжестью снега ветви плодовых деревьев. Придется съездить на участок, чтобы стряхнуть снег с деревьев, а на проблемные растения его, наоборот, насыпать.

4. Мыши могут подгрызать кору на плодовых деревьях, а зайцы и лоси и вовсе откусить молодые посадки наполовину. Если осенью вы побелили стволы вододисперсионной краской, то эта беда вам не грозит – мыши такие деревья не трогают. Не трогают они и деревья, стволы которых были обернуты капроновыми колготками или пропиленовым волокном (его используют для мешков под сахар и другие товары). При использовании этих мешков не забывайте обязательно вынуть из них (там, где они есть) полиэтиленовые вкладыши. При понижении температуры ниже 25 градусов придется снег нагрести в приствольные круги деревьев, под кусты, особенно под малину, на гряды с земляникой, на посадки многолетних цветов, особенно на лилии (восточные гибриды). На них неплохо бы еще и лапник настелить. Снегом и лапником следует укрыть дополнительно розы, хризантемы и как можно больше нагрести снега вокруг кустов гортензий, поскольку есть большая опасность их вымерзания.

5. Подкармливайте птиц, иначе они будут выклеивать плодовые почки на деревьях. Особенно позаботьтесь о наших друзьях – синичках. Прикрепите для них на стволах яблонь полоски несоленого сала. Они прилетят полакомиться, а заодно и почистят стволы от зимующих на коре вредителей. Нежареные семечки насыпьте в ведро и подвесьте его под навес. Синицы будут залетать в ведро кормиться, а воробьи и сороки – побоятся. Крупу для птиц не насыпайте – они ее не едят.

6. Январь – самое подходящее время для закупки семян. Сначала составьте план посева, решите где, что и сколько вы хотите посеять, затем просмотрите запасы семян, оставшихся с прошлых лет, и проверьте сроки их годности. Семена томатов, перцев, баклажанов, огурцов, кабачков и других тыквенных культур долго не теряют всхожести, поэтому можно использовать семена 5–6-летней давности, корнеплоды (кроме моркови) и зеленные культуры – 3–4-летней давности, а семена пряных культур и моркови сохраняют всхожесть всего 2 года. После этого составьте список того, что вам надо докупить, и отправляйтесь в магазин. Я предпочитаю

покупать семена в фирменных магазинах для садоводов, в частности, в магазинах «Сортсеменовощ» или в отделе семян сети магазинов «Максидом», ОВІ.

У каждого есть свои надежные и любимые сорта и гибриды, которые всегда дают хороший урожай, поэтому и ориентируйтесь именно на них, и совсем немного покупайте чего-нибудь новенького для эксперимента. Нельзя на своем участке сразу все засеять новыми непроверенными сортами, как бы их ни нахваливали ваши знакомые или продавцы: мало ли у кого что растет, а у вас может сразу и не получиться. Вот и останетесь без урожая.

7. Продолжайте собирать яичную скорлупу, луковую и чесночную шелуху, картофельные очистки, спитый чай и кофе, а также корки цитрусовых культур, которые следует сушить на батарее, затем складывать в открытые бумажные пакеты и ставить в шкафы с одеждой, поскольку запах цитрусовых не любит моль, а она начинает свой лет в феврале. Из сухих цитрусовых корок весной приготовите отвар: 1 кг корок размочить в воде, пропустить через мясорубку, залить 3 л кипящей воды, закрыть и настоять в темноте 5 суток. Затем процедить, отжать, разлить по бутылкам, закупорить и держать в сарае или кладовке. По мере надобности брать 100 мл раствора на 10 л воды для опрыскивания растений против тли и листогрызущих насекомых.

Рецепты садоводов

Кабачки и патиссоны

Отличные летние овощи, но есть кабачки-цуккини, которые можно хранить прямо в квартире до февраля. Самое время использовать их для приготовления летних блюд, тем более что срок их хранения истекает через месяц. Хранить кабачки лучше в вертикальном положении хвостиком, естественно, вверх, прислонив их к наружной стене. Есть некоторая деталь при уборке таких кабачков: у них следует оставлять длинный хвостик, не менее 4–5 см. Кроме того, надо помнить, что кабачки, в отличие от огурцов, родом из пустынь и полупустынь, поэтому они не любят переувлажнения. Если вы поливаете их летом так же обильно, как и огурцы, то совершаете большую ошибку, потому что при избыточном количестве воды в клеточном соке они начинают загнивать и длительному хранению не подлежат. Если перед уборкой было много дождей, то лучше пустить их на переработку. Или во время длительных дождей устанавливать укрытие из пленки, так же, как это делается над посадками лука.

Кабачки и патиссоны – диетические продукты. Они рекомендованы для лечебного питания при сердечно-сосудистых заболеваниях, болезнях желудка, почек и печени. И при этом нет никаких противопоказаний для их употребления. Летом, осенью и зимой их надо обязательно включать в свой рацион питания.

Все умеют жарить кабачки или тушить их в сметане, поэтому эти рецепты здесь и не приводятся. Однако немногие знают, что можно делать салаты из сырых кабачков, использовать их в приготовлении омлетов и супов.

Салат из кабачков

500 г кабачков или патиссонов, 2–3 красных томата, 1 луковичка, 3/4 стакана сметаны, укроп, петрушка, соль по вкусу.

1. Плоды вымыть, очистить от кожуры (молоденькие плоды можно не чистить).
2. Нашинковать на крупной терке.
3. Репчатый лук очистить и мелко нарезать.
4. Томаты вымыть и нарезать на дольки.
5. Зелень вымыть, подсушить на полотенце, мелко нарезать.
6. Все перемешать, посолить и заправить сметаной.

Примечание. Вместо сметаны можно использовать майонез, тогда соль можно не добавлять, либо использовать для заправки растительное масло, при этом можно обрызгать салат соком лимона. Кроме того, в салат можно добавить яблоко, очищенное от кожуры и натертое на крупной терке.

Суп из кабачка

На 1 л воды 600 г кабачков или патиссонов, 50 г зеленого лука, 1 стакан молока, 1/2 стакана риса, столовую ложку муки, 1/2 стакана растительного масла, пучок укропа и зелени петрушки, соль по вкусу.

1. Вымыть лук, дать стечь воде, мелко нарезать.
2. Кабачки очистить, нарезать кружочками.
3. Слегка обжарить на растительном масле муку, лук и кабачки.
4. Рис промыть, залить одним литром воды и проварить 10 минут.
5. Опустить в суп подготовленные кабачки с луком, добавить молоко, посолить по вкусу и проварить еще 5 минут.

6. Зелень петрушки и укропа промыть, обсушить на полотенце, мелко нарезать. При подаче на стол добавить в тарелки нарезанную зелень и сметану.

Примечание. Можно добавлять в тарелки черный молотый перец, половинки крутого яйца и треть стакана кефира.

Оладьи из кабачков

1 кг кабачков или патиссонов, 3 столовые ложки масла, 3 яйца, четверть стакана сахара, 2 стакана муки, 2 г соды.

1. Кабачки очистить от кожуры (если молодые плоды, то их можно не чистить), натереть на крупной терке.

2. Немного разогреть, добавить сливочное масло, размешать.

3. Взбить сырые яйца с сахаром и вылить в кабачки, размешать.

4. Добавить соду и постепенно – муку, хорошо размешивая. Всю массу взбить до появления пузырьков.

5. Теперь можно на предварительно разогретой сковородке печь оладьи на растительном масле.

Патиссоны с мясом

200 г бескостного мяса, 500 г патиссонов, соль по вкусу, растительное масло для жарки.

1. Мясо нарезать тонкими пластинками, посолить, поперчить, отбить, нарезать на тонкие полоски и обжарить на растительном масле.

2. Патиссоны нарезать тонкими пластинками, добавить к мясу и дотушить на небольшом огне до готовности.

При подаче на стол можно посыпать сверху нарезанной зеленью укропа и петрушки или полить сметаной.

Компот из кабачков с облепихой

На 3-литровую банку 2 стакана облепихи, 1 кабачок весом около 1 кг, 150–200 г сахарного песка.

1. Кабачок очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками.

2. Ягоды облепихи промыть, откинуть на дуршлаг, облить кипятком, дать стечь воде.

3. Облепиху и кабачок высыпать на дно стерильной банки и залить кипящим сахарным сиропом. Накрыть крышкой до полного остывания.

4. Сироп слить, еще раз закипятить и залить кабачки снова.

5. Закатать, остудить. Хранить при комнатной температуре.

Кабачковый компот приобретает вкус консервированного ананаса.

Примечание. Процедуру можно упростить, если сразу после первой заливки банки закатать и остудить их под одеялом.

Десерт «Ананас из кабачка»

1 кабачок (или патиссон) весом около 1 кг, 1 крупный толстокорый лимон, 300 г сахара, 2 л воды, 2–3 гвоздички.

1. Очистить кабачок, удалить семена, нарезать кружочками.

2. Разрезать лимон, вынуть семена (обязательно, иначе десерт будет горчить), натереть вместе с коркой на терке или смолоть в миксере или в мясорубке.

3. Добавить в кабачки лимон, сахар, гвоздику.

4. Залить водой, поставить на огонь, довести до кипения и кипятить 5 минут.

5. Настоять сутки.

Кабачки приобретают вкус ананаса.

Если у вас много кабачков, а срок их хранения на исходе, то можете их переработать, и тогда до самого лета у вас будут вкусные заготовки.

Салат из кабачков или патиссонов впрок

1 кг кабачков, 2–3 головки репчатого лука, 100 г укропа, 50 г корня хрена.

Для приготовления маринада: 200 мл воды, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка соли, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 2 лавровых листа, 1/2 чайной ложки горчичного семени.

1. Кабачки очистить, нарезать кусочками, посолить, перемешать и поставить настояться на 10–12 часов.

2. Репчатый лук нарезать кольцами.

3. Корень хрена очистить и нарезать кусочками.

4. Кабачки разложить по банкам, перемежая слоями лука с кусочками хрена.

5. Отварить 4–5 минут в кипящей воде все специи и сахар, снять с огня, влить уксус и залить кабачки до самого верха банок. Перевернуть на крышку, охладить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Этим маринадом можно залить банки до плечиков (кабачки должны быть залиты полностью), прикрыть крышками и стерилизовать литровые банки 15 минут, потом закатать. В этом случае заготовку можно хранить при комнатной температуре.

Икра из кабачков или патиссонов

На 700 г кабачков взять 50 г моркови, по 20 г корней петрушки, пастернака, сельдерея, 40 г репчатого лука, 150 г томатного пюре или пасты, по 2–3 г зелени петрушки и укропа, неполную столовую ложку соли, 1 чайную ложку сахара, черный молотый перец на кончике ножа, 3 столовые ложки растительного масла.

1. Кабачки очистить и нарезать крупными кусочками размером 3×3 см.

2. Обжарить на растительном масле.

3. Морковь очистить и нарезать кружочками.

4. Обжарить на растительном масле.

5. Репчатый лук нарезать кольцами и обжарить на растительном масле.

6. Все белые корни почистить, нарезать кружочками и обжарить.

7. Пропустить все через мясорубку, посолить, поперчить, добавить сахар.

8. Вымыть и мелко нарезать зелень, добавить в икру.

9. Томатную пасту размешать вместе со всей массой и тушить на небольшом огне около 45 минут (когда растительное масло всплывет наверх) до полной готовности.

10. Разложить по стерильным банкам, закатать и охладить под одеялом, не переворачивая на крышки.

Хранить в холодильнике.

Примечание. Если в каждую литровую банку добавить четверть чайной ложки лимонной кислоты и таблетку аспирина, то икру можно хранить в прохладном месте.

Консервированные кабачки

На 1 литровую банку 600 г кабачков длиной 15–16 см с неразвитыми семенами, 100 г болгарского перца, 6–8 зубчиков чеснока, 5–6 горошин черного перца, 15–20 г укропа.

Для заливки: на 250 мл воды потребуется 30 г соли, 30 мл 9 %-ного уксуса.

1. Кабачки вымыть, дать стечь воде и нарезать на кружочки толщиной 2 см.

2. Перец разрезать пополам и очистить от семян, нарезать на четвертинки.

3. Чеснок очистить и нарезать на пластинки.

4. Мелко нарезать вымытый укроп.

5. Сложить в банку кабачки, переслаивая чесноком, перцем и укропом.
 6. Приготовить заливку, прокипятив воду с солью, снять с огня и влить уксус.
 7. Залить кабачки и закатать банки, остудить под одеялом.
- Хранить в прохладном месте.

Февраль

Прохождение Луны через знаки Зодиака

2019 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	8 (17.35), 9, 10, 11
Телец	♉	11 (04.30), 12, 13
Близнецы	♊	13 (12.33), 14, 15
Рак	♋	15 (17.04), 16, 17
Лев	♌	17* (18.22), 18*, 19*
Дева	♍	19* (17.48), 20, 21
Весы	♎	21 (17.18), 22, 23
Скорпион	♏	23 (18.57), 24, 25, 26
Стрелец	♐	1, 26 (00.21), 27, 28
Козерог	♑	1 (03.48), 2, 3, 28 (09.49)
Водолей	♒	3* (16.04), 4*, 5*, 6*
Рыбы	♓	6 (05.03), 7, 8

Характер Луны в периоде	растет		убывает	
	Дата и время начала периода	05 (00.05)	13 (01.27)	19 (18.55)
Фаза Луны	●	☾	○	☾
	IV	I	II	III IV
Рекомендации	Посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах Посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

Что надо сделать в феврале

1. Сейчас наиболее подходящее время для приобретения грунта для посева семян на рассаду. По моему личному многолетнему опыту, самый надежный грунт – это грунт, приготовленный собственноручно из смеси торфа и песка в соотношении 3:1 с добавлением поллитровой банки золы на каждое ведро грунта. Еще проще его приготовить из брикета кокосового субстрата, разбавленного песком 3:1 без добавления золы, поскольку у кокосовой стружки реакция нейтральная, а у торфа – кислая. Если золы нет, то используйте пол-литровую банку мела. Однако следует помнить, что эти смеси ничего не содержат, поэтому при их приготовлении следует внести в них любое комплексное минеральное удобрение, а рассаду придется постоянно поливать не водой, а слабым раствором такого удобрения (1 чайная ложка на 3 л воды). Если использовать жидкое удобрение, то следует брать 1 чайную ложку на 5 л воды. В состав комплексных удобрений обычно входят не только азот, фосфор и калий, но еще и микроэлементы.

Можно добавить 2 столовые ложки порошковой фракции удобрения AVA на каждое ведро грунта и очень хорошо перемешать. Тогда рассаду можно ничем не подкармливать весь период ее роста.

Торф продают в магазинах для садоводов, а песок и мел можно купить в магазинах «Все для дома» или «Строительные материалы».

2. Дома надо просмотреть клубни георгинов и луковицы гладиолусов: отбраковать больные, вырезать язвочки на луковицах, смазать ранки зеленкой и снова уложить на хранение. Чеснок и репчатый лук разберите, отбракуйте плохие головки. Те, что пустили ростки, выложите плотно друг к другу на увлажненный мох-сфагнум или почву, насыпанную в неглубокую емкость, и поставьте на подоконник для ранней выгонки на зелень – все равно тронувшиеся в рост луковицы до весны не сохранить.

3. Затем надо позаботиться о семенах. Напоминаю, что не следует приобретать семена где попало и у кого попало. Обязательно покупайте семена в фирменных магазинах. Прежде чем отправиться в магазин, внимательно пересмотрите тот запас семян, которым располагаете. Не следует закупать много семян впрок. Прежде всего подумайте о том, чего и сколько вы собираетесь вырастить и есть ли у вас на участке подходящие для этого условия. Затем составьте план посадок на участке и в теплицах. Подсчитайте, какое количество и какой именно рассады вам следует купить или вырастить на этой площади, и только после этого приступайте к подготовке емкостей для посева семян на рассаду.

4. Сельдерей на корнеплод следует посеять в самом конце февраля, поскольку ему потребуется около 200 дней, чтобы образовать крупный корнеплод.

Не следует торопиться с посевом перцев, томатов, баклажанов. Высокорослые сорта и гибриды перцев и баклажанов можно высевать на рассаду в 20-х числах февраля, а высокорослые томаты лучше сеять в первых числах марта.

5. Семена перцев всходят трудно, поэтому их надо стимулировать. Для этого опустите их в тряпочке в термос с горячей (53 градуса) водой на полчаса, затем выньте, вместе с влажной тряпочкой положите на блюдце и поставьте под морозильную камеру холодильника на сутки. После этого сразу высевайте. Со всем этим можно не возиться, если разложенные по почве семена вы просто польете раствором «Циркона» (4 капли на полстакана воды), а затем прикроете сверху 3–4 см почвы и уплотните ложкой.

Поскольку перцы плохо переносят пикировку (у них легко обрываются, но долго восстанавливаются сосущие волоски), их лучше сеять сразу в пол-литровые емкости по 3 семечка в каждый стаканчик на расстоянии 2–3 см друг от друга. Перцы в дальнейшем не заглубляют, поэтому их надо сразу сеять глубоко, примерно на глубину 3–4 см. Чтобы не появлялись

всходы, не сбросив оболочки от семени, почву перед посадкой надо увлажнить, но не до грязи, а умеренно, и уплотнить столовой ложкой. Затем разложить по поверхности семена, опрыскать «Цирконом» (или «Эпином-экстра», или «Энергеном») и присыпать их сверху сухой почвой на высоту 4 см, затем еще раз ложкой уплотнить. Поставить стаканчики под стекло или пленку в теплое место. Перцы взойдут через неделю, если сделать температуру почвы около 28–32 градусов, но не выше 40, иначе семена погибнут. Однако и при температуре ниже 20 градусов семена перцев могут погибнуть.

При появлении первой петельки всходов, не дожидаясь появления остальных, емкости надо перенести в светлое, умеренно прохладное (около 15 градусов) место на неделю, затем перенести в более теплое (около 25 градусов), но светлое место. После раскрытия семядольных листов сразу начинайте давать жидкую подкормку, лучше всего раствором препарата «Унифлор-бутон», поскольку перцы большие любители калия.

6. С семенами баклажана и томата никаких манипуляций можно не проводить, поскольку у них хорошая всхожесть. Сеют семена томатов и баклажанов точно так же, как и семена перцев, но только на глубину 2 см. Баклажаны предпочитают азот, поэтому их лучше подкармливать «Унифлором-рост». А вот томаты – любители фосфора, поэтому им лучше давать в качестве подкормки «Унифлор-бутон», но при этом подсыпать по 1–2 крупинки двойного гранулированного суперфосфата в почву (не чаще одного раза в неделю).

Пока растите рассаду, азотными подкормками злоупотреблять не следует, поскольку азот вызывает вытягивание рассады, особенно томатов, а фосфорная подкормка, наоборот, является фактором, сдерживающим рост.

7. Рассаде необходимо хорошее освещение, особенно в момент разворачивания семядолек, чтобы в точке роста растения закладывали правильную, предусмотренную данным сортом или гибридом программу развития. При недостатке освещения в точке роста будут закладываться листья, а не бутоны, и плодоношение, следовательно, затянется, ибо каждый следующий лист появляется примерно через 5–6 дней, а появление каждого лишнего листа оттягивает появление бутонов.

8. Проверьте состояние луковиц лука, чеснока, гладиолусов и клубней георгинов. Если на луковицах гладиолусов или клубнях георгинов появились пятна или язвочки, то острым ножом надо их вырезать, срезы замазать зеленкой и припудрить золой или толченой таблеткой аспирина.

9. Прорастающие головки чеснока и лука высадите в неглубокую емкость с песком или некислой почвой плотно друг к другу и поставьте на подоконник. Поливайте очень умеренно, иначе начнется гниение донца, и комнату заполонят плодовые мушки – дрозифилы. Через 2 недели у вас будет молодая зелень.

Рецепты садоводов

Сроки хранения тыкв тоже истекают через месяц, а потому используйте их для приготовления пищи. Если их все еще много, то можете приготовить из тыкв заготовки впрок, которые пригодятся вам до следующего урожая.

Тыква

Из всех тыквенных культур тыква наиболее полезна, поскольку содержит большое количество каротина (почти столько, сколько морковь), много в ней витаминов группы В, поэтому тыкву можно назвать антистрессовым овощем. Есть в этом растении минеральные элементы, особенно ценен среди них селен, обладающий мощным противоопухолевым действием. Входящие в тыкву пектины выводят из организма шлаки. Тыква регулирует солевой обмен. Она является ценным диетическим продуктом и рекомендуется врачами при атеросклерозе, болезнях сердца, печени, желчного пузыря, почек.

Из мякоти тыквы выделено вещество, подавляющее рост туберкулезной палочки. Сырые семена тыквы издавна использовались в качестве глистогонного средства против круглых глистов. Как и все овощи, тыква наиболее полезна в сыром виде. Особенно полезен тыквенный сок. Однако в нашей кухне это используется редко – и совершенно напрасно, потому что сырая тыква вкусна. Я постаралась привести больше рецептов именно из сырой тыквы.

Сок из тыквы без отходов

Очистить тыкву от кожуры, освободить от семян, измельчить и отжать сок. Нагреть до 60 градусов (не выше, иначе разрушите витамины!), не добавляя сахар, перелить в стерильные бутылки, закупорить их и хранить в холодильнике. Отжимки разложить порционно в небольшие полиэтиленовые пакетики и хранить в морозилке. По мере надобности порцию разморозить, добавить сырое яйцо, немного муки и жарить оладьи.

Каша с тыквой

500 г тыквы (примерно 4 стакана нарезанных кубиков), 1 стакан пшена, 3 стакана молока, соль и сахар по вкусу.

1. Ломтик тыквы очистить от кожуры, нарезать небольшими кубиками.
2. Тыкву залить молоком и варить 12–15 минут.
3. Пшено тщательно промыть в нескольких водах и добавить к тыкве.
4. Посолить по вкусу, добавить сахар и варить, помешивая, чтобы каша не пригорела, до загустения примерно 20 минут.

Тыква с йогуртом

Взять одинаковое количество тыквы, слив (или чернослива), яблок и изюма, щепотку корицы, сахар по вкусу, йогурт или кефир для заправки салата.

1. Тыкву нарезать небольшими кубиками и припустить в небольшом количестве воды, откинуть на дуршлаг.
2. Изюм и чернослив вымыть и ошпарить (или вымыть сливу).
3. Яблоки и остальные ингредиенты измельчить, добавить в тыкву.
4. Добавить корицу и сахар, перемешать, заправить кефиром или йогуртом.

Салат с огурчиками и помидорчиками

Кусок тыквы, пара маринованных огурчиков, 1 красный томат, 1 головка репчатого лука, лимон, растительное масло, зелень петрушки.

1. Тыкву нарезать кубиками и бланшировать в кипящей подсоленной воде 2–3 минуты. Охладить.
2. Огурцы, лук и томат мелко нарезать и добавить в тыкву.
3. Залить соком лимона и растительным маслом, перемешать.
4. Посыпать молотым черным перцем и посыпать зеленью петрушки.

Салат с квашеной капустой

300 г тыквы, 300 г квашеной капусты, лимон, зелень и растительное масло по вкусу.

1. Тыкву натереть на крупной терке.
2. Смешать с квашеной капустой.
3. Выжать сок лимона.
4. Заправить растительным маслом и посыпать сверху мелко нарезанной зеленью петрушки.

Тыква с томатами

200 г тыквы, 3 красных томата, 1 головка репчатого лука, соль, майонез для заправки, зелень петрушки и укропа.

1. Тыкву натереть на крупной терке.
2. Репчатый лук нарезать кольцами.
3. Томаты нарезать тонкими кружочками.
4. Мелко нарезать зелень.
5. Тыкву, томаты и лук смешать.
6. Заправить майонезом, если требуется, досолить по вкусу.
7. Украсить сверху зеленью.

Тыква с хреном

200 г тыквы, 1 столовая ложка натертого приготовленного хрена, лук-порей (можно заменить репчатым луком), пучок зеленого лука, майонез для заправки.

1. Тыкву нашинковать.
2. Лук тонко нарезать.
3. Все перемешать, добавив хрен.
4. Зеленый лук мелко нарезать.
5. Заправить майонезом и украсить сверху зеленым луком.

Тыква с мясом

400 г свинины или баранины, 600 г тыквы, 1 головка репчатого лука, лавровый лист, четверть чайной ложки семян тмина, 1 столовая ложка муки и немного жира, зелень петрушки и соль по вкусу.

1. Мясо отварить в небольшом количестве посоленной воды с нарезанным луком, лавровым листом и тмином.
2. Тыкву нарезать кубиками.
3. Слить часть мясного отвара и сварить в нем кубики тыквы до готовности.
4. Обжарить на жире 1 столовую ложку муки и развести ее небольшим количеством мясного отвара – получится соус.
5. Готовое мясо вынуть, нарезать на кусочки.
6. Выложить тыкву на блюдо, сверху положить кусочки мяса и полить приготовленным соусом.

7. Мелко нарезать петрушку и посыпать сверху.

Тыква с капустой

500 г тыквы, 300 г квашеной капусты, 1 луковица, 2 стакана яблочного сока, 2 гвоздики, 50 г шпика, сахар, соль и перец по вкусу.

1. Шпик мелко нарезать, растопить.
2. Лук нашинковать и добавить к шпику.
3. Квашеную капусту добавить к шпику. Все тушить 10–15 минут.
4. Растолочь гвоздику, добавить к капусте, размешать.
5. Тыкву нарезать ломтиками и добавить к капусте.
6. Влить яблочный сок, добавить сахар, соль и перец по вкусу, тушить до готовности.

Суфле из тыквы

1 кг тыквы, 180 г манной крупы, 120 г муки, 9 сырых яиц, 0,5 л молока, соль и сахар по вкусу, 2–3 столовые ложки натертого сыра.

1. Тыкву нарезать кубиками и сварить в молоке.
2. Протереть сквозь сито.
3. В остатках молока отварить манную крупу, непрерывно размешивая, примерно 10–12 минут.
4. Соединить манную кашу и протертую тыкву, хорошо размешать.
5. Отделить желтки от белков.
6. Приготовить соус: растопить сливочное масло, добавить в него, размешивая, муку (не жарить ее!), влить молоко, тщательно размешивая.
7. Влить соус в суфле.
8. Добавить желтки, сахар, соль по вкусу и тщательно перемешать.
9. Белки хорошо взбить и аккуратно ввести в остывшее суфле.
10. Сковороду смазать маслом, посыпать сухарями и осторожно переложить в нее суфле.
11. Растопить масло, полить суфле.
12. Натереть сыр и посыпать сверху.
13. Выпекать в духовке до образования румяной корочки.

Пирог к чаю

1 кг тыквы, 5–6 грибов, 4–5 головок репчатого лука, по столовой ложке сливочного и растительного масла.

Любое дрожжевое тесто.

Приготовление начинки.

1. Замочить сушеные грибы на 3–4 часа (или на ночь).
2. Тыкву нарезать небольшими кубиками.
3. Обжарить их в сливочном масле.
4. Грибы отварить в той же воде, в которой они были замочены.
5. Мелко нарезать репчатый лук.
6. Измельчить грибы и вместе с луком обжарить их на растительном масле.
7. Все перемешать с тыквой и посолить по вкусу.

Тесто раскатать. Выложить на него начинку, соединить края, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке.

Тыква для гурманов, запеченная в духовке

С небольшой тыквы срезать «крышку», вынуть семена с сердцевинкой, не снимая кожуры. Заполнить внутренность очищенными и нарезанными бананами и очищенными от кожуры и

сердцевины, нарезанными на куски яблоками. Накрыть «крышкой» и поставить в духовку на небольшой огонь примерно на 40–60 минут. Вынуть из духовки, добавить внутрь сахар, перемешать и снова поставить в духовку на 15 минут.

Мед из тыквы

1 кг очищенной тыквы, 200 г сахара, корица, гвоздика, мята по вкусу.

1. Тыкву нарезать небольшими кусочками и засыпать сахаром, перемешать, дать постоять ночь.

2. К утру выделится много сока. Варить на медленном огне, постоянно отчерпывая сок в другую посуду. В конце варки добавить корицу, гвоздику или несколько веточек мяты.

3. Готовый мед, имеющий консистенцию сметаны, переложить в стерильные банки и хранить в прохладном месте.

Отделенный при варке тыквенный сок перелить в стерильные бутылки и закатать или закрыть сосками. Он хорошо сочетается с другими овощными и фруктово-ягодными соками, особенно с абрикосовым и яблочным.

Заготовка из тыквы по-венгерски

500 г тыквы, 100 г сладкого перца, 1 крупная луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки 5 %-ного уксуса.

1. Тыкву очистить, разрезать на кусочки и потушить в собственном соку с нарезанными полосками сладкого перца.

2. Луковицу мелко нарезать и поджарить.

3. Тыкву и жареный лук смешать, добавить уксус, вновь довести до кипения.

4. Готовую горячую смесь быстро сложить в стерильные банки, закатать, перевернуть на крышку, дать медленно остыть под одеялом.

Хранить в холодильнике. Использовать как добавление к гарниру из отварного риса, вместе со сметаной и измельченным укропом.

Тыква маринованная

650 г тыквы, 150 г сахара, 200 мл воды, 2 столовые ложки 9 %-ного уксуса (или 1/2 чайной ложки лимонной кислоты), 3–4 штуки гвоздики, 1/4 чайной ложки корицы.

1. Тыкву очистить, нарезать кубиками.

2. Опустить в кипящую воду на 3–4 минуты, затем на 2–3 минуты в холодную воду.

3. Уложить тыкву в литровую банку, добавить корицу и гвоздику.

4. Приготовить маринад (200 мл воды, 150 г сахара, кипятить 10 минут, снять с огня, добавить уксус или лимонную кислоту, размешать).

5. Тыкву залить горячим маринадом, закатать.

6. Перевернуть на крышку, остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Цукаты из тыквы

1 кг тыквы очистить, разрезать на кубики 1×1 см и залить содовой водой (1 г соды на 1 л воды). Через 10–15 минут слить, промыть водой, добавить 1 кг сахара и 800 мл воды.

Варить на сильном огне. В конце добавить 1 чайную ложку лимонной кислоты. Подсушить, обвалять в сахарной пудре, сложить в коробки, хранить в сухом месте.

Март

Прохождение Луны через знаки Зодиака

год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	7 (23.29), 8, 9, 10
Телец	♉	10 (10.11), 11, 12
Близнецы	♊	12 (18.49), 13, 14, 15
Рак	♋	15 (00.50), 16, 17
Лев	♌	17* (03.58), 18*, 19*
Дева	♍	19 (04.42), 20, 21*
Весы	♎	21* (04.29), 22, 23
Скорпион	♏	23 (05.17), 24, 25
Стрелец	♐	25 (09.07), 26, 27
Козерог	♑	1, 2, 27 (17.09), 28, 29, 30
Водолей	♒	2* (22.07), 3*, 4*, 5*, 30* (04.47), 31*
Рыбы	♓	5 (11.12), 6*, 7

Характер Луны в периоде	растет		убывает	
	Дата и время начала периода	06 (19.05)	14 (13.28)	21 (04.44)
Фаза Луны	●	☽	○	☾
	IV	I	II	III
Рекомендации	Посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах Посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

Что надо сделать в марте

1. В начале марта следует посеять на рассаду перцы, баклажаны и высокорослые томаты, если вы не успели сделать это в конце февраля. Придется ускорить появление всходов, для этого надо повысить температуру почвы. Перец взойдет на 8–10-й день, если температура почвы будет 28–32 градуса, а баклажан и томат при такой температуре взойдут на 6–7-й и 4–5-й день соответственно. При более низких температурах всходы задерживаются на несколько дней. Нельзя повышать температуру более 40 градусов, поскольку семена могут погибнуть. Если температура почвы будет ниже 20 градусов, то перцы и баклажаны могут не взойти вовсе, а всходы томатов появятся через 15–17 дней.

2. При появлении первой петельки всходов, не дожидаясь появления остальных, эту емкость надо сразу поставить на окно и проверить температуру: днем она должна быть не выше 16–18 градусов, а ночью около 12–14. Через неделю температуру надо повысить днем и ночью на 4–6 градусов. Такое временное раннее снижение температуры приостанавливает рост подсемядольного колена и препятствует сильному вытягиванию рассады на ранней стадии развития. Но не забывайте, что снижение температуры ниже 8 градусов приведет к раннему заболеванию томатов фитофторой, а также к появлению у них фасетных (махровых) цветков, которые надо обрывать еще в стадии бутона (он ненормально крупный), поскольку из таких цветков вырастает уродливый плод из нескольких сросшихся между собой. Семена из таких плодов брать не следует, поскольку из них вырастают растения с фасетными цветками.

3. Если у вас уже появились всходы перцев, томатов, баклажанов, то не забывайте, что их подкормку надо начинать, как только развернутся семядольные листочки и растение перейдет на корнесобственное питание, не следует ждать появления настоящих листьев. Подкормку нужно совмещать с поливкой, то есть поливать растения не водой, а слабым раствором удобрения. Для этого больше всего подходит «Унифлор-рост» для рассады баклажанов и «Унифлор-бутон» – для перцев и томатов. Достаточно 1 чайной ложки на 5 л воды. Имейте в виду, что эти растворы стоят неограниченное время.

Рассаду следует поливать умеренно. Почва должна быть слегка влажной. Типичная ошибка садоводов – излишний полив рассады, что приводит к отмиранию корней из-за недостатка кислорода, к закисанию почвы и появлению мелкой плодовой мушки-дрозофилы, питающейся растительной гнилью. В таких случаях следует подсушить почву, не поливая растения в течение нескольких дней.

4. В это же время всходам требуется хорошее освещение, иначе в точке роста будут закладываться листья и отодвинется на более поздний срок закладка бутонов, что, естественно, приведет к задержке плодоношения. Вообще говоря, нужны лампы дневного света, расположенные в 5–7 см над растениями. По мере роста рассады лампы поднимают так, чтобы расстояние в 5–7 см сохранялось. Здесь необходимо заметить, что перцам длинный день вреден, поскольку они – растения короткого дня, поэтому подсветку надо включать на 7–8 часов. А баклажаны и томаты – растения длинного дня, и им подсветку следует включать на 11–12 часов в день. Если они располагаются у вас все вместе, то придется перцы прикрывать черной тканью после 8 часов подсветки. Есть превосходные лампы для подсветки рассады Reflux, которые подвешивают сразу на высоте 1,5 м над рассадой.

5. После того как у томата появился первый настоящий лист, еще до пикировки (первой пересадки) почву следует осторожно полить слабым раствором меди. Проще всего использовать ХОМ (хлорокись меди), поскольку она разводится в холодной воде и в любой посуде, в том числе и металлической. Достаточно взять пятую часть чайной ложки без верха порошка и развести в 4–5 л воды (0,05 %-ный раствор). Раствор может стоять неограниченное время. Поливать рассаду томатов вместо воды 1 раз в 2 недели систематически. Этим вы значительно

повысите устойчивость к заболеванию томатов фитофторой. Либо можно использовать «Фитоспорин», растворив крошечную крупинку в воде до слегка мутного (но не коричневого!) цвета раствора. Раствор не хранится, поэтому не разводите много. Лишним раствором можно полить комнатные цветы. Живые споры бактерий, которые есть в «Фитоспорине», пробудятся, и бактерии «съедят» всех почвенных возбудителей грибных и бактериальных болезней. Баклажанам такая подкормка тоже полезна, поскольку они тоже болеют фитофторой, хотя и в меньшей степени, чем томаты. Перцы фитофторой не болеют, но подкормка медью им не повредит, ведь рассаду мы, как правило, выращиваем на торфяных грунтах, а в торфе медь отсутствует.

6. Еще можно посеять на рассаду корневой и черешковый сельдерей. Для этого возьмите стаканчики из-под йогурта, заполните их на три четверти увлажненной почвой, добавьте снег, уплотните его и высейте по 3 семечка сельдерея на снег. Семена сельдерея хорошо видны на снегу. Они очень мелкие, поэтому, как и все мелкие семена, не засыпаются почвой сверху. При таянии снега они слегка втянутся в почву. Стаканчики после посева следует накрыть пленкой или стеклом и поставить на подоконник прямо у самого стекла.

Сельдерей – хладостойкая культура, семена проклюнутся при 2–4 градусах тепла и взойдут при 6–7. Но поскольку всходят семена трудно, лучше сделать температуру около 20 градусов, а после появления всходов переместить рассаду на подоконник в более прохладное место. Когда всходы появятся, пленку можно убрать. Как только у растений появятся 1–2 настоящих листочка, оставьте в каждом стаканчике самое сильное растение, остальные срежьте по уровню почвы маникюрными ножницами. В дальнейшем растения надо слегка приокучить почвой, иначе они упадут: поддерживайте растение одной спичкой, а другой подгребайте к нему почву. Позднее можно подсыпать песок.

7. Точно так же посеять в середине марта на рассаду семена петунии, львиного зева, немезии, хрустальной ромашки и других долго растущих цветов с мелкими семенами. Чтобы семена простимулировать, накапайте из пипетки на них раствор «Циркона» (4 капли на полстакана воды). Мелкие семена не засыпают почвой! Им для всходов нужен свет. Емкости с семенами поставьте в завязанном пакете сразу в теплое место. Всходы мелких семян нельзя поливать водой сверху! Для полива используйте шприц, иглу которого следует воткнуть в почву. Иначе семядольные листочки налипнут на почву и в дальнейшем погибнут, а растения захиреют.

8. В конце марта посеять семена бархатцев и астр, присыпав их почвой на 2 см. Почву уплотните ложкой. Накройте пленкой и поставьте в теплое место. Почва для астр должна быть предварительно пропарена или хорошо полита раствором «Фитоспорина» (либо меди), чтобы уничтожить споры гриба-возбудителя черной ножки. В дальнейшем при пикировке рассады новая почва тоже должна быть пролита «Фитоспорином» или ХОМом.

9. Заболевший лук выбросьте, а тот, который тронулся в рост, выложите плотно друг к другу в неглубокую емкость с небольшим количеством слегка увлажненного грунта или просто песка и поставьте в светлое место. Через пару недель у вас будет молодая зелень. Точно так же можно поступить с прорастающим чесноком.

10. В конце марта следует навестить участок, чтобы сделать санитарную обрезку. Подготовить канавки для отвода лишней воды при таянии снега. Опрыскать сад против зимующих на деревьях и под ними вредителей. Для этого возьмите 700 г мочевины, растворите в холодной воде, процедите и хорошо опрыскайте весь сад и почву под посадками. Такая высокая концентрация минерального удобрения нарушит солевой обмен вредителей, проникнув через их хитиновый покров, и погубит их. Для сада же в период покоя такое опрыскивание безвредно. Если стволы деревьев сильно заселены лишайниками, то их легко уничтожить до начала сокодвижения 7–10 %-ным раствором железного купороса (1 чайная ложка на 100 мл воды). Стволы можно опрыскать или обмазать кистью. Через три дня лишайники сами свалятся со стволов. Всего этого ни в коем случае нельзя делать, когда начнется сокодвижение, – вы

можете обжечь проснувшуюся кору и почки, чем нанесете дереву или кусту большой ущерб – оно может даже погибнуть.

11. Внимательно осмотрите кусты черной смородины. На ветках в это время хорошо видны толстые вздутые почки, заселенные почковым клещом. Их надо обобрать и сжечь, иначе с набуханием почек бродяжки выйдут из них и расселятся по новым почкам. Если на ветке таких почек много, то срежьте и сожгите всю ветку.

12. В конце марта можно провести подзимний сев. У нас это лучше делать в марте, а не осенью. Грядки к такому посеву готовят с осени. И даже делают на них ребром доски борозды. С осени же готовят мешок сухой почвы и оставляют на веранде.

Сметите снег с такой грядки. Хорошо полейте горячей водой из чайника по бороздам. Посыпьте борозды золой (кроме тех, где будете сеять морковь, иначе она будет многохвостой) и сейте в них семена. Чтобы посевы не загушались, надо приготовить смесь из 1 чайной ложки семян, 1 чайной ложки порошковой фракции удобрения АВА и половины стакана мелкого просеянного песка (можно спитого чая из пакетиков или кофе) и сеять (как «солить») борозды. Сверху присыпать почвой слоем 2 см, прихлопнуть посевы доской и завалить снегом. На такую грядку можно высевать морковь, петрушку, сельдерей, лук-чернушку, лук-порей, укроп, кинзу.

13. В конце месяца предварительно вырастите на овощных грядках сорняки, накрыв грядки старой пленкой и закрепив ее так, чтобы не снес ветер. Под пленкой примерно через 2 недели взойдут сорняки. Как только они появятся, снимите пленку, а грядки «побрейте» плоскорезом Фокина, слегка заглубляя его в почву (на 1–2 см). Вместо плоскореза можно использовать полольник «Стриж» или обычную тяпку. Затем оставьте их открытыми на сутки. Срезанные всходы сорняков погибнут. Снова накройте пленкой на пару недель и повторите операцию. Теперь в верхнем (5–7 см) слое почвы сорняков на грядке нет. Важно не перекапывать почву, иначе из более низких слоев вынесете наверх семена сорняков, которые хранятся во всей толще земли не то что годами, а столетиями, но прорасти они могут с глубины не более 7 см. Перед посевом почву следует лишь прорыхлить плоскорезом Фокина (или обычными граблями), затем сделать острым концом плоскореза борозды для посева (или ребром доски) и высевать семена.

14. Подкармливайте птиц, а дома разложите приманку для мышей. Можно использовать «Шторм», «Клерат», «Зерноцин», «Гельдан» или просто сделать смесь из одной части цемента, одной части сахара и двух частей муки. Разложить по блюдам, капнуть пару капель нерафинированного подсолнечного масла и расставить угощение вдоль плинтусов.

Рецепты садоводов

Свекла

Этот корнеплод по своим полезным свойствам не уступает моркови. Прежде всего свекла содержит бетаин, сдерживающий рост раковых клеток. Бетаин является одним из витаминов группы В, незаменимых при обмене веществ. Из бетаина производят хорошо известный препарат Холин, применяемый при заболеваниях печени, в частности, при ожирении клеток печени. Кроме свеклы, бетаин обнаружен в слизняках, ракообразных, акульей печени и почках быков. Свекла содержит много железа, а потому повышает гемоглобин. Сырой свекольный сок понижает артериальное давление, а также снимает сухой резкий кашель и является отличным слабительным при постоянных запорах. В свекле содержится большое количество йода, необходимого для нормальной работы щитовидной железы. Однако при некоторых заболеваниях этой железы йод противопоказан, так что имейте это в виду. Много в ней и других полезных минералов, полисахаров и органических кислот, поэтому ешьте свеклу на здоровье!

Традиционно свеклу применяют в отварных салатах, винегрете, борщах.

Фруктово-свекольный напиток «Закат осенью»

На 2-литровую бутылку: 600 г свеклы, 400 г яблок или смеси разных фруктов, 100 г ржаного хлеба, полстакана капустного сока, немного перечной мяты и Melissa лимонной, воды – до верха.

1. Хлеб размочить в теплой воде.
2. Фрукты измельчить или протереть.
3. Смешать хлеб, фрукты, кислую капусту или сок от нее, пряности в горшке или бутылки и добавить воды. Не придавливать.
4. Накрывать горшок крышкой с водяным затвором, наполненным водой. Выдержать при комнатной температуре 2–3 дня, затем немного прохладнее (около 18 °С) в течение недели.

5. Горшок перенести в холод.

Напиток можно использовать сразу после завершения заквашивания, но лучше выдержать его еще 2–3 недели. Перед употреблением процедить через сито. При желании напиток можно разбавлять.

Для хранения в течение 2–3 месяцев напиток разливают по бутылкам (бутылки заполнять до самого верха!). Хранить в холоде.

Свекольный морс

200 г свеклы, 100 г сахарного песка, 1 л воды, сок 1 лимона.

1. Свеклу очистить, натереть на мелкой терке или измельчить в кухонном комбайне.
2. Отжать сок, оставшуюся массу залить минимальным количеством горячей воды, довести до кипения и кипятить 10 минут. В конце варки добавить сахар, лимонный сок и отжатый свекольный сок.
3. Вновь довести до кипения, быстро охладить и через фильтр перелить в кувшин с небольшим количеством льда. До желаемой крепости разводить холодной водой.

Этот морс очень полезен для гипертоников.

Свекольный квас

3–4 свеклы величиной с антоновское яблоко, 15 г дрожжей, 2–3 столовые ложки сахара, 3 л воды.

1. Свеклу разрезать, залить водой и варить до мягкости.
2. Растолочь, размешать в растворе, остудить, процедить, добавить дрожжи, сахар, перемешать, накрыть марлей. Настоять 3–4 дня в прохладном месте. Точно так же готовят квас из любых яблок, но при употреблении в стакан дополнительно добавляют сахар по вкусу.

Свекла с клюквой

500 г свеклы, 1/2 стакана клюквы, 1/2 стакана сметаны, соль и сахар по вкусу.

1. Свеклу отварить, очистить, натереть на крупной терке.
2. Клюкву ошпарить кипятком, протереть через сито, добавить в свеклу.
3. Добавить сахар и соль по вкусу. Заправить сметаной.

Салат из свеклы с чесноком

0,5 кг свеклы, 2–3 зубчика чеснока, 1/2 стакана майонеза.

1. Свеклу отварить, очистить, натереть на мелкой терке.
2. Чеснок натереть на мелкой терке.
3. Все перемешать и заправить майонезом.

Свекла с морковью в кефире

3 свеклы, 2 моркови, 2 стакана кефира, 2 столовые ложки нарезанного зеленого лука, соль по вкусу.

1. Сырые морковь и свеклу очистить, нашинковать на крупной терке.
2. Промыть и мелко нарезать зеленый лук.
3. Все перемешать, посолить по вкусу и заправить кефиром.

Борщ

2–3 свеклы среднего размера, 1 морковь, 3 картофелины средней величины, 1 луковица, четверть некрупного кочана свежей капусты, перец, соль, сахар, уксус по вкусу, лавровый лист, несколько горошин перца, 2–3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка томатной пасты, сметана.

1. Сварить мясной бульон (но можно варить и на воде вегетарианский борщ).
2. Сырую свеклу очистить, натереть на крупной терке и потушить в небольшом количестве воды с сахаром и уксусом (можно использовать готовую заправку), добавить томатную пасту и, если надо, бульон или воду.
2. Морковь очистить и натереть на крупной терке, обжарить на растительном масле.
3. Лук нашинковать и обжарить на растительном масле.
4. В бульоне или в воде отварить нарезанный картофель, причем одну картофелину надо отварить целиком.
5. Целую картофелину вынуть, растолочь и опустить в борщ.
6. Кочанную капусту очень тонко нашинковать и опустить в борщ, дать прокипеть 4–5 минут.
7. Заправить борщ свеклой, морковью, луком, добавить лавровый лист и перец, проварить 4–5 минут и снять с огня.
8. Чеснок пропустить через пресс для чеснока и заправить им борщ.

При подаче на стол в каждую тарелку положить 1 столовую ложку сметаны. При желании добавить нарезанную зелень.

Свекла с гречей

1 стакан гречневой крупы, 2 свеклы, 1 луковица, 4–5 зубчиков чеснока, 5 столовых ложек сливочного масла, 3 стакана воды.

1. Сырую свеклу натереть на крупной терке.
2. Лук мелко нарезать.
3. На дно кастрюли положить свеклу и лук, сверху насыпать промытую крупу, залить соленой кипящей водой и проварить 5 минут.
4. Снять с огня, накрыть крышкой, газетой и подушкой, оставить постоять 15 минут.
5. Положить масло, все перемешать. Снова накрыть крышкой.
6. Измельчить чеснок и добавить в кашу.

Маринованная свекла

Можно использовать свекольную мелочь.

Отварить, «выщелкнуть» из кожуры, натереть на крупной терке, сложить по стерильным банкам и залить кипящим маринадом. Закатать крышками, перевернуть на крышки и остудить под одеялом.

Маринад обычный: на 1 л емкости по 1 столовой ложке соли, сахара и 9 %-ного уксуса, несколько горошин черного перца и лавровый лист.

Можно подавать в качестве салата, заправив сметаной, а также использовать как приправу или для приготовления борщей.

Салат из свеклы с овощами

2 кг свеклы, 0,5 кг баклажанов, по 300 г моркови, репчатого лука, томатов и болгарского перца, 100 г чеснока, 1,5 столовые ложки соли, 1/2 стакана сахара, 250 мл растительного масла, 3 столовые ложки 9 %-ного уксуса.

1. Обжарить нарезанные лук и баклажаны.
2. Перец нарезать и обдать кипятком.
3. Сырые свеклу и морковь натереть на крупной терке.
4. Разрезать томаты на четвертинки.
5. Все смешать, добавить соль, сахар, растительное масло и тушить на среднем огне примерно 30 минут.
6. Чеснок пропустить через чесночницу, добавить в салат и потушить еще 5 минут.
7. Снять с огня, влить уксус, хорошо перемешать.

Разложить по стерильным банкам, закатать, остудить под одеялом. Подавать в холодном виде.

Запеканка из свеклы

1 кг свеклы, 800 г творога, 1,5 стакана муки, 1,5 стакана молока, 1 столовая ложка сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1,5 стакана сметаны, соль по вкусу.

1. Сварить свеклу, очистить, пропустить через мясорубку вместе с творогом.
2. Добавить в смесь молоко, муку, яйца, сахар, соль, размешать.
3. Смазать маслом форму или сковороду, вылить в нее смесь и выпекать в духовке. Подавать на стол со сметаной.

Примечание. Можно печь оладьи на сливочном масле.

Апрель

Прохождение Луны через знаки Зодиака

2019 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	4 (05.58), 5*, 6
Телец	♉	6 (16.07), 7, 8, 9
Близнецы	♊	9 (00.16), 10, 11
Рак	♋	11 (06.32), 12, 13
Лев	♌	13* (10.51), 14*, 15*
Дева	♍	15 (13.15), 16, 17
Весы	♎	17 (14.23), 18, 19*
Скорпион	♏	19* (15.42), 20, 21
Стрелец	♐	21 (19.00), 22, 23, 24
Козерог	♑	24 (01.51), 25, 26
Водолей	♒	1*, 26* (12.29), 27*, 28*, 29*
Рыбы	♓	1 (17.49), 2, 3, 4, 29 (01.13), 30

Характер Луны в периоде	растет		убывает	
	Дата и время начала периода	05 (11.52)	12 (22.07)	19 (14.13)
Фаза Луны	●	☾	○	☾
	IV	I	II	III
Рекомендации	Посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах Посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

Что надо сделать в апреле

1. Апрель – месяц ответственный. Прежде всего надо спустить лишнюю воду с участка. Для этого прокопайте канавки по склону участка, чтобы вода стекала в канаву. Если склона на участке нет, то просто копайте неглубокую канавку, постепенно углубляя ее так, чтобы вода стекала в нужном вам направлении. Особенно опасен застой воды на малине, землянике и клематисах.

2. В начале месяца надо снять лапник с молодых посадок земляники, роз, ирисов, клематисов, лилий, особенно с восточных гибридов, поскольку под теплым укрытием они быстро пойдут в рост и у них может вымерзнуть цветочка во время возвратных заморозков. Но ящики с роз и клематисов снимать не торопитесь.

3. Подкормите азотным удобрением (3 столовые ложки мочевины на 10 л воды) люби-сток, ревень, щавель, малину. Можно использовать вместо мочевины настой навоза или птичьего помета, разбавленного водой 1:10 или 1:20 соответственно. Если при этом вы накроете эти посадки лутрасилом или поставите над ними дуги и натянете пленку, то к первому мая у вас уже будет зелень.

4. Если компостная куча расположена на солнце, то можно на нее посеять раннюю зелень (кервель, кресс-салат, кинзу, петрушку, салат, шпинат, укроп) и раннюю морковь, а также редис. Для этого проливаете прошлогоднюю кучу компоста горячей водой, поверх компоста насыпаете слой почвы высотой примерно 7–8 см и сеете семена. Я обычно делаю это так: одну чайную ложку семян смешиваю с половиной стакана песка и сею в борозды так, как солю пищу. Можно использовать специальные сеялки, у которых регулируется отверстие по величине семян. В этом случае всходы не будут загущены. Сверху посеvy можно прикрыть пленкой до появления всходов. Под пленкой сохраняются тепло, влага, и посеvy появляются быстрее. После появления всходов пленку надо снять, иначе всходы могут под пленкой сгореть. Если накрыть посеvy лутрасилом или спанбондом, то укрывной материал можно не снимать, пока растения не подрастут, но до появления всходов следует посеvy поливать прямо по материалу, если стоит сухая или ветренная погода, чтобы проклюнувшиеся семена не высохли в верхнем подсыхающем слое почвы.

5. В момент цветения мать-и-мачехи, то есть в конце апреля – начале мая, можно сеять в открытый грунт холодостойкие культуры (редис, салат, кресс-салат, кинзу, укроп, петрушку, листовой сельдерей, лук-чернушку, кервель, морковь, пастернак). Посевы следует накрыть белым лутрасилом (или спанбондом).

6. Дома в начале апреля можно посеять на рассаду листовую петрушку на зелень и кустовой укроп. В середине апреля можно сеять на рассаду бархатцы, ноготки, циннию.

7. Дома рассаду томатов и перцев поливайте умеренно, чтобы не переувлажнить почву. Не забывайте, что рассаде нужно хорошее освещение. В качестве подкормки я использую слабый раствор «Унифлор-бутона» (1 чайная ложка на 3–5 л воды), которым я поливаю рассаду вместо воды. Не забудьте сделать опрыскивание листьев томатов и баклажанов очень слабым раствором медного препарата. Для этого проще всего использовать хлорокись меди – ХОМ, растворив одну пятую часть чайной ложки порошка в 4–5 л воды. Раствор может стоять, вы им воспользуетесь еще 2 раза примерно через каждые 2 недели. Это хорошая профилактическая мера против фитофторы.

А вот часто рекомендуемое опрыскивание раствором марганца можно не делать, поскольку от фитофтороза оно не спасает, а другие заболевания на рассаде томатов появляются редко. Раствором марганцовокислого калия можно опрыскивать перец, особенно если ему досаждают тля. Перец трудно уберечь от нападения тли, если в том же помещении, где растет рассада, находятся и комнатные растения. Очень хорошо помогает от тли опрыскивание

любых растений и в любое время раствором препарата «Здоровый сад» (4–5 крупинок на 1 л воды).

8. В начале апреля картофель пора вынуть из хранилища, опустить его в горячую (45 градусов) воду. Когда вода остынет, добавьте марганцовокислый калий до ярко-розового цвета и подержите клубни в растворе 15–20 минут. Затем промойте клубни, просушите и выкладывайте на яровизацию в светлое и прохладное место. В конце апреля уберите картофель в картонные коробки, прослаивая каждый слой газетами, поставьте коробки в теплое место, чтобы картофель дал хорошие крепкие ростки. Высадив подрошенные клубни, вы ускорите созревание урожая на 2 недели.

9. Если вы не сделали обрезку, то в самом начале месяца это еще можно делать. Начинайте с кустов черной смородины, крыжовника и жимолости.

Почерневшие концы веток крыжовника и черной смородины обрежьте, омолодите кусты, вырезав старые ветки. У крыжовника надо вырезать все молодые побеги, растущие в середине куста. Оставлять следует только те, которые растут по краям куста. У красной и белой смородины верхушки веток не обрезают, а лишь убирают старые ветки и те веточки, которые ответвляются внутрь кроны. У жимолости делают обрезку загущающих крону или поломанных веток.

10. Яблони и груши не спешите обрезать, пока не будут ясно видны границы подмерзания, а еще лучше оставьте всю обрезку на осень, так как у яблони и груши могут проснуться запасные почки на коре, которую вы ошибочно посчитаете усохшей. Если все-таки хотите сделать обрезку, то имейте в виду, что подмерзшая древесина у яблони имеет на срезе светло-коричневую окраску. Начните делать обрезку с конца ветки и, постепенно передвигаясь от конца к скелетным ветвям, доберетесь до того места, где срез светлый – начиная с этого места ткань дерева жива и дальше резать не надо.

У груши здоровая древесина имеет бежевый окрас, а подмерзшая – коричневый.

Вишни, сливы, виноград и актинидию вообще не следует обрезать весной во избежание течи сока. Это часто приводит к образованию камеди на косточковых и усыханию лиан. Оставьте их обрезку на осень.

11. Чтобы получить раннюю землянику, накройте хотя бы одну грядку пленкой на дугах или двойным тонким лутрасилом прямо по кустикам.

12. Ближе к концу месяца следует опрыскать те растения, у которых раздвинулись чешуйки почек и появился зеленый конус листочков, поскольку первые вредители именно в этот момент откладывают яйца в зеленый конус листа. Можно использовать настой или отвар трав с сильным запахом, чтобы дезориентировать вредителей, например, пижмы, чеснока или цитрусовых корок. Я же использую защитный весенний коктейль: по 2–4 крупинки «Здорового сада» и «Экоберина» надо энергично растряссти до полного растворения в 100 мл воды, долить воду до 1 л и добавить в него 2–4 капли «Циркона», 4 капли «Унифлора-рост» или «Унифлора-бутон». Для опрыскивания тех растений, на которых в прошлом году было много вредителей, в коктейль можно добавить 8 капель «Фитоверма». Все хорошо размешать и опрыскивать любые растения, у которых раскрылись почки.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.