

# ЖУРНАЛ ВО САДУ ЛИ, В ОГОРОДЕ

№ 23 (октябрь 2016)

КАК СОХРАНИТЬ  
ДАЧНЫЙ УРОЖАЙ

СТР. 4

12+



# «Садовка»

Все для дачи  
и приусадебного хозяйства

## НОВЫЙ АССОРТИМЕНТ:

- средства для борьбы с грызунами



*Действующее вещество нового поколения с муцифицирующим эффектом*

- микробиологические удобрения «Сияние 1, 2, 3», «Байкал ЭМ 1»



*Биопрепараты для улучшения развития растений, повышения урожайности, ускорения приготовления компоста и удаления запаха в наружном туалете*



Садовый центр «Садовка», ул. Памятная, 10

(Холмское шоссе, поворот на Ласточку).

Тел.: 31-80-30, 77-00-68.

Магазин «Садовка», пр. Победы, 35.

Тел. 46-14-46.

E-mail: [sadovkas@mail.ru](mailto:sadovkas@mail.ru)

E-mail: [sadovkas@mail.ru](mailto:sadovkas@mail.ru)

Реклама

РЕКЛАМА



# ВО САДУ ЛИ, В ОГОРОДЕ

№ 23 (октябрь 2016)

## СОДЕРЖАНИЕ

4–9 В ЦЕЛОСТИ И СОХРАННОСТИ

10–13 ЦВЕТОЧНЫЕ ЗАБОТЫ

14–15 ЛУННЫЙ КАЛЕНДАРЬ



6–19 ОСЕННИЕ ХЛОПОТЫ  
20–23 ЗАГОТОВКИ НА ЗИМУ  
24–26 ДАЧНАЯ ПОБЕДА

### Внимание!

### Действует подписка

Оформить подписку можно по телефону 300–800

Информационно-познавательный журнал «Во саду ли, в огороде! Сахалин». Регистрационное свидетельство ПИ № ТУ27-00445 от 7 февраля 2014 года выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Дальневосточному федеральному округу.

**Учредитель и издатель**  
ООО «Ильин день»  
г. Южно-Сахалинск, пр-т Победы, 24  
**Генеральный директор**  
Филин Михаил Сергеевич.  
Тел. (4242) 72-93-46  
**Главный редактор**  
Кушнарева С.Г.  
**Дизайн и верстка**  
Толкач Н.О.

**Отдел рекламы**  
Тел.: (4242) 49-16-31, 49-16-00.

**Адрес редакции:**  
693023, г. Южно-Сахалинск,  
ул. Комсомольская, 2136.  
Тел. (4242) 49-15-29.

**Эл. почта:** zhurnal@astv.ru

Перепечатка материалов разрешается только с письменного согласия редакции. Все услуги, реклама которых опубликована в этом номере, лицензированы, а товары сертифицированы. Ответственность за рекламируемые товары и услуги несет рекламодатель. В журнале использованы авторские материалы журналистов издания и открытых интернет-источников.

Печать – типография ООО «Другая типография», 693000, г. Южно-Сахалинск, ул. Невельского, 52/1, оф. 10

**№23, октябрь 2016**  
Дата выхода в свет – 10.10.2016  
Номер заказа 1305. Тираж – 2 000 экз.  
Цена свободная. 12+

**Условия приема рекламы:**  
Редакция оставляет за собой право распределения рекламных материалов по журнальным рубрикам. Претензии принимаются в течение 5 дней со дня первой публикации.

Расценки на рекламу включают в себя разработку макета, его размещение на страницах журнала и распространение.

## Отдел рекламы: 49-16-31, 49-16-00

# В ЦЕЛОСТИ И СОХРАННОСТИ



Многие сахалинцы едят овощи, выращенные на своих участках, до весны. Все потому, что знают правила хранения культур.

*Ольга Цыбченко*

## КАРТОФЕЛЬ

Не все сорта пригодны для длительного хранения. Раннеспелый картофель, при всем желании и идеальных условиях дольше, чем до ноября, не протянет. Для длительного хранения годятся лишь картофель среднего и позднего сроков созревания.

Картофель лучше всего выкапывать в сухой, погожий день. После этого на несколько часов оставить на улице для просушки. Если день солнечный, клубни держать на свежем воздухе не больше трех часов. После этого необходимо отсортировать картофель. Гнилые и зеленые клубни выкинуть. Неровные, слегка поеденные – отложить в сторону, их нужно будет съесть в первую очередь. Слишком крупные клубни тоже долго не хранятся. Со временем в них образуются пустоты, что влияет на вкус. Главное правило хранения – на закладку должен пойти только качественный, целый картофель среднего размера.

**Разные сорта картофеля лучше хранить по отдельности.**



После первой просушки клубни надо собрать в тканевые мешки или сетки и поставить в темное, прохладное место примерно на три недели. Это необходимо для того, чтобы картофель выстоялся и шкурка стала более твердой. Если же кожура была повреждена в процессе выкапывания, за это время «ранки» затянутся.

Перед окончательной закладкой клубни еще раз перебирают.

Лучше всего держать картофель в погребе или подвале, если таковые имеются. Перед закладкой нужно проветрить и просушить помещение, стенки и потолок побелить. Хранить клубни можно в ящиках, установленных на полки, или в закромах. Закром должен быть приподнят от пола на 10-20 см. Пару раз за зиму нужно перебрать картофель.

**Картофель идеально хранится со свеклой, которую закладывают поверх клубней. Свекла вбирает лишнюю влагу, которая ей только на пользу.**



Если же в вашем распоряжении нет погреба или подвала, как выход – соорудить место для хранения на балконе. Просто поставить картофель в мешках и прикрыть старой шубой не получится. Придется соорудить ящик из деревянных досок или щитов. Лучше всего, когда таких ящичков два, вставленных один в другой – как матрешки. Объем внутреннего ящика должен быть немного меньше. Дно и крышку тоже необходимо сделать двойным. Пространство между ящиками и крышками лучше всего заполнить толстым пенопластом или сухими древесными опилками. Снаружи хранилище необходимо обить пластиком, куском оцинковки, линолеумом или просто покрасить, чтобы защитить его содержимое от влаги.

## МОРКОВЬ

Эти корнеплоды лучше выбирать из земли, поддевая лопатой или вилами, чтобы не повредить. С выкопанного овоща обязательно обрезать ботву, оставив 1 см, немного просушить и аккуратно, не повреждая, очистить от земли. После некоторые дачники делают вторичную обрезку – головка моркови срезается полностью, вместе с точкой роста на 0,5-1 см. Срез должен быть ровным и гладким. Это делается для того, чтобы овощ не пророс в течение хранения. Другие огородники предпочитают просто срезать ботву под самую головку. После этого морковь, как и картофель, необходимо просушить в течение 3-4 часов и перебирать. Порченные, неровные корнеплоды на хранение не годятся. Следующий этап – «карантин». В течение недели-двух морковь выдержать в сухом прохладном месте. После этого корнеплоды еще раз просушить, перебрать и закладывать на хранение.

**Перед закладкой морковь сортируется на крупную, мелкую, тонкую. В первую очередь используется мелкая и тонкая – она быстрее вянет.**



Способов хранения моркови несколько, и лучше всего для этих целей подходит подпол, подвальное помещение или гаражная яма. Морковь можно хранить в картонных или деревянных ящиках, плетеных корзинах, установленных на полки. Для увеличения срока хранения корнеплоды можно пересыпать песком или хвойными опилками: слой песка или опилок, толщиной около 5 см, слой моркови (плоды не должны соприкасаться), слой опилок и т. д.



Как вариант для длительного хранения – сложить корнеплоды в плотные белые мешки из полиэтилена (в таких продают сахар и рис), поставить мешки на полки, поднятые от пола на 20 см. Края мешков завернуть наружу, чтобы влага и углекислый газ, выделяемый морковью при хранении, не скапливались. Хорошо хранится морковь в эмалированной посуде. Для этого корнеплоды укладывают плотно в емкость, сверху стелется салфетка из хлопчатобумажной ткани и все накрывается крышкой.

**Мытую морковь, натертую на крупной терке, можно хранить маленькими порциями в морозильной камере. Так она сохраняется на протяжении 3-4 месяцев. Взятую из морозилки, ее надо сразу всю использовать.**



Для хранения моркови в домашних условиях понадобится сухая луковая шелуха. На дно ящика уложить слой шелухи, потом морковь и так чередовать почти до верха. Тара помещается в сухое прохладное место. До заморозков таким местом может служить балкон. С наступлением минусовых температур ящики необходимо утеплить старым одеялом, шубой или пальто. Однако это не спасет овощи от промерзания в сильные морозы, поэтому придется переносить тару в дом. И тут уже срок хранения значительно сокращается.

## СВЕКЛА

Этот корнеплод лучше выкапывать раньше моркови – часть плода, оказавшаяся на поверхности, подвержена заморозкам. Из земли овощ нужно доставать, как и морковь, поддевая лопатой или вилами, чтобы не повредить. После ботву отрезать острым ножом или ножницами, оставив небольшие «пеньки» 0,5 см. Хвостики лучше не трогать, иначе свекла загниет. Немного подержать свеклу на свежем воздухе, аккуратно очистить от комков земли, отсортировать на крупную, среднюю и мелкую и выложить в сухом помещении с хорошим проветриванием и отсутствием прямых солнечных лучей, чтобы в течение недели корнеплоды окончательно просохли. После чего можно перенести свеклу в хранилище на зиму.

**Выбирайте для посадки свеклу, которая при созревании не достигает больших размеров. Крупные корнеплоды обычно волокнистые и не сочные.**

Хранение свеклы мало чем отличается от хранения картофеля и моркови. Можно просто хранить корнеплоды насыпью на полу в подвале или погребе, но удобнее сделать закрома со стенками высотой до одного метра и предусмотреть на дне деревянную решетку для лучшего проветривания свеклы. Закрома следует расположить в 10 см от стенок погреба или подвала. Не исключен вариант хранения в открытых полиэтиленовых пакетах или корзинах, ящиках. Корнеплод можно пересыпать опилками.

Многие огородники закапывают часть моркови и свеклы на участке. Для этого подготовленные к хранению корнеплоды укладываются в эмалированную или пластмассовую посуду, плотно закрываются. В земле выкапывается яма, глубокой, равной высоте посуды, плюс 40-50 см сверху. В углубление помещается кастрюля или ведро и засыпается землей. Овощи великолепно переживут зиму, будут в «кондиции», когда на участке сойдет снег и вы их выкопаете.



## ЛУК И ЧЕСНОК

Эти культуры выкапываются еще в августе. Лук и чеснок раскладываются на свежем воздухе в сухую погоду или в помещении (веранда, чердак, коридор), если идут дожди. С ботвой они должны пролежать день-другой, чтобы она подсохла. После этого нужно удалить грязь и отставшую шелуху, отрезать ботву. У лука оставляется шейка, длиной 3-4 см и корни. Донце луковицы не затрагивается. У чеснока шейка оставляется длиной до 7 см.



На хранение желательно оставлять поздние, а также острые сорта лука, которые отличаются высокой лежкостью. Их тщательно сортируют, отбирая крепкие, здоровые, не имеющие повреждений головки.



В течение двух недель лук и чеснок следует раскладывать на мешках или ткани для просушки ежедневно, укладывая шейкой вверх и постоянно «шевелить» его. Эти культуры, в отличие от картофеля, свеклы и моркови, можно сушить длительное время под солнцем.

Если культуры тщательно просушены и отсортированы, они могут долго храниться в домашних условиях. Для этого подойдут небольшие деревянные, пластмассовые или картонные ящики с частыми отверстиями, плетеные корзины, сетки, тканевые мешки или капроновые чулки. Оптимальный слой при хранении - не более 30 см. Дно тары нужно выстелить бумагой или хлопчатобумажной тканью, после выкладки тара ставится в темное прохладное место, подальше от батарей и окон.



Хороший способ хранения лука и чеснока - плетение кос. Для этого листья у культур не отрываются, а после просушки головки сплетаются при помощи сухой ботвы и шпагата.

Чтобы как можно дольше сохранить урожай лука и чеснока, периодически проверяйте головки и убирайте те, которые начали портиться.

## ТЫКВА, КАБАЧКИ, ПАТИССОНЫ

Тыква хранится в квартире (доме) до декабря, если плод целый, шкурка не повреждена, а плодоножка целая, сухая и длиной не менее 7 см. После снятия с куста в сентябре-октябре некоторые сорта тыквы не успевают дойти до нужной степени зрелости. Это не беда. Плоды выдерживаются на солнце около недели, а потом спокойно дозревают в помещении.



Если на кожице тыквы есть небольшие повреждения, их можно залепить пластырем. Но такие плоды нужно использовать в первую очередь. Долше всего тыква хранится в морозилке. Для этого нужно очистить спелые плоды от шкурки, удалить семена, натереть на крупной терке или нарезать кубиками, пластинками, разложить по пакетикам и заморозить. Хорошо хранится тыква в сухом, прохладном подвале или погребе.



Кабачки и патиссоны можно держать в сухом, темном и прохладном помещении или в отделении для хранения овощей холодильника до месяца. Если на коже или в месте соединения плода с плодоножкой появилась гниль, овощи необходимо использовать, срезав поврежденную часть. Плоды можно помыть, очистить (при необходимости), нарезать, разложить по небольшим пакетам и заморозить. В этом случае кабачки и патиссоны можно использовать круглогодично.

**Главные правила длительного хранения любых культур можно описать несколькими словами: вовремя убрать, правильно подготовить к хранению и соблюдать температурный режим.**



# ЦВЕТОЧНЫЕ ЗАБОТЫ



Осень – это еще и время позаботиться о цветнике. Нужно вовремя отрезать листья и отцветшие стебли, выкопать и высушить клубни.

*Наталья Григорьева*

## РЕЖЕМ И ОКУЧИВАЕМ

У цветов с прикорневыми листьями (астра голубоватая, гейхера, гвоздики, гравилят, лилейник, люпин, многолепестник, первоцвет, пиретрум) низко отрезают листья, отцветшие стебли.

Для того чтобы разрослась энотера, необходимо обрезать стебли, оставив маленькие розетки с зелеными листьями.

Листья ириса необходимо отрезать, оставив в высоту 15 см. У восточного мака не трогают прикорневые зеленые листья, только обрезают стебли, рыхлят землю вокруг и удобряют компостом на высоту до 5 см.

Начинают готовить к зимовке и розы. Их окучивают, срезают бутоны и верхушки побегов.



Клематисы снимают и обрезают, оставив только 1-2 узла от земли. Также прикармливают удобрением и подсыпают компост под цветы.

Грядущий октябрь подходит для занятия многолетними цветами, которые остаются на зиму в грунте. У астильбы, астры, василька, водосбора, гайлардии, гипсофилы, дельфиниума, золотарника, колокольчика, кореопсиса, ландыша, лиатриса, лилии, лихниса, молочая, монарды, пиона, рудбе-

кии, скабиозы, тысячелистника, флокса и эхинацеи обрезают листья и стебли, оставив лишь около 3 см.



Луковичные многолетние растения (нарциссы, лилии и гиацинты), подготовленные к зиме, укрывают сухой листвой, опилками и лапником, которые зимой будут защищать луковицы от морозов. А лапник еще защитит луковицы от грызунов.

## СУШИМ КЛУБНИ

После первых заморозков можно заняться поздними гладиолусами. Растения обрезают от листьев и стебля, оставив только 1,5 см, раскладывают полученные луковицы по ящикам с вентиляцией, ставят сушиться при температуре +20...+25 °С. Через пару дней ставят на неделю в место, где температура около +35 °С. Когда луковицы высохнут, их очищают и сушат при температуре около +20 °С еще 1 месяц.



Одновременно с гладиолусами убирают клубни бегонии для зимнего хранения. Бегонию хорошо осматривают, срезают поврежденную наземную часть, клубни с корнями помещают в ящики и убирают в прохладное сухое проветриваемое помещение.

Также наступает пора для работ с гальтонией. Необходимо обрезать стебель у основания, затем просушить полученные луковицы 1-2 недели в сухом темном хорошо проветриваемом помещении. Просушенные луковицы складывают в картонную коробку и хранят при температуре до 12 °С.

Если в вашем саду растет ацидантера, позаботьтесь и о ней. Стебли срезают до основания, сами луковицы сушат при температуре +20 градусов, затем хранят в хорошо проветриваемом помещении.

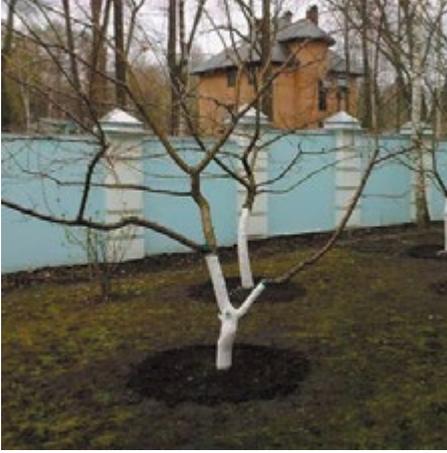
Нужно заняться георгинами. После первых морозов, когда цветы повреждены, можно уже выкапывать клубни для зим-

него хранения. Георгины разокучивают, срезают стебли, оставляя 10 см, прокладывают канавку вокруг георгина, выкапывают клубни вилами. С клубней осторожно отряхивают и смывают землю, немного просушивают. Когда клубни обсохнут, их осматривают, срезают мелкие корешки, удаляют повреждения и заболевшие участки, срезы присыпают измельченным древесным углем. Затем клубни кладут в прохладное место с температурой до +10 °С на 2—3 недели. Просушенные клубни кладут в ящик, устланный бумагой, пересыпают опилками, речным сухим песком, сверху прикрывают бумагой. Ящики ставят в прохладное и сухое место с температурой +5 °С и влажностью до 60 %.

**Убирая цветы с клумб, обратите внимание, где какие сорта лучше всего себя чувствовали. Это позволит высадить новые цветы следующей весной с большей пользой.**



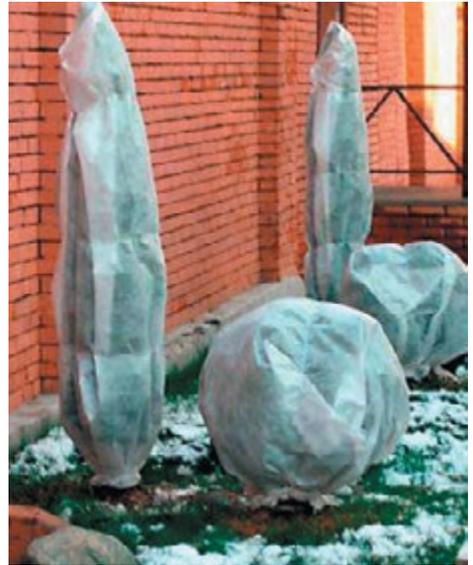
## ДЕРЕВЬЯ



Яблоня, слива, груша - давно не экзотика для сахалинских участков. Плодовые деревья обязательно подготавливают к холодам. В первую очередь следует осмотреть кору. Если она повреждена, нужно аккуратно очистить такие места и обработать варом или олифой. Этим же раствором обмазываются срезы после удаления сухих веток. Уберечь деревья от вредителей поможет обработка стволов раствором извести или садовой побелкой, которая продается в специализированных магазинах. Не лишним будет осуществить прикорневую подкормку перегноем, суперфосфатом.



Необходимо укрыть деревья, особенно саженцы в зиму. Обмотав ствол капроновыми чулками, полиэтиленовыми мешками из-под муки или сахара, рубероидом или старыми тряпками, вы сделаете кору «невкусной» или недоступной для зайцев и мелких грызунов. Еще один малозатратный и простой способ защиты ствола – использование теплоизоляции для труб из вспененного полиэтилена. Материал нарезается кусками нужной высоты и разрезается по сварному шву. Полученный кусок «обнимает» основание, закрепляется скотчем или шпагатом и превращается в «шубу» для дерева.



Сильные снегопады могут повредить ветви молодых насаждений, поэтому лучше всего соорудить каркас из проволоки по форме кроны, обтянуть его плотной пленкой и прикрепить к стволу.

Работы на участке продлятся до конца октября, поэтому расслабляться рано. Если все сделать правильно и вовремя, это положительно повлияет на будущий урожай и избавит от лишних хлопот весной.

# ЛУННЫЙ КАЛЕНДАРЬ НА ОКТЯБРЬ

ДАТА И ДЕНЬ НЕДЕЛИ	ЛУНА В ЗНАКЕ ЗОДИАКА И ФАЗА ЛУНЫ	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РАБОТЫ В САДУ И ОГОРОДЕ
1 Сб		Не рекомендуется посев и пересадка.
2 Вс		Не рекомендуется сажать и пересаживать овощи, фруктовые деревья, производить посадки на семена. Хорошо приживутся декоративные растения, не предназначенные для плодоношения, в частности жимолость, шиповник. Из цветов рекомендуется сажать выходящие растения.
3 Пн		
4 Вт		
5 Ср		Рекомендуется закладка клубней и семян на хранение. Также рекомендуется посадка косточковых фруктовых деревьев. Прекрасная пора для срезания цветов, создания газонных орнаментов, ухода за комнатными растениями.
6 Чт		
7 Пт		
8 Сб		Не рекомендуется размножать растения корнями, собирать травы и сажать деревья. Эффективны подрезка деревьев и ягодных кустов, прививка, внесение удобрений, уничтожение вредителей, рыхление почвы. Хорошее время для консервирования фруктов и овощей.
9 Вс	 Первая четверть	
10 Пн		Рекомендуется сбор овощей, фруктов, семян, срезание цветов. Прекрасная пора для сушки овощей и грибов. Посаженные в этот день домашние цветы быстрее расцветают.
11 Вт		
12 Ср		Рекомендуется посадка и пересадка деревьев и кустарников, особенно грушевых и сливовых деревьев, крыжовника, смородины. Рыхление, внесение удобрений, прививка деревьев. Из срезанных цветов составляют прекрасные букеты.
13 Чт		
14 Пт		Не рекомендуются посевы и пересадки. Можно заготавливать семена, срезать цветы в букеты, подстригать деревья и кусты.
15 Сб		

16 Вс		Не рекомендуются посев и пересадка.
17 Пн		Рекомендуется заготавливать семена, срезать цветы в букеты. Заготовка варений и солений. Отличное время для культивации и внесения удобрений.
18 Вт		Не рекомендуются посевы и пересадки. Рекомендуются уничтожение вредителей, прополка и мульчирование. Сбор урожая корнеплодов, фруктов, лекарственных и эфиромасличных культур, сушка овощей и фруктов.
19 Ср		
20 Чт		Рекомендуются посадка озимого чеснока, лука. Подстригание деревьев и кустарников. Фрукты и овощи, снятые в это время, а также грибы пригодны для создания зимних запасов.
21 Пт		Не рекомендуются посадка и пересадка травянистых культур. Эффективны удаление лишних побегов, покос, прополка, культивация, мульчирование. Сбор лекарственных трав, корнеплодов, фруктов.
22 Сб	 Последняя четверть	
23 Вс		Рекомендуются заготовка зелени и лекарственных трав, которые требуют особо эффективной сушки. В эти дни собирают все, что не подлежит длительному хранению. Удаются в это время консервы и соленья.
24 Пн		
25 Вт		Не рекомендуются посев и пересадка садово-огородных культур. Рекомендуются сбор и сушка фруктов и корнеплодов. Подходящий момент для подготовки грядок к посадкам, мульчирования, для борьбы с вредителями, для обрезки деревьев, заготовки лекарственных трав.
26 Ср		
27 Чт		Не рекомендуются посев и пересадка. Рекомендуются рыхление, культивация, окучивание, мульчирование деревьев.
28 Пт		
29 Сб		Рекомендуется наведение порядка на участке.
30 Вс		
31 Пн		



новолуние ☾ нарастающая луна



полнолуние



убывающая луна



# ОСЕННИЕ ХЛОПОТЫ

Сентябрь - пора активных работ на дачных и приусадебных участках - идет подготовка к зиме. От того, что вы сделаете или не сделаете в этот период, во многом зависит урожай следующего года. Что обязательно нужно сделать - читайте в этой статье.

*Ольга Цыбченко*

## КУСТАРНИКИ

Часть сортов малины дает урожай на двухгодичных побегах. Более старые плети отмирают, а молодая поросль урожая не дает. Поэтому, как только с кустов таких сортов опала листва, обрезаем секатором все старые, задеревенелые ветви как можно ближе к корню. Из новой поросли оставляем только самые сильные, крепкие побеги, а слабые и тонкие удаляем.

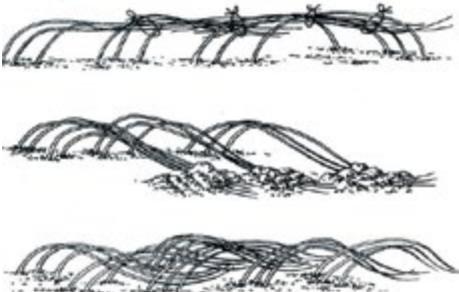


Ремонтантные сорта малины способны плодоносить уже на однолетних и двухлетних побегах. Чтобы повысить урожайность этого сорта, лучше всего вырезать все плети, которым больше года. Обязательно подрезаются верхние части ветвей примерно на 15-20 см.

**Общее правило при обрезке всех сортов малины: всё, что выросло не в центре куста или рядом, вырубается лопатой. Для хорошего плодоношения расстояние между кустами должно быть не менее 60 см.**



Следующий этап - связывание кустов малины или пригибание. На Сахалине, где снежный покров обычно достаточно большой, можно обойтись обычным связыванием. Для этого возле каждого куста должен быть вбит колышек, деревянный или металлический, высотой минимум 2/3 самого куста. Оставшиеся после вырезки ветви плотно собираются вокруг него и обвязываются снизу вверх по спирали, чтобы снег не попал между них и не сломал. Для такой процедуры хорошо использовать капроновый шпагат или старые колготки. Эти материалы не гниют и прослужат несколько сезонов. Обвязку нужно производить до самых кончиков. Если вы все же боитесь, что малина может вымерзнуть, нужно пригнуть плети к земле как можно ниже (до 50 см) и привязать их в виде дуг к нижней проволоке, закрепленной на основных кольях, проходящих через весь ряд кустов. Ветви зимой полностью покроет снег, и они прекрасно перенесут морозы.



**Всю опавшую листву из-под кустов необходимо убрать и сжечь. При гниении она может стать дополнительным рассадником для развития плесени, грибка и других заболеваний.**

## СМОРОДИНА, ЖИМОЛОСТЬ, КРЫЖОВНИК.

Обработка ягодных кустарников во многом похожа на обработку малины. Основное правило - удалить старые, сухие, пораженные заболеваниями ветви. Однолетние приросты на скелетных ветках лучше всего укоротить на 1/3. А из побегов, выросших этим летом, оставить только три-четыре самых сильных и удобно расположенных. После вырезки кусты плотно связываются.



Удаление старых веток или плохой молодой поросли – это еще не все. Перед зимовкой необходимо подкормить все кусты и обеззаразить почву под ними. Для подкормки можно использовать специальное универсальное удобрение «Ягодный кустарник» или раствор мочевины (1 спичечный коробок гранул растворить в 10 л воды и хорошо опрыскать весь куст).

**Обработку кустов и деревьев от вредителей и подкормку нужно проводить только в сухую погоду.**

В борьбе с грибком и вредными бактериями самый простой способ - пролить уже связанные кусты сверху горячей водой (70-80 градусов). Уничтожат вредителей и растворы медного купороса (2 ст. л. на 10 л воды) или слабого марганца. 95 % успеха в войне с грибком, плесенью и насекомыми дает перекопка земли под кустами перед первыми заморозками. Главное - не повредить корни.



После перекопки в течение недели можно произвести мульчирование: землю под кустами засыпать сухими листьями, травой, опилками. Это сохранит корневую систему кустов от вымерзания.

## ЗЕМЛЯ

Конец сентября - пора подготавливать землю под посадку озимых. Чаще всего на Сахалине под зиму высаживают чеснок и лук. Для этого грядки необходимо очистить от других посадок, если они еще есть, внести специальные удобрения для культур и перегной. После перекопать, чтобы удобрения и перегной смешались с землей, а первые ночные заморозки уничтожили насекомых-вредителей.



Освободившиеся от сезонных посадок участки можно засеять сидератами - растениями, которые выращивают для обогащения земли полезными элементами. Они не только удобряют, но и защищают почву от сорняков. Фацелия, редька, овес, горчица белая успевают набрать зеленую массу до наступления заморозков. Потом необходимо вырывать их с корнем, уложить в неглубокие бороздки и присыпать землей в процессе перекопки.



## КЛУБНИКА

В середине обязательно уделите внимание клубнике. После того как ягода отошла (в середине августа) нужно было обрезать усы, старые сухие листья, оставив молодые и здоровые побеги. В начале сентября сажают новые кусты. Теперь время подготовить культуру к зиме. Под новые кусты вносится специальное клубничное удобрение. Старые проливаются раствором марганца: слабый раствор, 3-4 л под куст, потом также вносится удобрение. После этого и под молодыми, и под старыми кустами почву нужно слегка подрыхлить.



Не исключается и мульчирование почвы.

# ЗАГОТОВКИ НА ЗИМУ



Что может быть лучше, когда на столе от урожая до урожая – соленья, варенья, салаты и прочие вкусности, приготовленные собственными руками, которые не занимают место в холодильнике, потому что отлично хранятся в шкафу или застаканнике!

*Елена Потапова*



## «ТЕЩИН ЯЗЫК»

### Понадобится:

5 кг кабачков,  
600-700 г сладкого перца,  
2-3 небольших горьких перца,  
100 г чеснока,  
1 стакан растительного масла,  
1 стакан сахара,  
2/3 стакана столового уксуса (9%),  
500 г томатной пасты,  
1,5 л воды,  
2 столовых ложки соли с горкой.

**Приготовление:** кабачки помыть, очистить от шкурки и семян, если они крупные и жесткие. Перец помыть, удалить плодоножку, очистить от семян. Чеснок очистить. Пропустить через мясорубку или измельчить в комбайне (блендером) перец с чесноком. Выложить полученную массу в большую кастрюлю, желательно с антипригарным покрытием или толстым дном. Добавить в нее соль, сахар, растительное масло, уксус, томатную пасту и воду. Размешать и довести до кипения. Нарезать кабачок очень тонкими половинками или четвертинками колец. Можно это сделать

при помощи комбайна, если есть специальная насадка для шинковки капусты и нарезки овощей пластинами. Перед тем как выложить кабачки в кипящий соус, попробуйте его. Он должен быть кисло-сладким. Можно отрегулировать вкус, добавив больше приправ. Когда кабачки в соусе закипят, варить их на медленном огне 20-30 минут. После разложить в горячие стерилизованные банки, плотно закрутить крышки, перевернуть вверх дном и поместить на 2-3 дня под «шубу» - укрыть со всех сторон теплым одеялом, старым пальто или шубой.



**Приготовление:** перец помыть, удалить плодоножки. Разрезать вдоль пополам. Убрать семена, перегородки. Половинки разрезать еще раз вдоль. Из каждого перца получится четыре части. Если плоды крупные, можно разрезать на шесть

## ЛЕЧО

### Понадобится:

3 кг сладкого перца (можно использовать болгарский или грунтовый),  
1 стакан сахара,  
по 3/4 стакана столового уксуса (9%) и растительного масла,  
50 г соли,  
1 литр томатного сока или 650 г томатной пасты, разбавленной водой до литра.

частей. В кастрюле соединить сахар, соль, уксус, масло и томатный сок. Все перемешать, довести до кипения. Положить в соус нарезанный перец и довести до кипения. Варить перец 15-20 минут. Разложить в стерилизованные банки и поместить под «шубу».



## ОВОЩНОЙ ПЛОВ

### Понадобится:

- 3 стакана риса,
- 1 кг сладкого перца (желательно разного цвета: красного, желтого, зеленого),
- 1 кг моркови,
- 1 кг лука,
- 4 спелых крупных томата,
- по 2 столовые ложки сахара и соли,
- 650 г растительного масла,
- 2-3 лавровых листа.

**Приготовление:** овощи помыть, очистить. Перец и лук нарезать кольцами, толщиной около 0,3-0,4 мм. Морковь натереть на крупной терке. Помидоры пропустить через мясорубку. Смешать овощи, соль, сахар, масло, лавровый лист в удобной большой кастрюле. Поставить на огонь. Довести до кипения, помешивая. Когда закипит, уменьшить огонь и варить 30 минут. Рис тщательно промыть в холодной воде несколько раз, переминая руками.

Мыть до тех пор, пока вода из-под риса не станет прозрачной. Добавить мытый рис в овощную смесь и варить, помешивая, до готовности риса. Разложить плов в стерилизованные банки. Следить, чтобы не было пустот, пузырьков воздуха. Если есть – удалить, приминая черенком ложки. Плотнo закрыть крышками, перевернуть вверх дном и – под «шубу».

Получается великолепная закуска, которую можно есть и холодной, и разогретой.



## ОГУРЦЫ ПО-ПОЛЬСКИ

### Понадобится:

- 4 кг засолочных огурцов (желательно одинакового размера),
- 3/4 стакана пищевого уксуса (9%),
- 1 стакан сахара,
- по 2 столовые ложки чеснока, пропущенного через пресс, и готовой горчицы,
- 3 столовые ложки соли,
- 1/2 стакана растительного масла.

**Приготовление:** огурцы помыть и замочить на час в холодной воде. Отрезать кончики и разрезать вдоль на четыре части. Выложить нарезанные части в таз или большую кастрюлю. Смешать уксус, сахар, соль, горчицу, чеснок и растительное масло. Залить огурцы полученным составом и поставить под гнет на 3-4 часа, периодически помешивая. После разло-

жить по 0,5 л банкам (не сильно плотно) и залить рассолом В большую кастрюлю налить холодную воду, на дно уложить марлю, сложенную в несколько раз, или хлопчатобумажную ткань. Поставить банки с огурцами в кастрюлю и стерилизовать. Когда вода закипит, подержать банки еще 7 минут. После закрыть крышками, перевернуть вверх дном и поместить под «шубу».



## СОЛЯНКА

### Понадобится:

4 кг кабачков,  
800 г сладкого перца,  
150 г горького перца,  
1,2 моркови,  
1,2 кг лука,  
200 г чеснока,  
1 стакан сахара,  
2 столовые ложки соли (с горкой),  
500 г томатной пасты,  
1,5 стакана растительного масла,  
1 столовая ложка уксусной эссенции.

**Приготовление:** овощи помыть, очистить. Лук нарезать (можно достаточно крупно), морковь можно нарезать кружками, можно натереть на крупной терке. Удалить плодоножки и семена у перца и нарезать: сладкий кубиками (1,5х1,5 см), горький – мелко. Если кабачок переспел, очистить его от шкурки, удалить семена и нарезать кубиками, как сладкий перец. Лук и морковь поместить в одну кастрюлю, залить стаканом масла и тушить под

крышкой, помешивая, 10 минут. В другой кастрюле тушить под крышкой, помешивая, кабачок с оставшимся маслом 7 минут. В морковь с луком добавить соль, перец и тушить еще 7 минут. Чеснок нарезать. Соединить лук, морковь, перец и кабачок. Добавить к ним чеснок, сахар, уксус, томатную пасту, перемешать. Протушить, помешивая, еще 10 минут. Разложить по стерилизованным банкам, перевернуть вверх дном, поместить под «шубу».



## МАРИНОВАННЫЕ КАБАЧКИ С ЛУКОМ

### Понадобится:

400 г молодых кабачков,  
2 шт. лука репчатого (небольшого),  
250 мл уксуса яблочного,  
70 г сахара,  
0,5 ч. л. порошка горчичного,  
0,5 ч. л. куркумы,  
40 г соли,  
1 щепотка семян фенхеля,  
1 щепотка молотого чили.

**Приготовление:** кабачки хорошо вымойте и нарежьте кружочками. Можно их не чистить. Лук нарежьте кольцами, смешайте с кабачками и уложите все в большую миску или кастрюлю. Влейте воду, чтобы она покрывала кабачки, и оставьте на 1 час. Через час эту воду слейте и промокните кабачки бумажным полотенцем. После чего приготовьте ма-

ринад. Для этого смешайте в сотейнике уксус, сахар, соль, горчичный порошок, семена фенхеля, молотый чили и куркуму. Поставьте сотейник на средний огонь, доведите маринад до кипения, помешайте, чтобы растворился сахар.

Залейте получившимся маринадом кабачки и все перемешайте. А теперь разложите по стерилизованным банкам.

# ДАЧНАЯ ПОБЕДА

На сайте АСТВ.РУ завершился проект «Битва урожаев». Уютно устроившись в кафе «Yummy», дачники подвели итоги своего эксперимента. Оказалось, что урожай, выращенный на дачах, на 23% дешевле покупного.

*Наталья Григорьева*

*Фото Сергея Маслакова  
Инфографика Константин Семенов*

Сайт АСТВ.РУ запустил проект «Битва урожаев» в июне этого года, решив подтвердить или опровергнуть миф о том, что самим выращивать овощи и фрукты на Сахалине экономически невыгодно, а гораздо дешевле их купить.

Участниками проекта, дошедшими до финала, стали Ярослав Лебедев, Светлана Соловьева, Мария Тучина, Сергей Маслаков и Андрей Тешкуряну. Для эксперимента каждый выбрал ту категорию продуктов, выращиванием которой предпочитает заниматься:

\* Ярослав подробно описывал в своих блогах на АСТВ.РУ, как зреют в его теплице огурцы;

\* Мария все лето и весь сентябрь заболталась о помидорах;

\* Светлана спасала от циклона дачные кабачки;

\* Андрей собрал в своем саду полтонны яблок.

Что касается Сергея, его пригласили в проект как настоящего экспериментатора – он выращивал в квартирных условиях томаты сорта «Бонсай». Его опытный урожай оказался очень маленьким, а расходы на выращивание – огромными. В итоге, стоимость 1 кг мини-помидоров равнялась почти 6 тысячам рублей.



В середине эксперимента, когда еще не были известны окончательные расходы на выращивание урожая и его объемы можно было только предположить, стоимость дачной продукции выглядела так:

- \* Помидоры – 37 руб./кг
- \* Огурцы – 260 руб./кг
- \* Кабачки – 154 руб./кг
- \* Яблоки – 102 руб./кг

А мнения тех, кто следил за “Битвой урожаяв”, было однозначным: “Купить дешевле! Не стоит заморачиваться”.

- Признаюсь, даже мы - организаторы проекта - склонялись к этой мысли, - говорит куратор проекта Светлана Кушнареева. – Но вот настал день финала. Участники предоставили нам окончательные цифры: полные затраты (включая трудозатраты) и количество собранного урожая. Когда мы разделили первое на второе, то оказалось, что у каждого из них собственный урожай дешевле покупного. Для сравнения мы брали среднюю рыночную стоимость аналогичных товаров. Экономический итог «Битвы урожая» таков: стоимость дачного урожая примерно на 23% ниже покупного. Поэтому мы можем смело заявить: миф о том, что дачный урожай дороже магазинного **ОПРОВЕРГНУТ!**



Ну, а что касается вкусовых качеств, здесь мнение всех, кто участвовал в проекте и комментировал его в сети, совпало в реальности. Выращенное своими руками вкуснее покупного. В кафе “Yamtu” экспериментаторы, их болельщики и организаторы проекта провели дегустацию помидоров, огурцов и яблок. Для сравнения приобрели: огурцы и помидоры китайского производства и совхозные (сахалинские); яблоки краснодарские и китайские (“Фуджи”). Все было порезано и пронумеровали, чтобы участники дегустации не знали, где какие сорта. Оценивали продукцию по 3-бальной системе.

В итоге по количеству голосов во всех трех категориях (огурцы, помидоры, яблоки) самыми вкусными были признаны те, которые вырастили участники проекта “Битва уржаев”.

Что же касается кабачков, их дегустировали уже в обработанном виде - Светлана Соловьева привезла кабачковую икру собственного приготовления и «тещин язык». И то, и другое ушло «на ура».

*- Все участники нашей «Битвы» заслуживают уважения, т.к. дачный труд нелегок, - говорит Светлана Кушнарева. – Мы вручили всем подарки, а также каждого ждал сюрприз – книга «Дары земли сахалинской». Ее участникам проекта лично вручила автор Виолетта Румянцева.*

На следующий год АСТВ.РУ планирует повторить «Битву уржаев», но с большим размахом. Так что, дачники, у вас есть возможность поучаствовать в этом увлекательном эксперименте.



# ЗИМНИЕ САДЫ

ТЕПЛИЦЫ

ПАРНИКИ

БЕСЕДКИ

ЗАБОРЫ

ОКНА

ДВЕРИ

ПВХ, АЛЮМИНИЙ

ПЕРЕГОРОДКИ

ОФИСНЫЕ

ВОРОТА

РОЛЬСТАВНИ

**ОКОННЫЙ ДИЗАЙН**

ул. Пограничная, 47, оф. 17. Тел.: 222-738, 292-000

## УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ ЖУРНАЛА “ВО САДУ ЛИ, В ОГОРОДЕ”!

Следующий номер нашего издания  
выйдет в марте 2017 г.

В новом дачном сезоне вас снова  
ждут познавательные материалы  
наших авторов об особенностях  
выращивания урожая на Сахалине, а  
также интересные конкурсы  
и много полезной информации от  
партнеров журнала.





# » Садовка«

Все для дачи  
и приусадебного хозяйства



Открылся новый Садовый центр  
в Южно-Сахалинске!

Реклама

## В БОЛЬШОМ АССОРТИМЕНТЕ:

- семена, саженцы
- удобрения, почвогрунт
- препараты от болезней и вредителей
- садовая техника и инвентарь
- товары для кухни,  
ландшафтного дизайна,  
отдыха и туризма



Пенсионерам,  
многодетным семьям  
**СКИДКИ!**

Холмское шоссе, поворот на Ласточку.

Тел.: 31-80-30, 77-00-68.

