



Луна в знаках зодиака

Овен	3 (12:51), 4, 5, 30 (18:26), 31	Весы	16 (01:31), 17, 18
Телец	5 (18:47), 6, 7	Скорпион	18 (09:21), 19, 20
Близнецы	7(21:13), 8, 9	Стрелец	20 (20:31), 21, 22, 23
Рак	9 (21:15), 10*, 11*	Козерог	23 (09:19), 24, 25
Лев	11* (20:42), 12*, 13*	Водолей	25* (21:58), 26*, 27*, 28*
Дева	13 (21:34), 14, 15	Рыбы	1 (03:28), 2, 3, 28(09:13), 29, 30

Характер Луны и лунные фазы

Характер Луны	Растет		Убывает		Растет
Начало периода	4 (14:57) ☾	11 (06:28) ○	18 (05:47) ☾	26 (10:56) ●	
Фаза Луны	I	II	III	IV	I

Рекомендации: посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах, посадка, полив, подкормка — в I и III фазах.

Что делать в январе?

1. В январе могут быть морозы. Если они будут сильными и длительными, особенно без снега, то не миновать подмерзания плодовых деревьев, малины, земляники, лилий (особенно восточных гибридов). Могут вымерзнуть розы, ирисы, гортензии, хризантемы, клематисы.

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.

При понижении температуры ниже $-20-22^{\circ}\text{C}$ придется сделать обвязку стволов груш и яблонь, снег нагрести в приствольные круги деревьев, под кусты, особенно под малину, на гряды с земляникой, на посадки многолетних цветов, особенно на восточные гибриды лилий. На них неплохо бы еще и лапник настелить. Следует укрыть дополнительно снегом и лапником розы, хризантемы и нагрести как можно больше снега вокруг кустов гортензии, особенно метельчатой, потому что есть большая опасность ее подмерзания выше снегового покрова. Выше снегового покрова в сильные морозы могут подмерзнуть крыжовники и айва японская.

2. Дома надо просмотреть клубни георгинов и луковичы гладиолусов: отбраковать больные, вырезать язвочки на луковичах, 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 луковичы до весны не сохранить.

Некоторые садоводы поспешили купить в начале зимы луковицы лилий и тюльпанов, но высаживать их было уже поздно, и они спрашивают, как их сохранить до весны. Положите луковицы в открытом бумажном пакете на нижнюю полку холодильника. В начале марта они тронутся в рост, их придется высадить в стаканчики с почвой и поддержать в холодильнике еще хотя бы до начала апреля. В начале апреля луковицы тюльпанов можно поставить на подоконник, пусть подрастают, а в конце апреля, как только почва позволит, — пересадите их в грунт на участке, но прикройте лутрасилом. А лилии придется высадить под пленочное укрытие до того времени, пока не минуют весенние заморозки, потому что существует большая вероятность того, что у них вымерзнут цветочные почки.

3. Если в садовом домике орудуют мыши, разложите приманку, которая вызовет их гибель через неделю, поэтому они не смогут оповестить сородичей об опасности. Хорошо работают «Форэт», «Клерат», «Гельдан», «Шторм» (этот препарат особенно хорош против крыс).

4. Подкармливайте птиц, иначе они будут выклевывать 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 прилетать кормиться, а воробьи и сороки — побоятся. Крупы для птиц не насыпайте — они ее не едят.

5. Январь — самое подходящее время для закупки семян. Сначала составьте план посева, решите, где, чего и сколько вы хотите посеять, затем просмотрите запасы семян, оставшихся с прошлых лет, проверьте сроки их использования. Семена томатов, перцев, баклажанов, огурцов, кабачков и других тыквенных культур долго не теряют всхожести, поэтому можно использовать семена 5–6-летней давности, корнеплоды (кроме морко-

ви) и зеленные культуры 3–4-летней давности, а семена пряных культур и моркови сохраняют всхожесть всего 1–2 года. После этого составьте список того, что надо докупить, и отправляйтесь в магазины. Я предпочитаю покупать семена в фирменных магазинах для садоводов, в частности, в магазинах «Сортсеменовощ» или в отделе семян сети магазинов «Максидом».

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

Никогда не покупайте семена в поездках, у случайных лиц, в непрофильных магазинах. Семена — это слишком важный фактор, к их покупке надо относиться ответственно. Вам должно быть жаль своего труда, затраченного на то, чтобы вырастить какой-нибудь хлам.

Стабильные и хорошие урожаи дают семена известной семеноводческой петербургской фирмы «Хардвик», семена гибридов томатов московской фирмы «Ильинична», гибридов фирмы «Гавриш», семена голландской селекции перцев фирмы «Семко», разнообразные семена известных фирм «Седек», «Биотехника», «Поиск». Их можно приобретать в сети магазинов «Сортсеменовощ» или «Максидом», либо в сети магазинов «Земледелец». Есть много и других не менее известных фирм, которые давно и успешно работают на рынке семян.

Не покупайте семена неизвестных фирм, потому что это могут быть просто жулики, которые продавали во всех пригородных поездках пару лет тому назад семена несуществующего Хабаровского НИИ. Вас должно настораживать неумеренное расхваливание товара, либо

его невероятные качества (вроде кустов земляники ростом с куст смородины и ягод величиной с яблоко).

6. Собирайте яичную скорлупу, луковую и чесночную шелуху, картофельные очистки, спитый чай и кофе, корки цитрусовых культур. Высушивайте все это на батарее, складывайте в открытые бумажные пакеты и ставьте в шкафы с одеждой корни цитрусовых, поскольку их запаха не любит моль, а она начинает летать в феврале.

Из сухих корок цитрусовых весной приготовите отвар: 1 кг корок размочить в воде, пропустить через мясорубку, залить 3 л кипящей воды, закрыть и настаивать в темноте 5 суток. Затем процедить, отжать, разлить по бутылкам, закупорить и держать в сарае или кладовке. По мере надобности брать 100 г раствора на 10 л воды для опрыскивания растений против тли и листогрызущих насекомых.

7. Есть еще одна важная работа в январе. Надо разумно спланировать все работы, которые потребуются на участке в предстоящем летнем сезоне. Нарисуйте план участка, наметьте на нем места посадок. Затем 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.

8. 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 не следует применять сразу для всех культур. Проверьте их действие на 2–3 растениях и лишь потом начинайте их применение на всем участке. Реклама рекламой, а лучше сначала проверить самому, иначе можно оказаться и без урожая. То же самое относится и к средствам защиты растений от вредителей и болезней. Лично я предпочитаю использовать долгосрочное удобрение «AVA», поскольку оно мною испытано, его требуется немного и потому его легко возить на участок. К тому же под многолетние культуры следует вносить его один раз в 2–3 года, так что время работы сильно сокращается. Кроме того, удобрение не растворяется в воде, а потому не вымывается из пахотного слоя и не пропадает понапрасну. Оно растворяется в органических почвенных кислотах, в частности, выделяемых корневой системой растений. Если правильно подсчитать расходы на его приобретение и стоимость других удобрений, то цены оказываются сопоставимыми.

Появилось на рынке удобрений еще одно «долгоиграющее» удобрение — «Апион». Так же как и «AVA», «Апион» вносят один раз на весь сезон. Отличное удобрение «Растворин» Буйского завода заключено в специальные пакетики, оболочка которых работает как мембрана, то есть не дает удобрению переходить в почвенный раствор, а корни растений легко высасывают его из пакетов по мере надобности. Поэтому не происходит потери удобрения. Кстати, Буйским химическим заводом налажен выпуск широкого ассортимента отличных минеральных удобрений, нисколько не уступающим по своему качеству удобрениям известной финской фирмы «Кемира». В ассортименте есть и специализированные удобрения, предназначенные для разных групп растений.

Для экстренной помощи в неблагоприятную погоду (при длительном похолодании, когда корни не работают) я всегда запасюсь скорой помощью для растений —

удобрениями «Унифлор-рост» и «Унифлор-бутон». Кроме того, покупаю «Унифлор-микро», который необходим всем многолетникам в момент образования у них завязей. Им можно не пользоваться, если внести в почву «AVA», поскольку все необходимые микроэлементы в «AVA» есть. Если сажаете капусту, то обязательно запаситесь кальциевой селитрой, вполне достаточно 1 кг на лето. И обязательно купите бесхлорное калийное удобрение. Тоже достаточно 1 кг на сезон.

Обязательно запаситесь «Фитоспорином» и «Гуми». Это прекрасные органо-минеральные удобрения. «Фитоспорин», к тому же, универсальный защитник растений против возбудителей грибных и бактериальных болезней, а «Гуми» усиливает жизнестойкость растений в неблагоприятную погоду (засуха, заморозки, резкая перемена температур, длительное похолодание). Кроме того, «Гуми» поддерживает активность микроорганизмов почвы, защищает землю от токсических веществ. Он также способствует корнеобразованию, росту и развитию надземной части. В растворе «Гуми» полезно замачивать семена, подержать черенки и рассаду перед посадкой. Этими препаратами я обычно весной и осенью поливаю почву на грядках, в теплицах и под посадками многолетников. Есть хорошие органические (гуминовые) удобрения «Бочка и четыре ведра», «Дачник-удачник» (калийный лигногумат). При их наличии вам не потребуется квасить сорняки или покупать навоз.

Новинки, которые подготовили для нас специалисты известной питерской фирмы «Хардвик»

Новые огурчики — *Хуторской* (скоропелый и мелкобугорчатый с ограниченным ростом боковых побегов) и *Питерский крепыш* (среднего срока созревания, крупнобугорчатый) — пригодны как для открытого, так и для закрытого грунта, имеют универсальное назначение, при этом очень вкусны при засолке.

Плоды новых томатов *Сластена* и *Невская лакомка* обладают исключительными вкусовыми качествами. Они сладкие, к тому же красивые, выровненные, а главное — их много в каждой кисти. Сами растения имеют ограниченный рост, не более 1,5 м, поэтому для них не нужны высокие теплицы.

Красивый, нарядный, нежный и вкусный салат *Сверный румянец* будет служить не только прекрасным блюдом, но и замечательным украшением вашего сада. Он прямо-таки создан для того, чтобы высаживать его на грядках-клумбах.

Есть и два отличных редиса: крупноплодный *Белые ночи* с белыми плодами, диаметр которых достигает 8–10 см, и *Красно солнышко* с некрупными вкусными красными плодами раннего срока созревания. Оба ценны тем, что не стрелкуются, а потому их можно сеять все лето.

Кроме редиса фирмы «Хардвик» в продаже появились еще три не стрелкующихся редиса: *Фараон*, *Светлячок* и *Лидия*, все среднего размера.

Кулинарные рецепты января

Заканчивается срок хранения кабачков, которые по праву считаются диетическим продуктом, полезным и вкусным. Все умеют жарить кабачки или тушить их в сметане. А ведь садоводы создали большое количество самых разнообразных рецептов, позволяющих существенно разнообразить наш стол.

Салат из кабачков

500 г кабачков или патиссонов, 2–3 красных томата, 1 луковица, 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 соли можно не добавлять, либо применять для заправки растительное масло, при этом можно обрызгать салат соком лимона. Кроме того, в салат можно добавлять яблоко, натертое на крупной терке.

Суп из кабачка

На 1 л воды взять 600 г кабачков или патиссонов, 50 г зеленого лука, 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, кабачки.
4. Рис промыть, залить 1 л воды и проварить 10 минут.
5. Опустить в суп подготовленные кабачки с луком, добавить молоко, посолить по вкусу и варить 5 минут.
6. Зелень петрушки и укропа промыть, обсушить на полотенце, мелко нарезать.

При подаче на стол добавить нарезанную зелень, сметану. (Можно добавить в тарелки черный молотый перец, половинки крутого яйца и 1/3 стакана кефира.)

Оладьи из кабачка

1 кг кабачков или патиссонов, 3 столовые ложки масла, 3 яйца, 1/4 стакана сахара, 2 стакана муки, 2 г соды.

1. Очистить от кожуры (если брать молодые плоды, то можно их не чистить), натереть на крупной терке.
2. Немного разогреть, добавить сливочное масло, размешать.
3. Взбить сырые яйца с сахаром, вылить в кабачки, размешать.
4. Добавить соду и постепенно добавлять муку, хорошо размешивая. Взбить всю массу до появления пузырьков.
5. Теперь можно на предварительно разогретой сковороде печь оладьи на растительном масле.

Омлет из кабачков или патиссонов

На один небольшой кабачок: 1–2 яйца, немного зелени укропа и петрушки, зеленый лук или красный томат, столовая ложка растительного масла, соль по вкусу.

1. Кабачок нарезать небольшими кубиками, слегка посолить и обжарить на растительном масле.
2. Взбить яйца, смешать с кабачком, досолить по вкусу.
3. Нарезать мелко зеленый лук или томат (можно и то и другое), добавить в кабачки. Размешать.
4. Вылить массу на разогретую сковороду с растительным маслом, поставить на малый огонь, накрыть крышкой и дожарить до готовности.

При подаче на стол посыпать зеленью укропа и петрушки.

Фаршированные кабачки

1. Молодые кабачки разрезать пополам вдоль (или срезать концы).
2. Вынуть чайной ложкой сердцевину.
3. Заполнить фаршем и затем обжарить на растительном масле.
4. Переложить в глубокую кастрюлю. Залить томатным соком или сметаной, либо мясным бульоном, накрыть

крышкой и на малом огне дотушить до полной готовности еще 30–40 минут.

5. При подаче на стол полить соусом, образовавшимся при тушении.

Фарш можно приготовить мясной с рисом, из овощей (моркови, сердцевин кабачка, если они без семян, перца, томатов, репчатого лука, брюквы или репы), грибной с рисом, из смеси круп, зеленых бобов или сладкий из риса с черносливом, либо из чернослива с орехами и чесноком. Возможностей много.

Патиссоны или кабачки 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 взять 2 стакана облепихи, кабачок (около 1 кг), 150–200 г сахарного песка.

1. Очистить от кожуры и семян кабачок, нарезав кубиками.
2. Промыть ягоды облепихи, откинуть на дуршлаг, окатить 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.