

# Лето опять кончается

Наступает месяц, который наши предки называли жнивнем, густо-едом, считали припасихой. В общем, август на дворе. Народная мудрость: «В августе солнце греет, а вода холодеет». Или: «В августе до обеда лето, после обеда осень». По погоде 1 августа раньше судили о том, какая будет осень («На Макриду дождь — к холодной и дождливой осени»), а по погоде 7 августа (на Святую Анну) — о том, какая будет зима (холодный день — ранняя, холодная; дождливый — теплая, снежная). С 14 августа можно было есть мед, а с 19 августа — яблоки (Спас медовый и Спас яблочный).

На огороде в это время дел невпроворот. До наступления холодных ночей (плюс 10°C) надо убрать томаты, а то их уберет фитофтора. Пора заняться и репчатым луком. Если его перо еще не легло, то чуть-чуть приподнимите лук вилами. В конце августа убирают однолетний лук.

У тыквы пора приостановить рост и направить все ее силы на созревание завязавшихся плодов. Для этого надо прищипнуть точку роста.

У картофеля надо скосить ботву (зачем вам рассадник фитофторы?). Пусть после этого постоит 7–10 дней, и можно копать (если только у вас не поздние сорта посажены).

Сбор огурцов следует завершить к 28 августа. Это если по народным приметам. Но если растут, то и пусть растут. У меня как-то до 30 сентября в открытом грунте росли. Очень интересен в этом отношении сорт Фасон: хотя он довольно ранний, но плодоносит до середины сентября.

Чтобы капуста не болела, время ее обработать энтобактерином. Качество кочанов будет существенно выше.

Имеет смысл на всех освободившихся местах посеять сидераты для обогащения почвы. Один из лучших — **листовая горчица**.



Плодовый сад тоже требует серьезных забот.

Если у вас появились сорта малины и ежевики, заслуживающие размножения, то пора подумать о разведении их отводками. Прижмите выбранные побеги к земле и при-



шпильте деревянной рогулькой. На нижней стороне побегов можно надрезать кору. Места, в которых побеги прижаты к земле, засыпьте рыхлой плодородной почвой и полейте корневином.

Осень — время посадки **жимолости**. Это растение самоплодное только отчасти. Чтобы плодоношение было полноценным, надо иметь как минимум три разных сорта, чтобы они опыляли друг друга. Сорт Голубое веретено далеко не самый вкусный (слегка кисловат и горьковат), но зато прекрасный опылитель. Так что мой вам совет: один куст этого сорта надо посадить. Наибольший интерес представляют, естественно, самые ранние сорта: Волшебница, Васюганская; чуть более поздние: Голубое веретено, Камчадалка, Синичка и Синяя птица. Из названных сортов наиболее урожайна Синичка — до 4,5 кг с куста. Остальные сорта обычно дают около 2 кг. (Для тех, кто привык судить об урожайности ягод не по весу, а по объему, скажу, что 1 л жимолости весит примерно 500 г). Жимолость хороша тем, что ее урожайность почти не зависит от погоды. У сортов с горьковатыми ягодами горечь исчезает при минимальной кулинарной обработке. Некоторые очень любят специфический вкус жимолости (и автор в том числе). Для таких любителей представляют интерес и сорта средних сроков созревания, которые во времени пересекаются с ранней земляникой: Бажовская, Волхова, Гжелка, Лазурит, Нимфа, Синеглазка.

В конце августа сажают землянику, а также малину и другие ягодные кустарники. Если вы только закладываете свой сад, вам полезно знать некоторые основные принципы совместимости культур. Землянику надо сажать как можно дальше от малины, черную смородину — от крыжовника.

Надо поухаживать и за старыми посадками. У земляники надо удалить усы и поврежденные листья, выполоть сорняки и замульчировать почву перегноем. Вместо перегноя можно взять компост (в крайнем случае листву или скошенную траву, припорошив их землей, чтобы не дули осенние ветры).

У малины, если это только не ремонтантные сорта или не сорта с двумя урожаями в год, необходимо вырезать побеги, уже давшие плоды. Удаляют лишние старые побеги и у смородины и крыжовника.

Некоторые рекомендуют деревя и кустарники на зиму окапы-

вать. Это абсолютно не биологично, в природе так не бывает. Наоборот, целесообразно прекратить косить траву вокруг них, чтобы потом, когда трава поникнет, она защитила бы корни от промерзания, позволила сохраниться микрофлоре, создала уют для дождевых червей и направила влагу к корням растений.

Мало собрать урожай, надо еще сохранить его. Пришла пора заняться



**домашним консервированием**. Кажется, я уже об этом писал: всегда страшно смотреть, как женщины пропаривают банки — жарко, опасно, трудоемко. Не пожалейте сотни другой рублей и купите литр спирта. Добавьте к нему стакан воды и просто ополаскивайте этим спиртом банки: налили в банку стакан спирта, ополоснули стенки и перелили в другую банку. А первая не менее стерильна, чем наша кожа после обработки ее спиртом в процедурном кабинете. Так что в нее спокойно можно класть огурцы. Ополоснули вторую банку, перелили спирт в третью — и так далее. Каждый раз немного спирта будет оставаться на стенках. Что только к лучшему, просто придется понемногу его подливать. (Приготовленного вначале хватит банок на 70–80).

**Н**ора и на клумбу. Август — время не только время бурного цветения, но и не менее бурных посадок. Многие думают, что **приму-**



**лы** цветут только весной (на что указывает их название). Многие сорта примул, особенно крупноцветковых, цветут почти все лето. Но к августу это буйство заканчивается. Когда семена примул созреют, немедленно их посеять. Вообще, возьмите за пра-

вило сеять семена многолетников сразу после сбора — ведь именно это происходит с большинством растений в природе. (А если хранить семена до весны, перед посадкой во многих случаях потребуется их стратификация, то есть помещение их во влажную и холодную среду.)

Обычный цикл развития многолетников из семян выглядит примерно так: посев; развитие корневой системы; появление всходов (у некоторых растений осенью этого не происходит); состояние органического покоя, наступающее в результате понижения температуры; состояние вынужденного покоя из-за недостатка тепла и света; бурный весенний рост. Поэтому, если вам не удаются весенние посадки какого-либо растения прямо в грунт, то обычно это значит, что надо провести его через все эти стадии искусственно (восточные маки, клематисы, хеномелис и другие). У некоторых растений, например аквилегии, всхожесть семян вообще ограничивается несколькими месяцами.

В первой же декаде надо сделать посадку безвременников, чтобы они порадовали вас сентябрьским цветением.

Рассадка многолетников идет практически весь август. В начале месяца пора заняться рассаживанием примул (когда не удастся вырастить их из семян, остается очень хо-



роший способ их размножения — делением куста). Во второй декаде можно рассаживать традесканцию виргинскую, монарду двойчатую, все разновидности мяты (мяту перечную, мяту лимонную и другие). **Традесканция виргинская** — мечта начинающего цветовода. Приживаемость у нее стопроцентная, а декоративные качества очень хорошие. Высота — 50–60 см, часть длинных линейных листьев обхватывает стебель, как у злаков. Другая часть листьев собрана на верхушке побега и растопырена в разные стороны. Этакая листовая розетка, но не у основания цветоноса (как у одуванчика), а на вершине. В центре розетки расположены многочисленные бутоны. Цветки довольно крупные и необыч-

## У дороги — подорожник



Лекарственные свойства подорожника были известны еще древним грекам. Практически на всех славянских языках народные названия подорожника связаны с его заживляющим действием (так, у украинцев — поризник).

Настой подорожника — хорошее средство при остром гастрите, а отвар свежих листьев подорожника (плотно набить кастрюлю листьями, залить кипятком и кипятить 5 минут) принимают при хроническом гастрите по 50–100 мл за полчаса до еды.

При язвенной болезни принимают сироп подорожника. Его можно купить в аптеке, но, если есть возможность, лучше сделать самостоятельно. Смешайте в равных количествах сухой подорожник и мед и поставьте плотно укупоренную смесь на 4 часа на водяную баню (температура около 40 градусов; если она будет более высокой, мед потеряет свои лечебные качества). Перемешайте смесь еще раз и принимайте по чайной ложке за полчаса до еды.

ной формы: у них вид равно-стороннего треугольника с длиной стороны около 5 см. Цвет обычно голубой, но встречаются сорта с фиолетовыми, розовыми, белыми и белыми с фиолетовым глазом цветками (их иногда называют «глазами ангела»). Каждый цветок живет один день, но так как их много и заклады-

Настой соцветий действует как послабляющее, но очень мягко, не раздражая слизистую кишечника. Действие настолько деликатное, что этот настой можно рекомендовать при запорах у беременных.

Сок подорожника (особенно свежий) очень хорош при различных отравлениях, в том числе пищевых.

Листья подорожника входят в разнообразные сборы, применяемые для лечения пиелонефрита, мочекаменной болезни и кольпита.

Подорожник обладает отхаркивающим действием и применяется как сам по себе, так и в составе разнообразных сборов для лечения ОРВИ, бронхитов, плевритов, катаров, бронхиальной астмы. Он очень хорош при коклюше.

В педиатрии подорожник рассматривается как растение с антиаллергическими свойствами. Его можно применять внутрь (в виде слабых отваров) или наружно (в виде мазей и ванн).

Кашица из листьев подорожника способна извлечь от нарывов и гнойничков. Эта же кашица или сок, смешанные с вазелином, могут играть роль противоожоговой мази.

Пора заняться кулинарией. Начнем с салатов. Смешайте в равных пропорциях мелко рубленую зелень подорожника, бораго (огуречной травы), крапивы, щавеля, зеленой лука. Добавьте немного любистка (многолетнего сельдерея). Заправку сделайте из обезжиренного кефира с солью, перцем и лимонной цедрой.

Или так: измельченные листья подорожника смешайте с рубленым яйцом и любыми рыбными консервами (лучше лосо-

сем в собственном соку); все это обильно посыпьте кольцами припущенного репчатого лука. Салат настолько прост, что его легко приготовить даже на загородной прогулке.

Как любая зелень, листья подорожника входят в разнообразные супы, как холодные, так и горячие. Тут все дело в избирательности кулинара. И все-таки вот рецепт.

Смешайте в равных пропорциях зелень подорожника и одуванчика, залейте смесь кипятком на 5 минут. Воду слейте, добавьте зелени щавеля или кислицы и снова залейте водой. Кипятите 5 минут. Подавать суп холодным с рубленым яйцом и обезжиренным кефиром. Этот суп можно сделать более сытным: добавьте вместе с щавелем фарш из картофеля, моркови, лука и грибов; выйдет суп-пюре.

Перейдем ко вторым блюдам. Возьмите крупную репу, очистите от кожицы и варите ее 15–20 минут. Она должна легко резаться. Срежьте «крышечку» и выньте сердцевину. Порезьте ее, смешайте с натертой морковкой и обжарьте. Добавьте мелко нарезанную зелень подорожника, смешанную с зеленым луком. Положите все это в репу, посолите и поперчите, добавьте масла или сметаны, закройте «крышечку» и поставьте печься в духовку. Отварной рис смешайте с мелко нарезанной отварной морковью и распаренным изюмом. Полученную смесь заверните в крупные листья подорожника. Оставьте потушить все это в сметане или в другом соусе — и голубцы готовы.

Листья подорожника входят в состав растительных чаев, которыми можно завершить обед.

Д. Сумароков