

Семейный Сад

№ 6/2010
август-сентябрь
Ls 0,95 



В гармонии с Природой

Посевной календарь Марии Тун

**УМНЫЙ ВЫРАЩИВАЕТ УРОЖАЙ,
А МУДРЫЙ - ЗЕМЛЮ!**

Он, пожалуй, лучше хрена

**ЗАГАДОЧНЫЙ КАМЕНЬ -
ШУНГИТ**

**БУДЕТ ПЧЕЛА НА ЦВЕТКЕ -
БУДЕТ И ЯБЛОКО НА СТОЛЕ**

! КАРАНТИН В САДУ

**ДЕВЯСИП: девять сип
в домашней аптечке**

**ШЛЯПА ЕСТЬ - НЕТ ГОЛОВЫ
ДЕКОРАТИВНАЯ РЯБИНА**

ЛУЧШЕЕ ДЛЯ РАСТЕНИЙ: www.phart.ru

ПОСЕВНЫЕ ДНИ В АВГУСТЕ

1.		до 10.00/-----	Б
2.		-----	
3.		с 06.00	Б
4.		до 06.00/ с 07.00 	Б
5.			
6.		до 23.00 	06.00
7.		до 17.00 /-----	Г
8.		до 21.00/с 22.00 	
9.			
10.		до 07.00/ ----- ● 07.00	Б
11.		-----/ 	с 10.00
12.		до 14.00/с 15.00 	
13.			
14.			
15.		до 18.00/с 19.00 	
16.			БГ
17.		до 03.00/с 04.00 	
18.			 21.00
19.		до 13.00/с 14.00 	Б
20.		до 12.00/-----с 19.00 	
21.			
22.			
23.			Б
24.		до 09.00/с 10.00 	○ 21.00
25.		до 23.00	
26.	----- 	с 07.00 до 12.00/ с 13.00 	
27.			
28.			К
29.		до 15.00/ с 16.00 	Б
30.			
31.		до 14.00/ с 15.00 	

КАЖДОМУ ОВОЦУ СВОЙ ДЕНЬ



ДЕНЬ КОРНЯ - корневые и корнеплодные культуры. Это редис, редька, репа, брюква, свекла, морковь, сельдерей, картофель, лук, чеснок, хрен, пастернак, топинамбур, стэхис, бамя, овсяный корень. Дни Корня очень хорошо влияют на урожайность корнеплодов и качество их хранения.



ДЕНЬ ЛИСТА - листовые культуры. Это все виды капусты (включая цветную, брокколи и кольраби), все салаты, шпинат, щавель, ревень, лук-порей, спаржа, пряно-вкусовые растения (мята, базилик, майоран и др.), кормовые кукуруза, клевер, люцерна. Эти дни благоприятны для посадки и обработки, но не годятся для сбора чая и плодов, предназначенных для хранения. Для этой цели, рекомендуются Дни Цветка или Плода.



ДЕНЬ ПЛОДА. К этой категории относятся фасоль, бобы, горох, кукуруза, томаты, баклажаны, перец, физалис, огурец, кабачок, патиссон, тыква, а также яровые и озимые злаки.



ДЕНЬ ЦВЕТКА. Сюда относятся все цветковые растения, лён, рапс, подсолнечник, фацелия, донник. Если цветы для вазы срезают в дни Цветка, то они сильнее благоухают, дольше остаются свежими, а само растение пускает много отростков.

 Самое благоприятное время для посева, посадки, пересадки овощных, плодовых, шпалерных и горшечных культур. В эти дни растения хорошо укореняются и быстро приживаются на новом месте.

Это время благоприятно для обрезки деревьев и шпалерных растений, лесозаготовок, удобрения лугов и пастбищ, посадки фруктовых деревьев.

 Благоприятно для срезки привоя, для окулировки и прививки. Эффект будет ещё более заметным, если для плодовых культур использовать приходящиеся на этот период дни Плода, а для цветковых дни Цветка.

 Неблагоприятное время для любого вида работ с растениями.

Цифрами обозначено время вступления в силу знака и его окончание с учётом перехода на летнее время.

ПОСЕВНЫЕ ДНИ В СЕНТЯБРЕ

1.			К
2.			 15.00
3.		до 08.00/с 09.00	
4.	----- 	с 07.00	
5.		до 07.00/с 08.00 до 12.00 	---- Б
6.			
7.			
8.	-----/ с 20.00 	● 14.00	
9.			
10.			
11.		до 12.00/----- с 19.00 	
12.		до 03.00/с 04.00 	
13.		до 10.00/с 11.00 	
14.			
15.		до 19.00/с 20.00 	 03.00 БГ

○ ПОЛНОЛУНИЕ

● НОВОЛУНИЕ

 ВОСХОДЯЩАЯ ЛУНА

 НИСХОДЯЩАЯ ЛУНА

Б - тенденция к буре

К - критичность движения

Г - тенденция к грозе

О - тенденция к осадкам

Календарь немецкой исследовательницы Марии Тун,

который мы вам представляем, переводится и издаётся на 22 языках. В нём описан 57-летний опыт работы с растениями на основе биодинамического метода ведения хозяйства. Это единственный случай, когда автор календаря – исследователь, учёный пишет об открытиях, наблюдениях, опираясь на личный практический опыт.

Для удобства работы с календарем приводим его в упрощенном варианте. Так, что вы можете смело, не вдаваясь в тонкости астрономии, пользоваться рекомендациями. Работая с этим календарём практически, вы сможете оценить его по достоинству, а также получить первое представление об основах биодинамики.

Редакция

Личные пристрастия

Я не лечусь медикаментами. Болею периодически, так же как и все, но исцеляюсь всегда только благодаря целебной силе растений. Поэтому собираю в дикой природе и выращиваю много лекарственных трав. Из многолетних растений, которые являются, кроме того очень декоративными – шалфея мускатного, лаванды, родилолы розовой, тимьяна, мяты, котовника и мелиссы оформила цветник. Причем, большинство перечисленных культур с целью экономии времени и труда я купила в виде кустиков или рассады, а теперь делюсь ими с друзьями. Календулу высеваю между растениями земляники, капусты, лука, чеснока, потому что она предохраняет их от повреждений нематодами, клещами, фузариозом и другими недугами. Ромашку сею в августе там, где в следующем году буду выращивать капусту, лук, чеснок. До наступления заморозков растение формирует розетку листьев и хорошо зимует без укрытия. А в следующем сезоне, прежде чем я ее срежу, она своим присутствием отпугнет вредителей перечисленных культур – бабочек-совок, листовертков, молей, клещей. Календула и ромашка хорошо размножаются самосевом и это только приветствуется. Мята хорошо размножается делением, и я рассадила ее по участку. Ее соседство особенно полезно для капусты, фасоли, гороха, так как она угнетает муравьев, блошек и бабочек-капустниц. А на балконе в компании пеларгоний и петуний растет теплолюбивый базилик – мое любимое растение, символ бессмертия, любви и семейного счастья многих народов, второе после лотоса священное растение Индии. Его бальзамический аромат украсит и сделает полезным любое блюдо.



Елена Николаева

Семейный Сад выходит 10 раз в год
Редактор: Елена Николаева
Тел. 29795766
e-mail: gimenés_darzs@inbox.lv
Издатель: SIA ĢIMENES DĀRZS
Reg. № 40103272117
Адрес для корреспонденции:
Marijas iela 9, of. 12, Rīga, LV-1050

Перепечатка только с письменного разрешения редакции. Редакция не несёт ответственности за содержание рекламных объявлений и писем читателей.

СОДЕРЖАНИЕ

- 4-5** Он, пожалуй, лучше хрена
- 6** Умный выращивает урожай, а мудрый - землю!
- 7** Календарь событий. Калейдоскоп полезных советов
- 8-9** ! Карантин в саду
- 10-12** Кизил с мужским характером
- 13-15** Декоративная рябина
- 16-17** Сад ароматов: дышите глубже
- 18-21** Будет пчела на цветке - будет и яблоко на столе
- 22-23** Девясил: девять сил в домашней аптечке
- 24-25** Загадочный камень - ШУНГИТ
- 26-29** Шляпа есть - нет головы
- 30-32** Лилейник - цветок интеллигентного лентяя

ЧИТАЙТЕ

в следующем номере:

- **Болезни овощей и плодов при хранении: диагностика и лечение**
- **Китайское решение проблемы устойчивого земледелия**
- **У природы нет плохой погоды: сад в межсезонье**
- **Калина горькая, но сладкая**
- **Грибная пора 2: опята - brave ребята!**

см. Оптимальная температура выгонки катрана 15-18 ° С. Следят на влажностью почвы и воздуха, свет необязателен. Когда над поверхностью грунта начинают появляться кончики листьев, корнеплоды откапывают, розетку листьев срезают и используют.

Кулинарные достоинства

Все части катрана татарского употребляют в свежем и консервированном виде, добавляют в соусы, салаты и при засолке огурцов. Весной молодые нежные листья и проростки используют как спаржу или салат. Мясистые, длинные, веретеновидные корни по вкусовым качествам похожи на хрен, однако гурманы заверяют, что приправа из катрана по качеству лучше и полезнее, чем из хрена. Это и неудивительно, поскольку он имеет гораздо более богатый минеральный и витаминный состав, к тому же вкус его значительно мягче, хотя острота, присущая хрену, больше.

Горячий соус. Взбить желтки, добавить к ним сметану, перемешать и соединить с натертым катраном. Непрерывно помешивая, подогреть соус на слабом огне. Когда соус загустеет, снять его с огня, добавить лимонный сок, соль и сахар. Подать к столу с отварным (жареным) мясом или рыбой.

На полстакана тертого катрана - один стакан сметаны, два яичных желтка, одна чайная ложка лимонного сока, одна чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Брусника с катраном. Бруснику смешать с катраном. Это хорошая приправа к птице и мясу. На две столовые ложки брусники - одна неполная столовая ложка катрана.

Соус из катрана и яблок. Тертое яблоко смешать с катраном. Добавить уксус и растительное масло, соль, сахар. Полить бульоном или сливками.

На одно яблоко - полстакана тертого катрана, немного уксуса и растительного масла, одна-две чайные ложки бульона или сливок, соль, сахар по вкусу.

Подливка из катрана. Катран вымыть, очистить и натереть. Сбрызнуть уксусом. Масло разогреть, смешать с мукой, залить мясным бульоном и дать один раз закипеть. Добавить подготовленный катран и сметану, заправить сахаром, уксусом, солью. Затем влить желтки и хорошо размешать. Ни в коем случае не кипятить! Подать к столу с вареным мясом (говядиной) или рыбой.

На 100 г катрана - 50 г сливочного масла, 40 г муки, 250 мл мясного бульона, 200 г сметаны, два яичных желтка, соль, сахар, уксус по вкусу.

Катран отварной. Молодые отбеленные листья и стебли отварить в подсоленной воде, заправить маслом и обсыпать сухарями.

Катран-декоратор

В декоративном садоводстве следует учитывать, что катран - крупное растение, требующее определенного пространства, поэтому его следует сажать одиночно (либо группой в 2-3 экземпляра) на фоне газона или низкорослых почвопокровных видов. Для букетов не подходит из-за резкого запаха цветов, хотя в воде стоит долго. Хорошо смотрится с розами. В цветении катрана есть особая прелесть. Ранней весной появляется цветонос высотой до 1-го метра с соцветием почти шаровидной формы, сплошь усеянный белыми цветками диаметром 12-14 мм. Сильнейший аромат пряно-медового вкуса разносится на несколько метров, и в течение нескольких недель будет являться настоящей достопримечательностью вашего участка. Словом, катран - декоративная, урожайная, питательная, витаминная, неприхотливая культура. По вкусу нечто среднее между хреном и редькой. Выращивайте его на здоровье!

Ваш Семейный Сад

Хрен без слез



Как известно, хрен - полезное для организма человека растение - произрастает на большинстве садово-огородных участках и при этом не требует особого ухода.

Хранение свежих корней в условиях города весьма затруднительно. В связи с этим хочу поделиться с читателями своим опытом длительного хранения хрена и способом его приготовления без слез.

Осенью выкапывают зрелые крупные корни, очищают их от земли, мелких корешков, зачищают поврежденные места и тщательно моют щеткой. Подготовленный хрен острым ножом режут вдоль волокон на пластинки толщиной не более 1-2 мм. Нарезанные пластинки укладывают в один слой на плотную бумагу или сложенные в несколько раз газеты, которые затем размещают на отопительных батареях. Сушка длится до тех пор, пока пластинки не станут хрупкими. Обычно это занимает 1-2 дня.

Высушенные пластинки закладывают в сухую стеклянную посуду - двух- или трехлитровые банки. При этом для лучшего заполнения длинные пластинки ломают на кусочки по 5-7 см. Затем банки закрывают пластмассовыми крышками. В таком виде при комнатной температуре без ущерба для качества хрен хранится 3 года, а возможно, и более.

Для приготовления хрена к столу, вынимают из банки необходимое количество пластинок, ломают их на кусочки не крупнее 1 см и размалывают в кофемолке в течение 30-45 секунд. Полученный порошок засыпают в стеклянную банку емкостью 200-300 мл (не более половины) и заливают охлажденной кипяченой водой. Тщательно перемешивают, плотно закрывают крышкой и оставляют на 2-3 часа при комнатной температуре.

Резкий запах хрена появляется лишь при смешивании порошка с водой, но слез не будет! По истечении 2-3 часов в эту же банку добавляют соль, сахар и уксус по вкусу, а при необходимости еще и воду, доводя состав до нужной консистенции. Все перемешивают и снова плотно закрывают банку крышкой.

Хрен готов к употреблению. Приятного аппетита!



Ветчинные рулетики с хреном



Труд земледельца, кроме радости, таит в себе и много разочарований, особенно в последние десятилетия из-за изменения климатических условий и ухудшения состояния почв. Причём критичность ощущают не только крупные производители, но и мелкие крестьяне и огородники. Поэтому сейчас, чтобы получать хорошие результаты, особенно важно следить за научными исследованиями в области агрономии, знать и применять новые препараты и технологии.

УМНЫЙ ВЫРАЩИВАЕТ УРОЖАЙ, А МУДРЫЙ - ЗЕМЛЮ!

Мой первый учитель по биодинамике уважаемый г-н Бернард Хак произнёс одну хрестоматийную формулу, которую я не могу забыть: «Нужно всегда делать то, чего хочет от нас почва. Это значит предусмотреть, чтобы в её диету входили разнообразные культуры и обязательно бобовые, злаки». Иными словами, нужно соблюдать севооборот, а если площади и условия не позволяют это делать, то высевать их после сбора урожая основных культур на зеленое удобрение.

Наступила пора сбора урожая. Однако на этом сезон работ земледельца не заканчивается. Теперь нужно позаботиться о матушке-кормилице - земле. Во-первых, за весну и лето овощные и садовые культуры сильно истощили почву. Во-вторых, в почве накопились болезнетворные микроорганизмы, вызывающие заболевания растений. В-третьих, семена непобеждённых сорняков тоже ждут своего звёздного часа. Своевременная и грамотная осенняя обработка почвы способствует восстановлению плодородия, улучшает структуру почвы, позволяет значительно уменьшить количество патогенных микроорганизмов и семян сорняков.

Лучшее, что мы можем сделать – это просто вернуть почве то, что забираем у нее в виде урожая – органическое вещество. Если почва регулярно недополучает органику, она неизбежно истощается, со временем превращаясь в безжизненную массу, способную родить только сорняки. Никакие комплексные удобрения в этом случае не спасут. А чтобы очистить почву от болезней, следует использовать полезные почвенные микроорганизмы в виде микробиологических удобрений. В этом отношении высокой эффективностью обладает российский препарат «Байкал ЭМ1», содержащий более 80 штаммов полезных азотфиксирующих и молочнокислых бактерий, дрожжей, грибов и др.

Источников органического вещества осенью предостаточно – это и ботва овощей и выполотые сорняки. При использовании названного препарата их можно не убирать с грядки, а порубив на месте, равномерно распределить по поверхности и обработать водным раствором препарата (в концентрации 1:100 из расчета 2-3 л на 1 кв.м), после чего присыпать почвой слоем 5-7 см. Микроорганизмы, входящие в состав «Байкала ЭМ1», начинают перерабатывать поврежденные корни сорняков, а их семена, простимулированные ко всходу, погибнут под заморозками. В результате весной сорняков взойдет гораздо меньше, а почва станет более плодородной за счёт раз-

ложения органической массы. Кроме того, агрономически полезные микроорганизмы подавляют патогенов – возбудителей болезней наших культур. Через неделю после обработки следует посеять сидеральные растения на зеленое удобрение. В их числе - озимая рожь, овёс, горох, фацелия, рапс, масличная редька, люпин, вика. Наиболее приемлемы для сева в осенний период (в первой-третьей декаде сентября) – рожь, овёс и горох. Семена разбрасывают по взрыхлённой почве и заделывают граблями. При сухой погоде необходим полив.

Озимая рожь и овёс менее чем другие культуры требовательны к почвам и предшественникам. Их корневая система проникает на большую глубину и обладает повышенной усвояющей способностью, что позволяет растениям извлекать питательные вещества из труднодоступных соединений. Горох, как и любая бобовая культура, за счёт деятельности клубеньковых бактерий, обогащает почву азотом. Названные культуры способны в очень короткий срок, всего за полтора-два месяца сформировать значительный урожай зелёной массы.

Наращение вегетативной массы будет зависеть, конечно, от погоды. При высокой урожайности зелёную массу надо скосить и оставить на грядке или перенести на другой малоплодородный участок, где заделать в почву. Самое главное – перекапывать почву с сидератами ни в коем случае нельзя, при этом теряется весь смысл этой важнейшей операции. А смысл - в следующем. При разложении корневой массы эффективными микроорганизмами в глубине почвы образуется перегной, а, кроме того, пустоты и каналы, то есть восстанавливается пористая структура почвы, её влагопоглощающие и влагоудерживающие свойства. Благодаря задернению, подавляется рост сорняков и выветривание почвы; в зимний период стебли злаков способствуют задержанию снега и накоплению влаги. Весной участок подготавливают к севу обычными способами, лучший из которых для почвы и экономии ваших сил – обработка плоскорезом Фокина.

Всё сказанное выше можно и нужно выполнять в теплице после уборки томатов, огурцов, баклажанов, перца. Это способствует оздоровлению и обогащению почвы. Использование «Байкала ЭМ1» позволяет обходиться без трудоёмкой работы по смене грунта и год за годом наращивать плодородный гумусный слой.

Елена Николаева

КАЛЕНДАРЬ СОБЫТИЙ

с 18 по 22 августа	ВЫСТАВКА ГЛАДИОЛУСОВ	Музей Природы Рига, ул. Кр. Барона 4, тел. 67356025
с 25 по 29 августа	ВЫСТАВКА ТОМАТОВ	Музей Природы Рига, ул. Кр. Барона 4, тел. 67356025
4 сентября	ПРАЗДНИК ОСЕНИ	Ботанический сад ЛУ Рига, ул. Кандавас 2, тел. 67450852, 29446249, 29150171
11 сентября	ПЕРВАЯ ОСЕННЯЯ ЯРМАРКА	Национальный ботанический сад Саласпилс, ул. Миера 1, тел. 67945460
18 сентября	ОСЕННИЙ ПАРАД САЖЕНЦЕВ	Булдурская садоводческая средняя школа Юрмала, ул. Виестура 6, тел. 26680957

Растения, которые сами рыхлят, лечат и удобряют

Сидераты - это растения, которые выращиваются не для потребления в пищу, а исключительно для повышения плодородия земли. Их зеленую массу заделывают в почву для обогащения ее органическими веществами. Такой прием окультуривания почвы называется сидерацией, применяется с давних времен и входит в систему органического земледелия. Зеленые растения обогащают почву не только органикой, но и азотом, фосфором и калием, микроэлементами и по эффективности приравниваются к навозу. Корни рыхлят землю, улучшают её структуру, водный и воздушный режим (что крайне важно для тяжелых и уплотненных почв). Благодаря привнесению органической массы увеличивается и стабилизируется количество полезной почвенной микрофлоры. В целом, после выращивания сидеральных культур снижается кислотность почвы, численность специализированных вредителей и возбудителей болезней. Кроме того, быстро разрастаясь, зеленая масса подавляет рост и развитие сорной растительности.

Например, земляника болеет вертициллезом. Уберите землянику, посейте календулу или бархатцы. Во время цветения измельчите их и закопайте на грядке. Доказано, что эти растения чистят почву лучше фунгицидов. Через год на эту грядку можно вернуть землянику. Без сидератов - только через 4-5 лет.

Отлично реабилитируют почву после картофеля редька масличная: подавляет развитие нематод, горчица белая - подавляет паршу обыкновенную, ризоктонию, снижает численность проволочника. Меньше бывает проволочника и после озимой ржи. **Хорошими предшественниками для всех культур являются травы из семейства бобовых: донник белый, люцерна, вика яровая, горох, сераделла, люпины** (можно декоратив-

ные). Эти растения отличаются уникальной способностью фиксировать атмосферный азот и превращать его в минеральную, доступную растениям форму. При запашке бобовых в почву они дают до 20 г азота на квадратный метр, что равнозначно 4 кг навоза. Бобовые можно выращивать и на отдельном клоне, а траву использовать для мульчирования грядок под овощными культурами и земляникой. Но можно использовать и **не бобовые сидераты: горчицу, рапс яровой и озимый, гречиху, фацелию, овес, озимую рожь**. Хотя эти культуры не фиксируют азот из воздуха, как бобовые, но накапливают азот в зеленой массе и дают не меньший эффект. Некоторые сидеральные культуры, такие как донник белый, фацелия, гречиха, являются прекрасными медоносами и кормовыми культурами для сельскохозяйственных животных.

**На сотку огорода (100 м²)
потребуется примерно:**

- горчицы белой - 120 граммов,
- редьки масличной - 200 г,
- рапса - 300 г,
- ржи - 1,5 килограмма,
- овса - 2,5 кг,
- гороха - 2-2,5 кг,
- вика яровая - 1,7-1,9 кг,
- горохо-овсяной смеси - 2 кг (1,2 кг гороха + 0,8 кг овса),
- вико-овсяной смеси - 2 кг (1,2 кг вики + 0,8 кг овса),
- люпина - 1,2- 2,0 кг.

Ваш Семейный Сад

Предупреждение о возможном распространении бактериального ожога

Государственная служба защиты растений (Valsts Augu Aizsardzības Dienests, VAAD) предупреждает об обнаружении в этом году двух очагов карантинной бактерии *Erwinia amylovora*, вызвавшей бактериальный ожог деревьев в Букайшской волости Терветского края и в Ауцеском крае. Деревья уже уничтожены.



Поражённые деревья могут полностью погибнуть за один сезон

Первый раз в Латвии эта болезнь была зарегистрирована в июле 2007 года, когда были констатированы 26 очагов возбудителя в Земгале, Рижском районе, Латгалии и Южной Курземе. Наиболее широко эта болезнь распространилась в Земгале. Обуздать бактерию можно единственным способом – полностью уничтожить – вырвать и сжечь поражённые и рядом растущие деревья, поэтому принимаются очень строгие фитосанитарные мероприятия. 2008-2009 гг. были зарегистрированы только отдельные очаги заболевания.

Латвии присвоен статус охранной зоны от этого заболевания. Запрещён ввоз посадочного материала из зараженных зон стран его распространения. Это означает также и то, что необходимо соблюдать дополнительные меры в отношении к переносчикам этого заболевания – растениям из семейства розоцветных, регулярно проверять растения и обследовать места их произрастания. **Растения, на которых паразитирует бактериальный рак – это яблоня, груша, цидония, боярышник, красная рябина, ирга, кизильник, пираканта, эрвиния, странвезия, меспалия.**

Благодаря установившейся тёплой влажной погоде этим летом, риск распространения заболевания увеличивается, бактерии стремительно размножаются и дольше выживают вне растений. Поражённые бактериальным ожогом деревья могут полностью погибнуть за один сезон. Для животных и человека болезнь не опасна.

Очень важно своевременно обнаружить инфицированные деревья, чтобы по возможности быстрее осуществить соответствующие фитосанитарные мероприятия и ограничить дальнейшее распространение болезни.

Поэтому, чтобы как можно меньше подвергать опасности свой и окружающие сады и предупредить распространение инфекции, обнаружив подозрительные симптомы на перечисленных видах растений, просим незамедлительно информировать инспекторов региональных отделений VAAD, номе-

ра телефонов которых вы можете узнать в рижском центральном отделении по тел. 67550928.

Объём производимых фитосанитарных мероприятий в случае возникновения бактериального ожога регулируют правила Кабинета Министров № 575 от 21 июля 2008 года - «Порядок борьбы и ограничения распространения бактериального ожога».

Информация о заболевании на домашней странице VAAD: www.vaad.gov.lv/21/section.aspx/350.

Откуда зараза?

Бактериальный ожог считается одним из наиболее опасных заболеваний плодовых культур и поражает как культурные, так и дикорастущие растения семейства розоцветных (Rosaceae). Несмотря на значительные усилия по борьбе с бактериальным ожогом во всем мире, болезнь по-прежнему вызывает большие потери урожая и гибель деревьев.

Впервые вспышка бактериального ожога плодовых была отмечена в конце XVIII века на восто-



Больные плоды и листья груши

ке США в штате Нью-Йорк. За полтора столетия возбудитель распространился по всей Северной Америке. В настоящее время заболевание встречается в США, Канаде, Новой Зеландии, Мексике, Гватемале, Чили, Великобритании, Египте, Нидерландах, Польше, Дании, Бельгии, Франции, Германии, Люксембурге, на Кипре, в Израиле, Турции, Швеции, Норвегии, Ирландии, Греции, Чехии, Словакии, Ливане, Швейцарии. В последние годы найдены очаги бактериального ожога в Болгарии, Югославии, Южной Италии, на Бермудских островах, Гаити и Зимбабве. В 1989 г. бактериальный ожог обнаружен в Армении, где были уничтожены десятки гектаров грушевых и айвовых деревьев. В ФРГ в 1971 г. было выкорчевано 18 тыс. деревьев при общей стоимости затрат 350 тыс. марок. В 1972 г. та же сумма была затрачена вторично. В Голландии было выкорчевано около 8 га насаждений груши, а также почти 21

КИЗИЛ С МУЖСКИМ ХАРАКТЕРОМ



Владимир Меженский, Алексей Анциферов,
кандидаты сельскохозяйственных наук

Стереотипы - дело плохое. Они не только мешают нашему развитию, но и сокращают сортимент на участках. И.В.Мичурин в стереотипы не верил, а потому в его питомнике росли абрикосы, миндаль, виноград, черешня, шелковица... Вот и при слове «кизил» ассоциации уносят наше воображение на юг, в тёплые края, а вовсе не на наши родные просторы. А ведь кизил здесь отлично растёт, развивается, плодоносит и успешно зимует, страдая лишь изредка в самые суровые зимы, да и то несильно.

Кизил мужской (*Cornus mas*) представляет собой дерево высотой до 5 (реже до 9) м, либо кустарник высотой до 3 м. Листья супротивные, короткочерешковые, овальные или яйцевидные, длиной до 12 см, шершавые. Цветковые почки крупные, шаровидные. Вегетативные почки небольшие, узкопродолговатые. Цветки небольшие, обоеполые, ярко-жёлтые, четырёхчленные, собраны в пучки по 15-30 штук. Зацветает кизил очень рано (до развёртывания листьев) и является одним из первых весенних мёдоносов. Цветение продолжается от 1 до 3 недель. Глянцевые кисло-сладкие плоды-костянки у различных растений сильно варьируют по размеру (длиной от 1 до 4,5 см, массой от 1 до 12 г), по форме (овальные, цилиндрические, яйцевидные, грушевидные, округлые), по окраске (красные, бордовые, розовые, оранжевые, жёлтые), расположены одиночно или группами по 2-6 штук. В мякоти плода расположена одна удлинённо-овальная косточка.

В наших краях кизил мужской растёт в виде кустарника высотой до 3 м, цветёт во второй половине апреля, плоды созревают в сентябре. В суровую зиму 2005—2006 гг., когда температура воздуха опускалась ниже минус 35 °С, у кизила мужского вымерзли все цветковые почки, расположенные выше уровня снегового покрова, однако вегетативные почки и ткани побегов морозами не повредились. Весной растения начали вегетировать, полностью покрылись молодой листвой и в течение сезона заложили новые цветковые почки, из которых в следующем году развились цветки, а затем появились плоды. Кроме того, цветковые почки кизила, располагавшиеся под снегом, зимними морозами не повредились, в апреле имело место цветение, сконцентрированное в нижней части

кустов, а в сентябре был собран урожай.

В апреле 2007 г. на бутоны и распутившиеся цветки кизила мужского выпал снег, продержавшийся несколько часов. И в этой ситуации растения кизила проявили настоящий мужской характер, соответствующий видовому эпитету - цветение после таяния снега продолжилось, осенью созрели плоды.

Таким образом, можно ожидать, что даже в суровые малоснежные зимы у кизила мужского вымерзнут только цветковые почки, а вегетативная сфера существенно не пострадает.

Лучший срок посадки кизила - ранняя весна (время до начала вегетации). При транспортировке и посадке следует бережно обращаться с корневой системой - избегать повреждений и пересушивания. После посадки растения обильно поливают.

Кизил способен расти на различных типах почв, однако для высоких урожаев предпочтительны хорошо дренированные, лёгкие, плодородные. Интересно, что кизил мужской способен расти как на слабощелочных, так и на слабокислых субстратах. Кизил мужской относится к растениям-кальцефилам (любящим высокое содержание кальция в почве), поэтому на кислых почвах в приствольный круг рекомендуется внесение извести. Кизил отзывчив к подкормкам макро- и микроэлементами.

Корневая система у кизила мужского неглубокая (более половины всех корней расположены на глубине до 50 см, а остальные проникают в почву до 1-1,5 м), но хорошо развита в горизонтальном направлении и выходит за пределы проекции кроны. В связи с этим глубо-





ко рыхлить, и тем более перекапывать почву вокруг растений нельзя. Оптимальный вариант - покрытие поверхности вокруг кизила мульчирующим материалом. Почва будет меньше уплотняться и лучше сохранять влагу, упадёт необходимость в борьбе с сорняками.

Благодаря мощной (хотя и поверхностной) корневой системе кизил довольно засухоустойчив, но в случае продолжительного отсутствия осадков его желательнее поливать. В избыточно увлажнённых местах кизил развивается плохо.

В первые годы после посадки кизил растёт медленно, однако потом темпы его роста ускоряются. Выращивают кизил обычно в кустовой или низкостамбовой форме. Правильно сформированный куст должен иметь 5-8 скелетных ветвей, равномерно ориентированных в пространстве. Обрезка заключается в удалении сухих и растущих внутрь побегов, прореживании кроны, удалении поросли на штамбе или ниже места прививки. Кизил мужской хорошо поддается стрижке, в связи с чем подходит для формирования живых изгородей.

Растения кизила мужского светолюбивы (особенно в молодом возрасте), поэтому размещать их нужно на хорошо освещённых солнцем местах или в полутени. При недостатке солнечного света кизил практически не цветёт и не плодоносит. Болезнями и вредителями поражается редко.

Размножение кизила семенами (косточками) затруднено. Посеянные осенью, они всходят, как правило, только через 1,5 года (весной, но через целый вегетационный сезон, а то и через два). В каждой косточке обычно имеется 2 зародыша (реже 1 или 3), а потому сеянцы могут всходить по 1-3 штуки. В природе встречаются деревья кизила со сросшимися стволами, выросшие из одной косточки.

Вегетативное размножение кизила более оперативно. К тому же размноженные таким образом растения быстрее вступают в плодоношение. А сорта и декоративные формы кизила размножают только этим путем. Зимняя или весенняя прививка одревесневшими черенками (копулировка) на кизиле удаётся плохо. Гораздо успешнее прививка кизила летом глазками (окулировка), которая проводится по обычной для всех плодовых культур технологии. Однако для прививки необходимо иметь подвой (сеянцы). Поэтому ещё удобнее размножить кизил отводками и зелёными черенками. Только не забудьте перед посадкой в субстрат обработать черенки стимуляторами корнеобразования.

Как плодовое растение кизил мужской известен с глубокой древности. Стараниями селекционеров создано множество его сортов. В последние годы большое количество сортов создано на Украине — Былда, Вавиловец, Выдубецкий, Гренадёр, Евгения, Коралловый, Лукьяновский, Нежный, Николка, Первенец, Светлячок, Староки-

евский, Элегантный, Янтарный и др. Российский сорт Прикубанский с 2004 г. включён в Государственный реестр селекционных достижений РФ.

Кизил мужской является перекрёстноопыляемым растением, поэтому для завязывания большого количества плодов, на участке следует высаживать несколько его сортов. Плоды у кизила созревают неодновременно, поэтому их собирают в несколько приёмов. Снятые в период технологической зрелости (полностью окрашенные, но ещё твёрдые), они отлично переносят транспортировку и в течение нескольких дней постепенно размягчаются, становясь вкусными и съедобными.

В естественных условиях максимальный урожай кизила составляет 10 кг с растения. В культуре сортовые деревья кизила на юге при хорошей агротехнике могут дать до 100 кг плодов. У нас можно собрать до 6 кг плодов с куста. Это тоже, согласитесь, неплохо, ведь плоды кизила содержат целый комплекс биологически активных веществ - алкалоиды, каротиноиды, витамин С, биофлавоноиды (антоцианы, лейкоантоцианы, катехины, флавонолы, дубильные вещества), углеводы (в основном глюкоза и фруктоза), клетчатка, органические кислоты (винная, лимонная, салициловая, яблочная, янтарная и др.), пектиновые вещества, макро- и микроэлементы (калий, кальций, натрий, железо, магний, марганец, фосфор и др.). Полностью созревшие плоды кизила благодаря гармоничному кисло-сладкому вкусу очень приятны в свежем виде. А ещё из них готовят знаменитое кизиловое варенье, желе, пастилу, мармелад, повидло, джем, фруктовый лаваш, сок, компот, сироп, морс, квас, кисель, соус, сидр, водку, вино, ликёры, настойки, плодовой уксус. Высушенные и перемолотые плоды используют в качестве приправы к мясным и рыбным блюдам. Недозревшие плоды маринуют как оливки.

Корни, кора, побеги, листья, плоды и косточки кизила мужского широко используются в народной медицине при лечении заболеваний желудочно-кишечного тракта, кожных болезней, простуды, лихорадки, в качестве общеукрепляющего и тонизирующего средства. О целебных свойствах кизила писали Гиппократ, Теофраст, Dioscorid. Заезжавшие в Тавриду лекари не задерживались там надолго, так как знали, что в тех местах, где растёт кизил, люди болеют мало.

Большое количество танинов, содержащихся в листьях кизила мужского, позволяет использовать их при дублении кож. Из очень прочной древесины кизила изготавливают трости, часы, оружие, флейты, кларнеты, пуговицы, столярные и токарные изделия.

Хорошо развитая корневая система кизила мужского позволяет использовать его для закрепления оврагов и склонов. Раннее ярко-жёлтое цветение кизила напоминает цветение форзиции. Окрашивающиеся в авгу-



сте различными оттенками красного или жёлтого плоды, нарядно смотрятся на фоне листвы. Всё это позволяет использовать кизил в декоративных целях. К тому же существуют формы кизила с окрашенной листвой: **Aurea** - с пёстрыми золотисто-зелёными листьями, **Argenteomarginata (Variegata)** - с белоокаймленными листьями, **Aureomarginata (Elegantissima)** - с листьями, золотисто-розовыми по краю. Эти формы на фоне растений с зелёной листвой декоративны на протяжении всего сезона вегетации. Листья формы **Crispa** гофрированы по краю, форма **Nana** характеризуется карликовым ростом. Сорт **Golden Glory** и форма **Pyramidalis** имеют пирамидальную крону, сорт **Spring Glow («Весеннее буйство»)** характеризуется более крупными цветками, появляющимися на растениях в изобилии ранней весной. Сорта и формы кизила с жёлтоокрашенными плодами (**Albocarpa**, **Flava**, **Lutescens**, **Xanthocarpa**, **Yellow**, **Бродовский жёлтый**, **Галицкий жёлтый**, **Львовский жёлтый**, **Нежный**, **Янтарный**) можно высаживать отдельно, либо сочетать с красноплодными экземплярами.

Древнегреческий ученый Теофраст в своём труде «Исследования о растениях» упоминал два вида кизила - женский и мужской. Первый вид современные учёные называют дёреном кроваво-красным (*Cornus sanguinea*), второй вид - кизилом мужским (*Cornus mas*). Различные виды дёренов (белый, кроваво-красный, отпрысковый, канадский, шведский и др.) широко используют в качестве декоративных кустарников, кизил мужской - в качестве плодового растения.

Научное название рода (*Cornus*) происходит от латинского слова «рог» и дано из-за очень твёрдой древесины кизила мужского, не уступающей по прочности древесине самшита. Слово «кизил» в переводе с тюркских языков означает «красный» и дано растению по окраске плодов.

Кизиловое варенье

1 кг плодов кизила (в стадии технической зрелости) промыть и залить горячим сахарным сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 1 л воды, перемешать и дать настояться 7-8 часов. Довести на небольшом огне до кипения и снова дать настояться 7-8 часов. Довести варенье до кипения третий раз и разлить по горячим стерилизованным полулитровым банкам. Закрывать стерильными крышками. Хранят варенье в тёмном прохладном месте.

Шайтанова ягода

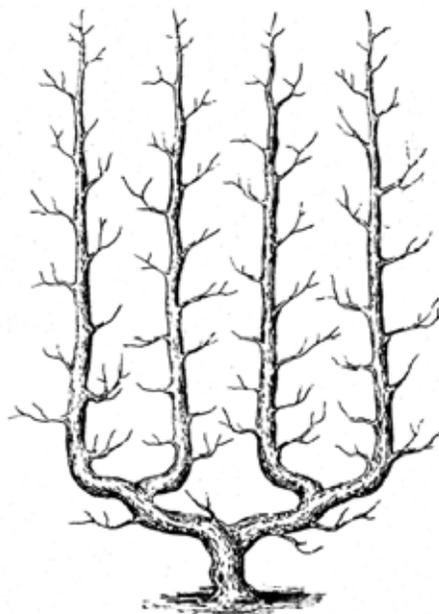
Согласно восточной легенде, когда Аллах раздавал растения, пришёл к нему и шайтан, попросив кизил. Получив то, что хотел, шайтан довольным вернулся домой: ещё бы, ведь он перехитрил всех! Кизил зацветает раньше остальных растений, а значит, и урожай даст первым. А первые фрукты и ягоды стоят очень дорого. «Я стану самым богатым», - мечтал шайтан.

Но пришло лето, начали созревать черешня, абрикосы, персики, тутовник, инжир, яблоки, груши... а плоды кизила все зелёные. Тогда, чтобы ускорить их созревание, шайтан стал думать на растение. От огненного дыхания плоды покраснели, но так и остались твёрдыми и несъедобными. Тут шайтан не выдержал и воскликнул в гневе: «Не нужен мне кизил! Люди, забирайте его себе!».

Собрав весь урожай в своих садах, люди пошли в лес и собрали кизил, который к тому времени созрел. «Прочитался шайтан! Сам себя перехитрил!» — говорили

они. С тех пор и называют кизил шайтановой ягодой.

Но шайтан не был бы самим собой, если бы не решил отомстить людям. Он сделал так, что в следующем году кизил дал урожай вдвое больше. Люди собирали вкусные кислосладкие плоды и радовались, ничего не подозревая. Однако для того, чтобы созрел такой большой урожай кизила, солнце отдало много своего тепла и истощилось. Зимой оно не смогло обогреть



Двойная U-образная пальметта

землю - люди мерзли, а многие растения погибли. Так появилась примета: если кизил дал большой урожай - быть холодной зиме.

Очень интересны и оригинальны U-образные пальметты, которые можно сформировать из кизила. Создают их следующим образом. У двух- или трёхлетнего растения выбирают две ветви, расположенные друг против друга и направленные в противоположные стороны, а проводник срезают. Концам ветвей на равном удалении от ствола придают вертикальное направление, привязывая к шестам, установленным по бокам растения на расстоянии 30-40 см друг от друга. Отрастающие веточки на вертикальных скелетных ветвях формируют прищипыванием, не давая им сильно вырастать. Аналогично создают двойную и четверную U-образную пальметту. Для этого ствол раздваивают для получения двух вильчатых скелетных ветвей, которые заггибают кверху на расстоянии вдвое или вчетверо больше, чем в одинарной пальметте, состоящей всего из пары скелетных ветвей. В дальнейшем эти ветви снова раздваивают, получая плоскую крону, состоящую из четырех или восьми вертикально растущих скелетных ветвей, заполненную отрастающими веточками. Колена следует формировать как можно ближе к поверхности почвы. Если в нужном месте нет побега для выведения второго плеча, то положение исправляют окулировкой. Прививая разные сорта, можно создать пальметту, у которой скелетные ветви будут нести плоды разного колера — жёлтого и красного, что значительно усилит декоративный эффект. Кизиловые пальметты хорошо освещены, поэтому обильно цветут и плодоносят.

ДЕКОРАТИВНАЯ РЯБИНА



Sorbus arnoldiana
«Kristen Pink»

Рябину мы знаем все. Уже с давних времён этому дереву приписывали всяческие магические свойства, и как домашний оберег её сажали в каждом дворе. Наши предки верили, что рябина защитит от чертей, ведьм и всякой нечисти дом, хлев и скотинку. В наши времена ландшафтные архитекторы в своих проектах тоже оставляют уголок для рябины, если проектируемая площадь позволяет.

Рябины можно делить на две большие группы - съедобные и декоративные. В составе съедобных рябин можно встретить почти все элементы таблицы Менделеева и поэтому их ягоды очень ценятся. Из ягод можно приготовить желе, джем, цукаты, чай, вино, они используются в медицине и косметических средствах.

В последнее время в питомниках и торговых точках появляется много новых сортов рябин, но информацию о них найти сложно даже в специальной литературе. Рябины - очень декоративные деревья, которые еще не в полном объёме и по достоинству используются в проектировании зеленых насаждений.

В питомниках рябину используют как подвой для выращивания неморозостойких культур, так и для штамбовых прививок. Но в этот раз рассмотрим рябину как декоративное дерево.

Интересная листва и декоративные ягоды

Крона у декоративных рябин может быть как плакучая, так и прямостоячая. Имеются декоративные сорта рябин с пирамидальной и колоннообразной кроной. У разных видов и сортов встречается очень декоративная и разнообразная листва, становящаяся яркой разноцветной по осени. Во время цветения внимание привлекают

Имантс Парфеновичс,
садовод "Zaļenieku kokaudzētava"



белые гроздья цветов, а осенью - ягоды разнообразной окраски, а не только обычные красные, что придаёт дереву чрезвычайную декоративность. Выведены сорта с красно-белыми, белыми, жёлтыми, розовыми плодами, которые украшают ветви и в зимний период. Особо привлекательны сорта рябины, которые отличаются от обычных простых рябин цветом плодов, красивой формой кроны, привлекательной листвой, которая осенью окрашивается в красно-жёлтые тона. Большое разнообразие видов и сортов позволяет широко использовать декоративные рябины в формировании зелёных насаждений.

Кто подходит в соседи

Рябина очень хорошо выглядит в насаждениях с хвойниками и с разнообразными лиственными растениями. Удачно можно комбинировать рябину с кустами спиреи, барбариса, калины и другими растениями. Её можно ис-



Sorbus «Coral Beauty»

*Sorbus koehneana*

пользовать как отдельно солирующее растение, так и размещать в больших или маленьких группах. Из рябин можно делать хороший фон для насаждений многолетников.

В какую почву сажать

Рябина нетребовательна к почвам. Она может расти практически в любом типе почв, но лучше всего себя чувствует в лёгких суглинистых почвах с хорошей водопроницаемостью. В сухую и жаркую погоду рябине необходимы регулярные поливы и мульчирование почвы, так как её корневая система находится неглубоко, и корни нуждаются в поверхностном поступлении влаги.

Рябина - зимостойкая культура (некоторые её виды годятся даже для районов Крайнего Севера) и переносит понижение температур до минус 30 °С. Любит открытые, хорошо освещаемые участки, отдельные сорта переносят и полутень. Рябину можно выращивать даже на открытых пероветриваемых местах.

Посадка

Рябину можно сажать не только весной, но и летом, и

*Sorbus arnoldiana*
«Golden Wonder»

осенью. Посадочное время для растений, выращенных в контейнерах, уже не ограничено, как в случае, когда растения выращиваются в открытом грунте и реализуются с открытыми корнями.

Сегодняшние садоводческие технологии и, конкретно, - выращивание в контейнерах с капиллярным поливом, позволяет рассаду рябины содержать в хорошей форме в питомниках и садовых центрах. Это позволяет пересаживать растения в течение всего вегетативного периода. При посадке летом, растения требуют повышенного внимания, так как у них быстрее может пересохнуть корневая система.

*Sorbus «Joseph Rock»*

Наиболее красивые виды и сорта рябин

Сорта обычной рябины

Сорт обычной рябины (*Sorbus aucuparia*) «Pendula» имеет плакучую форму кроны. Благодаря своей декоративности и морозостойкости, в садах он используется уже давно. Изначально высота плакучей рябины зависит от высоты штамба. Растение сажают на открытом освещённом солнцем месте. Рябина хорошо переносит обрезку и, чтобы получить густую красивую крону, делать это требуется регулярно. Без формовки крона дерева приобретает беспорядочный вид.

В основе каскадного принципа обрезки заложено то, что начиная со второго года прививки на штамб, а при большом приросте - и в год прививки, проводят обрезку по третью-четвёртую верхнюю почку каждого побега на всех уровнях разветвлений. Обрезку проводят два раза за сезон - весной до начала циркуляции сока и в июле.

Через 3-4 года при соблюдении всех агротехнических мероприятий, диаметр кроны дерева может составить свыше 1,5 м. Рябина с плакучей кроной декоративна во все времена года. В озеленении её используют в отдельных посадках, формируют из неё беседки, зонтики, грибочки.

Сорт обычной рябины «Pendula Variegata» тоже имеет плакучую форму кроны, но листва имеет жёлтые вкрапления.

«Dirkenii» - Голландский сорт с золотисто-жёлтыми листьями, которые со временем становятся зеленоватыми.

У сорта «Fastigiata» узкая колонновидная крона. Очень интересный сорт, часто используемый в озеленении и в живых изгородях.

У сорта «Laciniata» (*Asplenifolia*) листья с глубокими вы-



Sorbus «Dodong»

резами и зеленоватой каёмкой, напоминающие папоротник.

Рябины Арнольда

У рябины Арнольда (*Sorbus arnoldiana*) выведено несколько сортов с очень красивыми ягодами. У сорта “Coral Beauty” плоды кремово-розовые. У сорта “Coral Pink” - бело-розовые, а у сорта “Copper Glow” оранжевые. Жёлто-оранжевые плоды у сорта “Golden Wonder”, а кораллово-красные – у “Vermiljon”

У сорта “Kirsten Pink”, выведенного в Голландии, плоды кремовые с розовыми вкраплениями.

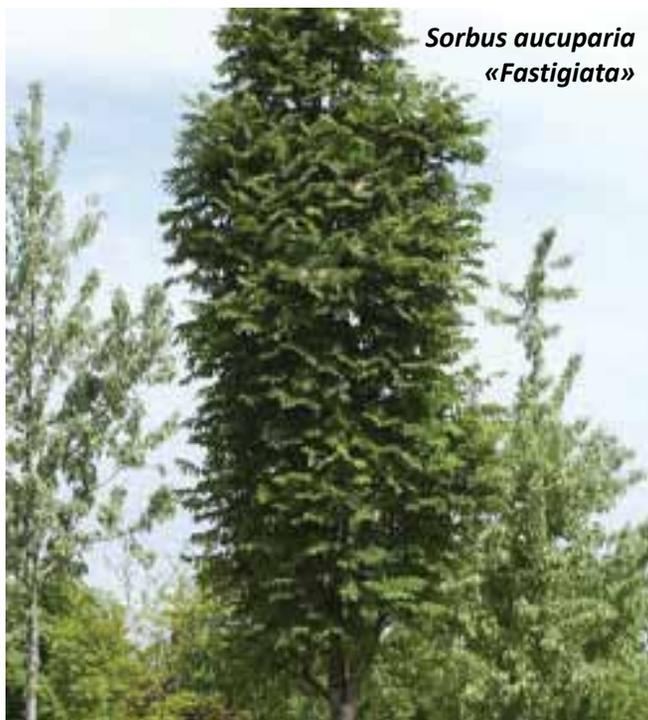
Мучнистая рябина

Широко распространена мучнистая рябина и её сорта. Растения растут кустом или деревом с обычными или цельными листьями, не характерными для простой рябины.

Сорта “Gigantea” обладает широкой конусовидной кроной и очень крупными листьями..

Серебристо-жёлтые листья, которые со временем становятся белыми, - у сорта “Lutescens”

У сорта “Magnifica” крона узко конической формы, а листья кожистые.



Sorbus aucuparia
«Fastigiata»

Наиболее часто выращиваемые сорта рябин

Американская рябина (*Sorbus americana*) - средней величины дерево с очень крупными, сложными листьями. Австрийская рябина (*Sorbus austriaca*). Лист полный, зелёный, тыльная сторона серебристая. Крона пирамидальная.

Кашмирскую рябину (*Sorbus cashmiriana*) высаживают из-за больших белых плодов.

Рябина декоративная (*Sorbus decora*) - большой древовидный куст с большими сложными листьями и большими красными плодами. Прививают на середину ствола. В Латвии пользуется широкой известностью.

У рябины *Sorbus discolor* крона полуплакучая, листья мелкие, сложные, как у простой рябины, но при распускании – розовые. Плоды тоже имеют розовый цвет.

Рябина *Sorbus gracilis* имеет красивую крону до 3м в диаметре, цельный лист и коричнево-чёрные ягоды.

Шведская рябина (*Sorbus intermedia*) похожа на мучнистую, но листья мелкие, острые и округло-раздельные. Широко распространена в Латвии. Хорошо переносит городскую задымлённость, подходит для уличных насаждений, зимостойкость хорошая.

Рябина кёне (*Sorbus koehneana*) - это небольшой вертикально устремлённый куст со сложными листьями. Один лист состоит из 17-25 мелких листочков. Плоды белые.

Sorbus thuringiaca сорт “Fastigiata” отличается вертикальными ветвями и узкой, компактной конической кроной. Растёт дерево медленно и широко используется в уличных насаждениях.

Sorbus vilmorinii обладает широкой кроной и выгнутыми ветвями. Цветы кремово-белые, плодики красные, но зимой окрашиваются в кремовый цвет. Мелкая глянцевая листва осенью имеет красивую насыщенно-бордовую окраску. Очень декоративна. Пригодна для посадок в небольших садах.

Гибриды рябин

Гибриды по своему виду напоминают простую рябину, но в то же время имеют очень декоративную листву и маленький рост. “Joseph Rock” - быстрорастущее дерево, плоды жёлтые. “Pink Veil” – имеет осенью ярко окрашенную листву - оранжевую, бордовую, красную и розовые плоды.

“Flanrock” (Autumn Spire) отличается узкой колонновидной кроной и жёлтыми плодами.

“White Swan” украшен белыми плодами.

Разнообразие декоративных рябин просто фантастично. Это ещё совершенно неосвоенное поле для латвийских озеленителей включает в себе огромный потенциал и перспективы.

Широкий ассортимент
ДЕКОРАТИВНОЙ
РЯБИНЫ
в питомнике
Залениеки

LATVIJĀ AUDAŽĒTS
www.zalenieki.lv
Z/S “APTIEKAS”
Zalenieku pag., Jelgavas nov.
63074444
26359184
29410756

ДЕВЯСИЛ: ДЕВЯТЬ СИЛ В ДОМАШНЕЙ АПТЕЧКЕ

Ботаническое описание



Девясил высокий (*Inula helenium*) многолетнее травянистое весьма приметное растение из семейства астровых (сложноцветных), с мощным высоким, иногда больше роста человека стеблем, толстым мясистым корневищем и многочисленными длинными корнями. Стебли прямостоячие, угловатые, в верхней части ветвистые. Под стать мощным стеблям — продолговато-овальные нижние листья, напоминающие листья лопуха. Они достигают 50 см

в длину и 25 см в ширину, сверху темно-зеленые, жестко волосистые, снизу — серо-зеленые, мягко-войлочные. Жаль только, эти внушительного размера части растения в медицинских целях не используются. Золотисто-желтые цветочные корзинки 6-8 см в диаметре, как небольшие подсолнухи сидят на толстых цветоносах, собранных в редкую кисть. Плод — четырехгранная, продолговатая, бурая семянка с хохолком. Цветет в июле — сентябре, плодоносит в августе-октябре.

Из истории

Название рода *Inula* встречается в трудах Диоскорида, Плиния, Парацельса, Авиценны и происходит от греческого глагола, означающего «опорожнять, очищать».

Видовое название *helenium* вероятно связано с греческим словом *helios* (солнце) из-за лучевой формы ярко-оранжевых цветков в соцветиях. Есть и другая гипотеза, относящая это название к месту произрастания девясила: он предпочитает поймы рек, заливные луга, окраины болот (по-гречески *helos*).

Растение это окружено многими тайнами и легендами. Так, Плиний писал, что девясил вырос из слез Елены, дочери Зевса и Леды, той самой, которую похитил Парис, что по приданию послужило поводом к Троянской войне.

Подробные сведения об использовании корней девясила встречаются в средневековой поэме-трактате о «Свойствах трав» Одо из Мена:

*«И, говорят, девясил в животе размягчает завалы;
Боль, что в чреслах сидит, лечит тёртый прило-*

женный корень.

Листьями этой травы, что варилась в винном нектаре,

Почки полезно укутать тому, кто страдает нефритом.

*Если из корня его порошок приготовить с мёдом,
Съесть — прекращается кашель, а также ещё и одышка»...*

Многие народы, в том числе и наши предки, давно и по достоинству оценили это растение, дав ему соответствующее название «девясил» — «девять сил». В русском народе растение именуют животная трава, медвежье ухо, девятисил, подсолнечник дикий, оман луговой, девясильник и считают, что девясил обладает девятью необыкновенными свойствами — силами и может излечить человека от девяти тяжелейших недугов. История его применения в народной медицине подтверждает, что с помощью этого растения можно излечиться не от девяти, а значительно большего количества болезней.

Распространение

Девясил высокий произрастает во многих странах умеренного климата в Европе, Азии, Африке. В тропиках не растет, нет его и в Австралии. В Латвии встречается по берегам озер и прудов, в долинах рек, ручьев, на влажных лугах, на опушках редколесья, среди кустарников.

В связи с осушением заболоченных участков, освоением неудобных земель запасы сырья с каждым годом истощаются. Девясил высокий можно и нужно вводить в культуру.

Правила заготовки

Лекарственным сырьем девясила являются корни и корневища, их заготавливают осенью в сентябре-октябре (после отмирания надземной части) или ранней весной в апреле-мае (до разрастания надземной массы).

При заготовке девясила следует помнить, что возобновляется это растение очень медленно. Необходимо соблюдать правила сбора лекарственных корневищ и корней. Совершенно недопустимо выкапывать их до созревания и осыпания семян. Тем более, что полезные вещества накапливаются в корнях только к осени. При заготовках необходимо оставлять на каждые 10 м² естественных плантаций — маточки для воспроизводства (2-3 хорошо развитых растения).

Выкопанные корни очищают от земли, обмывают водой и нарезают на куски 10-20 см длиной и 2-3 см шириной. В течение 2-3-х дней сырье подвяливают на открытом воздухе, затем сушат в теплых, хорошо проветри-



ваемых помещениях, а лучше в сушилке при температуре не выше 40° С. Снаружи корни и корневища серовато-бурого цвета, на изломе — желтовато-серые.

Запах у девясила сильный, ароматный, вкус горьковато-пряный. В изломе корни и корневища слабозернистые, с буроватыми блестящими точками (вместилища с эфирным маслом).

Медицинское значение

Корневища и корни девясила высокого содержат многие активные вещества: органические кислоты, горечи, сапонины, витамин Е, камеди, смолы, слизи, инулин, псевдоинулин, инулицин, геленин, алантол, прозулен.

В официальной медицине лекарственные формы из корней растения применяют при хронических заболеваниях дыхательных путей (бронхитах, трахеитах, воспалении лёгких), для уменьшения секреции бронхов, а также при гриппе. Они обладают противовоспалительным, желчегонным действием, регулируют пищеварение при желудочно-кишечных заболеваниях, снижают перистальтику и секреторную активность кишечника, стимулируют процесс образования желчи и ее выделение в двенадцатиперстную кишку, нормализуют общий обмен веществ. Повышают диурез и потоотделение, имеют антимикробные и противоглистные свойства.

Противопоказания. Препараты девясила высокого можно применять только по назначению врача. При передозировке могут появиться симптомы отравления. Противопоказаниями к применению девясила могут служить тяжелые заболевания сердечно-сосудистой системы, почек, беременность.

Использование в хозяйстве. У сельскохозяйственных животных отвары девясила оказывают закрепляющее действие при поносе недизентерийной природы. Его дают лошадям, овцам, свиньям и собакам при отсутствии у них аппетита, при кашле и глистах, воспалениях желудка и кишечника, а также как кровоостанавливающее средство. Крупным животным назначают 20-30 г в день, мелким — 5-10 г в виде отвара.

Отваром обмывают у животных сыпи.

Народные традиции советуют молодым людям, желающим добиться благосклонности понравившейся девушки, сорвать девясил накануне Иванова дня (7 июля) до восхода солнца, положить в тонкий материал и носить у сердца в течение девяти дней, затем растереть в порошок вместе с росным ладаном и посыпать на букет любимой девушке или зашить ей в платье.

В качестве препаратов девясила используют в основном отвары, реже — настои из расчёта 1:10. Наиболее широкое применение получил отвар корневищ девясила в качестве отхаркивающего и противовоспалительного средства: 1 столовую ложку измельченного сырья заливают 200 мл воды, нагревают на кипящей водяной бане 30 минут, охлаждают в течение 10 минут, фильтруют и добавляют кипяченую воду до первоначального объема. Принимают отвар в тёплом виде по ½ стакана 2-3 раза в день за час до еды. Используют также для полоскания горла (при остром и хроническом фарингите).

Сбор противокашлевый и отхаркивающий. Берут равные части измельченных корней девясила, алтея, солодки, смешивают. Две столовые ложки смеси настаивают в 2-х стаканах холодной воды в течение 8 часов и принимают по ½ стакана 3 раза в день.

Две столовые ложки измельченного сырья заливают



двумя стаканами воды, кипятят, выпаривая до 1/3 первоначального объема, и процеживают. Используют для полоскания рта при гингивитах, стоматитах, пародонтозе.

Кроме того, настои и отвары девясила обладают противомикробным и противовоспалительным действием, благодаря чему их применяют для лечения нагноившихся ран, язв, экзем. Девясил облегчает кожный зуд при нейродермитах и чесотке.

Измельченное сырье (50 г) заливают 100 мл воды, кипятят 20 минут и процеживают. Полученный отвар смешивают с 50 г вазелина. Используют для нанесения на пораженные участки кожи (при трудно заживающих ранах).

Мазь для наружного применения готовят небольшими порциями на топленом несоленом свином сале. Берут 1 ст. ложку порошка сухого корня, добавляют 4-5 ложек сала, варят 15 минут на водяной бане и процеживают через плотную ткань. Пораженные места смазывают 1 раз в сутки до улучшения состояния, затем эти места несколько дней омывают теплым отваром корня.

Эссенцию из свежих корней и корневищ используют и в гомеопатии. Из этого растения получен препарат *Алантон*, который применяется при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки. Препарат оказывает противовоспалительное капилляроукрепляющее и антисептическое действие, ускоряет регенерацию слизистой оболочки желудка при язвенных поражениях. У больных улучшается аппетит, увеличивается масса тела. Алантон принимают по 1 таблетке 3-4 раза в день за полчаса до еды в течение 6-8 недель.

Рекомендации по выращиванию на приусадебных участках

Девясил легко можно вырастить у себя на участке, пополнив таким образом арсенал лекарственных средств домашней «зелёной аптечки». Он хорошо размножается семенами и вегетативно делением корневища. Растение неприхотливо и может произрастать практически на любых почвах, но лучше отводить под этот вид увлажненные места с достаточным солнечным освещением.

Семена и корневища девясила для выращивания на участке можно собрать осенью в местах их естественного произрастания. Семена не требуют предварительной обработки. Их высевают осенью или ранней весной на заранее подготовленный участок в лунки на глубину 0,5 см с площадью питания от 45 x 45 см до 70 x 70 см. Растет девясил медленно, на первом году появляется лишь только розетка прикорневых листьев. Осенью надземная часть отмирает, с тем, чтобы ранней весной вновь подняться мощным стеблем. Зацветает девясил на 2-м году жизни в июле, семена созревают в августе-сентябре. Темно-коричневые корзинки семян собирают, подсушивают и обмолачивают. Надо отметить, что девясил обладает высокой семенной продуктивностью: одно трехлетнее растение дало 4500 семян. Поэтому для получения посевного материала можно оставлять ограниченное количество экземпляров (2-3 растения), а остальные использовать на сырье. Урожайность 2-3-х летних насаждений достигает 1,5 кг/м² сухих корней.

При создании композиции из лекарственных растений девясил следует размещать на заднем плане, высаживая перед ним ярусом пионы, календулу лекарственную, астильбу. Такая композиция будет радовать с весны до осени.

Подготовила Елена Боднице

ЗАГАДОЧНЫЙ КАМЕНЬ - ШУНГИТ



Что такое шунгит? Это слово уже на слуху. Вы уже знаете, что шунгит – минерал с уникальными свойствами.

Шунгит - «аспидный камень» русского Севера. Россиянам повезло. Именно в России близ посёлка Шуньга в Карелии добывают таинственный черный камень шунгит, откуда и название. Благодаря уникальным свойствам, его по праву называют камнем-спасителем или камнем здоровья.

Шунгит обладает большой внутренней поверхностью и, соответственно, высокой сорбционной способностью, значительной электропроводностью и экранирующей способностью к электромагнитным излучениям.

Шунгит - это природный минерал с особой кристаллической решеткой, который содержит очень большое количество элементов - едва ли не всю периодическую таблицу, но его основой являются углеродистые вещества, близкие по составу к графиту – чистому углероду. А углерод, как известно, - основа жизни на Земле. Значительная часть углерода представлена молекулами сферической формы - фуллеренами. За открытие фуллеренов американские ученые в 1996 году получили Нобелевскую премию. Как писали научные издания того времени: «явление науке фуллерена сравнимо с открытием Америки».

Когда выяснилось, что фуллерены содержатся в шунгите, первооткрыватели-американцы долго в это не могли поверить - пока не исследовали присланные из России образцы шунгита.

Загадка происхождения

По подсчетам ученых, возраст шунгита составляет около 2-х миллиардов лет. Внешне порода похожа на каменный уголь, но залегает в очень древних пластах земной коры, сформировавшихся тогда, когда на Земле не было ничего живого.

Откуда же взялся этот странный камень? Ведь в то вре-



мя на планете еще не было лесов, из которых могли бы образоваться углеродистые соединения - камни, уголь и т.п. И вдруг огромные залежи удивительных минералов... Кто подарил их человеку? Зачем? Как?

Ответы на первые два вопроса достаточно просты. Бог предвидел ловушку, в которую загонит себя человек «достижениями» цивилизации, и указал выход. Он создал шунгит для исцеления, для спасения жизни на земле. Не зря же некоторые провидцы указывают на Север, считая его местом спасения от экологических бед. Север, Карелия, - единственное в мире месторождение шунгита.

За ответом на третий вопрос приходится обращаться к ученым. Существует несколько теорий, объясняющих происхождение шунгита.

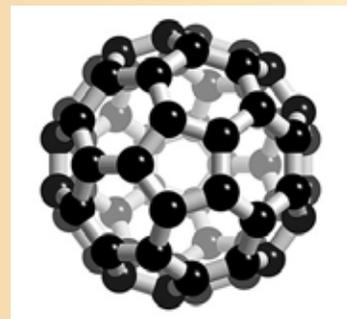
Во-первых, есть предположение, что в мелководных заливах древнего моря жили примитивные микроскопические организмы. Морские отложения, насыщенные этими органическими остатками, послужили тем основным материалом, из которого образовался шунгит.

По другой версии, довольно экзотической, шунгит - часть гигантского метеорита, кусок распавшейся планеты Фаэтон, на которой существовала когда-то кислородная форма жизни. Вот ее и принес с собой гигантский осколок, образовав при этом в месте своего падения шунгитовое месторождение.

Некоторые исследователи утверждают, что форма и структура шунгитовых тел имеет признаки и особенности вулканических веществ.

Но как бы то ни было, появился минерал, аналога которому нет - как по целебным качествам, так и по многообразию свойств. Шунгит лечит, спасает, очищает, оздоравливает, защищает, нормализует, восстанавливает и даже выращивает.

Что такое фуллерен?



Сферические молекулы - фуллерены были открыты американскими химиками-теоретиками в 1985 году. По их расчетам фуллерены представляют собой пустотелые углеродные «мячики» из 60-ти и более атомов и вполне стабильны, но никто не знал, как их получить и где искать. Скоро астрономы обнаружили заранее предсказанные

характерные спектральные линии фуллеренов в космосе - в атмосферах углеродных звезд. А затем и на Земле удалось их получить в пламени электрической дуги. Но до 1992 года фуллерены получали только в лабораториях научных центров мира в мизерных количествах.

Самое интересное в фуллеренах даже не форма, а содержание. Та самая пустота, которая остается в середине «футбольного мяча». Потому что в эту пустоту можно при желании поместить все, что угодно, - от газов до фрагментов генетического кода. Чем, собственно, и занимаются физики, химики и биологи.

Фуллерены не токсичны, не подавляют здоровые клетки, а наоборот, помогают работать всем биологическим структурам организма. Все целебные свойства фуллеренов в воде резко усиливаются.

Учеными уже установлено, что фуллерены являются самым мощным и длительно действующим антиоксидантом. Благодаря этому, созданные на основе фуллеренов препараты, помогают лечить самые разнообразные

воспалительные, вирусные, аллергические и другие заболевания: астму, грипп, бесплодие, ожоги, язвы, которые часто трудно поддаются стандартной терапии. Например, недавно в экспериментах над животными выяснилось, что фуллерены способны препятствовать возникновению и тормозят развитие атеросклероза. В настоящее время ведутся исследования, целью которых является открытие способов использования фуллеренов для предотвращения развития раковых клеток.

Что касается минерала шунгита, то важно не только наличие в нем фуллеренов, но и «начинка» фуллереновых молекул, определяющая их биологические свойства. Ведь в состав шунгита входит фантастически разнообразный набор сложных органических веществ, составляющих 97-99 % водорастворимой органики шунгита, которые выходят в раствор вместе с фуллеренами и определяют их свойства.

Свойства шунгита

Свойства загадочного камня - шунгита до конца не открыты. Вернее, можно сказать, что

наука сделала лишь первые шаги в познании этого удивительного минерала, ведь его целительные возможности не изучены даже наполовину. Сенсационное открытие в составе шунгита фуллеренов - только начало. Самые интересные открытия еще впереди. Что, впрочем, не должно мешать нам пользоваться шунгитом уже сегодня.

Серьезным изучением этого загадочного минерала занимаются ученые в МГУ, в НИИ новых медицинских технологий Тульского государственного университета, в Институте иммунологии, Институте терапии АМН Украины, Институте биохимической природы. Порода обладает сорбционными, каталитическими, бактерицидными свойствами, биологической активностью, способностью поглощать электромагнитные излучения.



Сферы применения шунгита

Шунгитовая терапия:

- лечебная (марциальная) вода;
- настой шунгита для наружного применения;
- шунгитовые ванны (нормализация артериального давления и улучшение состояния кожи);
- шунгитовые пасты (лечение суставов);
- шунгитовые диски, пластины, пояса (дают при контакте эффект обезболивания);
- шунгитовые комнаты, гроты, полы, панно, пирамидки, ювелирные изделия (эффект - нормализация состояния, гармонизация).

Водоснабжение:

- в подготовке питьевой воды (фильтрующий материал, сорбент, катализатор, бактерицидный материал, структуризатор воды, антиоксидант);
- в подготовке воды для душа и ванн;
- в подготовке воды бассейнов.

Экология:

- очистка промышленных и бытовых стоков, стоков свалок;
- очистка водных бассейнов;
- защита человека от электромагнитных излучений;
- очистка воздуха;
- нейтрализация излучений геопатогенных зон;
- нейтрализация излучений бытовых приборов.

Строительные материалы:

- радиозащитные строительные материалы (бетон, кирпич, штукатурные и кладочные растворы, сухие смеси, гипс);
- черный пигмент для красок на любой основе (водной, масляной, полимерной);
- черный пигмент для строительных материалов (бетона, силикатного кирпича, штукатурных и кладочных растворов);
- наполнитель электропроводного бетона;
- основной компонент электропроводного силикатного кирпича;
- электропроводные кладочные и штукатурные растворы;
- электропроводные краски;
- электропроводные асфальты.

Сельское хозяйство:

- удобрение в агрономии;
- кормовая биологически активная добавка в звероводстве, птицеводстве, свиноводстве, выращивании крупного рогатого скота;
- лекарства в ветеринарии;
- вещество, способствующее сохранности овощей.

ВНИМАНИЕ! ОПАСАЙТЕСЬ ПОДДЕЛОК!

Уникальные свойства шунгита известны достаточно давно. Не секрет, что недобросовестные предприниматели зачастую выдают за шунгит совершенно другие каменные породы, похожие по цвету и структуре на шунгит. Последнее время у недобросовестных производителей участились случаи продажи под маркой шунгит шунгизита, – материала, внешне схожего, а по свойствам - ничем не похожего на шунгит. Цена на него намного ниже, но содержание всех компонентов, в том числе углерода (в структуре фуллеренов) в шунгизите в несколько раз ниже (менее 10 %), чем в шунгите (от 26 % и выше).

Отличить подделку от оригинала на первый взгляд сложно даже специалисту. Существует один простой, но самый надежный способ отличить настоящий шунгит от подделки, а также от шунгитового сланца благодаря его электропроводности. Электропроводность – крайне редкое явление в каменных породах. В обычных условиях достаточно иметь два провода, обычную батарейку и лампочку от карманного фонаря. Соедините последовательно лампочку с батарейкой и прикоснитесь двумя проводками к любому изделию из шунгита – лампочка загорится. Если нет – то вы приобрели подделку.

SHUNGIT-ALLIANCE является единственным официальным сертифицированным дистрибьютором в странах Прибалтики научно-производственного комплекса «Карбон-Шунгит», занимающегося разработкой единственного в мире месторождения шунгитовых пород в Карелии.

Наша продукция прошла необходимые анализы и сертифицирована. Наша задача - распространение информации о настоящем шунгите и расширение сферы практического использования шунгитовых пород.

В следующих статьях мы расскажем более подробно о применении шунгита в лечебных и профилактических целях, о воде, очищенной шунгитом, и её свойствах, а также о других сферах применения загадочного камня.

До встречи!

Тел. 29691998, 28891968, www.shungit-alliance.com

ШЛЯПА ЕСТЬ - НЕТ ГОЛОВЫ



Август и сентябрь - самые щедрые месяцы года. Поспевают урожаи в огороде и саду, лес изобилует ягодами, грибы достигают максимума плодоношения, велико и их видовое многообразие. В это время любители тихой охоты возвращаются из леса с богатыми трофеями.

Сбор грибов для многих людей - не только способ воспользоваться дарами природы и запастись ими впрок, это прежде всего отдых, приносящий ни с чем не сравнимый душевный покой. Ведь любое соприкосновение с природой дарует гармонию. Гуляя по лесу, вы встретите знакомые и незнакомые растения, птиц, зверей, научитесь наблюдать и ориентироваться. Эти походы, даже с целью сбора ягод и грибов, позволят пристальнее всмотреться в родную природу, глубже и лучше познать ее.

Наши публикации имеют информативную цель - пробудить интерес к неизвестному или привлечь ваше внимание, уважаемый читатель, на прекрасное и полезное в привычных вещах. Хотя здесь и приводятся характеристики малоизвестных грибов, в рамках журнала невозможно дать их точное описание (журнал и не ставит такой задачи). Поэтому не воспринимайте публикацию как непосредственное руководство, пусть опытные грибники помогут вам, или познакомьтесь с новыми грибами по цветным иллюстрациям в специальной литературе.

Для грибов лучше умеренно влажное и теплое, не знойное лето. Говорят, солнце - отец цветам, тень - мать грибам. В сухую погоду грибы рождаются ближе к стволу дерева, как бы прячутся в тени. В эту пору их надо искать под низкими лапами елей или в густой траве. Если прошли обильные дожди и температура понизилась, грибы словно выбегают «погреться» из тени стволов на полянки, ближе к свету и теплу.

Грибы-зонты



Гриб-зонт - самый высокий в грибном царстве и, пожалуй, один из самых красивых, можно сказать, декоративный гриб. Встречаются две его разновидности: пестрый зонт и белый зонт. Их иначе называют пестрым и белым индюками. Особенно крупен пестрый зонт: диаметр его шляпки до 30 см, высота тонкой ножки - до 50 см. Шляпка серо-бурая, в центре более темная, с бугорком, с угловатыми,

легко отделяющимися темными чешуйками. Молодой гриб похож на страусиное яйцо с ножкой. Белый зонт поменьше. У него чисто белые шляпка и ножка. Наверняка вы их встречали в редколесье, на полянах, вырубках. А знаете ли, что эти грибы съедобны и ценны? По количеству усвояемых белков они почти не уступают боровикам и значительно превосходят их по содержанию витаминов, сахаров. Мякоть гриба белая, рыхлая, с приятным грибным запахом. Молодые, они имеют ореховый вкус и высоко ценятся во многих странах центральной и западной Европы. Пестрый зонт можно есть даже сырым, употребляя нарезанные ломтики для бутербродов. Для еды пригодны шляпки молодых грибов. Их моют, снимают верхнюю кожицу, обваривают кипятком, нарезают и поджаривают вместе с луком в масле. Грибы сразу дают сок, когда он выкипит - блюдо готово. В таком виде зонт вкусен так же, как шампиньон. Он пригоден и для сушки.

Лилипуты грибного мира

Направляясь с корзиной в лес, проходя по пути поля и луга, вы обязательно встретите множество растущих кругами мизерно-мелких грибочков и, не обращая внимания, пройдете мимо. А между тем, эти карликовые создания, не обладая крупными телами, дают удивительную композицию запахов, совмещая в себе ароматы чеснока, гвоздики, вишневой косточки. Другие грибы, хоть и телом вышли, такого букета не создают. Это **чесночный луговик**. Его ценят за отличный вкус немцы, французы, жители Балкан. Отличить его очень просто по сильному



Чесночный луговик

чесночному запаху. И внешность характерная - тоненькие ножки длиной 3-5 см, желто-коричневая величиной с 20-сантиметровую монетку шляпка тонкая, как бумага. Изнанка шляпки белая, пластинки-реснички нечастые, тонкие и острые. Растет чесночный луговик не только на лугах, но и в лесу, в оврагах и канавах, с июня до конца октября.

Есть в этих бумажно-тонких грибах действительно нечего, но зато замечательная приправа из них украсит любое блюдо из мяса, рыбы и других грибов.

Гриб-навозник

Этот снежно-белый грибочек по внешнему виду, наверное, знают многие. Он всегда вблизи жилища - в саду, огороде, на кучах мусора и навоза, за что и прозван нелестно - навозник. Слово колпаком лохматая чешуйчатая шляпка нахлобучена на ножку. Век этого гриба очень короток - растет буквально не под дням, а по часам, развиваясь из белого яйца в колокольчик, затем в шар; а из него разворачивается белый зонтик шляпки. Уже на вторые сутки гриб стареет, превращается в черную бесформенную массу, за что его еще называют чернильным или дегтярным. Это название не случайно. Старые грибы используются для изготовления чернил. Так как чернила содержат характерные для этого вида споры, их легко идентифицировать под микроскопом. Такие чернила трудно подделать, поэтому они предназначены для составления особо важных документов.



Навозник считается деликатесом у немцев, чехов, итальянцев. Он действительно вкусен, если уметь его приготовить. Собирать грибы надо буквально в день рождения и сразу использовать. Сохраняются они не более 3-4-х часов, после чего пластинки становятся черными и слизистыми, непригодными в пищу. Грибы моют в холодной воде и укладывают в кастрюлю без воды, добавляя только специи: соль, перец, лавровый лист, корицу, лук (по желанию). Нагретые, они скоро дадут сок, кипятить их надо 45 минут, а дальше использовать, как любые другие - варить суп, жарить на сковороде, готовить соус. Вкусны и хорошо сохраняются навозники в маринаде.

Но эти пищевые достоинства - сущий пустяк в сравнении с его сенсационным свойством, которое обнаружили ученые из Чехии. Безвредный в обычных условиях, он вызывает своеобразное отравление у тех, кто выпил перед тем, как приняться за грибное блюдо. Стоит закусить жареными навозниками, как появляются тошнота, рвота, учащаются дыхание и сердцебиение. Эти неприятные симптомы вскоре исчезают. Но если «пострадавший» утром задумает опохмелиться - отравление повторится с прежней силой. Ученые выделили из навозника дейст-

вующее вещество, вызывающее сопротивление алкоголя, и используют его для лечения алкоголизма.

У лохматого чернильного гриба есть более приятный двойник - навозник серый, имеющий серебристо-серую или мышиного цвета шляпку, а в остальном схожий с навозником белым.

На деревьях - по грибы

Грибники обычно ищут грибы на земле. А сколько их растет на деревьях! Охотников за такими грибами немного, разве что какой-нибудь любитель причудливых форм природы возьмет его просто так, ради оригинального внешнего вида. И мало кто знает, что **трутовики** съедобны. Среди них нет ядовитых видов - это достоверное свидетельство науки; для еды нужно брать мягкие молодые экземпляры и долго их варить, а не жарить.



Название «трутовик» происходит от «тереть», потому что испокон веков им пользовались для добывания огня. А слово «гриб» в русском языке появилось только в конце XV - начале XVI вв. и относилось сначала к трубчатым видам, имеющим выпуклые горбатые шляпки. Образовано оно от древнего «гърб» (горб). А до этого времени грибы почему-то назывались «губы».

Трутовики - паразиты. Их роль - разрушать ослабленные деревья. Они легко проникают во внутренние ткани через морозобойные трещины, сломанные сучья и другие повреждения. Чаше других от трутовиков страдают березы. Они легко поражаются в местах, где делают надсечки для сбора сока. После сбора сока их нужно бережно замазывать садовым варом и не портить деревья напрасну насечками и зарубками.

Пожалуй, наиболее известный среди трутовиков - **чага**. Он развивается в виде черных бугристых наростов на березе, реже осине, рябине (но с этих деревьев чагу не собирают).

Чагу издавна применяли в народной медицине против рака внутренних органов. Хотя она и не является средством, избавляющим от опухоли, и не задерживает ее роста, отвары и настои гриба оказывают благоприятное воздействие даже на тяжелобольных, у них улучшается самочувствие, уменьшаются боли. Чагу ис-



пользуют также для лечения гастритов, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки. На ее основе фармацевтическая промышленность выпускает густой экстракт - бифунгин, который применяется в научной медицине с теми же целями.

Чагу можно промышлять круглый год. Ее нетрудно отличить от других трутовиков. Тело развитого гриба имеет форму желвакообразных, растреснувших наростов черного цвета с неправильными очертаниями: В возрасте 10-15 лет гриб достигает больших размеров - до 40 см в диаметре и массы до 3-5 кг. Ткань его твердая, темно-коричневая, ближе к основанию - бурая, рыхлая. Наросты обрубают топором вдоль ствола, а затем счищают внутреннюю рыхлую часть, которую выбрасывают. Для хранения гриб измельчают на куски размером 3-6 см и подсушивают на воздухе или при температуре не выше 60 °С. В таком виде он сохраняет свои целебные качества в течение двух лет. Хранить чагу следует в сухом месте, так как она быстро отсыревает и плесневеет.

Для приготовления настоя куски сухого гриба замачивают кипяченой водой на 4-5 часов, после чего измельчают на терке или пропускают через мясорубку. Воду, в которой замачивалась чага, используют для настоя. Одну часть гриба (по объему) заливают 5 частями теплой воды и настаивают двое суток, процеживают и принимают с лечебными целями по 3 стакана в день небольшими порциями за полчаса до еды. В холодильнике настой должен храниться не дольше 3-4 дней.

Настой чаги нетоксичен, его можно принимать длительное время, противопоказаний к этому нет. Для профилактики и укрепления организма ее можно заваривать вместо чая и кофе.



Грибное Царство

Грибы - загадочные творения Природы. Дело в том, что они сочетают в себе признаки животного и растительного организмов. Грибы не имеют хлорофилла, поэтому не способны, как растения, самостоятельно синтезировать органические вещества, а используют готовые, выступая в симбиозе с растениями или паразитируя на различных субстратах (живой или неживой материи).

Как у насекомых и ракообразных, оболочка клетки гриба содержит хитин; в качестве запасного вещества они накапливают гликоген (а не крахмал) и, как конечный продукт обмена веществ, образуют мочевины. С растениями грибы объединяет то, что они не заглатывают твердую пищу, а всасывают питательные вещества из субстрата, способны к неограниченному росту, ведут «оседлый» образ жизни. Исходя их комбинации этих признаков, ученые выделили грибы в особое Царство живых организмов.

По грибы ходи непременно — грибы хлебу замена

Но поговорим, наконец, о желанных на нашем столе благородных грибах. По своим пищевым достоинствам съедобные грибы могут быть приравнены к овощам, картофелю, хорошо выпеченному хлебу. В них содержится много белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов **А, В, С, D, ферментов, органических кислот**, микроэлементов. Сахаристые вещества представлены глюкозой — той, что содержится во фруктах, ягодах, меде. По калорийности грибы значительно превосходят овощи. Например, в сравнении с картофелем, белые сушеные грибы более калорийны в 3,5 раза, белые маринованные — в 2 раза, соленые грузди и рыжики — в 3 раза. По содержанию белков грибы могут «поспорить» с говядиной, мясом курицы, сыром. Общая калорийность грибного бульона в 7 раз выше, чем мясного.

- Луна растет - по грибы идти, луна убывает - дома сидеть.
- Мелкий дождик грибы сеет.
- Первый туман лета - верная грибная примета.
- Поздний грибок - поздний снежок.
- Грибы на одной ножке, не придут сами в лукошко.
- Где растут мухоморы, там и боровики поют хоры.
- Найдешь белый — остановку сделай. Если белый один — значит, рядом сын. А у сына — сыночки, прячутся под кочки. У сыночков — сынки, хоронятся под пеньки. У сынков — тоже дети, только их не заметить.
- Где родится один масленок — там маслята ползут из пеленок. А лисички, грузди, волнушки — все с детьми, как с цыплятами клушки.

Умело приготовленное грибное блюдо очень полезно здоровому человеку. Вкус грибов возбуждает аппетит, вызывает хорошее отделение желудочного сока, улучшает работу желез внутренней секреции.

Но грибы полезны не всем — прежде всего, потому, что они достаточно трудно перевариваются и усваиваются организмом. Поэтому врачи не рекомендуют употреблять грибы при острых и хронических заболеваниях желудка и кишечника, поджелудочной железы, а также при хронической почечной недостаточности.

Наиболее почитаемый и универсальный в кулинарном искусстве лесной гриб — **боровик**. Немногие, однако,



знают, что по питательной ценности он уступает своим менее знаменитым собратьям. Наш организм усваивает всего лишь треть белка белого гриба, тогда как белки шампиньона культурного усваиваются на 80 %. Подберезовик и масленок богаче боровика витаминами В1 и В2. Перещеголяли его во многих отношениях груздь, козляк, зонтик пестрый. Кстати, многие грибники считают зонтик пестрый поганкой, а между тем он совершенно безопасен, его можно есть даже сырым. За свои вкусовые и питательные свойства он высоко ценится во многих странах Европы, Северной Африке.

К грибам, как к продуктам питания, у разных народов сложилось неодинаковое отношение. Любят собирать и широко используют дикорастущие грибы в пищу в Скандинавских странах, в странах Восточной и Центральной Европы, в Австрии, Швейцарии, Канаде, на севере США.

Почти не собирают грибы (в нашем понимании этого занятия) в Англии, Франции, Италии, африканских странах, в Южной Америке, Японии. Здесь, однако, широко употребляют культивируемые грибы. Интересно, что в Германии, Франции многие виды сыроежек считаются ядовитыми, а у нас все виды этого рода (а их около 60) употребляются в пищу. В Швейцарии не собирают белые грибы, которые растут там в изобилии. В мусульманских странах собирать и есть грибы вообще считается грехом. Грибы считаются нечистой пищей, бородавками на теле земли.

В настоящее время во всем мире в промышленных масштабах искусственно выращиваются только около 10 видов грибов, хотя попытки «одомашнивания» были предприняты в отношении 65 видов. Не удается пока попытка вырастить белые грибы, так как они нуждаются в обязательном присутствии определенных древесных пород. До сих пор остается загадкой, какое именно вещество, способствующее образованию плодовых тел, получает гриб из корней деревьев.

Из всей группы микоризных грибов только культура **черного французского трюфеля** получила широкое распространение (еще с середины XVIII в. во Франции и южной Германии). За стойкий аромат и нежный вкус этот гриб часто называют «черным бриллиантом». Он считается одним из самых деликатесных блюд и очень высоко ценится на мировом рынке. Гриб растет под землей на глубине 8-10 см. Величиной он с грецкий орех или небольшое яблоко, с красноватой, а при созревании фиолетово-черной мякотью. Для его культивирования используют естественнорастущие или искусственные посадки дуба и бука. Поиски гриба организуют со специально обученными собаками или свиньями. Причем свиньи в этом деле весьма преуспели - они могут учуять обожаемый гриб на расстоянии до 20 метров.



Черный французский трюфель



Опята зимние

В Японии и на Тайване широко культивируют **зимний опенок**. В этих странах есть фермы, где гриб выращивается в стеклянных банках на специальном субстрате. Появившиеся из горлышка банки плодовые тела на длинных ножках срезают как цветы, а на их месте через некоторое время отрастают новые «букеты».

Япония – мировой поставщик и другого дроворазрушающего гриба – **шиитаке**, успешно выращиваемого на древесине лиственных пород уже более 2000 лет. Оценили по достоинству грибы не только люди. Их едят животные, насекомые. А в тропических странах Южной Америки есть муравьи, которые сами занимаются разведением грибов. На измельченных листьях, склеенных в комочки, они выращивают определенный вид плесневого гриба, используемого для питания взрослых особей и личинок.



Шиитаке

Шляпочные грибы выполняют определенные функции в религиозных церемониях некоторых индейских племен Южной Мексики и Центральной Америки. Индейцы едят некоторые группы *Psilocybe mexicana*, способные вызывать галлюцинации. Псилоцибин – химическое вещество, вызывающее цветные видения, является структурным аналогом галлюциногенов ЛСД и мескалина.

Древние скандинавы (викинги) тоже знали о подобных свойствах некоторых грибов. Как свидетельствуют летописи, они использовали мухомор для снятия страха перед атакой.

(Окончание в следующем номере).

Елена Николаева

ЛИЛЕЙНИК – ЦВЕТОК ИНТЕЛЛИГЕНТНОГО ПЕНТЯ

**Гунтис Грантс, селекционер
Фото автора**

Когда я приступил к созданию этого материала, оказалось что писать о лилейнике не так уж и просто. Почему же? Потому что, честно говоря, лилейник хорошо растёт даже у тех садоводов, которые о нём ничего не знают. О чём же тогда писать? Лилейник – один из тех редких садовых цветов, который растёт «как сорняк». Необходимо только посадить многолетник, и можно о нём забыть. Несмотря на это, он радует нас своими яркими цветами и, год от года его цветение становится только обильнее. По этой причине всё больше садоводов включает этот цветок в число своих любимцев. В последние годы интерес к лилейнику ощутимо возрастает, и он всё чаще появляется в садах, как опытных, так и начинающих садоводов. Конечно же, не совсем справедливо утверждать, что о лилейнике нечего рассказать.

Практически неуничтожимый цветок

Хочу рассказать вам несколько историй из жизни:

Несколько лет назад в июле месяце автор этой статьи подготовил к продаже саженцы лилейника. Они были упакованы в полиэтиленовые мешочки таким образом, что корни находились внутри, а листья – снаружи мешка. Случилось так, что несколько мешочков с саженцами оказались забытыми на завалинке около сарая. В следующем году при скашивании травы я случайно обнаружил их, и оказалось, что все они живы и даже отрастили побеги. Я посадил их, они быстро принялись, а сейчас уже превратились в большие кусты.

Второй случай: при делении и пересадке лилейников одному саженцу не хватило места на клумбе, и он остался в одиночестве на окраине поля на тропинке. Этот сорт у меня имеется в достаточном количестве, поэтому я особенно и не расстраивался. Однако в следующем году я был удивлён, что он укоренился, вполне нормально развивался и цвёл наравне с другими, посаженными в подготовленную рыхлую почву.

Третий случай жизнестойкости этого растения я наблюдал в поле, где прежде несколько лет назад выращивались лилейники. На месте прежней плантации зеленел луг, бурно произрастали пырей, тимофеевка и разнобразные луговые цветы. И в центре горделиво цвели несколько случайно оставшихся лилейников – без ухода, без рыхления, без полива и удобрений, среди травы. Красивые крупные цветки лилейников смотрелись среди латвийского разнотравья необычно и даже несколько экзотично. Это доказывает то, что лилейник способен конкурировать даже с самыми агрессивными сорняками. Однако это не означает, что лилейники сами агрессивны. Они не формируют длинных подземных корневищ, и остаются расти на том же месте, куда их высадили, но если мы хотим

их пересадить, то требуется лишь лопата и немного мускульной силы.

Означает ли это то, что лилейники способны расти на любых почвах и в любых условиях? Совсем нет. Лилейники предпочитают солнышко. Лучше всего они развиваются и цветут на солнце. В тенистом месте они тоже неплохо растут, но цветут не так обильно. Хотя растения довольно стойко переносят засуху, лучше они себя чувствуют, если влаги в достатке. В условиях достаточного увлажнения они формируют густой куст, обильно и продолжительно цветут. Это всё не означает, что лилейники нельзя выращивать в белом песке, что бывает на кладбищах. Только песчаную почву надо предварительно улучшить – добавить компост или хорошо разложившийся навоз. И регулярно поливать. В тяжёлых глинистых почвах лилейник чувствует себя совершенно комфортно в том случае, если они удобрены органикой. На пустой глине растениям не хватает элементов питания. Хорошо развиваются лилейники и на торфянистой почве. Принцип один: если на земле что-нибудь произрастает, то там может расти и лилейник.

Удобрение и мульчирование

Если мы хотим получить от лилейников пышный куст и богатое цветение, нужно уделить им немного внимания. Весной, после таяния снега, но ещё до того, как прорастут ростки, растения надо подкормить комплексными минеральными удобрениями. Выбор удобрений весьма широк, и можно использовать те же, которыми вы подкармливаете другие садовые культуры. Автор использует Yara Mila Complex (зеленовато-голубые гранулы), распределяя одну горсть на 3-4 растения. Лилейник не очень чувствителен к передозировке удобрений, поэтому не стоит этого опасаться. Как и большинство растений, лилейник любит влагу в зоне корней, поэтому полезно мульчировать посадки и в качестве мульчи использовать торф или кору. Мульчирование, кроме того, предотвращает развитие сорняков, пока саженцы ещё маленькие. Когда саженцы разрастутся и сформируют кустики, они защитят себя от сорняков сами, своими крупными листьями создавая тень и препятствуя их росту.

Как и когда делить, размножать и пересаживать лилейники

Если нам нужно размножить лилейник, то лучше всего поделить и пересадить его в возрасте двух-трёх лет. Куст выкапывают лопатой или вилами, очищают от земли и разделяют на части. Если корневище слишком крепкое и не получается поделить его на части руками, тогда следует промыть его водой и разрезать на части острым ножом. В том случае, когда требуется поделить крупные



Betelgeize

многолетние кусты, орудуют лопатой, разделяя их на столько частей, сколько необходимо, не жалея при этом отдельные побеги. Делить многолетние кусты лилейников очень трудно, поэтому будет разумно подумать, не проще ли оставить их на прежнем месте, а для новой клумбы приобрести новые современные сорта.

В принципе пересаживать лилейники можно в течение всего сезона. Но удобнее это сделать ранней весной или под осень. Можно высаживать саженцы и во время цветения, и после него. Латвийским сортам, привычным к нашим условиям, вообще всё равно когда их сажают-пересаживают. Это можно делать вплоть до заморозков. В свою очередь непроверенные импортированные сорта следует высаживать с таким расчётом, чтобы до наступления зимы они успели хорошо укорениться, то есть не позднее сентября.

Приобретение саженцев

Саженцы лилейников предлагают и латвийские производители саженцев (питомники, садоводства), и селекционеры, и большие магазины. Их также можно заказать в Интернете. Надёжнее всего приобретать саженцы у местных производителей, так как они предлагают уже проверенные временем и подходящие для наших климатических условий сорта. К тому же у производителей можно приобрести крупные саженцы с множеством побегов, что обеспечит цветение уже в первом сезоне. Саженцы, предлагаемые латвийскими специалистами никогда не будут засохшими, как это случается с красиво упакованными деленками, продающимися в больших торговых центрах. Супермаркеты предлагают обычно ассортимент сортов, которые размножены и упакованы в Голландии. Опыт свидетельствует о том, что крупные поставщики саженцев пренебрежительно относятся к соответствию сорта указанному на этикетке названию. Кроме того, надо учесть, что климат в Голландии мягче, чем в Латвии. Часть сортов, которые в условиях Голландии вполне зимостойки, у нас могут не перезимовать. То же относится и к саженцам, приобретаемым через Интернет. Прежде чем заказать саженцы, надо убедиться, что конкретный сорт подходит для наших погодных условий. Зимостойкость сортов характеризуется в соответствии с делением на климатические зоны. Латвия относится к 4-й климатической зоне. Сорта, приемлемые для 3-й зоны отлично зимуют у нас и годятся для Эстонии и Финляндии. Выращивать сорта, относящиеся к 5-й зоне у нас рискованно. В суровые зимы они вымерзнут. Вряд ли для Латвии подходит большая часть сортов Флориды.

Болезни и вредители

Следует сразу сказать, что выбирая подходящие для наших условий устойчивые сорта, не нужно будет беспокоиться ни о каких вредителях. Болезни же, за редким исключением, обычно поражают лишь слабые сорта.

Чаще всего наблюдается поражение так называемой болезнью «толстых почек». Перед цветением случается, что первые цветочные почки неестественно толстые и почти округлые, как будто надутые. Если их раздавить, то внутри обнаружатся мелкие прозрачные личинки. Этот вредитель повреждает только самые первые почки. И, тем не менее, повреждённые почки следует собрать и уничтожить. Большого вреда это насекомое обычно не приносит.

У чувствительных сортов, которые менее пригодны для выращивания у нас, часто наблюдается повреждение кор-



невой шейки (crown rot). При откапывании растения видно, что корневая шейка гнилая и мягкая, с запахом кислой гнаусты. Больное растение нужно немедленно выкопать, вычистить ножом все мягкие гнилые ткани, промыть проточной водой и оставить на солнышке, чтобы раны подсохли. Солнечные лучи хорошо дезинфицируют, поэтому пусть они «погреются» под солнцем несколько дней, пусть даже немного подвянут. После этого можно высадить растение на другое место. Однако самый надёжный способ от поражения корневой шейки – это выбор сорта. Устойчивые сорта вообще невосприимчивы к заболеванию.

Наиболее часто задаваемые вопросы

- Надо ли выкапывать лилейники с наступлением зимы?
- Нет, не надо. Лилейники, особенно сорта, выведенные в Латвии, выдерживают даже самые суровые зимы.
- Надо ли укрывать посадки лилейников на зиму?
- Местные сорта и сорта импортой селекции, которые хорошо проявили себя в наших условиях, на зиму укрывать не надо. Однако среди новых сортов из Голландии, Америки есть такие, которые требуют обязательно укрытия. Среди них преобладают вечнозелёные сорта.
- Действительно ли цветки лилейника цветут только один день?
- Каждый цветок лилейника в отдельности, действительно, цветёт только один день. Однако по причине того, что на одном цветоносе развивается от 15 до 35 почек, которые раскрываются постепенно друг за другом, цветение лилейника долгое и обильное.
- Когда после посадки наступает цветение?
- Чем крупнее саженец и его корневая система, тем больше вероятность, что он зацветёт уже следующим летом. При пересадке целых кустов с несколькими побегами можно быть уверенными в цветении на следующий сезон. Даже если пересадить весной, то зацвести они могут тем же летом. Лилейник подобно пиону с годами разрастается в крупный куст и всё обильнее цветёт. Однако в первые годы после посадки его цветение скромное.
- Когда цветут лилейники?
- Часть сортов с мелкими оранжевыми и жёлтыми цветками раноцветущие, они зацветают уже в июне. Однако преобладающее большинство современных крупноцветковых сортов цветёт с середины июля до середины августа.

Z/S „AKERI“
Селекционер
Guntis Grants

Коллекция и оптовая продажа сортовых:

- лилий
- лилейников
- тюльпанов
- нарцисов

• туи для живой изгороди, разные сорта
• другие декоративные растения

☎ 29297217
www.daugmaleslilijas.lv
e-pasts: grants@apollo.lv



Burve



Silvija



Canadian Border Patrol



Austra



Bruno



Dzintarlāse



Red Red Wine



Rita