



● Моя дача – такая удача

Заземление альпиниста

Чем уральского покорителя горных вершин увлекло садоводство?

Ирина ГИЛЬФАНОВА

Известный уральский альпинист, почётный гражданин Свердловской области Евгений Виноградский уже много лет покоряет не только горные вершины, но и садоводческое ремесло. Журналисты «ОГ» побывали на его даче и узнали, что выращивает альпинист и как ностальгирует по горам в своей беседе.

КАМИН – ПОЧТИ КОСТЁР

Посёлок Старопышминск Берёзовского ГО окружён невысокими скалистыми горами, покрытыми густым лесом. Неудивительно, что именно здесь находится дачный участок Евгения Виноградского, который полжизни посвятил покорению гор. Но обосновалась семья свердловского альпиниста здесь всего семь лет назад – до этого у них был сад на Уктусе, в черте Екатеринбурга.

В огород на Уктусе мы приезжали работать, а не отдыхать, как тут, – рассказывает жена Евгения Елена. – Было грустно расставаться с тем садом, но в Старопышминске для нас лучше – с начала пандемии мы почти всё время здесь.

В свердловский посёлок чета Виноградских переехала, потому что здесь обосновался их сын Александр. По удачному стечению обстоятельств дом купили на одной и той же улице. К одноэтажному бревенчатому зданию Евгений Михайлович пристроил ещё одну комнату со стороны сада, а внутри сделал ремонт: заменил полы, обшил стены вагонкой. Но от деревенского дома с 60-летней историей остались неизменными ставни и белёный потолок с массивной матцией.

Здесь стояла здоровая русская печь, – указывает Евгений Виноградский на центр комнаты, где теперь выложен камин



Морковь у Евгения Виноградского в этом году выросла хорошая и очень крупная

из кирпича. Камин нужен, это открытый огонь, а вся наша молодость прошла у костра.

ТЫКВЫ-ПОКОРИТЕЛИ

Когда Евгений и Елена только приобрели участок на Уктусе, один из друзей спортсмена сказал, мол, всё, Виноградский садоводом стал. «Как альпиниста меня на ноль такими словами помножили», – со смехом вспоминает Евгений Михайлович. Но в то время он физически не мог стать заядлым огородником: ежегодно по два месяца весной и осенью пропадали в горах и пропускали посадки и сбор урожая. Даже сейчас, когда Виноградский уделяет больше времени саду, а не восхождению в горы, он не причисляет себя к особо увлечённым садоводам. Но его успехи на участке говорят об обратном.

Он вообще всем огородом занимается, – говорит Елена Константиновна. – Но главное его детище – тыквы. Видели, как они разрослись?

Тыквы действительно поражают. Они, как и их владелец, покоряют вершины: зелёные плети захватили не только два угла участка, но и уползли наверх по забору к соседям и даже забрались на куст крыжовника. Кроме этого, Виноградские выращивают и другие овощи, есть здесь и ягодные кусты с плодовыми деревьями. На участке стоит добротная теплица, разделённая на две части: в одной растут огурцы, в другой – помидоры. На вопрос, какие работы в саду нравятся больше, Евгений Виноградский отвечает: «Я люблю морковку выдернуть, в бочке помыть и съесть тут же». Но задушившись, провозносит: «Нравится растить всякую зелень».

С ВЕРШИН НА ЗЕМЛЮ

Проходим на задний двор в просторную беседку, где часто собираются семья и друзья Виноградских. Она сделана из деревянных брусков, ко-

торые оплетает искусственный плетень. Справа от входа обустроен спортивный уголок: подвесная лестница, канат и турник – здесь Евгений Михайлович регулярно поддерживает спортивную форму.

В беседе можно не только скрыться от жаркого солнца, но и насладиться шикарным видом: с трёх сторон отсюда открывается горная панорама. Это огромные плакаты с фотографиями гор, которые Евгению Виноградскому подарили на одной из выставок. Полотна висают со всех сторон – их можно свернуть в рулоны и подвесить под потолок, а можно расправить и понастальгировать. От одного взгляда на снежные вершины на фоне голубого неба альпинист легко переносится в воспоминания о своих многочисленных походах. На одном из плакатов изображён гималайский хребет с горами, высота которых около 8 000 метров. Многие из них альпинист покорял не один раз.



На своём небольшом участке Виноградские компактно разместили разные садовые культуры и теплицы



Евгений Михайлович поддерживает себя в спортивной форме

– Это красивейшая гора Пумори, а в середине – Эверест, где я был пять раз, – указывает на вершины Евгений Михайлович. – Дальше идёт Пик Барунзе, куда мы в 1995 году проложили новый маршрут. Канченджанга – третья по высоте вершина, куда в 1989 году была организована вторая советско-гималайская экспедиция, а для меня она была первой.

Разглядывая эти горные вершины, сложно поверить, что покорившему их человеку

интересно заниматься такими земными вещами, как садоводство. Каково это, спуститься с гор на землю в прямом смысле? – Когда ты оторван от нормальной жизни, находишься в экстремальных условиях, тогда и мечтаешь о простых земных вещах: о траве и огороде, – произносит Евгений Виноградский. – Я всегда говорил, что мы не убегаем от жизни в горы, а, наоборот, отрываем себя от неё с большим трудом.

Обратная связь. «С Огорода – на стол»

Время баклажанов и помидоров

Конкурс «С Огорода – на стол» для садоводов, который объявила редакция «ОГ», набирает обороты. На этой неделе две наши читательницы рассказали о своём богатом урожае.



В этом году Сабуровы впервые попробовали вырастить белые баклажаны: успешно

Елена Сабурова из Екатеринбург решила рассказать о садовых успехах семьи своего сына – Антона Сабурова и его жены Ольги.

– Раньше мы детей овощами снабжали, а теперь они нас, – говорит женщина. – В этом сезоне Оля и Антон впервые посадили в теплице баклажаны сорта «Белый алмаз» с нежной белой кожурой и отменным вкусом, перцы разных сортов. На зиму уже заготовили лечо с баклажанами.

Для лечо от Сабуровых понадобится: 1 кг баклажанов, 2 кг томатов, 0,5 кг болгарского перца, 250 г моркови, 4 зубчика чеснока, столовая ложка соли, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки девятипроцентного уксуса, 130 мл растительного масла.

Баклажаны нарезаем полукольцами и замачиваем на 20–30 минут в трёх литрах воды с тремя столовыми ложками соли, – объясняет Елена Сабурова. – Натераем морковь. Перцы нарезаем на крупные дольки. Измельчаем помидоры, затем добавляем к ним все овощи, соль, сахар и растительное масло и тушим 30 минут. В конце добавляем измельченный чеснок и уксус и варим ещё десять минут. Раскладываем лечо в стерилизованные банки, закатываем и укутываем.

У дачницы Клары Рубцовой из Режа этот год вновь богат на томаты: снимает ящиками, раздвигает, заготавливает и даже закладывает в погреб, где они хранятся весь год.

– Все вкусные, – говорит Клара Рубцова. – Очень люблю жёлтые помидоры «Золотая рыбка». Давно сажаю «Орлиный клюв» – очень урожайный сорт, плоды крупные, могут набрать и до 500 граммов веса.



Всего у Клары Рубцовой 20 сортов помидоров

Чаще всего маринуют томаты «перцевидный» и «хохлома». Рецепт маринования томатов у Клары Рубцовой классический. На дно трёхлитровой банки она кладёт лавровый, смородиновый и вишнёвый листья, эстрагон, свежую укропа и чеснок, заливает банку помидорами. Дважды заливает овощи кипячённым рассолом с двумя неполными столовыми ложками соли и 15 чайными ложками сахара с горкой, на третий раз добавляет уксусную эссенцию.

Напомним, что конкурс «С Огорода – на стол» продлится до 20 сентября. По итогам конкурса мы выберем трёх победителей. Отправим нам фото вашего урожая и интересных рецептов можно по электронной почте dacha@oblgazeta.ru или по адресу: редакция «Областной газеты», 620004, Екатеринбург, ул. Малышева, 101, 3-й этаж.

Ирина ГИЛЬФАНОВА

Хороший урожай орехов лещины можно получать даже на Среднем Урале

Рудольф ГРАШИН

В этом году к числу культур, радующих садоводов урожаем, можно отнести и лещину. Правда, у многих, кто завёл этот кустарник на своём участке, такое утверждение вызовет удивление: орехов они или не видели, или их очень мало, а то и вовсе растения вымерзло. Виной тому – несоответствие выбранных сортов и видов нашим условиям, а также ошибки, допущенные при выращивании.

Лещина – родственник южного фундука, в естественных условиях произрастает в более тёплом климате, встречается также в средней полосе европейской части России, на Дальнем Востоке.

– Есть сорта и есть виды лещины, – рассказывает один из опытных уральских садоводов Среднего Урала, многолетний автор газеты «Уральский садовод» Виталий Шаламов. – У нас можно выращивать сорта, полученные на основе лещины обыкновенной, а также гибриды лещины с разными фундуками. Ну а самы-

ми зимостойкими будут сибирские лещины – маньчжурская и разнолистная, которые выдерживают морозы до минус 50 градусов, а также их гибриды с обыкновенной. Все эти лещины у меня есть в саду, они растут и плодоносят.

Выращивать лещину в Свердловской области Виталий Николаевич начал ещё в середине 50-х годов прошлого века. Большой опыт приручения этой культуры подтолкнул его к использованию особого агротехнического приёма – пригибанию всех побегов кустов осенью к земле и укрытию их на зиму снегом. Это не только спасает слабые зимостойкие растения от вымерзания, но и обеспечивает на будущий год их нормальное плодородие. У лещины очень непростой цикл цветения: если в нашем капризном климате не создать все условия для нормального опыления женских цветков мужскими – урожая не будет. А добиться этого не так-то просто.

В зависимости от вида и сорта, лещина начинает плодоносить на пятый-шестой год после посадки, а сеянцы гибридов лещины с фунду-



Орехи лещины нужно снимать после их побурения и желателно до массового опадания на землю

ком – на восьмой год. Это одностолбчатое растение, то есть на нём могут быть как однополые мужские, так и женские цветки. Но вот самоопыления на одном растении не происходит. Поэтому стоит выращивать как минимум три растения лещины. Опыление культуры происходит ранней весной, до распускания листьев, с помощью ветра. Так что кусты лещины нужно сажать поближе друг к другу.

Мужские цветки представляют из себя цилиндри-

ческие серёжки, когда они раскрываются, пыльца с них переносится на женские – чем-то схожие с почками. Они малозаметные, имеют красновато-коричневый оттенок. Но, что удивляет многих, серёжки на орешнике появляются ещё осенью и висят на ветках всю зиму. Их зачатки можно увидеть уже сейчас, в августе. Всю осень и зиму в серёжках будет формироваться пыльца, и весной они начнут пылить – очень странный механизм опыления цветков придумала при-

КСТАТИ

Орехи дальневосточной лещины содержат больше всего масел. Урожай в комнатных условиях может храниться до следующего лета.

рода. Но в наших условиях это оборачивается тем, что в суровые зимы, после декабрьских и январских длительных оттепелей и последующих резких понижений температуры, пыльца в серёжках повреждается и опыления не происходит. Исключить гибель серёжек зимой помогает пригибание кустов к земле и укрытие их снегом. Если растение зимостойкое, можно укрывать даже не весь куст, а только его верхушку с серёжками. Снежное одеяло поможет серёжкам без проблем перезимовать.

– В этом году, несмотря на суровую зиму, на лещине созрел очень хороший урожай, – говорит Виталий Шаламов. – Способствовало этому и то, что весна выдалась без заморозков.

Орехи у лещины обыкновенной мельче, чем у фун-

дука, а у маньчжурской – самые мелкие. Тем не менее, по словам Виталия Шаламова, с двух кустов маньчжурской лещины он набирает два ведра орешков.

Для размножения лещины используют сеянцы, корневые отпрыски, отводки. При вегетативном размножении новое растение наследует все признаки материнского. Сажать лещину можно как весной, так и осенью. Участок под орешником нужно выбирать защищённый от холодных ветров – он может быть открытым или слегка притеняемым. Почва должна быть плодородной, дренированной, нейтральной: лещина будет плохо расти на песчаных, каменистых участках, в заболоченных местах или на кислой почве.

– Особого ухода лещина не требует, – говорит Виталий Шаламов. – Главное, чтобы в вегетационный период хватало тепла. Подкармливать её нужно, как и любые другие садовые растения: весной – азотными удобрениями, во второй половине года – калийными и фосфорными.

Как сохранить рано созревший урожай до весны

Елизавета СИЛАЕВА

В этом году из-за ранней тёплой весны и очень жаркого лета на Среднем Урале некоторые садовые культуры созрели почти на месяц раньше. Соответственно, возникла проблема более ранней уборки и определения урожая на хранение. Однако даже ямы и погреб для хранения прогрелись из-за таких высоких температур воздуха – как сделать так, чтобы такой урожай благополучно дождал до следующей весны и не пришлось идти за картошкой, морковью и свёклой в магазин раньше времени?

Обычно на Урале растения накапливали температуру, необходимые для созревания,

В ТЕМУ

Если вы хотите на длительный срок сохранить урожай томатов, то следует собрать не красные плоды, а бланжевой спелости, то есть бурого оттенка. «Созревший томат не имеет свойства растягиваться, он лопается и растрескивается, так как, будучи на ветке, получает питательные вещества, хотя уже не нуждается в них», – поясняет Михаил Карпунин.

ния, в течение всего вегетационного периода. Однако в этом году они быстрее получают сумму положительных температур, и у многих культур созревание идёт почти на месяц раньше, – комментирует «Областная» проректор по научной работе и инновациям, заведующий кафедрой овощеводства и плодородия Уральского государственного аграрного университета Михаил Карпунин. – Но переживать из-за

этого не стоит: большая часть культур, которые закладываются на хранение – капуста, свёкла, морковь – ещё растут, особенно если это поздние сорта. Так что урожай этого года должен нормально сохраниться до весны, как и раньше – главное, правильно подготовить его к хранению.

В первую очередь нужно подготовить погреб или яму. Они, конечно, прогрелись, особенно за последние дни авгу-

ВАЖНО

Из-за более раннего созревания многие растения не просто дали плоды, но уже начали сбрасывать листву, началась закладка плодовых почек. Поэтому, по словам Михаила Карпунина, важно обеспечить им правильную подкормку фосфорно-калийными удобрениями, чтобы растения окрепли и смогли пережить зиму.

стозкой жары, но охладить их будет не так уж сложно.

– Яму нужно обеззаразить – для этого можно использовать серную шашку, – говорит Михаил Карпунин. – Потом нужно её просушить, побелить известью с медным купоросом и открыть на ночь. Холодный ночной воздух начнёт скапливаться, и в помещении будет сохраняться прохлада.

Что касается подготовки овощей к хранению, то едва

ли не больше всего внимания к себе требует картофель. Ранние сорта этого овоща садоводы уже выкопали и перебрали – теперь корнеплоды, по словам нашего эксперта, нужен лечебный период. Пусть картофель одну-две недели проветрится на свежем воздухе, но под навесом, чтобы на него не попадали солнечные лучи и дождь. После этого станет понятно, какие клубни переживут зиму, а какие нет: загнивший картофель

сразу выбрасываем, остальное – убираем на хранение. Оптимальная температура хранения – +2 – +4°C.

Если у вас уже созрели морковь и свёкла, то их перед закладкой на хранение также необходимо просушить и максимально очистить от земли, но аккуратно: не стучите плоды друг о друга – это может привести к появлению трещин, что плохо скажется на сохранности овощей. У созревшей же капусты, которая готовится к хранению на зиму, лучше не срезать кочерыжку. Тщательно переберите все вилки, поскольку для хранения годятся только плотные, снимите с них подпортившиеся листья. Подходящая температура хранения этих овощей – от 0 до +2°C.

Лунный календарь

Санитарная обрезка деревьев

Рассказываем, какие работы лучше всего выполнить в ближайшую неделю садоводам Среднего Урала.

● 28, 29 августа – заготовка семян томатов, обрезка сухих ветвей деревьев и кустарников.

● 30 и 31 августа – уборка картофеля на хранение, рыхление почвы и перекапывание освободившихся грядок.

● 1 сентября – борьба с вредителями и болезнями, обрезка цветущих многолетних цветов.

● 2, 3 сентября – удобрение почвы популярными навозом, компостом, лежалыми опилками, выкапывание ям для саженцев деревьев и кустарников.

Подготовила Ирина ГИЛЬФАНОВА