



АЛЕКСЕЙ КУНИЛОВ

Прежде чем жарить шашлыки, проверьте, правильно ли установлен мангал

Зажигать можно. Но осторожно

Особый противопожарный режим в регионе снят, но правила обращения с огнем это не отменяет

Татьяна БУРОВА

В Свердловской области отменен особый противопожарный режим, который действовал с 12 апреля. Это связано с тем, что прошли дожди, жара и сушь отступили и пожарная обстановка оценивается специалистами как стабильная. Свердловчане получили ряд послаблений в использовании огня на дачах и в садах, в частности, возможность жарить шашлыки. Но при этом нужно соблюдать меры предосторожности, чтобы не допустить пожаров.

Как быть с мангалами

Их нельзя устанавливать ближе пяти метров от дома, а также на расстоянии менее двух метров от беседки, забора или сухих растений.

Рядом с мангалом не должно быть никаких горючих материалов.

Чтобы вовремя остановить огонь, под рукой всегда должны быть огнетушитель или ведро с водой.

Ограничения направлены на безопасность как самих дачников, так и окружающих. В жаркий сезон огонь по сухой траве распространяется молниеносно. Как показывает практика, основными причинами таких возгораний является нарушение правил пожарной безопасности владельцами участков.

Разводить огонь на приусадебном участке можно только по правилам. Нарушителям грозит штраф.

Что можно сжигать

Разрешается сжигать скошенную траву, листья, ветки, пиломатериалы без краски и лака, изделия из бумаги и картона, отходы от фруктов и овощей.

Под запретом – резина в любом виде, включая обувь, предметы из стекла, металла и лакокрасочные изделия. Они при горении выделяют опасные токсичные вещества.

Как это делать правильно

Открытый огонь можно разводить не ближе 15 метров от любой постройки.

Сжигать мусор или траву необходимо в яме глубиной не менее 30 см и диаметром не более одного метра.

Если огонь разводится в бочке, от нее до построек должно быть не менее 7,5 метра. Бочка нужна металлическая, с твердым основанием, объемом не более одного кубометра.

Не забываем о соседях. Перед тем как сжигать что-то, проверяем, куда дует ветер, чтобы дым не травил тех, кто живет рядом с вами.

Вечные правила

Сотрудники подразделений Главного управления МЧС России по Свердловской области регулярно проводят профилактическую работу с членами СНТ и дачниками. Они устраивают рейды, разъясняют противопожарные правила.

Прежде всего они советуют садоводам и владельцам участков навести порядок на своих участках. Убрать сухую траву, а также всякий хлам в виде сухих веток, досок, сломанной мебели, битого стекла и прочего, кото-

рый многие любят складировать возле забора или между постройками. Ликвидировать незаконные свалки близ СНТ.

На Среднем Урале многие СНТ располагаются поблизости или среди лесов. Согласно Правилам противопожарного режима, расстояние от территории товарищества, если в нем имеются двухэтажные дома, до деревьев должно составлять не менее 100 метров, если все дома одноэтажные – не менее 50 метров. Полоса отчуждения должна быть очищена от растительности, вспахана.

У каждого жилого строения должна стоять бочка с водой объемом не менее 0,2 кубометра или порошковый огнетушитель объемом не менее пяти литров.

В каждом СНТ необходимо иметь гидрант, водоем или резервуар с водой. Возле водоема должна быть оборудована площадка 12 на 12 метров с твердым покрытием для стоянки двух пожарных автомобилей. Что касается резервуара, то его объем зависит от размеров товарищества: 25 кубометров достаточно, если участок меньше 300, если больше – 60 кубов.

У въезда в СНТ должен висеть план расположения участков с указанием схемы проезда к гидранту, водоему или резервуару.

Наказание за нарушение

За нарушение требований противопожарной безопасности (ч.2 ст. 20.4 КоАП РФ) предусмотрены штрафы:

- ♦ для граждан – от 5 до 15 тысяч рублей;
- ♦ для должностных лиц – от 20 до 30 тысяч рублей;
- ♦ для юридических лиц – от 300 до 400 тысяч рублей.



Второй урожай: сажаем редис, лук, укроп, салат и прочее

Конец июля – время, когда садоводы и огородники начинают наслаждаться плодами своих трудов. Уже идет сбор ягод, на столе – своя зелень, редис и молодая морковь. Грядки постепенно освобождаются и самое время подумать о втором урожае.

В период с 25 июля по 5 августа на Среднем Урале еще можно посеять редис и лук на зелень. Сорта для этого лучше выбирать ранние и среднеспелые, нестрелкующиеся или плохо стрелкующиеся.

Лук выбрасывает стрелки очень быстро, поэтому его можно высаживать хоть каждый месяц.

Не поздно посеять и морковь. Чтобы корнеплоды быстрее созревали, посев нужно подкармливать, поливать раствором калийных и фосфорных удобрений. Кстати, молодая морковная ботва отлично подходит для салатов и заправки супов.

Убирать посаженную в июле морковь необязательно до первого снега. С наступлением холодов можно укрыть грядку одеялом из опавшей листвы и соломы или специальным материалом, и дергать корнеплоды до зимы. Такая морковка – самая сладкая, но для длительного хранения не подходит, ее надо сразу съесть.

Шпинат можно посадить в конце июля и потом еще в конце августа. Через две недели после посева получите первый урожай. Этот листовой овощ богат микроэлементами, отлично подходит для салатов, горячих блюд, начинки для пирогов.

В июле укроп израстается и все силы отдает на созревание семенных зонтиков. Поэтому самое время посеять новые семена – для ароматной зелени.

Салат в этом месяце тоже приобретает излишнюю горчинку, поэтому многие садоводы в июле его не срезают, а выдергивают. И взамен высевают новую плантацию.

Самое время посеять также кинзу, петрушку, базилик, прочие ароматные приправы.

Айда копать картошку!

Конечно, до массовой уборки «второго хлеба» на Среднем Урале еще далеко, но молодой картошечкой себя и гостей уже можно побаловать.

Чтобы не ошибиться и выбрать на грядке кустики со съедобными корнеплодами, нужно свериться с датой посадки картофеля и присмотреться к ботве. Как правило, со дня посадки до созревания молодого картофеля проходит 30-35 дней. Показателем зрелости является и слегка пожелтевшая ботва.

Выкапывать молодую картошку нужно осторожно, чтобы не повредить нежную кожуру. Долго хранить июльский картофель не стоит, лучше выкапывать столько, сколько требуется здесь и сейчас.

Молодой картофель особых кулинарных изысков не требует, он хорош сам по себе – сваренный, присыпанный свежей рубленой зеленью и политый маслом. Но можно и поэкспериментироваться.



ПАВЕЛ ВОРОЖЦОВ

Молодой картофель можно готовить прямо с кожурой либо соскабливать ее, так как на поверхности клубня находится больше всего полезных веществ

Во-первых, можно нанизать молодые картофелины, прямо в шкурке, на шампур, чередуя с кусками мяса, курицы.

Во-вторых, из него получатся замечательные draniki. Нужно натереть картофель на крупной терке, добавить яйцо, немного муки, мелко нарезанный лук, укроп, соль и молотый перец. Тщательно перемешать и пожарить на растительном масле.

В-третьих, молодой картофель прекрасно подходит для приготовления деревенской пиццы. Отвариваем несколько картофелин, разминаем его (но не в пюре), смешиваем с мелко порванным базиликом, распределяем ровным слоем на основе для пиццы или тонком лаваше, сбрызгиваем растительным маслом, посыпаем тертым сыром и отправляем в духовку.

Татьяна БУРОВА