



● Моя дача - такая удача

«В списке дачных дел у меня пока два плюсика...»

Директор филиала «Российской газеты» – о загородном доме, квашеных баклажанах и тандыре во дворе

Станислав БОГОМОЛОВ

У директора филиала «Российской газеты» в Екатеринбурге **Сергея САЛЫГИНА** и его супруги **Марины** дача находится в селе Абрамовском, что под Сысертью. Хозяева радостно приглашают в чудный двухэтажный дом из желтого кирпича.

– Да это просто облицовка, – смеётся Сергей. – Так-то дом деревянный. Стены нам, как видите, аккуратно, с расшивочкой, в полкирпича сложили местный строитель. Купили мы участок в 2003 году, с десяток мест перебрали. В городе мы с Мариной живём недалеко от бывшего танко-артиллерийского училища, практически на выезде к Челябинску. В этом направлении и искали. Приглядели эти 14 соток. Из построек были баня и небольшой дом, к которому постепенно наращивали другие помещения.

Дом получился славный, по собственному проекту Сергея, со всеми удобствами. Винзу печь, наверху, в просторном холле, обшитом, как и весь дом, качественной вагонкой, железный камин такой конструкции, что на нём можно и обед приготовить. Газа в Абрамовском нет, поэтому отопление печное и электрическое, через конвекторы. Зимой выставляется градусов 10 тепла, а когда приезжают, топят печь, включают конвекторы на полную катушку и через два часа в доме комфортно.

Есть и кухня, но готовить и обедают Салыгины (часто с детьми и внуками) обычно во дворе, в беседке, где тоже есть очаг с камином. Рядом с беседкой на облицованном каменной плиткой полу стоит... тандыр.

– Это друзья мне на юбилей подарили, – говорит хозяйка. – Очень, понимаешь, замечательная вещь. На углях в фольге превосходно запекаются, на



Сергей Салыгин у себя на даче в редкие минуты отдыха

пример, мясо с картошкой, ну и шашлык тоже хорош. А в процессе можно и с друзьями пообщаться. Вообще, я считаю, что на даче всё должно быть удобно и красиво, тогда детям, внукам, сюда захочется приезжать снова и снова. Только это требует сил, и времени, последнего больше всего не хватает. Я на отпуск составил список того, что надо сделать, три дня прошло, а у меня всего два плюсика...

У Салыгиных весь участок разделён на две зоны. Первая – жилая повседневная, где нашлось место и мастерской хозяйки, и баньке, и всяким вспомогательным сооружениям, и декоративным растениям вроде кедра и трёх дубков.

– Дубки ещё небольшие, я их огородил, чтобы нечаянно не скосить, а высадили мы их из трёх обычных желудей. Один посадили, когда родился внук **Серёжа** – это в его честь. А с кедром такая история была. Пришёл сосед, попросил лист шифе-

ра, который мы сняли со старого дома. Я, конечно, дал, а он потом приходит и говорит: «Бери лопату и поезжай в лес». Он нам в знак благодарности за шифер показал место, где рос маленький кедр. Я выкопал, привёз, посадил. Теперь он уже большой, была даже одна шишка, но кто-то её расшелушил, не укараулили. Вороны, наверное. Если говорить о соседях, как с ними повезло – люди открытые, добрые.

Другая зона участка – это, собственно, сам сад-огород, где растёт всё и даже больше: яблоны, груши, сливы, смородина, крыжовник и так далее. Две теплицы оборудованы капельным поливом. Две компостные кучи. И повсюду цветы.

– Здесь у нас Марина командир, – улыбается Сергей. – Цветы у неё посажены так, что они отцветают, а другие уже на подходе. Весь урожай закатывается в погреб под домом. Во



Тандыр – печь родом из Средней Азии

время заготовок у меня скромная роль – банки закручивать. – Дело в том, что мы с Сергеем выросли в семьях, где любят и умеют готовить и, соответственно, вкусно поесть, – вступает в разговор Марина. – И нам это интересно. Стали собирать разные рецепты – от бабушки, родителей, друзей. И уже несколько амбарных книг набралось, так что смело экс-

периментируем, благо есть из чего. Я сейчас вас угощу квашеными баклажанами по нашу фирменную наливочку... Квашеные баклажаны по вкусу напоминают солёные грибы, очень хороши под терпко-сладкую наливку. – Она всем нравится, – говорит Сергей. – А что касается экспериментов, то зять здесь у нас даже пиво как-то сварил. Он у

«Колян» и «Уралочка»: почему у огурцов появляется неприятный вкус и какие сорта не горчат?

Наталья ДЮРЯГИНА

Горечь у огурцов — одна из самых распространённых неприятностей для этой культуры. С этим сталкиваются многие садоводы, но далеко не все знают, что делать.

Генетика и сорт

На самом деле первоначальной причиной появления горечи в огурцах является содержание в них вещества кукурбитацина. Это наследственный признак огурцов, поэтому если использовать семена таких плодов на рассаду, то следующую урожай вновь будет горьким. Однако сегодня селекционеры вывели множество сортов без этого наследственного недостатка, главное — найти и приобрести такие семена. Так, по словам декана факультета агротехнологий и земледустройства Уральского государственного аграр-

ного университета **Михаила Карпущина**, наши уральские учёные вывели несколько гибридных сортов, которые не горчат даже при неблагоприятных погодных условиях: «Колян», «Уралочка», «Исток», «Нежный», «Олимпиец».

Недостаток или избыток влаги

— Огурцы любят тепло и влагу, и если не поливать их длительное время, то в негибридных сортах начинает расти содержание кукурбитацина, и плоды становятся горькими. Именно поэтому огурцы необходимо поливать минимум через день, а в жару — ежедневно по утрам, но лучше не холодной, а тёплой водой. Если же такой возможности нет, то стоит установить капельный полив, чтобы была постоянная подача влаги в почву, — рекомендует Михаил Карпущин.



Замачивание огурцов в воде или солевом растворе на 10-12 часов поможет частично избавиться от горечи

СПРАВКА «ОГ»

Кукурбитацин содержится в огурцах и тыквенных, но несмотря на свою горечь, может принести пользу для здоровья. Это вещество обладает противовоспалительным, антимикробным и противопаразитарным действием, а также способствует улучшению работы кишечника, печени и поджелудочной железы.

Также рекомендуется выбирать правильное место для посадки огурцов, чтобы они не росли под палящим солнцем.

Однако и избыток влаги также приводит к появлению горечи в этих овощах, так что во всём нужно знать меру.

Перепады температур

Идеальные условия для роста огурцов — до плюс 28 градусов днём и не ниже плюс 16 — ночью. Резкие перепады температур станут причиной стресса для огурцов, ответной реакцией на который будет появление горечи в плодах. Именно поэтому важно поддерживать стабильные темпе-

МЕЖДУ ТЕМ

Если предотвратить появление горького урожая не удалось, то стоит найти ему правильное применение. Для начала — попробовать срезать кожуру, так как иногда горчить может только она, а мякоть употребить в пищу. Также можно попробовать замочить огурцы в воде на некоторое время: если содержание кукурбитацина в них небольшое, то горечь уйдёт. Если же плоды горькие полностью, то их лучше использовать для заготовок. Кукурбитацин нейтрализуется при тепловой обработке, поэтому огурцы смело можно закатывать на зиму.

ратуры для этих овощей и, если они находятся не в теплице, а в открытом грунте, то при сильных похолоданиях их следует укрывать временными укрытиями: поликарбонатом, плёнкой и другими материалами.

Также при понижении температуры эксперты рекомендуют подкормить огурцы минеральными удобрениями, содержащими микроэлементы или золу.

Боремся с мучнистой росой на крыжовнике и смородине

Мargarita МАХОНИНА

Обильные поливы в летнюю жару или дожди с резким похолоданием после тепла создают идеальные условия для развития мучнистой росы на растениях. И чтобы это заболевание не затронуло урожай, важно как можно раньше его распознать.

Мучнистая роса — это грибковое заболевание растений. Его легко узнать по бело-серому налёту, который становится плотнее и чернеет, и маленьким шариками коричневого цвета, по-

являющимся на поверхности листьев и плодов. Чаще всего мучнистая роса поражает крыжовник, но может развиваться и на смородине, огурцах и других культурах.

Как правило, для предотвращения появления мучнистой росы на растениях надо садить их на достаточное расстояние друг от друга, но не на низменных сырых участках в тени и следить, чтобы земля не была слишком влажной. Опытные садоводы для профилактики опрыскивают уязвимые культуры весной и осенью. Но если грибок всё же появился в разгар лета, то

обработку стоит начать немедленно.

— Самый эффективный средством борьбы с мучнистой росой являются химикаты — фунгициды. Но так как их концентраты токсичны для животных и человека, то обработку ими можно проводить не менее чем за три недели до сбора урожая с крыжовника и иной культуры, — объясняет сотрудник Свердловского референтного центра Россельхознадзора **Любовь Иванова**.

Если грибок обнаружен уже на плодах, то бороться с ним лучше доступными и безопасными народными сред-

ствами, предварительно обрезав поражённые ветки. Так, эффективно опрыскивание растворами древесной золы, соды, рапсового масла, молочной сыворотки, сухой горчицы или настоями луковой шелухи, чесночных стрелок.

— Биологические средства обработки эффективны, но слабее химических, поэтому опрыскивание ими нужно проводить несколько раз в сухую нежаркую погоду, — говорит Любовь Иванова. — Почву под кустарниками надо регулярно рыхлять, и не допускать касания веток земли.



Мучнистая роса чаще всего поражает крыжовник и смородину

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «РЕДАКЦИЯ ГАЗЕТЫ "ОБЛАСТНАЯ ГАЗЕТА"». ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКОЕ ИЗДАНИЕ

УЧРЕДИТЕЛИ: Управление Свердловской области, Законодательное собрание Свердловской области. Адрес: 620031, г. Екатеринбург, ул. Октябрьская, 1. Газета зарегистрирована в Уральском региональном управлении регистрации и контроля за соблюдением законодательства РФ в области печати и массовой информации Комитета Российской Федерации по печати 30.01.1996 г. № Е—0966. Главный редактор: Д.П. ПОЛЯНИН. Deputy редактор: О.А. ЖИЛИНА

АДРЕС РЕДАКЦИИ И ИЗДАТЕЛЯ: ГБУ СО «Редакция газеты "Областная газета"». 620004, Екатеринбург, ул. Малышева, 101, 3-й этаж. ПОДПИСКА (индекс): ● основной выпуск (09656) ● полная версия (03002) ● горячая версия на 12 месяцев (73813) ● полная версия на 6 месяцев (53802) для предприятий Екатеринбург — интернет-магазин <http://uralpress.ru> Подписное агентство Почты России <https://podjiska.pochta.ru>

АДРЕСА ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ: ● Общая почта «ОГ» og@oblgazeta.ru ● Отдел подписки podписка@oblgazeta.ru ● Отдел рекламы реклама@oblgazeta.ru ● Отдел кадров кадров@oblgazeta.ru ● Отдел новостей новости@oblgazeta.ru

ТЕЛЕФОНЫ: Принятия — 355-26-67 Бухгалтерия — 375-81-48 Телефонные отделы указаны вверху каждой страницы Корр. пункт в Нижнем Тагиле (Горнозаводской округ) — (3435) 43-13-00. По вопросам рекламы и объявлений звонить: 262-70-00 По вопросам подписки и распространения звонить: 375-79-90, 375-78-67

В соответствии со статьей 42 Закона Российской Федерации «О средствах массовой информации» редакция имеет право не отвечать на письма и не пересылать их в инстанции. За содержание и достоверность рекламных материалов ответственность несёт рекламодатель. Все товары и услуги, рекламируемые в номере, подлежат обязательной сертификации. Цена действительна на момент публикации. ● материалы, помеченные этим знаком, публикуются на коммерческой основе

Номер отпечатан в ГУП СО «Монетный шебёночный завод» С1 «Берёзовская типография» 623700, Свердловская область, г. Берёзовский, ул. Красных Героев, д. 10. Заказ 1848. Социальная версия — 67 352, расширенная социальная версия — 12 495, полная версия — 1 331. Всего — 81 178

Стоимость номера в печать: по тарифу — 20,00, фактически — 19,30. При переплате материалов ссылка на «ОГ» обязательна. Цена свободная.



Ссылка на «ОГ» обязательна.