

**Каждый раз весной хочу сделать теплую грядку для ранних овощей, но сначала почва слишком влажная, а потом уже и смысла нет «городить огород». Можно ли перенести эту работу на осень?**

**О. ФАДЕЕВА,**  
Тульская обл., г. Ефремов

Весной столько неотложных дел, что трудно успеть все сделать в лучшие сроки. Поэтому такие работы, как подготовка почвы, лучше перенести на осень. А теплую грядку можно заложить в октябре и даже в начале ноября, если нет очень сильных морозов, но еще лучше сделать эту работу в начале сентября, чтобы микроорганизмы и черви успели начать свою полезную работу. К тому же на участке именно в это время в большом количестве скапливаются стебли,

## ТЕПЛОЕ МЕСТЕЧКО ПОДГОТОВЬ С ОСЕНИ

ботва, мелкие ветки и скошенная трава. Да и технология такова, что теплую грядку можно набивать не за один день, а в течение 2-3 недель, а то и месяца.

Для теплой грядки выбираем хорошо освещенное, с южной стороны построек, защищенное от ветра место. Снимаем верхний слой почвы на полштыка лопаты и откладываем в сторону – эта почва пойдет на верхний слой грядки. Еще на полштыка снимаем почву и откладываем отдельно. Разравниваем «дно» будущей грядки, слегка рыхлим вилами. Укладываем мелко рубленые ветки, стебли многолетних декоративных растений, ботву овощных культур. Конечно, не стоит использовать растительные отходы,

пораженные болезнями, у вас и здоровых окажется достаточно.

Первый слой грядки должен быть примерно 30-40 см, причем растительные отходы не нужно сильно уплотнять, иначе без доступа воздуха микроорганизмы не смогут работать. Затем укладываем слой слегка перепревшего навоза и скошенной травы примерно 25 см толщиной. Следующий слой – почва из нижнего уровня грядки. Почву, снятую сверху, смешиваем с древесной золой, суперфосфатом, азотными и калийными удобрениями и выкладываем на верхний слой грядки. Для ускорения этих процессов, а также для подавления патогенной микрофлоры в теплую осеннюю погоду почву можно два-три

раза полить раствором фитоспорина. Для более успешного использования теплой грядки ее лучше обшить каркасом из досок, плоского шифера или металлических полос. Поверх грядки желательно уложить слой крупных стеблей или опавших листьев, чтобы защитить почву от сильного промерзания.

В подготовленной таким образом теплой грядке процесс разложения органических остатков будет продолжаться и зимой. Рано весной достаточно будет только снять мульчирующий материал, накрыть грядку пленкой. Подождать, пока прогреется почва, и посадить овощи и зеленые для раннего урожая.

**Н. БРАГИНА**

**Название амаранта в переводе с греческого означает «бессмертный». Знатоки называют его чудо-злаком, обыватели – сорняком, пригодным разве что на корм скоту. И только цветоводы давно по достоинству оценили декоративные качества этого растения. Интерес к амаранту как пищевой культуре появился лишь в последние годы, когда стала модной теория здорового питания. Продвинувшие диетологи оценили амарант за то, что он абсолютный чемпион зеленого мира по содержанию высококачественного растительного белка.**

## ПИКАНТНЫЙ ДЕЛИКАТЕС

Состав белка у амаранта таков, что может с успехом заменять белки животного происхождения – мясо, молоко, морепродукты. Белок амаранта оценивается в 100 баллов по принятой шкале качества, то есть гораздо выше, чем пшеница, кукуруза и даже соя. Молодые побеги и листья содержат 16–18% и даже до 30% протеинов, что гораздо больше, чем в мясе и рыбе, в 1,5 раза больше, чем в кукурузе, в 2 раза больше, чем в пшенице. Амарант чрезвычайно богат витаминами, микроэлементами, преимущественно солями кальция, калия, фосфора и железа, клетчаткой и пектином.

Японцы сравнивают вкус зелени амаранта с нежным мясом кальмара и готовят из него потрясающий гарнир ко вторым блюдам, оригинальную приправу и разнообразные экзотические соусы. В модных ресторанах восточной кухни салаты из молодых, нежных листочков амаранта – одно из самых популярных блюд, а оригинальные соусы, приготовленные с использованием этого растения, вне конкуренции по пикантности, вкусу и тонкому аромату.

Не достигшие высот элитной кухни, рядовые хозяй-



ки чаще всего используют листья амаранта: отваривают слегка в кипятке (5–7 мин.), тушат со сливочным маслом и используют как гарнир. Амарант хорош и в сочетании с сыром или брынзой, его листья кладут в яичницу, в супы, салаты. Особенно вкусны и полезны борщи с добавлением молодой зелени растения. Кстати, листья амаранта отлично переносят заморозку.

Амарант хорош не только в цветнике, но и на грядках. Его выращивают как очень полезную культуру. В Госреестр включены такие сорта амаранта овощного, как *Валентина*, *Крепыш*, *Памяти Коваса*. Амарант можно исполь-

зовать в качестве кулисного растения, которое позволяет создать эффектную живую изгородь. На мой взгляд, самую приятную на вкус зелень дают сорта со светло-зеленой листвой, например *Валентина*. В цветнике хорошо будет смотреться декоративный вид – амарант хвостатый (сорта *Ангелина*, *Булава*, *Зеленая сосулька*).

Вырастить амарант очень просто. Это абсолютно нетребовательное к условиям жизни растение. Почвы оно предпочитает плодородные, супесчаные, с достаточным количеством влаги. Сеют амарант в апреле-мае, как только земля достаточно прогреется, не опасаясь заморозков. Семена сохраняют всхожесть 1–2 года, они очень мелкие, поэтому высевать их лучше в смеси с просеянным песком на глубину 1–2 см. В зависимости от сорта расстояние между рядами должно быть 30–45 см, а между растениями – 25–40 см.

Поначалу наземная часть амаранта растет очень медленно, однако через 15–20 суток при температуре выше 20° амарант ежедневно «вытягивается» на 7–8 см. Через полтора месяца поднимается в высоту на 1,5–2 м. Примерно в середине июня амарант зацветает полуметровыми изящными, собранными в кисточки ароматными соцветиями глубоких карминно-красных и пурпурно-розовых оттенков. Зелень амаранта можно срезать многократно, она очень быстро отрастает снова.

Уход за растением обычный: рыхление, прополка сорняков, полив. Сохранить влагу и тепло позволяет мульчирование почвы вокруг растений. Стимулировать рост боковых отростков и увеличить урожай можно прищипкой верхушки стебля.

**Н. ИВАНИЦКАЯ**

## НАСОС WILO-PB: ПОЛИВАЕМ ОГОРОД И РАДУЕМСЯ УРОЖАЮ

Никто не ожидал такого жаркого лета! Многие регионы России оказались буквально застигнутыми врасплох, они не были готовы к подобным природным катаклизмам. В Московской области, например, даже стали созревать грунтовые помидоры, как в Краснодарском крае. С одной стороны, это, конечно, отрадно, но у этой жары есть и оборотная сторона – резко упал уровень воды в реках, озерах и водоемах, в скважинах и колодцах вода буквально заканчивается. И это как раз тогда, когда так необходим полив нашим любимым растениям на даче!

В №12 и 14 газеты «Ваши 6 соток» мы уже рассказывали о насосах повышения давления со встроенной автоматикой серии WILO-PB от немецкого производителя насосной техники WILO. Этот насос крайне необходим в разгар сезона поливов и летних душей на наших дачах и садовых участках. Он способен увеличить слабый напор как существующего водопровода, так и напор после накопительного бака. В автоматическом режиме он будет включаться только тогда, когда вы откроете кран, т.е. для начала его работы необходим хотя бы самый маленький проток воды (2 л/мин.). Данный насос WILO-PB существует в четырех исполнениях – PB-088 EA, PB-200 EA, PB-201 EA, PB-400 EA – в зависимости от мощности, допустимый диапазон температуры перекачиваемой жидкости от 0° до +80°, подключаются к сети 1~230В.

Информация об этом насосе оказалась настолько актуальной, что в ответ в адрес компании ВИЛО РУС, дочернего предприятия немецкого промышленного холдинга WILO SE, поступило много звонков с вопросами от дачников. Некоторые из них мы приводим в этой статье:

**Вопрос:** Какой насос чаще всего приобретают владельцы дачных участков?

**Ответ:** Насос WILO-PB-088 EA можно назвать самым оптимальным вариантом.

**Вопрос:** Сколько стоит WILO-PB-088 EA?

**Ответ:** Разброс цен разнообразный, впрочем, как и на любые товары. Диапазон от 3000 до 4000 руб.

**Вопрос:** Где купить?

**Ответ:** Лучше это делать у авторизованных продавцов и дилеров WILO, информацию о них вы можете узнать на сайте [www.wilo.ru](http://www.wilo.ru) в разделе «Где купить?». Кроме того, в связи с резко выросшим спросом на насосы этой серии их можно купить на многих строительных рынках г. Москвы и Московской области, а также в интернет-магазинах на сайтах официальных дилеров WILO.

**Вопрос:** Как понять, когда необходимо выбрать более мощный насос? Дайте отличительные характеристики всех четырех исполнений.

**Ответ:** Насосы различаются между собой по тому количеству воды, которое они могут перекачать. Например, модель PB-088 EA может перекачать 25-литровую бочку за одну минуту, то есть за час она опустошит 1500-литровый бак. Этого вполне достаточно для того, чтобы полить грядку, освежиться под душем или помыть машину. Более мощные PB-200 EA и PB-201 EA за минуту справятся с 45-литровой бочкой. Самая мощная PB-400 EA за минуту перекачивает 70 литров, при условии, что необходимый объем воды будет непрерывно обеспечен. В противном случае насос «высосет» всю воду за считанные минуты и остановится.

**Вопрос:** Если вода на дачный участок подается от водонапорной башни и давления, с которым она поступает в трубу, мягко говоря, недостаточно, куда лучше поставить насос WILO-PB, чтобы можно было с удовольствием полить огород?

**Ответ:** Насос нужно установить как можно ближе к источнику воды, например туда, где начинается подводящая труба от водонапорной башни на вашем дачном участке, в этом случае во всех ответвляющихся трубах на участке будет обеспечено одинаково хорошее давление воды. Если же к подводящей трубе вы обычно просто присоединяли шланг для полива, то, чтобы повысить давление, необходимо сначала поставить насос, к нему переходник на шланговое соединение и сам шланг.

**Желаем приятного полива!**

**Во избежание подделки покупайте насосы только у официальных продавцов оборудования WILO:**

**ООО «Веста Трейдинг»,**  
Розничные магазины: г. Москва, МКАД 55-й км (внешнее кольцо), строительный рынок «Кунцево-2», пав. Л-104 и Л-105, тел.: (495) 788 49 37, г. Мытищи, Ярославское шоссе, д. 116, Торговый центр, тел.: (495) 363 13 25 г. Подольск, ул. Свердлова, д. 32, корп. 1, тел.: (4967) 55 70 38, (926) 915 4115

## КОТЛЕТЫ ИЗ АМАРАНТА

Взять 200 г отварного измельченного амаранта, 2 яйца, 1 луковицу, 2 зубка чеснока, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки измельченного в крошку хлеба, 2 ст. ложки муки, специи и соль по вкусу.

Ингредиенты соединить, перемешать, если получилась густая масса, добавить немного молока. Сформировать котлеты, обвалить их в хлебной крошке, обжарить на растительном масле.