

КОМПОСТ
 КОНСКО-опиловый Мешки 30 кг.
 8-916-092-35-04

ЖИВЫЕ БАКТЕРИИ
 •АТМОСБИО для септиков
 •ЗЕЛЕНАЯ СОСНА для дачных туалетов
 •КОМПОСТАР для компоста
 (495)500-64-03 доставка

ПРОДАЮ УЧАСТОК 15 СОТОК
 20 КМ ЗА ДМИТРОВИМ. ДЕШЕВО.
 (499) 943-34-36, 8-916-589-02-97

СЕЗОННАЯ РАСПРОДАЖА
ТЕПЛИЦЫ, ПАРНИКИ
 СТЕКЛО, ПОЛИКАРБОНАТ
 доставка, монтаж
 т. 728-03-81
 т. 796-45-28
 8-916-546-09-92
 www.vseteplici.ru
КАНАЛИЗАЦИЯ ТОПАС

СОТРУДНИКИ ДЕКОРАТИВНОГО ПИТОМНИКА
 •ОЗЕЛЕНЕНИЕ ПОД КЛЮЧ
 •ДРЕНАЖ •ПОЛИВНЫЕ СИСТЕМЫ
 8-905-722-90-52

Торфогель «ТОРФУША»
 •удобрение
 •стимулятор роста
 •восстановитель плодородия
 8-383-217-08-73 http://www.cisn.ru/zi/nov/
 8-916-804-30-41



СРУБЫ • БАНЬ ДОМИКОВ
 НЕОЦИЛИНДРОВКА
 (495)766-5048, 8-985-766-5048

Чистая ВОДА на Вашей даче!
Фильтр «Астра-Феррум-Люкс»
 Для питья, кухни, душа, бани!
Недорого! Быстро! Надежно!
 (495) 523-82-95
 8-916-300-90-45
 e-mail: konversia-water@yandex.ru

ЗАБОРЫ
 Деревянные (сплошные, штакетник),
 металлические (сетка-рабица, профнастил),
 кирпичные. Домики, бытовки.
 Все строительные работы.
 На рынке с 1997 года.
 т/ф: (495) 360-9230, 518-1506
 www.incapstroy-plus.ru

НАВОЗ КОНСКИЙ
 в мешках
 с доставкой на дачу
 (495)302-48-90 8-499-748-43-23

ЧЕРНОЗЕМ 8(495) 505-97-25
ТОРФ
ПЕРЕГНОЙ 8-915-300-89-74

КОЛОДЦЫ
ЧИСТКА
 Уход. Откопка. Решение проблем.
 (495) 744-60-11 (с 10 до 20)
 www.moykolodez.ru

ОБРЕЗКА
ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР
 Обработка от вредителей и болезней
 тел. 8-926-160-67-85
 Выпускники ТСХА

«ШКОЛА САДОВОДОВ АНДРЕЯ ТУМАНОВА»

Московский союз садоводов совместно с газетой «Ваши 6 соток» приглашают всех желающих на агрономические занятия. Занятия проводятся 1 раз в неделю в Московском союзе садоводов по адресу: Волжский бульвар, д. 13.

Для начинающих садоводов – по вторникам, для «продвинутых» садоводов – по четвергам. Занятия ведут опытные садоводы, авторы газеты «Ваши 6 соток».

Запись и справки по телефону: (495) 505-08-27.
 Начало занятий по мере набора группы.

СЕТКА РАБИЦА
ЗАБОРЫ ЛЮБЫЕ
 968-31-50 916-14-76
 227-06-00
 WWW.MEG-AL.RU
ПРОФНАСТИЛ

Бурение ООО ИВСТРОЙВОД
 www.ivwod.ru
 скважин на воду 3 года гарантии
 (495) 993-4945; 984-7899; 8-910-403-6771

ТЕПЛИЦЫ
 под стекло и сотовый поликарбонат
 3x4 – 12900 руб. • 3x6 – 16900 руб.
 Тел. (495) 225-44-73, 430-62-66
 www.agro-parnik.ru

ТЕПЛИЦЫ
 под пленку и сотовый поликарбонат
 3x4 – 12500 руб.
 3x6 – 16500 руб.
 3x8 – 20500 руб.
 тел. в Москве: (495) 225-30-91
 ул.Люблинская, д.42, офис 112
 тел. в Ярославле: (4852) 46-37-73
 www.umcm.ru
ДОСТАВКА, УСТАНОВКА!

АГРОПИТОМНИК
 Высылает новейшие сорта лилий, гладиолусов, роз, хризантем, лилейников, флоксов, суперкрупноплодную, в том числе ремонтантную малину, крупноплодную землянику и другие саженцы. Приглашаем на временную работу.
 Бесплатный каталог в вашем подписанном конверте по адресу: 142461, Московская обл., Истринский р-н, д. Вишняково, ул. Центральная, 1/8, питомник.
 www.agro-pitomnik.ru

СОРНЯК НА СТОЛЕ

Много лет назад в тепличном хозяйстве наблюдала, как работницы ревностно выдирали из гряд с огурцами плети будры плющелистной. Среди зеленолистных попался и экземпляр с пестрой листвой. Его-то из кучи сорняков я и выудила, а затем высадила в саду это очень нарядное растение. Однако «поселила» его на грядке я не ради декоративных качеств: в нашей семье всегда знали и любили пряно-вкусовые культуры.

Будру в европейской кухне издавна ценили за оригинальный запах, напоминающий аромат шалфея и мяты. В Средние века в английский эль добавляли именно будру, а не хмель.

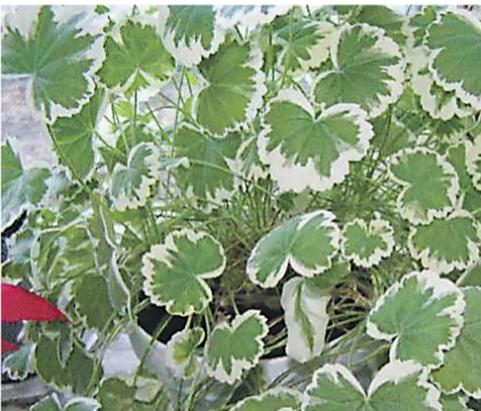
В России растение также давно известно, правда, больше как лекарственное. В народе его называли трава-сороканедужник. Лечебные свойства будры обусловлены ее химическим составом. В ней присутствуют ценные эфирные масла и витамины А, В и С, большое количество калия, органические кислоты, дубильные и горькие вещества. Настой будры обладает хорошим желчегонным свойством, его применяют при бронхолегочных заболеваниях. Хорошо помогают полоскания этим настоем при ангине и других заболеваниях горла.

Если растение будет использоваться в кулинарных и лечебных целях, то подойдет будра, которая растет по берегам рек и попадает в огороде, как сорняк. В цветник советую «поселить» именно пестролистную, очень декоративную форму. Она

не теряет свои ценные качества и при этом очень красива. В саду будру можно высадить в подвесные кашпо или использовать как почвопокровную культуру. Растение сохраняет живые зеленые листья даже под снегом.

Прекрасно себя чувствует будра и образует более ароматную зелень в тенистых местах, где больше влаги. Хорошо растет она в «ногах» у роз, образует прекрасный «газон» под декоративными кустарниками. Неприхотливая трава отлично декорирует старые пни, стволы деревьев, подпорные стенки. Вот только экземпляры, предназначенные к столу, лучше высадить там, где обработки против вредителей и подкормки растений исключены. Кроме того, будра хорошо развивается и дает более ароматную зелень в полутени.

В домашних условиях будра демонстрирует чудеса выживаемости. Конечно, зимой



растению не хватает света, оно бледнеет и вытягивается, но, даже если его забыли вовремя полить, оно терпеливо дожидается влаги и воспримет духом (хотя и считается влаголюбивым растением). Почва нужна рыхлая, достаточно плодородная. Кашпо весной можно вынести на балкон или в сад, но помните: эта пряная трава плохо переносит яркое солнце.

Выращивать будру довольно просто, что обусловлено ее природой. Это небольшой стелющийся многолетник. На почве он образует невысокие коврики, а в кашпо опускает плети до 60 см в длину. У растения много боковых побегов, которые легко укореняются в узлах. Листья небольшие, сердцевидные с зазубринками по краю, шершавые на ощупь. Белое окаймление с розовыми подпалинами у пестролистной формы делает лист особенно красивым. Цветки мелкие, сиреневые, с

темным пятном на губе, распускаются в мае.

Аромат листьев и цветков будры привлекает пчел. Именно в пору цветения и заготавливают эту душистую траву: срезают побеги с листьями, хорошо промывают, сушат в тени на открытом воздухе. Затем сырье измельчают, получается отличная приправа с приятным ароматом и горьковатым, вяжущим привкусом. Хранят ее в банках или бумажных пакетах.

Наиболее широко применяли будру как приправу в Средние века. Сегодня порошок сухой будры используют в картофельных и овощных супах, в тушеном мясе, омлетах, фаршах, в маринаде для шашлыка. Многие французские сыры и соусы также содержат будру. Свежие листья добавляют в салаты и тонизирующие напитки.

Хозяйкам советую сделать ароматное масло, которое отлично подходит к бутербродам и вареному картофелю. Возьмите 3 ст. ложки мелко нашинкованных свежих листочков будры, 1 ст. ложку рубленого зеленого лука, тщательно смешайте с 250 г сливочного масла. Храните его в холодильнике. Для масла я срезаю слишком разросшиеся плети будры, что растет в подвесном горшочке на кухне. Растению такая «стрижка» очень полезна.

Н. ДОРНИНА

? Нынешнее лето выдалось жаркое, на поливе удалось вырастить много зелени петрушки и укропа. Как ее сохранить?
Е. ДОЛГОПолова,
 г. Курган

Петрушку, сельдерей и укроп проще всего высушить. Зелень шинкуют, выкладывают на противень и отправляют в разогретую духовку. Время от времени противень вынимают и слегка ворошат сырье. После полного высушивания зелень засыпают в банки и хранят в шкафу.

Однако листья зеленных культур без грубых черешков еще и солят. Зелень нарезают, тщательно перемешивают с солью (ее требуется 20% от массы сырья). Если необходимо придать соленой зелени приятный запах и острый вкус, добавляют один плод острого и 3-5 – сладкого перца. Их очищают от семян, тонко шинкуют и хорошо перемешивают с подготовленной зеленью. Затем массу раскладывают в стеклянные банки, смесь уплотняют, накрывают бумагой и завязывают. Хранят такую заготовку в прохладном месте.

Другой способ засолки зелени. Листочки вымыть, обсушить, мелко нарезать, плотно уложить в банки и залить рассолом (на 1 л воды 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара и 2 ст. ложки 9-процентного уксуса). Закатать крышкой. Хранят в прохладном месте.

Зелень можно замораживать. Ее промывают, обсушивают, мелко режут и складывают в небольшие судочки или обычные полиэтиленовые пакеты и помещают в морозильную камеру. Зимой такую зелень, не размораживая, добавляют в супы, вторые блюда.

ВАШИ СОТОК
 Главный редактор
АНДРЕЙ ТУМАНОВ

№ 16 (458) 2010 г.
 Елена ГОРБУНОВА – зам. гл. редактора
 Сергей КРАСИЧКОВ – коммерческий директор
 Андрей КУТАЛЬЧУК – начальник отдела распространения
 Виктор ЛОБУСОВ,
 Маргарита ОСТРОВСКАЯ – научные редакторы
 Наталья РУДАКОВА – дизайн, верстка
 Людмила НАУМОВА – корректура
 © «Ваши 6 соток»
 Перепечатка только с разрешения редакции

119072, Москва, Берсеневская наб., 20/2, Дом российской прессы,
 редакция «Ваши 6 соток»
 По вопросам рекламы: тел./факс: (495) 959-3059, 959-3043; E-mail: reklama@sotki.ru
 редакционной работы и розничного распространения: 959-3063.
 Internet: www.sotki.ru E-mail: sotki@sotki.ru
 За содержание рекламных объявлений редакция ответственности не несет.
 Газета зарегистрирована в Министерстве РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации № 0010569 от 30.09.1999 г.
 Рег. № 1056 Отпечатано в ЗАО «Прайм Принт Москва» Зак. 2995 Тир. 239200

ISSN 1729-5149
 1 0 0 1 6 >
 9 771729 514031
 Издается при участии
 Московского межрегионального союза садоводов