

## Пикантная закуска из фасоли

Прошлый год оказался невероятно урожайным для спаржевой фасоли. И жарили мы ее, и на зиму замораживали, а она все росла и росла. Тогда я вспомнила, что когда-то мне попался на глаза рецепт маринованных стручков фасоли спаржевой. И собрав очередной урожай стручков, я замариновала их. Все мои друзья и знакомые были в восторге от необычного угощения. Для садоводов, кто любит заниматься этой культурой, думаю, непременно пригодится данный рецепт.

Свежие стручки фасоли вымыть, удалить боковую прожилку, если таковая имеется, обрезать кончики, опустить в кипящую воду на 5 минут. Затем снять с огня и промыть в холодной проточной воде, дать хорошенько стечь. Положить стручки в подготовленные банки (чисто вымытые), залить 9% уксус: в пол-литровую банку по 1 столовой ложке, в литровую – по 2 столовые ложки. Для пикантности стоит положить в банки лавровый лист, зубчик чеснока и пару штук гвоздики. Кто любит острую пищу,

добавьте еще и дольку острого красного перца. Залить банки с уложенной в них фасолью доверху процеженным кипящим маринадом. Для приготовления маринада на 1 л воды берется 2 столовые ложки соли и 3 столовые ложки сахарного песка. Залитые кипящим маринадом банки ставят стерилизовать на 10-15 минут. Затем банки закатывают крышками, переворачивают вверх дном и выдерживают до полного охлаждения. Приятная закуска или гарнир ко вторым блюдам готов.

Е. БОЙКОВА

Инсектицид для защиты картофеля от колорадского жука

Реклама

# АЖАЧИ

2,5 г. для обработки 10 соток

Спрашивать в специализированных магазинах

www.coloradozhuka.net

Сделано в Японии

Большинство участков, отводимых под индивидуальное пользование, не обладает высоким плодородием. Уровень его можно определить путем обследования участка и агрохимического анализа почвы. Такие анализы делают региональные центры агрохимической службы или научно-исследовательские учреждения. Но если такой службы рядом нет, не расстраивайтесь, о недостатке питательных веществ можно судить по внешнему виду растений. К сведению: на дерново-подзолистых почвах сначала истощаются запасы усвояемого азота, а затем фосфора. На легких песчаных и супесчаных вслед за азотом снижаются и запасы калия. Как правило, недостаток микроэлементов наблюдается на легких супесчаных почвах (бор), на щелочных, торфянистых и карбонатных почвах (марганец), на низинных и верховых торфяниках, осушенных болотах и старопашотных торфяных почвах (медь), на легких супесчаных почвах и тяжелых (медь).

У большинства овощных растений при недостатке азота – отмечается бледно-зеленая окраска растений, замедленный рост, небольшие размеры листьев, преждевременное их пожелтение и опадание. Правда, сходную картину можно наблюдать при недостатке воды, поэтому надо учитывать и другие условия роста и развития. У томата рост боковых побегов ослабляется, растения вытягиваются. При долгом голодании светло-зеленые листья выпрямляются. Центральная жилка окрашивается в желто-красный цвет. Плоды остаются мелкими. У огурца, дыни сильно обесцвечиваются нижние листья, а молодые – перестают расти, цветки становятся крупными, плоды укороченными, светло-зелеными, заостренными, стебли волокнистыми и истонченными.

При недостатке фосфора наблюдается темно-зеленая с голубоватым оттенком окраска листьев, появляются красные, пурпурные оттенки. Характерен темный, почти черный цвет засыхающих листьев, задержка роста и созревания плодов. Симптомы более выражены на старых листьях. У томата при остром недостатке фосфора листья мелкие, плотные, закручены вниз, верхняя сторона сине-зеленая, жилки фиолетово-красные. Более старые листья желтые с красновато-бурыми пятнами, опадают преждевременно. У огурца (1) четко выраженных признаков нет, но при остром голодании рост прекращается, молодые листья мелкие, плотные, темно-зеленые. На семядолях и старых листьях появляются большие водяни-

## ЕСЛИ ОВОЩАМ НЕ ХВАТАЕТ ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ



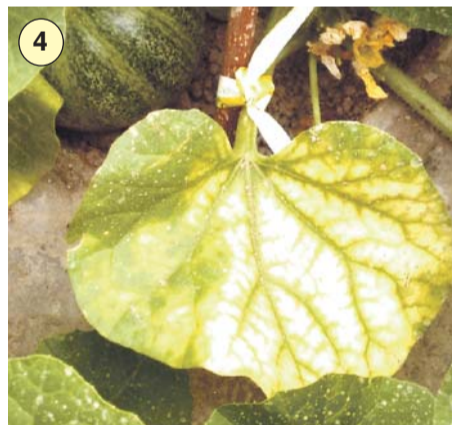
1



2



3



4

стые пятна, которые постепенно распространяются на более молодые листья. Листья увядают, а черешки долго остаются вздутыми.

Дефицит калия выражается в морщинистости листьев с закручиванием их краев вниз, стебли становятся жесткими и тонкими, а корневая система сильно развита и имеет бурую окраску. У томата преобладает межжилковый некроз, причем самые мелкие жилки бледнеют. У некоторых сортов в хлоротичных зонах образуются сухие пятна с бурой каймой. Плоды созревают неравномерно. У огурца (2) нарушается азотный обмен, что приводит к появлению желто-зеленой каймы на старых листьях, междуузлия укорачиваются, листья мельчают, окрашиваются в бронзовый цвет, глав-

ците он захватывает центральные жилки, но в основном они остаются зелеными. Может проявляться в виде зававших пятен, листья сморщиваются.

При недостатке кальция отмечается повреждение и отмирание верхушечных почек и корней. Листья мельчают, искривляются, края становятся бахромчатыми. У томата вначале верхняя сторона молодых листьев темно-зеленая с бледными краями, нижняя пурпурная. Листья деформируются и завиваются, их верхушки и края высыхают, точки роста отмирают. У огурца (4) по краям и между жилок появляется хлороз, только главные жилки остаются зелеными. Рост прекращается, междуузлия, особенно у верхушки, короткие. Старые листья скручиваются вниз, их черешки становятся хрупкими, молодые изогнуты краями вверх. Плоды мелкие, безвкусные, шероховатые.

Дефицит железа появляется на активно растущих частях растения. Задерживается рост, появляется хлороз на листьях, они приобретают светло-зеленую, почти белую окраску. Избыток кальция, фосфора, меди или цинка, а также недостаток калия нарушает усвоение железа растениями, которое переходит в труднодоступное соединение. У томата сначала появляется тонкая зеленая сетка на желтой листовой ткани, позднее листья бледнеют. Рост ограничивается. У огурца хлороз проявляется на наиболее молодых листьях, охватывая жилки. Листья становятся лимонно-желтого цвета. Точки роста не развиваются.

Подобные симптомы наблюдаются и при недостатке марганца. Сильная задержка роста, нижняя часть молодых листьев приобретает хлоротичную окраску с пятнами, но жилки остаются зелеными. Растения приобретают бурый или желтый оттенок. Появляется пятнистая желтуха у столовой свеклы, шпината, фасоли, капусты, редиса, картофеля. У томата листья становятся пестрыми, желтеет ткань между зелеными жилками, потом появляются мелкие некротические пятна. У огурца развивается хлороз на старых листьях в виде тонкой зеленой сетки на желтом фоне.

При нехватке бора отмирают точки роста и корешки, стебли укорачиваются, плоды деформируются. У томата не растут пасынки. Молодые листья деформированы, с хлоротичными пятнами, мельчают, скручиваясь внутрь. Средние листья приобретают желтую, а жилки пурпурную окраску.

А. ВОРОБЬЕВА,  
кандидат сельскохозяйственных наук  
Окончание на стр. 14