

СДЕЛАЙ

САМ

Л. А. Ерлыкин
И ЖЕСТЯНЩИК,
И МЕДНИК

Ю. А. Артемьев
ЧТО СОБРАЛИ—
СОХРАНИМ

Подписная
научно-
популярная
серия

1'93

Январь—
март



Москва
Издательство
«Знание»
1993



СДЕЛАЙ САМ

Новое
в жизни,
науке,
технике

Подписная
научно-популярная
серия

1/1993

январь — март

Издается с 1989 г.

Л.А.Ерлыкин

**И ЖЕСТЯНЩИК,
И МЕДНИК**

Ю.А.Артемьев

**ЧТО СОБРАЛИ —
СОХРАНИМ**

Москва
Издательство
«Знание»
1993

ББК 32.279
Е 69

РЕДКОЛЛЕГИЯ

работает
на общественных
началах

РУКОПИСИ
НЕ РЕЦЕНЗИРУЮТСЯ
И НЕ ВОЗВРАЩАЮТСЯ

Е 69 Ерлыкин Л.А.
И жестящик, и медник / Л.А.Ерлыкин. Что собрали -
сохраним / Ю.А.Артемьев. — М.: Знание, 1993. — 144 с.
(Новое в жизни, науке, технике. Сер. «Сделай сам», № 1).
ISBN 5-07-002609-7

Ведро, водостоки, трубы, посуда - все это можно сделать своими ру-
ками.

Как сохранить собранный урожай в условиях городской квартиры и
на участке.

Особое внимание уделено разделу «Советы, идеи, рецепты», кото-
рый наверняка заинтересует всех наших постоянных читатели.

3404000000

ББК 32.279

ISBN 5-07-002609-7

© Издательство «Знание», 1993 г.

Как убрать урожай

Мало вырастить хороший урожай. Его нужно умело убрать, качественно переработать и сохранить. Ведь потери должны быть минимальными, а качество овощей и фруктов для закладки на зимнее хранение — высоким.

Сбор фруктов и ягод

Как известно, плоды яблони, груши и других плодовых деревьев растут достаточно высоко и иногда даже с помощью лестницы их трудно снять с ветки. На помощь придет приспособление, изображенное на рисунке. Это пружинный плодосъемник автора В.Кежи (рис. 1). Ручка — деревянная или из дюралевой трубки — может быть любой длины. Пружину можно взять от старого дивана или кровати. К верхнему концу пружины можно привязать шнур, при натяжении которого горловина пружины будет нагибаться в сторону, что облегчит сброс плода в нужном направлении.

А вот такой резак с эластичным плодопроводом (рис. 2) более удобен и производителен, хотя и более сложен по конструкции. В верхней части штанги закрепляется подвижный нож, который соединяется тягой с трубкой-рукояткой, перемещающейся по штанге в вертикальном направлении. Для снятия плода необходимо завести нож на яблоко и опустить трубку-рукоятку вниз. Нож срезает плодоножку, а яблоко по плодопроводу плавно опускается вниз. Бока яблока не побьются при ударе, так как предусмотрена «тормозная система» — петля из тонкой бечевки, которая перехватывает трубопровод в середине штанги. Петля закрепляется за верхний конец подвижной рукоятки. Чтобы яблоко теперь попало в руки, рукоятку поднимают вверх, плодопровод перетягивается в нижней части, и яблоко, красивое и целенькое, берут руками. Такое приспособление придумали Л.Б.Суханов, Е.Г.Анхеров, М.И.Парусин.

Можно сделать плодосъемку и без ножа (рис. 3). С ним лучше работать вдвоем. Один садовод снимает плоды, будучи на лестнице, другой держит приспособление и принимает их вниз. Летящие по плодопроводу яблоки задерживаются специальным ползуном, который можно как

Ю.А.Артемьев

ЧТО СОБРАЛИ— СОХРАНИМ

перемещать по рукоятке, так и вращать вокруг нее. Правда, авторы приспособления А.Ф.Буслаев и М.Д.Серов утверждают, что при хорошей сноровке можно работать и одному. Для этого нужно в верхней части установить нож-зацеп, а скорость падения плода можно регулировать перемещением ползуна, который будет сужать рукав и тормозить движение плода. Рукав при этом должен быть, естественно, эластичным.

И в первом и во втором варианте, кроме сетки, использовать можно старые капроновые чулки, предварительно отрезав от них нижнюю часть. Готовые цилиндры сшивают друг с другом до нужной длины. Такие рукава можно сшить и из целлофановой пленки.

А вот Г.Н.Мотянин придумал корзину для сбора плодов (рис.4) дикорастущих растений. Она состоит как бы из двух корзин: передней — небольшого размера и задней — побольше. Соединены они между собой эластичным рукавом с отверстием. Наполнив переднюю сумку, сборщик пересыпает плоды в другую емкость, расположенную на спине. Носится она на ремнях, как рюкзак.

Мелкие косточковые плоды, оказываются, очень удобно собирать небольшой сумочкой (рис.5), надетой на пальцы руки. Острые верхние кромки легко перерезают плодоножку, и плод падает в сумочку. Вот такой оригинальный прием изобретен немецкими садоводами Х.Шауверкер и Х.Кюбе.

Их соотечественник А.Хофер придумал корзину (рис.6), из которой собранные плоды можно очень быстро выгрузить в другую тару. Для этого достаточно опустить крюки, которые удерживают дно корзины, и оно тут же раскроется под давлением сладкого груза.

Швейцарец И.Луци предлагает изготовить специальное приспособление, сделанное из проволоки (рис. 7). Оно позволяет удерживать корзину в подвешенном положении во время сбора плодов, а обе руки освобождаются для работы.

Плоды фруктовых деревьев можно собрать и расстелив под деревом матрас. Ветви, расположенные над матрасом, встряхивают, и плоды падают на мягкую подстилку не повреждаясь.

Транспортировка нежных ягод — шелковицы, малины, клубники — всегда

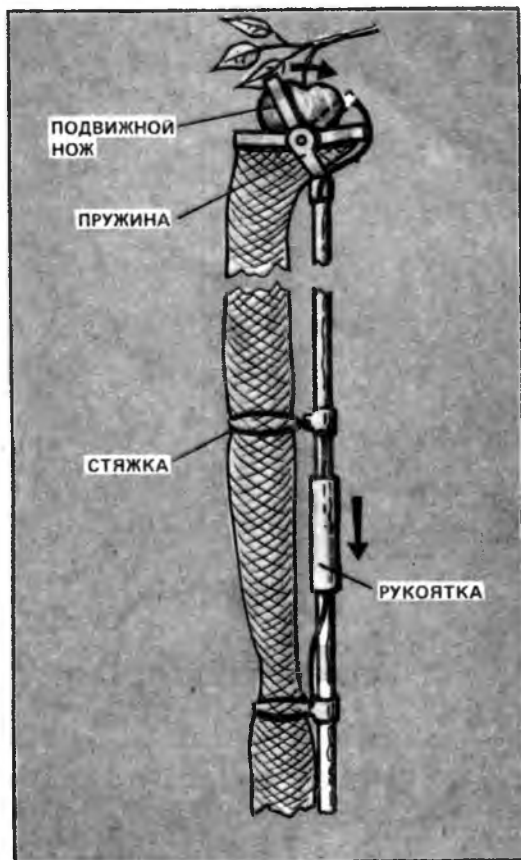


Рис. 2

представляет определенные трудности. А. Бойсик предлагает для этой цели разборные ящики (рис. 8), состоящие из трех лотков. К среднему ящику по углам прикрепляются на гвоздях или шурупах металлические (лучше дюралевые) уголки, которые фиксируют лоток. К нижнему блоку прикрепляются ременные или веревочные ручки. На верхнем лотке имеются с обеих сторон скобы, которые фиксируют нужное положение ручек.

Сбор картофеля

Выкопанный картофель следует перебрать, отделив мелкие и поврежденные клубни. Здоровые клубни до закладки на хранение (до заморозков) следует подержать в прохладном месте и хорошо просушить за это время. Картофель нельзя охлаждать быстро: при варке такой кар-

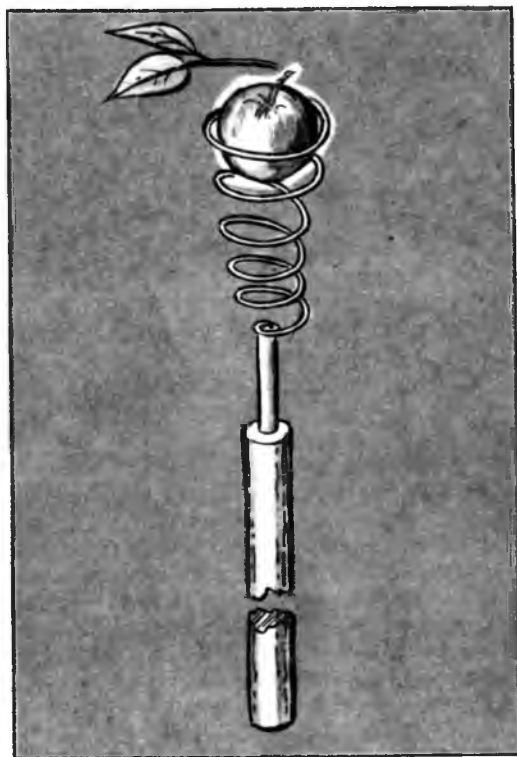


Рис. 1

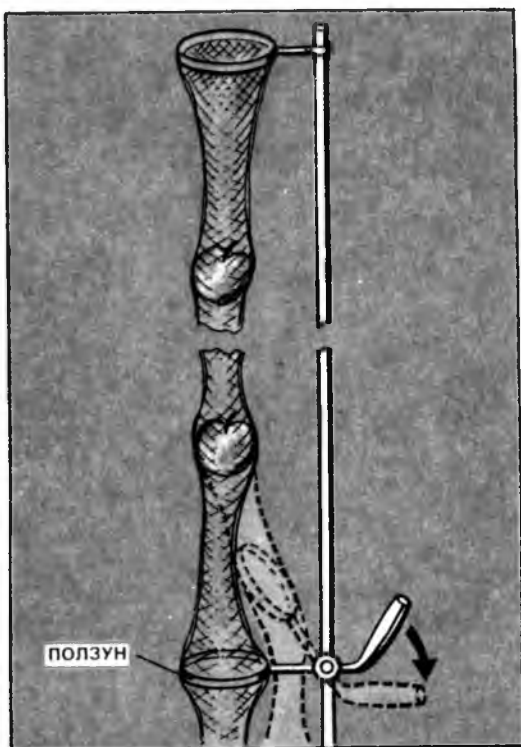


Рис. 3



Рис. 5

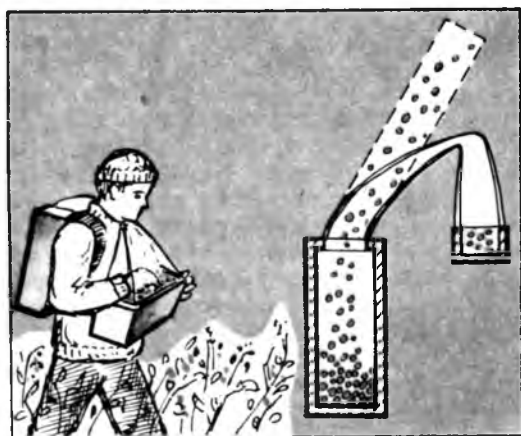


Рис. 4

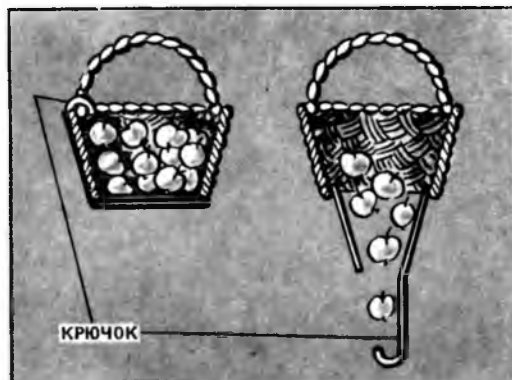


Рис. 6

тофель приобретает темный цвет. Вынужденно резко охлаждают лишь картофель, зараженный фитофторой. Перед закладкой на хранение его также следует хорошо просушить.

Сбор лука

Лук репчатый тоже лучше убирать погожим днем. Не следует выдергивать стебли из земли без подкопки: лучше это делать узкой лопаткой. При выдергивании обрывается донце и лежка лука уменьшается. Запаздывать с уборкой этой культуры не следует, так как луковицы могут пустить свежие корни.

Урожайность и качество лука-севка во многом зависит от срока уборки. Наблю-

дения показали, что луковицы подрастают в процессе созревания. При более поздних сроках уборки общая урожайность лука растет. Но перед уборкой ботву желательно обрезать.

Как сохранить урожай

Хранилища

Чтобы хранилище было долговечным и надежным в работе, следует выполнить ряд требований и рекомендаций.

Перед закладкой погреба следует изучить рельеф участка, чтобы выбрать наиболее сухое место или склон, определить уровень залегания грунтовых вод, глубину промерзания грунта, структуру грунта.

Близость залегания грунтовых вод можно определить по растительности: здесь она более зеленая и сочная, а среди растений часто встречаются болотные и влаголюбивые травы: камыш, щавель, мать-и-мачеха, хвощ, осока.

Не забыть и народный способ определения глубины залегания грунтовых вод: брали комок шерсти, обезжиривали его в мыльной воде и высушивали. Очистив от дерна кусок земли, клали на это место шерсть, а на нее сверху свежеснесенное яйцо. Сверху накрывали сковородкой или глиняным горшком, а поверх них — снятым дерном.

На следующий день после восхода солнца определяли результат. Если яйцо было сухим, а шерсть влажной — вода глубоко. Если и шерсть и яйцо сухие — воды близко нет или она очень глубоко. Если росой покрылись и яйцо и шерсть — вода близко. Следует заметить, что таким приемом следует пользоваться только в устойчивую сухую погоду.

По своему составу почвы делятся на глинистые, суглинистые, песчаные, супесчаные. Каждый тип грунта по-своему держит тепло и воду, что необходимо учитывать при строительстве погреба.

Существует простой способ относительно точного определения типа грунта — механический. Берут в руки комок влажной земли и раскатывают в ладонях в жгут, который затем сворачивают в кольцо. Если затея удалась — грунт глинистый. Если круг образовался, но имеются трещины — суглинок; если при раскатывании грунта он разламывается на куски — легкий сугли-

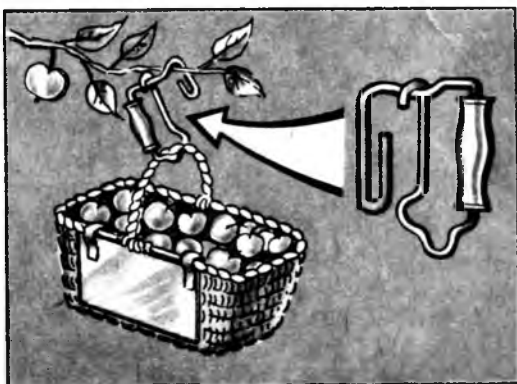


Рис. 7

нок, если жгут не образуется вовсе — грунт песчаный; такой грунт при строительстве хранилища используют для подсыпки под фундамент и устройство основания.

Глинистый грунт из-за своей высокой пластичности пропускает влагу, поэтому его используют для создания гидрозамков и экранов, он хорошо держит тепло.

Суглинки и супеси в зависимости от процентного содержания в них глины и песка по своим свойствам могут приближаться к свойствам глинистых или песчаных почв.

Хранилища могут быть постоянного или временного типа. Погреба и подвалы устраивают в местах, где нет близко грунтовых вод. Стены таких хранилищ выкладывают из кирпича или бетона, крыша утепляется сверху соломой или землей на высоту промерзания грунта. Помещения должны иметь приточно-вытяжную вентиляцию. Приточная и вытяжная трубы должны иметь задвижки. Приточная труба изготавливается из досок и имеет в сечении размер 25×25 см. Вытяжную трубу тоже желательно сделать из досок, но большего сечения: 35×35 см. Сверху она обязательно защищается козырьком от попадания осадков. Приточная труба устанавливается от пола и до высоты над хранилищем до 1 м.

В хранилищах из дерева устанавливаются стеллажи или полки шириной 0,5—0,6 м.

Временные хранилища — ямы, траншеи, бурты размещают, как правило, на несколько возвышенных площадках, укрытых от холодных ветров и защищенных от попадания грунтовых и талых вод.

В условиях дачи можно обойтись узкими траншеями и буртами без вентиляции,

если корнеплоды были хорошо просушены и охлаждены.

Размеры овощехранилища зависят от выращенного урожая. Например, если ширина траншеи для закладки плодов с переслаиванием песком или землей 0,7 м, длина произвольная, то высота слоя загрузки в среднем 0,5 м. Примерная толщина укрытия картофеля и других овощей землей в траншеях 0,7 м. В буртах укладывается слой соломы толщиной 10 см, затем слой земли 0,5 м.

Кроме указанных хранилищ, которые можно разместить только на даче или на усадьбе частного дома, овощи можно хранить в любых помещениях, где температура не падает ниже -2°C .

Огромное значение имеют меры дезинфекции хранилищ.

Хорошо уничтожают насекомых, плесень и гнилостные грибки пары, которые образуются от гашения хлорной извести. В бак или другую емкость кладут комки негашеной хлорной извести и заливают водой, быстро покидают помещение. Расчет извести: 2—3 кг на 10 м^2 помещения. Двери, люки и щели тщательно закрывают и уплотняют до полной герметичности. Погреб окуривается 1—2 суток, после чего тщательно проветривается. Для большей эффективности такой прием проводят 2—3 раза с перерывом в неделю. Не пренебрегайте мерами предосторожности: пары извести вредны для здоровья.

Хороший способ для дезинфекции погреба — окуривание его серой: горку серы сжигают на противне, но поскольку серный газ ядовит, то такой прием можно применять, если вход в погреб с улицы. Через 4—5 часов плотно закрытые двери погреба отворяют и тщательно проветривают помещение.

Перед закладкой плодов на хранение погреб изнутри следует побелить известковым раствором с добавлением медного купороса. После этого хорошо просушить и проветрить.

Летом деревянные стеллажи, полки, ящики желателно выносить на улицу, тщательно мыть горячей водой с мылом и содой, хорошо просушивать.

Участки, сильно пораженные грибом, можно выжечь паяльной лампой.

Стены хранилища рекомендуется промывать 10%-ным раствором медного или железного купороса или 3—5%-ным раствором алюминиевых квасцов.

Полную обработку хранилища следует закончить за месяц до укладки плодов на зимнее хранение.

При строительстве погребов следует использовать только здоровую и сухую древесину. Нельзя применять материалы, бывшие в употреблении, даже если внешне они выглядят здоровыми. Спорами древоразрушающих грибов почти всегда заражена древесина, пролежавшая 2—3 года под открытым небом. Не надежен и сухостойкий лес.

Самым дешевым и эффективным способом борьбы с грибами и плесенью на древесине можно считать обработку лесоматериала теплым табачным раствором. Готовят его так: берут 10 л воды и 10 минут кипятят в ней 500 г махорки или табачной пыли, а потом еще настаивают 3—4 часа. Такой вид обработки совершенно безвреден для человека и дает хороший результат. Этот настой можно использовать и для пропитки деревянных опилок при термоизоляции. После обработки опилки хорошо просушивают.

От гниения доски можно предохранить горячей олифой. Наносят ее кистью в несколько слоев. Очередной слой следует наносить после полной просушки предыдущего, а это не менее 3 суток.

На много лет предохраняет древесину от гниения слой живицы — еловой или сосновой смолы.

Не следует для борьбы с грибами применять битум или раствор поваренной соли. Польза от такой обработки недолговременна. Окраска деревянных поверхностей тоже дает небольшой результат.

При хранении овощей в погребе скапливаются газы, главным образом углекислый. При плохой вентиляции помещений его концентрация может достигнуть опасного для человека уровня — более 10%. Если в погребе не загорается спичка или угасает свеча — это признак загазованности овощехранилища. При выявлении вредных газов погреб следует тщательно проветрить. Если не работает вентиляция, поток воздуха можно создать искусственно. Для этого в погреб помещают на время ведро с горящими углями. Теплый воздух устремится вверх к выходу и создаст тягу воздуха. С этой же целью можно к веревке привязать старое одеяло или сноп соломы и быстро поднимать его и опускать через люк хранилища.

Температуру в подвале определяют спиртовым градусником, так как он безопаснее ртутного.

Но есть и старинный способ замера температуры. Воду наливают в блюдечко и следят: если вода замерзнет, значит, температура опустилась ниже 0° .

Влажность можно определить специальным прибором — психрометром. Но его нет в продаже. Остается прибегнуть к определению влажности на глазок.

Образование влаги начинается при 100% влажности. Если стены и потолок хранилища становятся сырыми и покрываются капельками влаги и плесенью, а овощи сверху увлажняются — влажность более 95%.

Образование конденсата и капель может быть и по другим причинам: скажем, плохо утеплен потолок. Для устранения этого необходимо утеплить потолок, при необходимости и стены, одновременно проверив, не нарушена ли гидроизоляция потолка и стен. Стоит обратить внимание и на работу приточно-вытяжной вентиляции.

Летом такой погреб обязательно должен быть обследован и отремонтирован.

Капли с потолка улавливают и уводят с помощью металлических зонтов из оцинкованного железа, полиэтиленовой пленки, с которых вода стекает в специальные желобки, а затем в любую емкость, скажем в ведро.

Если воздух в подвале очень сухой, то нужно завести ящики с песком и периодически его увлажнять. При влажности больше нормы следует поставить ведро с погашенной известью, которая впитает лишнюю влагу.

Если на вашем участке еще не построен погреб или в этом нет необходимости, хранить засоленные овощи можно в земляной яме или траншее (рис. 9). Стекланные банки можно хранить в таком погребе до наступления холодов. Вырывается яма или траншея на глубину большую, чем ваши емкости. Банки устанавливаются вплотную друг к другу. Вокруг ямы делают насыпь из земли. Крышу делают из листа фанеры, досок или другого жесткого материала. Вторую крышу кладут на земляной валик, а сверху прикрывают соломой или травой и грунтом так, чтобы крыша была наклонной для стекания воды.

Следует опасаться сильных морозов, так как при -6° и ниже банки могут лопнуть.

Погреб из старой ванны. Оригинальное небольшое хранилище для овощей можно сделать из старой эмалированной ванны (рис. 10). Оно надежно защищено от грызунов, в нем легко поддерживать чистоту.

Если корпус ванны, особенно эмалевое покрытие, имеет повреждения, следует принять меры для этого, чтобы не было

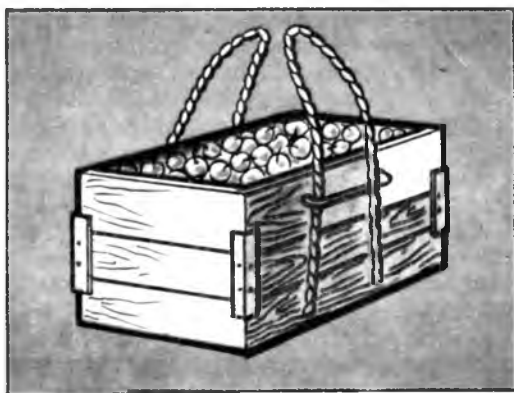


Рис. 8

ржавчины. Такие участки зачищают, обезжиривают наждачной шкуркой и зашпаклевывают, лучше эпоксидной шпаклевкой, которую можно приготовить на основе эпоксидной смолы, смешанной с наполнителем (тальк, порошок зубной). Перед нанесением слоя шпаклевки в нее добавляют отвердитель в соотношении 1:10. Следует помнить, что после этого состав через полчаса начнет схватываться и станет непригодным.

Ванну размещать можно под домиком, под верандой, под полом гаража, под летней кухней или сараем. Для этого вырывают небольшой котлован по размеру ванны, устанавливают ее вровень с землей, а сверху накрывают деревянным щитом с открывающимся небольшим люком. По щиту и люку прибивают стальную сетку с ячейкой не более 8 мм. Дополнительный слой в виде старого одеяла, тюка соломы или другого утеплителя позволяет хранить продукты до наступления холодов. Снаружи ванну окрашивают битумным лаком.

Курский «кувшин». С давних времен курские крестьяне хранили овощи и картофель в хранилищах, вырытых в земле и напоминающих по форме кувшин (рис. 11). В такой яме хорошо держится зимой нужная влажность и температура. Картофель не портится и не прорастает.

Если грунт глинистый, ямы выкапывают без дополнительного крепления грунта. На земле намечают круг диаметром 1 м и выкапывают горловину «кувшина». Вокруг входного отверстия выкладывают валик из глины, чтобы не попадала вода.

По мере углубления диаметр погребка увеличивают до 2—2,5 м. Общая глубина хранилища примерно 3 м.

А вот инженер из Красноярска Н.Савчук делится опытом постройки кирпичного «кувшина» (рис. 12).

Автор утверждает, что подобная конструкция имеет ряд преимуществ перед другими моделями. Отмечается простота и быстрота строительства, достаточная прочность и относительная дешевизна.

Вначале выкладывается котлован на всю глубину будущего «кувшина» (примерно 2,7—3 м) и диаметром примерно 2—2,5 м.

После этого грунт на дне уплотняется с введением небольшого количества щебня. Щебень присыпают слоем песка около 5 см, разравнивают его и еще раз уплотняют. На это основание укладывают два слоя полиэтиленовой пленки. Автор проекта рекомендует изготовить заранее большой полиэтиленовый «чулок» размером на весь погреб. Он будет являться гидроизоляционным слоем, отделяющим боковую засыпку от кладки кирпичной. Чтобы при работе пленка не порвалась, не следует защищать слоями рубероида, оргалита и др.

Стены кладут из кирпича, которого понадобится 700 штук. В цементно-песочный раствор добавляют немного глины для придания пластичности. Глину готовят заранее, замочив за 1—2 суток до кладки. В процессе работы все швы изнутри и снаружи тщательно затираются глиняным раствором. После того как кладка подрастет на 0,5—0,8 м, пленку снаружи прижимают к стенке, а шель между стенкой котлована и кладкой заполняют песчаным грунтом. После чего он уплотняется.

Снаружи погреб ведут постепенно, начиная с 14-го ряда. Для этого кирпичи ук-

ладывают с наклоном в сторону центра погреба, а растворную постель с наружной стороны кладки делают толще внутренней части. С 27-го ряда характер кладки меняется на обратный с таким расчетом, чтобы к концу кладки кирпичи приняли горизонтальное положение.

Автор такой кладки утверждает, что работа не представляет большой сложности, несмотря на кажущуюся на неопытный взгляд трудность. Периодически следует только проверять ровность и вертикальность стен с помощью рулетки и отвеса.

Кто не уверен в хорошем качестве работы, может заранее подготовить шаблон из куска фанеры или досок.

После завершения кладки все швы нужно тщательно затереть куском мешковины. После чего внутреннюю поверхность после просушки можно считать готовой для побелки.

Люк-лаз делается двойным из дерева. Лучше из сосны или лиственницы. Они устойчивы против влаги и плохо проводят тепло.

Чтобы предотвратить промерзание погреба при сильных морозах, верхнюю часть засыпки следует делать из сухих опилок в смеси с небольшим количеством негашеной извести, что отпугнет мышей.

Между верхней и нижней крышками лаза укладывается тюфяк, набитый мелкими стружками и опилками.

Пол в погребе бетонируется и делается покатым к центру. Толщина пола 5—10 см. После его затвердевания вся внутренняя поверхность «кувшина» белится известью с добавкой медного купороса.

Целесообразнее размещать такой погреб под гаражом или другой постройкой. Это защитит хранилище от влаги.

Рис. 9

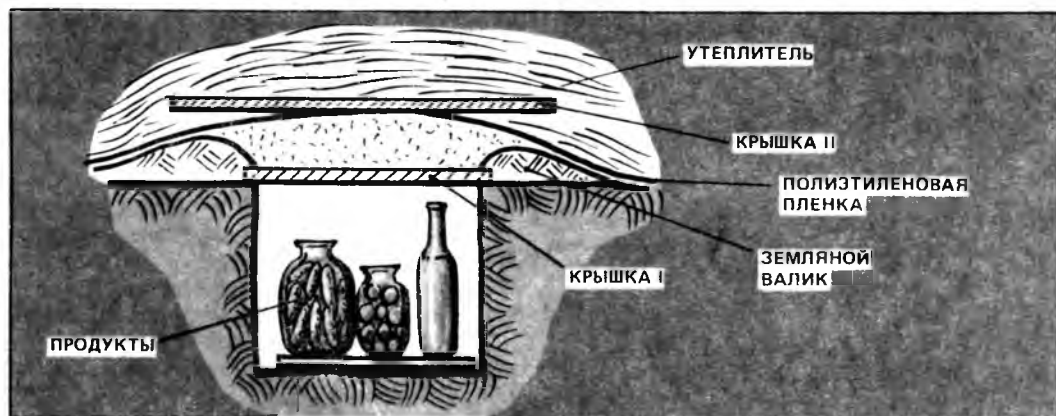




Рис. 10

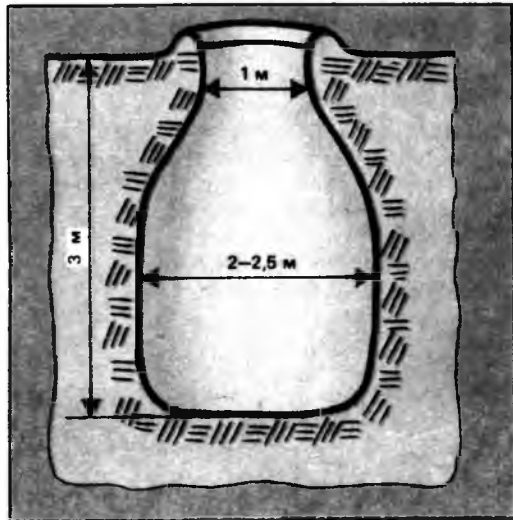


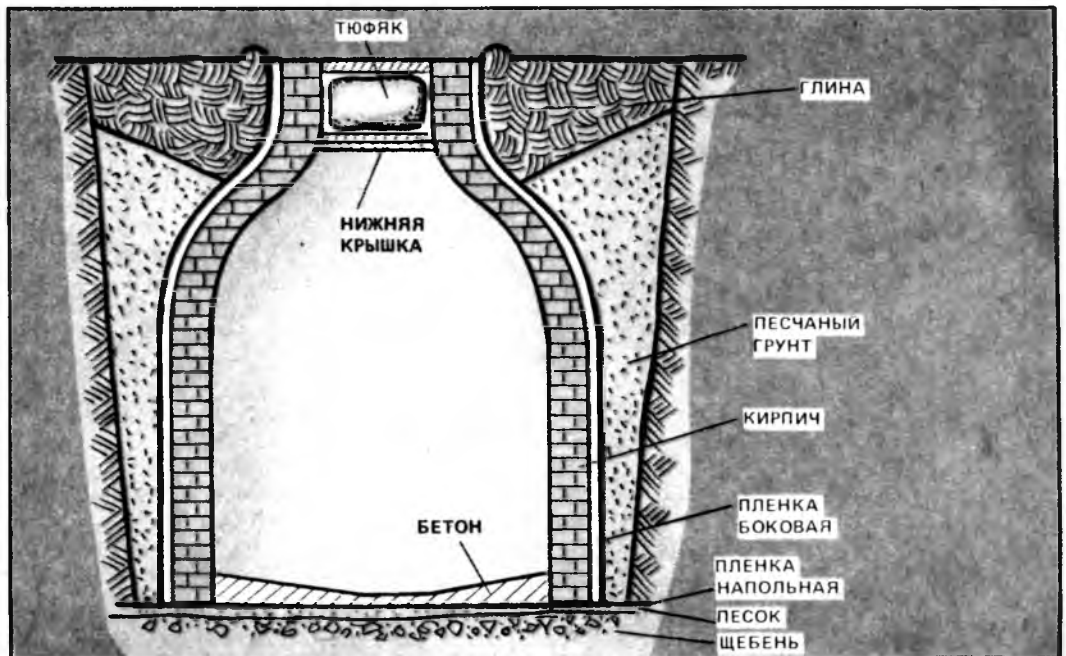
Рис. 11

Автор проекта утверждает, что в «кувшине» картофель и овощи сохраняются отменно. Этот погреб хорошо изолирован от грунтовых вод, не требует зимой специальной вентиляции. Хорошая вентиляция осуществляется в летнее время через открытый люк.

Погреб из железобетонных колец (рис. 13,а). Если есть возможность достать некондиционные железобетонные трубы заводского изготовления, то погреб можно сделать из них. В крайнем случае кольца можно отлить из бетона самому. Для этого потребуются сделать из листов железа опалубку (рис. 13,б). Для кольца диаметром в 1 м длина внутреннего кольца опалубки составляет 2,6 м. Длина наружного кольца около 3 м. Каждое кольцо состоит из двух половин. Расстояние между кольцами — 10 см. Высота колец — до 1 м. При монтаже колец во внутреннем кольце, в местах соединения болтами, вставляются деревянные прокладки, выбив которые, вы легко достанете внутренние полукольца при разборке опалубки после заливки бетона.

Бетонный раствор готовят на деревянном щите, или металлическом листе, или в корыте. Пропорции состава: цемент марки М400 — 1 часть, песок — 2 части, щебень мелкий — 4 части. Цемент должен быть качественным. Внутрь опалуб-

Рис. 12



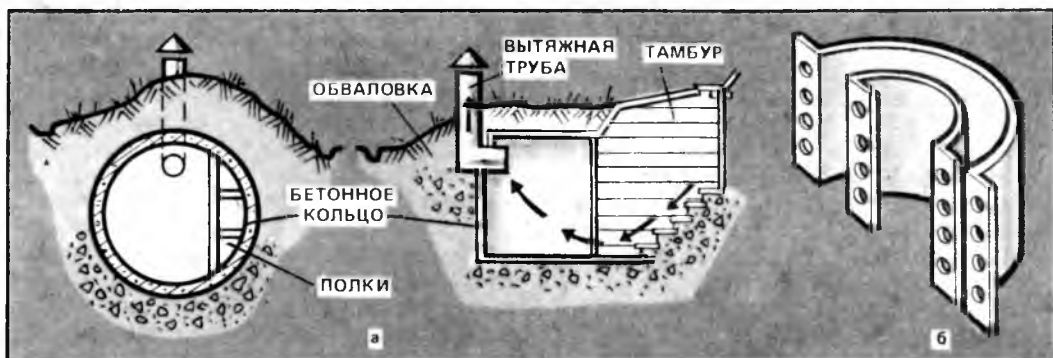


Рис. 13

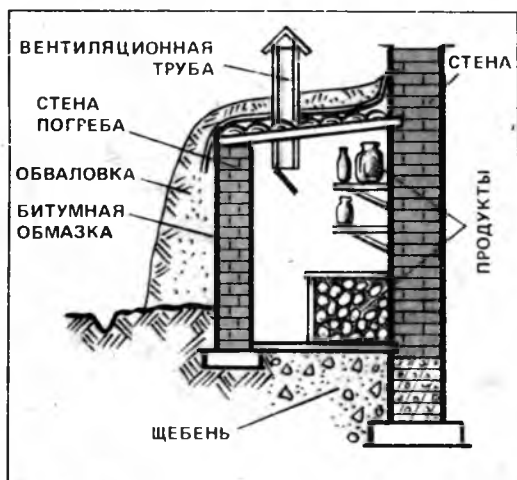


Рис. 14

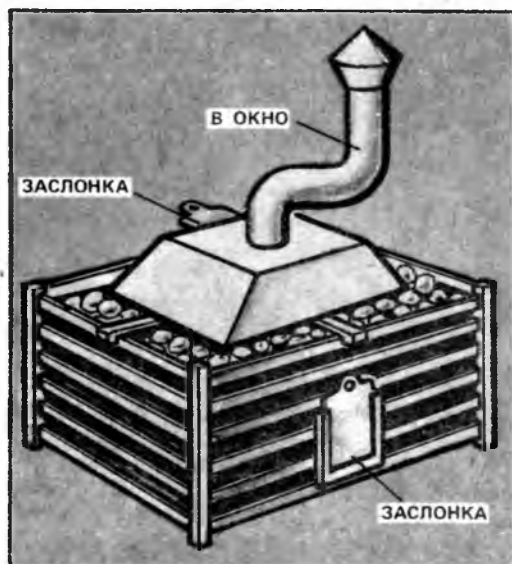


Рис. 16

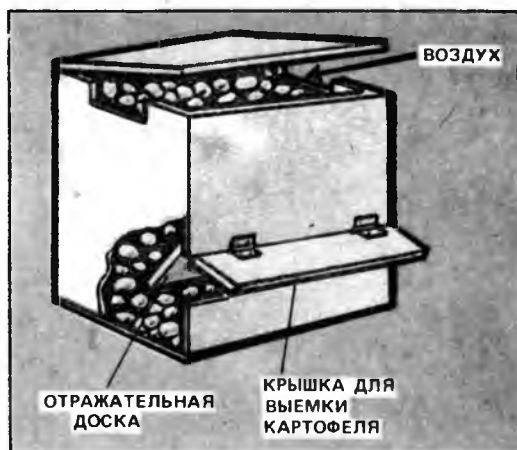


Рис. 15

ки помещается металлическая арматура из проволоки или металлических стержней нужной длины и конфигурации.

После засыпки бетонной смеси в опалубку ее хорошо уплотняют штыком лопаты и через 5—7 дней просушки опалубку снимают, разъединив болты.

Чтобы стенки трубы были водонепроницаемы, укладывать бетонную смесь необходимо тщательно, следя за тем, чтобы раствор был пластичным, а бетонная масса плотно заполняла все пространство опалубки.

В сухих местах можно делать погреба из самодельного кирпича-сырца. Берут глину, песок и измельченную солому. Сушат такой кирпич на солнце. Этот строительный материал самый доступный и дешевый для южных районов страны.

Пол также делают глинобитный, из густого теста, в который вдавливают неболь-

шие камни. Для гидроизоляции вокруг погреба следует сделать глиняный замок.

Из строительного кирпича делают и пристенные погреба (рис. 14). Дополнительную стенку кладут на цементно-песчаном растворе. Стены штукатурят раствором, а снаружи еще в два слоя покрывают горячим битумом. Пол делают из бетонного раствора. Толщина около 5 см. Потолочные брусья делают из горбыля, подогнанного друг к другу. Сверху накрывают слоем глины и рубероидом в 2 слоя. Вокруг обваловки устраивают канавку для отвода воды. На обваловку сажают траву.

Своеобразный ларь для хранения картофеля в квартире (рис. 15) придумал Н.Кривошеев. Будучи изготовлен из доборного материала и отделан снаружи фактурной бумагой (или ДСП), такой ларь не будет особенно мозолить глаза в прихожей.

А вот Н.В.Богатырев считает, что хранить картошку в подполе прямо на земле неправильно. Он сделал ларь (рис. 16) своей конструкции из планок. Сбоку имеется заслонка, через которую выбирается картофель. А чтобы картофель не задохнулся, умелец сделал вытяжку и связал ее железной трубкой с окном подвала.

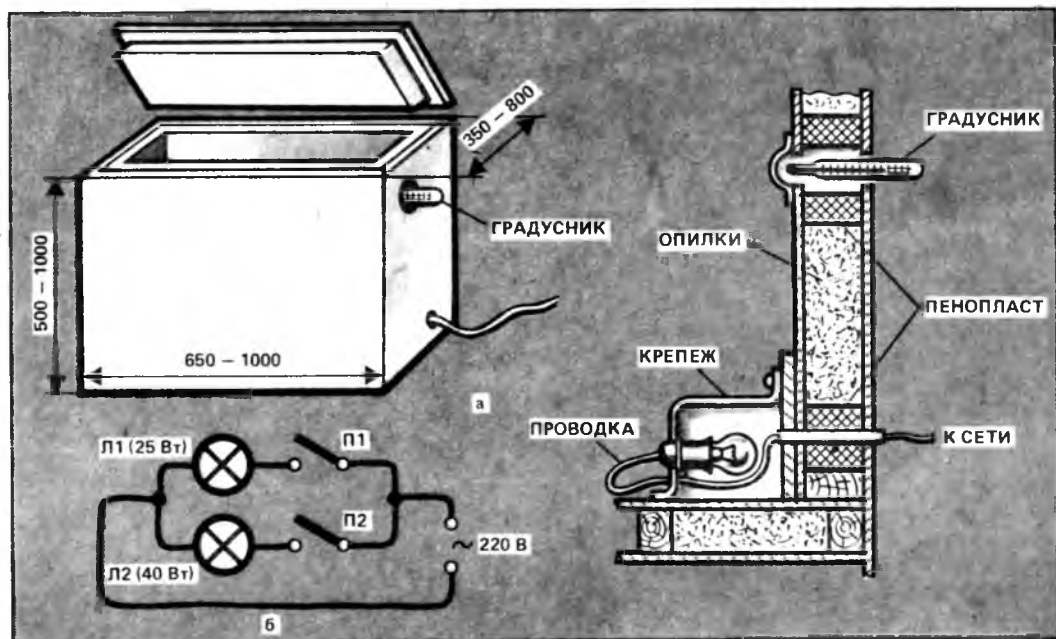
Дачную продукцию с успехом можно хранить в городской квартире на балконе или лоджии. Умельцы разработали немало вариантов таких хранилищ. Вот один из них.

В зависимости от размера балкона или потребностей строится ящик-контейнер (рис. 17,а), по внешнему виду похожий на тумбочку от ножной швейной машины. Для стенок используют любой подходящий материал: фанеру, ДСП, ДВП. Для тонких материалов каркас делается из деревянных брусков. Толщина стенок вместе с фанерой и утеплителем составляет около 80 мм. Между стенок помещают любой доступный теплоизолятор: опилки, вату, стекловату, резаную солому и др.

Крышку лучше сделать двойной с утеплителем, можно к одинарной крышке изнутри прикрепить старое ватное одеяло (по размеру внутреннего периметра ящика). Для гарантии можно в холодные дни дополнительно укрывать погребок старыми вещами.

Крышка может быть съемной или открывающейся на шарнире. В ней просверливается несколько отверстий диаметром 25—30 мм. К крышке прибиваются брусья с пазами, в которых передвигается фанерка с отверстиями. Передвигая фанерку, мы открываем или прикрываем отверстия, чем обеспечивается нужный температурный режим и воздухообмен. При необходимости может быть применен обогрев электролампочками мощностью 25 и 40 Вт (рис. 17,б). Лампочки рекомендуются запараллелить и использовать два

Рис. 17



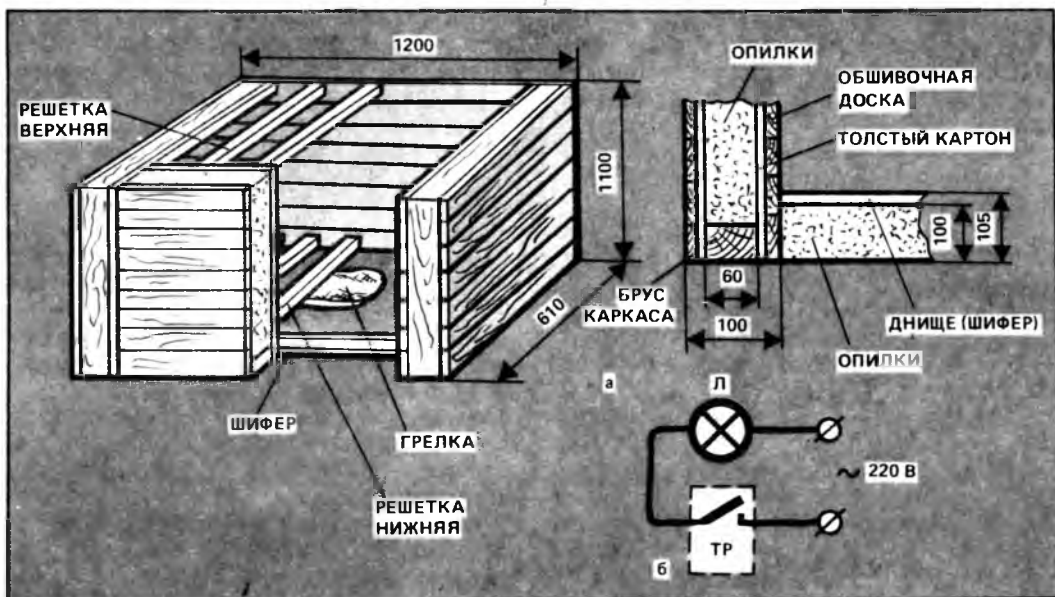


Рис. 18

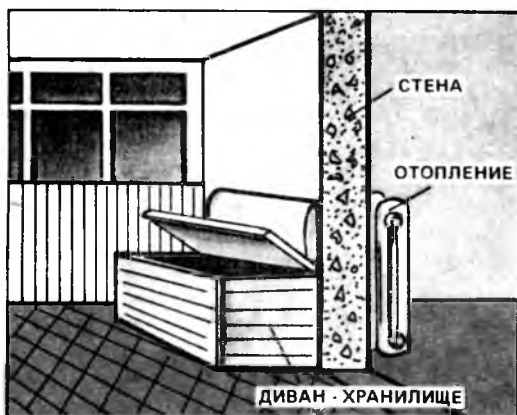


Рис. 19

переключателя, что расширяет возможности до трех температурных режимов.

Внутри хранилища можно установить градусник или вывести его шкалу наружу. При необходимости могут быть установлены полки или сделаны индивидуальные дверки.

А вот У.Хасанов из Казани предлагает свой вариант балконного погреба (рис. 18,а). Для его постройки он использовал тарные дощечки толщиной 10—15 мм, упаковочный картон, опилки, лист шифера или асбоцемента. Как и в первом случае, стенки делаются двойными из заранее собранных щитов, между которыми поме-

щаются два листа толстого картона, а между ними засыпаются опилки. Под днище, которое сделано из куска шифера, тоже насыпаны опилки. При сборке стенки в стыках для улучшения герметичности желательно проложить тонкий поролон.

На расстоянии 40 мм от днища закрепляется решетка из деревянных реек 25×50 мм. Автор конструкции утверждает, что наличие плотной крышки необязательно. В определенных условиях на ней может образоваться конденсат, что нежелательно. Поэтому сверху, ровень со стенами, устанавливается еще одна решетка, поверх которой укладывается старое одеяло или телогрейка.

Нагревателем может служить электрогрелка мощностью до 60 Вт с питанием от обычной сети. Температура внутри погреба определяется биметаллическим тепловым реле ТР (рис. 18,б), отрегулированным на +1 ... +3°С.

Балконный диванчик-овощехранилище (рис. 19). Такой погребок можно устроить на любом балконе или лоджии. Единственным неременным условием является наличие отопительной батареи по другую сторону стены, т.е. в смежной комнате.

Опыт показывает, что при хорошей изоляции овощи успешно переносят в нем довольно суровые зимы.

Каркас дивана собирается из деревянных реек сечением 50×50 мм и прикрепляется к стене шурупами с дюбелями. Изнутри емкость обшита листами пластика

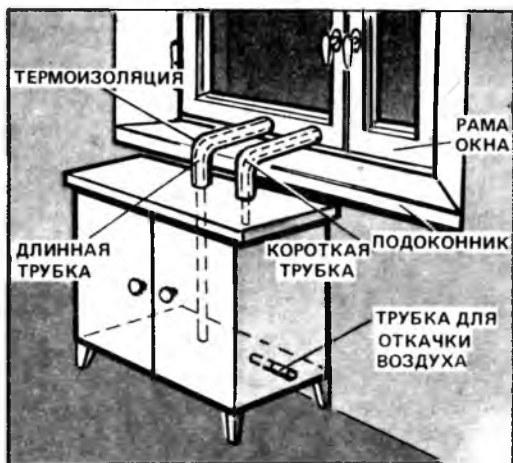


Рис. 20

или в крайнем случае фанерой толщиной 5 мм, снаружи — дощечками, подкрашенными морилкой, обожженными паяльной лампой и покрытыми лаком. Пространство между обшивками может быть заполнено любым теплоизоляционным материалом (пенопласт, опилки и др.). Дно также выложено слоем пенопласта и обшито пластиком. Посередине ящика устанавливается поперечная перегородка. Отсеки снабжены крышками из ДСП или листовой фанеры толщиной 10 мм, размером 1200×480 мм. Впрочем, размер может быть и другим в зависимости от размеров вашего дивана. Крышка сверху покрывается поролоном толщиной 20 мм и обтягивается кожзаменителем. Она служит сиденьем дивана. С целью термоизоляции крышка изнутри оклеена по контуру полосками поролона или войлока сечением 10×15 мм. Спинка дивана прикрепляется к стене такими же шурупами на дюбелях, что и каркас.

Стол-холодильник (рис. 20). Это может быть кухонный закрытый стол, стоящий у окна. Внутренняя поверхность стола теплоизолируется древесностружечной плитой толщиной 12 мм и слоем толстого картона.

На небольшом расстоянии от дна закреплена деревянная полка с отверстиями для вентиляции воздуха. На ней хранятся овощи. Посредством двух дюралевых труб от старой раскладушки внутренняя полость сообщается с улицей. Одна — короткая — оканчивается прямо под столешницей. Вторая — длинная — достает почти до дна.

Трубы утепляются поролоном и выводятся наружу через отверстия в раме ок-

на. Все щели замазываются шпаклевкой и окрашиваются в нужный цвет. На лето, если возникает необходимость, открывают окна, теплоизоляцию снимают. Зимой, при сильных морозах, концы труб следует заткнуть ватой. Холодный воздух продолжает охлаждать только трубы, что вполне достаточно для сохранения плодов.

При необходимости быстро снизить температуру в столе можно воспользоваться пылесосом. Шланг подсоединяют к отверстию в боковой стене стола и отсасывают из емкости теплый воздух, который заменяют уличным холодным.

Борьба с грызунами

У крыс и мышей завидный аппетит. С учетом многолетности семей грызунов можно с уверенностью сказать, что за несколько месяцев зимнего хранения овощи могут быть съедены и испорчены в довольно значительном количестве. Да и запах от следов их пребывания в погребе чего стоит!

Грызунов можно отловить, можно отпугнуть или отравить.

Следует учитывать, что крыса очень хитрое и осторожное животное и не всегда клюет на примитивные человеческие уловки. Вот несколько проверенных способов борьбы с грызунами.

Во время подготовки помещений для хранения овощей следует принять меры от появления грызунов. Для этого имеющиеся норы бетонируют, засыпают битым стеклом, забивают камнем, а входы в приточно-вытяжные трубы заделывают металлической мелкой сеткой.

За две недели до закладки продукции помещение следует продезинфицировать раствором формальдегида или хлорной извести.



Рис. 21

Для отпугивания мышей и крыс используют формалин, запах которого грызуны не переносят. Не любят они и запах жженой резины. Можно взять несколько кусков старой автошины и в старом ведре сжечь на огне, используя, скажем, паяльную лампу. Операцию проводят до закладки овощей в погреб.

Покинут помещение грызуны и после того, как возле их норки вы положите подсушенные растения дикой мяты или черного корня.

Умертвить крысу можно негашеной известью, размешанной с сахаром. Рядом с закусочной помещают емкость с водой. Порции съеденной извести вызывают у крысы жажду. Напившись воды, крыса уходит умирать. Остальные после этого покидают помещение. Из множества изобретенных человеком мышеловок одной из удачных конструкций можно признать следующую (рис. 21).

Берется старое, но без дырок ведро, у которого снимают ручку. А в отверстия проушин помещают круглую деревянную палку, она может вращаться. В середине ее закрепляют другую планку — поперечную.

Получается вращающаяся крестовина. Ее следует уравновесить с одной стороны приманкой, с другой — любым противоядием, скажем, намотанной проволокой. В качестве приманки можно взять кусочек сала или сыра. Ведро наполняют водой и приставляют наклонный «трап» со стороны ушка.

Мышь выскакивает на дощечку к приманке, равновесие нарушается, зверек падает в воду.

Можно, конечно, использовать и ядовитые приманки, но с ними лучше не связываться, особенно если вы берете на дачу детей или домашних животных.

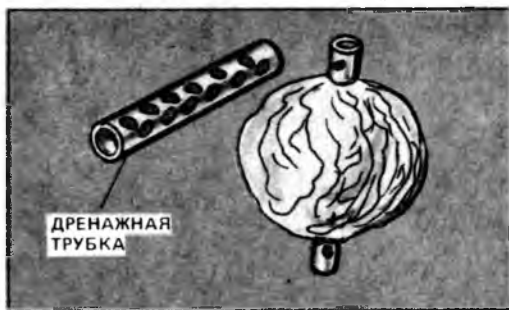


Рис. 22

Через эту трубку капуста «дышит» кислородом и хорошо сохраняется.

Чеснок. Чеснок можно опустить на несколько секунд в расплавленный парафин или воск, дать ему просохнуть, затем сложить головки в капроновый чулок и подвесить в сухом месте.

Интересный способ хранения чеснока распространен в Дагестане. Секрет в том, что чеснок подсушивают как обычно, а затем аккуратно над пламенем свечи или газовой горелки обжигают корни.

Хорошо можно сохранить чеснок и в постном масле. Для этого головки очищают, заливают растительным маслом с верхом, стеклянную банку на хранение ставят в холодильник. Чеснок хранится долго, вплоть до нового урожая. Масло же от чеснока приобретает вкусный запах и хорошо идет для заправки салатов и жарения рыбы.

Хранить чеснок можно и по-другому: пересыпав мукой и сложив в стеклянную банку. Сверху насыпать слой муки толщиной 2 см. На закладку, естественно, берут здоровый хорошо просушенный чеснок. Хранят банки в кухонном шкафу. Чеснок до нового урожая можно хранить и в кастрюле, на дно которой насыпана соль крупного помола слоем 3 см. Сверху укладывается слой чеснока. Затем опять слой соли и т.д. Продукты должны быть абсолютно сухими. Посудину хранят в погребе.

Лук. Наилучшей сохранностью отличаются хорошо вызревшие с сухими кроющими чешуйками острые сорта лука. Лук можно хранить в ящиках или корзинах емкостью до 20 кг, на стеллажах слоем до 7 луковиц. Оптимальная влажность воздуха — 75 процентов. Опасно отпотевание и повышение влажности продукта. В этих условиях возможно прорастание и поражение гнилью.

Наиболее благоприятная температура хранения лука минус 1—3 градуса, но хо-

Овощи на столе — от урожая до урожая

Условия хранения плодов и овощей даны в таблице

Капуста. Интересное приспособление для хранения кочанов капусты придумал москвич А.М.Рукавишников. Он берет металлическую некоррозирующую трубку подходящего размера и диаметра, просверливает в ней множество отверстий, затем в кочане просверливает отверстие сквозное и вставляет в него трубку (рис. 22).

Условия хранения плодов и овощей

Вид плодов	Температура воздуха, °С	Влажность, %	Замерзание, °С	Срок хранения
Фрукты				
Яблоки (зимн.)	0,5...—1	85—95	—1,7...—2,5	5 мес
Груши	0...—1	85—90	—1,3...—1,9	1—4 мес
Персики	0...—0,5	85—90	1,1...—1,6	2—6 нед.
Абрикосы	—0,5	85—90	—1,2...—1,7	2—4 нед.
Сливы	0...—0,5	85—90	—1,8...—1,9	1—2 мес.
Вишни	0...—0,5	85	—2,3	3—4 нед.
Черешня	0...—0,5	85	—1,7	2 нед.
Виноград	0...—1	85—90	—2,1	1—4 мес
Земляника	0	85	—0,8...—1,7	2—3 дня
Малина	0	90—95	—0,9	2—3 дня
Смородина	0	90	—2,0	3—5 дней
Овощи				
Картофель	1...—3	80—85	—1,5...—2	4—6 мес.
Капуста бел.	0...—1	90—95	—2...—3	4—5 мес
Капуста цв.	0...—1	85	—1,3...—2	2—3 нед.
Свекла, морковь	0...—2	85—95	—1,2...—1,8	4—6 мес
Томаты зрел.	0...—2	80—85	—0,9	1—3 нед.
Баклажаны	0...—2	80—85	—0,9	2—3 нед.
Арбузы	2...—3	80—85	—1,7	1—1,5 мес
Огурцы	0...—1	85—90	—0,3	1—2 нед.
Лук репчатый	0...—1	80—85	—2,1	5—6 мес

рошо он сохраняется и при комнатной температуре: достаточно подвесить его на кухне в капроновых чулках.

Хранят лук в сухом месте сплетенным в косичку или в венки. А вот раньше на Урале лук хранили так: брали крепкую, но не толстую бечевку или шнур и вокруг него завивали концы перьев лука. Загнутый конец лука обматывали шпагатом плотно, но так, чтобы не перерезать перья. Подвязанные луковички распределяли вокруг шнура, длина которого может быть до 3 м. Связка выглядит как на выставке, и лук хорошо сохраняется.

Можно хранить лук в земляной канавке, выкопанной на огороде в высоком месте, которое не заливается талыми водами. Траншею роют на глубину двух лезвий лопаты и ставят туда ящики с высушенным луком. Ящик накрывают мешковиной и засыпают землей. Сверху землю нужно накрыть толем или клеенкой, чтобы не попала дождевая вода.

Лук-севок хранят в сухом месте в ящиках на стеллажах в разных температурных режимах: сначала при 18—20 гра-

дусах, затем в холодный период при минус 2, а ранней весной опять переходят к теплоте хранения при 18—20 градусах.

Морковь. Морковь убрать с грядки лучше в сухую погоду. Закладывают ее в хранилище чистой и сухой. Лучшая среда хранения для моркови — песок. В такой «упаковке» она долгое время остается крепкой и сочной. Если нет условий для такого хранения, морковь можно хранить в пленочном мешке. Горловину при этом не завязывают.

Морковь очень любят грызуны. Для ее защиты и сохранности можно ставить мышеловки или травить грызунов, а можно обнести место хранения сеткой с мелкой ячейкой.

Во время хранения морковь может быть подвержена гнилям: черной, серой и сухой.

Возбудитель черной гнили передается через почву, семена и послеурожайные остатки. Поэтому в хранилище следует поддерживать чистоту.

При черной гнили плод остается твердым, но на поверхности появляются темные вдавленные пятна, которые при повышенной влажности могут покрываться серо-зе-

ленным налетом. Здоровые участки резко отличаются от больных. На срезе больной участок имеет угольно-черный цвет.

Серая гниль тоже приносит немало огорчений. Болезнь «гуляет» от больных к здоровым и может уничтожить весь урожай. Участки плода, пораженные серой гнилью, загнивают и покрываются серым пушистым налетом.

При обнаружении очагов заболевания следует сделать переборку плодов.

Белая гниль способна не только попортить морковь, но и погубить запасы репы, сельдерея, петрушки и др. При этом заболевании окраска корнеплода не изменяется, но поверхность осклизывается и размягчается. Залог сохранности — хорошо просушенный, опрысканный формалином и побеленный погреб.

Хорошо хранить овощи в полиэтиленовой емкости (рис. 23), утверждают изобретатели А.М. Стаховский, А.М. Рукавишников и Д.С. Калачев. Свеклу или морковь без повреждений и следов болезни помещают в полиэтиленовый контейнер и сверху не полностью засыпают песком, предварительно смешанным с гранулированным перлитом в соотношении 3:1. Овощи хорошо сохраняются благодаря хорошим влагопоглощающим свойствам состава.

А я делаю так: беру большой целлофановый кулек, в который насыпаю сухие опилки на толщину 5 см. Затем в этот пакет ставлю другой поменьше, в котором находятся качественные овощи, морковь например. Пространство между стенками большого и малого пакета засыпаю опилками. Верхний пакет, как и внутренний, сверху плотно завязываю шнурком. Набор таких утепленных емкостей помещаю в траншею, вырытую в земле. Пакеты засыпаю сверху землей так, чтобы верхняя часть пакета немного выглядывала. Для защиты траншеи от влаги сверху покрываю куском рубероида или другого водо-

непроницаемого материала, углы которого придавливаю камнями, чтобы покрытие не унесло ветром.

Зимой, отгибая часть рубероида за торчащий целлофан пакета, достаешь хорошо сохранившиеся овощи. Опилки и рыхлая сухая земля надежно берегут от холода овощи.

Яблоки. После уборки плоды погружают в 4-процентный раствор хлористого кальция на 7—10 минут с добавлением 1-процентного раствора крахмала, который удерживает на поверхности плода хлористый кальций. Есть еще одна тонкость. Температура воды раствора должна быть 2—4 градуса, что способствует замедлению «дыхания» плодов. Нужную температуру можно обеспечить кусками льда, приготовленного в морозильной камере холодильника или во время его замораживания.

Обработанные таким образом яблоки оборачивают бумагой, помещают в опилки или песок, где они будут изолированы от света, перепадов температуры и влажности. Если погреб сухой, то опилки или песок следует несколько увлажнить.

Хорошие результаты дает хранение яблок в целлофановых мешках. Они могут быть любого размера: от кульков на 3—4 килограмма до крупных мешков из стандартного рукава пленки. Полиэтиленовая пленка не пропускает воздух, это ее качество и используется для хранения плодов. Дело в том, что яблоки при хранении потребляют кислород и выделяют углекислый газ. Со временем кислорода в упаковке становится все меньше, а углекислого газа — больше. Сроки хранения за счет этого продлеваются. Да и потери массы яблок при хранении в полиэтиленовом пакете значительно меньше.

При изготовлении больших мешков из рукава пленки нижний конец ее запаивается, на дно помещается картон, упаковки придадут форму ящика. После наполнения мешка плодами пленку плотно прижимают к яблокам, а верхний конец плотно завязывают. Главное, в мешке должно остаться как можно меньше воздуха. Если вам каким-нибудь способом удастся откачать воздух из мешка, ваши яблоки сохранятся отлично до весны.

Хорошо сохраняются яблоки в ящиках, зарытых в землю. Снимают на хранение здоровые, не поврежденные и не перезрелые плоды без следов плодовой гнили в полотняную сумку. Укладывают с осторожностью, чтобы не снять верхний налет. Затем яблоки слоями укладывают в плотный картонный или деревянный



Рис. 23

Сушка плодов и овощей

ящик емкостью с ведро. Между слоями яблочек укладывается газетная бумага в два слоя. Ящики ставят друг на друга. Сверху яма накрывается фанерой или досками и засыпается землей. Чтобы земля не намокла и не замерзла, сверху ее можно укрыть толем, бурьяном или ботвой. Глубина ямы — до метра. Средняя толщина верхнего слоя — 15 см. Хорошие результаты хранения обеспечиваются за счет устойчивого режима, близкого к оптимальному.

Как сохранить фрукты и овощи в холодильнике. Перед помещением фруктов и овощей в холодильник их предварительно обрабатывают. Овощи на 2—3 минуты опускают в кипящую воду, охлаждают проточной водой и дают полностью просохнуть. После чего в целлофановой воздухопроницаемой упаковке помещают в морозильную камеру.

А вот шпинат хранят в твердой упаковке или посуде.

Фрукты перед закладкой в холодильник сортируют, тщательно моют, чистят, удаляют косточки, ягоды подсахаривают, очищенные груши и яблоки бланшируют 2—3 минуты. Другие ягоды заливают 40-процентным раствором сахара. Хранят фрукты в холодильнике в пластмассовой посуде или плотных пакетах.

Оттаивают плоды в кипящей воде и варят несколько меньше, чем свежие.

Второй вариант. Фрукты и овощи перед закладкой в холодильник очищают, тщательно моют и хорошо просушивают. После этого упаковывают в целлофановые мешочки.

Такие овощи, как шпинат, горох, фасоль, перед фасовкой кладут в дуршлаг и опускают в кипящую воду на 3—4 минуты.

Фрукты можно подсластить сахарным сиропом или пудрой. Горловины мешочков после этого перекручивают и завязывают резинкой. Горловину можно и завязать горячим утюгом, предварительно положив на свариваемые участки по узенькой полоске фольги. Если овощи помещены в пластмассовые коробки или кастрюли, их следует накрыть крышками и торцы обмотать липучей или изоляционной лентой.

Емкости помещают в испаритель или морозильную камеру и переводят регулятор температурного режима на максимальный уровень на 36 часов. За это время фрукты и овощи должны полностью заморозиться. Холодильник переводят вновь на нормальный цикл.

У хорошего хозяина не пропадает ни один плод, даже падалица. Также плоды можно засушить на зиму. Конечно, придется немного повозиться: и помыть упавшие яблоки, и порезать, и высушить правильно, чтобы не испортили продукцию ни дождь, ни плодовые мухи. Краснодарец М.Г. Чудаков предлагает изготовить садоводам простой по конструкции резак (рис. 24) для измельчения плодов семечковых культур. Это широкозахватное устройство нарезает плоды на дольки толщиной 3—7 мм. Устройство позволяет еще и нанизывать нарезанные плоды на металлические спицы или капроновые шнуры.

Для этого резак, состоящий из рамки с параллельно закрепленными ножами (старые полотна от ножовки по металлу) опускается за ручку вниз. Разрезав плод на равные дольки, он удерживает его, что позволяет проколоть дольки спицей.

Для большей производительности резак снабжен пружиной, которая возвращает рамку в верхнее положение. Если плоды перезрелые или мягкие, можно их нанизать сразу на две спицы или нити, расположенные друг от друга на расстоянии 6—8 мм.

Для сушки плодов Чудаков придумал сушилку (рис. 25). Она представляет собой деревянную, вертикально распо-

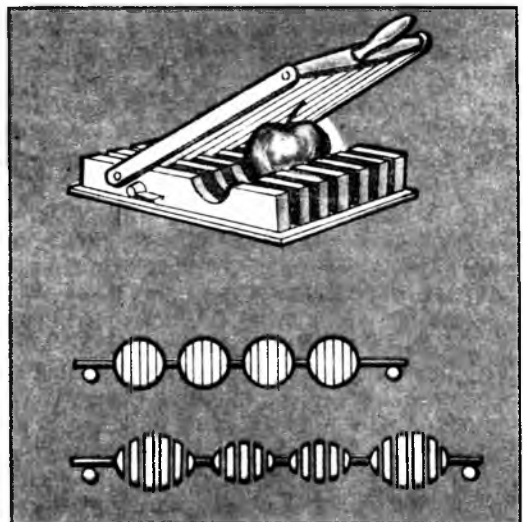


Рис. 24

женную раму с выступами для укладки спиц с нанизанными плодами. Для защиты от дождя сверху рамы установлен козырек. Он же затеняет плоды от воздействия прямых солнечных лучей. Для лучшего прогрева воздуха возле плодов сушилку выкрашивают в черный цвет. Преимущество такой сушилки в том, что ее можно разместить где угодно: на стене дома, на фронтоне крыши или даже на поверхности печи, если сделать раму из металла.

Существует и более сложная конструкция сушилки (рис. 26). Из теса или фанеры сколачиваются два ящика размером $1 \times 0,5$ м. Высота одного ящика 20 см, другого — 40—50 см. Дно первого ящика покрывается слоем опилок, поверх которого укладывается лист кровельного железа черного цвета. Верхняя часть ящика застекляется. Другой ящик сверху застекляется двумя слоями стекла с зазором между ними 1 см. Внутри его на специальных полозьях-направляющих помещается железный противень.

В саду на солнечном месте на 4 столбиках устанавливается высокий ящик. Со стороны, максимально освещаемой солнцем, вплотную под углом 40° устанавливается низкий ящик.

Сушилка работает автоматически. Относительно холодный воздух через щели в нижнем торце низкого ящика поднимается в теплый ящик. Здесь он нагревается и через щели в торце проходит во второй ящик. Подсушив плоды, воздух через верхние щели в торце толстого ящика выходит наружу.

В осеннюю непогоду легче сушить плоды, используя искусственный подогрев. Например, М.Шейнин предлагает сушить грибы и плоды над газовой плитой (рис. 27). Для этого на высоте 70—80 см надо повесить металлическую решетку, рассыпать нарезанные плоды или грибы и включить конфорки на слабый огонь.

Сушить овощи и грибы можно и в духовке. Грибы режут на куски, как и плоды, и нанизывают на металлические стержни. Для сушки мелких плодов или ягод на стержни кладут сетку.

Легкую, простую по конструкции, весьма эффективную сушилку придумала О.А.Перова (рис. 28). Она изготавливается в виде жесткого каркаса из металла и дерева на колесиках. Верх и боковины обтягиваются пленкой. Труба также делается из пленки.

Подготовленные к просушке плоды насыпаются на площадку, сверху над ними накачивается сушилка. Солнце нагревает

воздух внутри пленочного кожуха, и плоды высыхают.

При сушке разных по размеру плодов возникает необходимость менять расстояния между стержнями, на которых нанизаны плоды. Выход нашли А.Х.Барский и И.М.Шульга. Они в своем устройстве фиксируют концы стержней защелкой. Такая сушилка проста и дешева в изготовлении, занимает мало места.

Можно вялить плоды впрок в тени, на свежем воздухе, можно сделать специальную сушилку из жести. Внизу устанавливается тепловентилятор, а в верхней части корпуса монтируется задвижка, с помощью

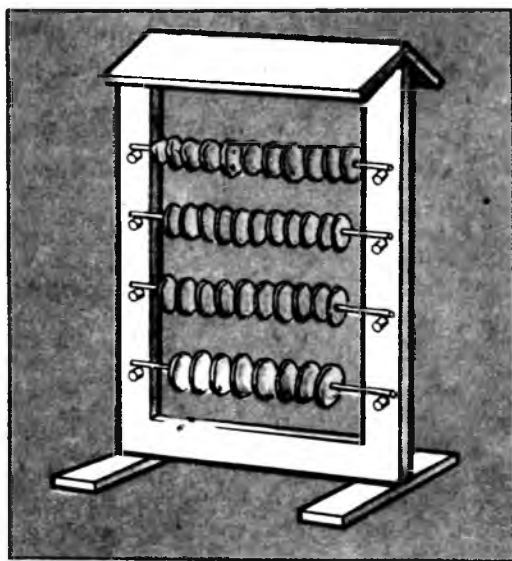


Рис. 25

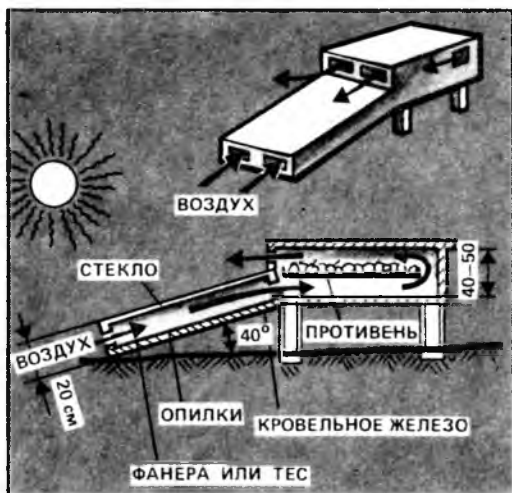


Рис. 26

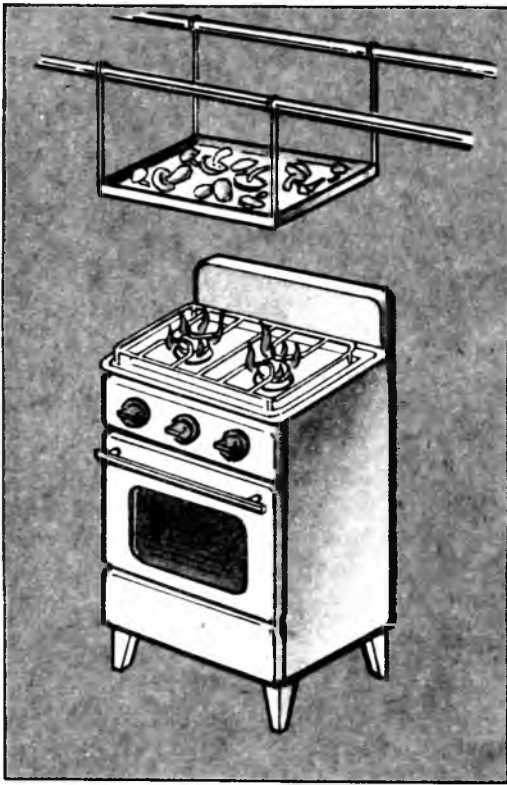


Рис. 27

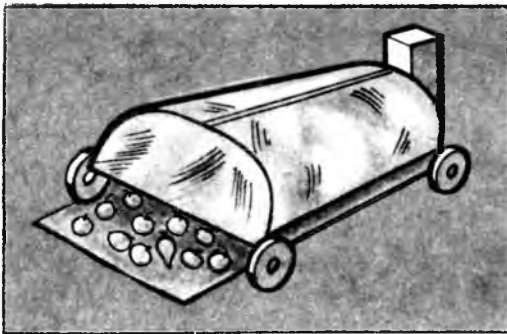


Рис. 28

которой регулируется температура воздуха внутри короба. Такой легкий сушильный шкаф можно использовать и в домашних условиях, устанавливая его на газовую плиту. В этом случае сверху корпуса нужно будет сделать вытяжку для горячего воздуха, которую соединяют трубой с вентиляционным отверстием на кухне.

Из сушеных листьев можно приготовить смесь, скажем, укропа, эстрагона, петрушки, сельдерея и кориандра. Смесь

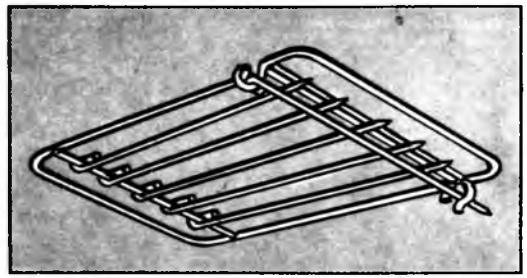


Рис. 29

хорошо хранить в коробочке с крышкой. А вкус вы можете оценить сами.

Горошек. Можно высушить и зеленый горошек. Его очищают от створок, опускают в кипящую воду на 2 минуты, после этого сушат при температуре 60—70 градусов. Сушеный горошек сохраняет зеленую окраску.

Картофель. К этому приему прибегают в случаях, когда нет условий для хранения картофеля или картофель не может быть помещен в погреб для хранения из-за частичной порчи или повреждений.

Перед сушкой клубни необходимо вымыть в 2—3 водах и рассортировать по размеру на крупный, средний и мелкий. Затем картофель проваривают до полуготовности: средний и крупный — 10—15 минут, мелкий — 8 минут. Готовность определяют практическим путем: берут на пробу клубень и очищают его от кожицы, которая должна сниматься с усилием.

Переваривать картофель не рекомендуется. Порезанный дольками картофель сушат в духовке при небольшой температуре. При втором варианте картофель также моют, очищают, режут на дольки толщиной в 2 спички. Затем заворачивают в чистую ткань или марлю, погружают в кипяток на 1—2 минуты. Затем мешочек вынимают, дают горячей воде стечь, остужают под струей холодной воды, подсушивают в духовом шкафу.

Так же сушат столовую свеклу. Ее отваривают до полуготовности, корнеплод остужают, нарезают дольками и затем сушат.

Содержание

Л.А. Ерлыкин. И жестянщик, и медник 3
Ю. А. Артемьев. Что собрали — сохраним 14
Л.А. Петров. Химия в саду (Сад без ядохимикатов) 34

СОВЕТЫ, ИДЕИ, РЕЦЕПТЫ.

Что ели наши предки на первое блюдо
Из советов Елены Молоховец 48
В.В. Маркин. Сделаем колбасу сами 55
В.В. Логинова. Пейте на здоровье!
(Напиток из овощей, ягод и фруктов) 65
В.В. Маркин. Пчелиный улей.
Продукты пчеловодства 83

СТРОИТЕЛЕМ НЕ РОЖДАЮТСЯ

Л.А. Ерлыкин. Гараж из армоцемента 91
В.А. Волков. Пластмассовые трубы 96

УМЕЛЬЦЫ — УМЕЛЬЦАМ

Маленькие хитрости 111
Клеи, замазки и цементы 116
Ждем ответа 143

Людвиг Андреевич Ерлыкин
И ЖЕСТЯНЩИК, И МЕДНИК

Юрий Александрович Артемьев
ЧТО СОБРАЛИ — СОХРАНИМ

Заместитель главного редактора **И.В.Кашенков**
Ст. научный редактор **В.В.Маркин**
Редактор **О.Г.Жукова**
Мл.редактор **Н.А.Сергеева**
Худож.редактор **М.А.Бабичева**
Художники **А.А.Смирнов, Б.В.Грошиков**
Техн.редактор **Т.Н.Веденева**
Корректор **Л.М.Агафонова**

ИБ № 12252

Подписано к печати 09.02.93. Формат бумаги 70×100 1/16. Бумага газетная.
Гарнитура «Таймс». Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,70.
Усл. кр. -отт. 23,72. Уч.-изд. л. 13,01. Тираж 1165000 экз. Заказ 1637. С—160.
Издательство «Знание». 101835, ГСП, Москва, Центр, проезд Серова, д.4.
Индекс заказа 934901.
Ордена Трудового Красного Знамени Чеховский полиграфический комбинат
Министерства печати и информации Российской Федерации.
142300 г. Чехов Московской области.

ГУМАНИТАРНЫЙ ФОНД "ЗНАНИЕ" им. С.И. ВАВИЛОВА

• ОБЩЕСТВО "ЗНАНИЕ" РОССИИ •

Индекс 70197

СОЗВЕЗДИЯ



ЛОТЕРЕЯ

ДЕНЕЖНЫЕ ВЫИГРЫШИ ОТ 1000 до 500000 РУБЛЕЙ
ВЫПЛАЧИВАЮТСЯ ДО 1 ИЮНЯ 1993 ГОДА
ВЫИГРЫШИ ОТ 20 ДО 100 РУБЛЕЙ ВЫПЛАЧИВАЮТСЯ
НЕМЕДЛЕННО ПО МЕСТУ ПРИОБРЕТЕНИЯ ЛОТЕРЕЙНЫХ БИЛЕТОВ

СРЕДСТВА ОТ РЕАЛИЗАЦИИ ЛОТЕРЕЙНЫХ БИЛЕТОВ БУДУТ НАПРАВЛЕНЫ
НА РЕКОНСТРУКЦИЮ ПАМЯТНИКОВ ИСТОРИИ И КУЛЬТУРЫ

НА КАЖДОМ ЛОТЕРЕЙНОМ БИЛЕТЕ ИЗОБРАЖЕНО ОДНО ИЗ СОЗВЕЗДИЙ
ЗОДИАКА, ПУБЛИКУЕТСЯ ГОРОСКОП ЭТОГО ЗНАКА