



- RETROUVER les gestes ancestraux respectueux de la nature
- PROFITER des ressources de la terre
- ÉVITER les gaspillages



JOHN SEYMOUR

Revivre à la campagne



Traduceri Ecologice Independente

TEI



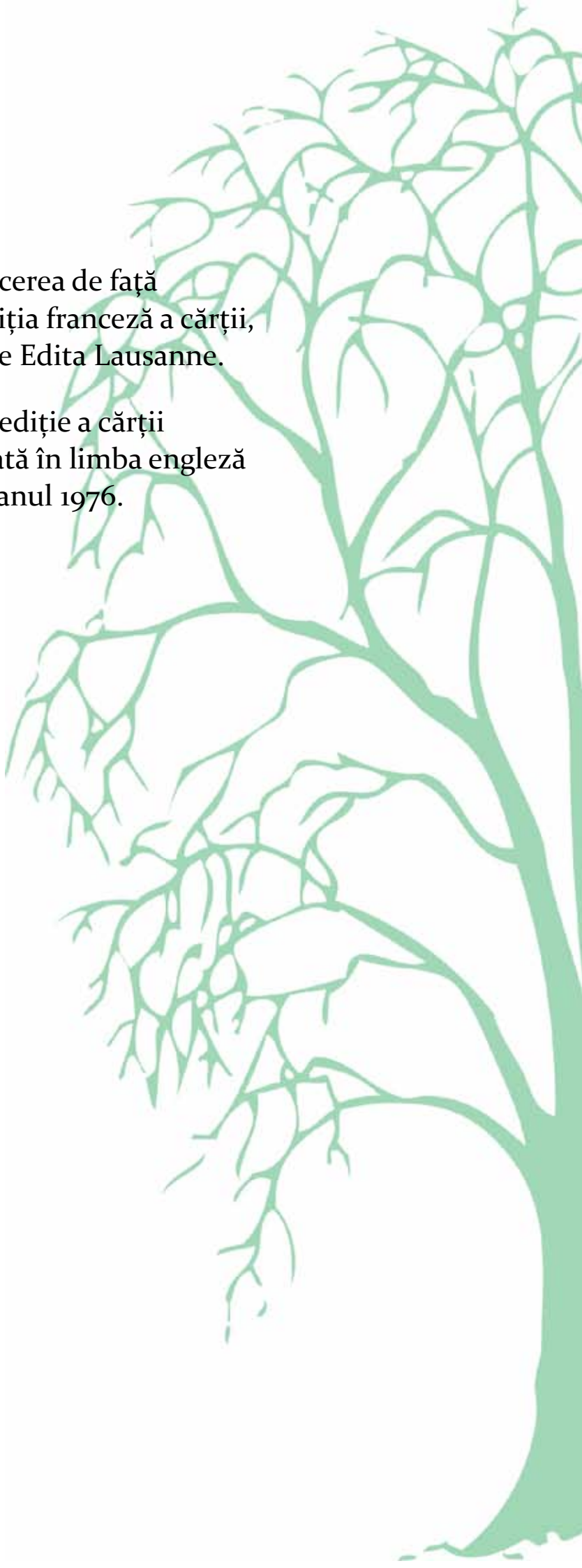
ACEASTĂ CARTE ESTE TRADUSĂ GRATUIT DE



De Borée

Traducerea de față
se bazează ediția franceză a cărții,
publicată de Edita Lausanne.

Prima ediție a cărții
a fost publicată în limba engleză
în anul 1976.





**JOHN
SEYMOUR**

ÎNTOARCEREA LA OBÂRȘIE

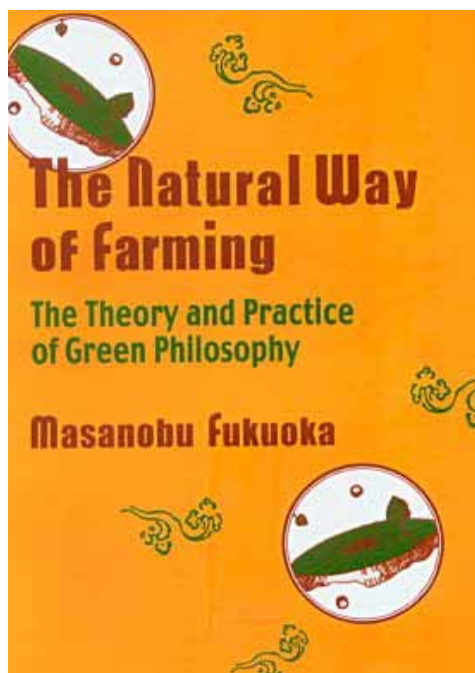
CARTEA COMPLETĂ A AUTO-SUFICIENȚEI



1. Sepp Holzer, **Permacultura. Ghid practic pentru agricultura la scară mică** [Permacultură]
2. Edward Faulkner, **Nebunia aratului** [Agricultură sustenabilă]
3. Masanobu Fukuoka, **Revoluție într-un spic** [Agricultură sustenabilă]
4. Ianto Evans, Leslie Jackson, **Încălzitoare cu masă termică** [Tehnici și meșteșuguri]
5. E.F. Schumacher, **Mic înseamnă frumos** [Economie alternativă]
6. Tony Dutzik, Elisabeth Ridlington, John Rumpler, **Adevăratul preț al gazelor de șist** [Postcapitalism]
7. Joël Carbonnel, **Gestul corect** [Agricultură sustenabilă]
8. Ianto Evans, Michael G. Smith, Leslie Jackson, Casa la înde-Mână. **Un ghid practic și filosofic pentru construcția casei din cob** [Arhitectură verde]
9. David R. Montgomery, Tărână. **Cum se fac praf civilizațiile** [Pedologie]
10. Joseph A. Coccanouer, **Buruienile, protectoarele solului** [Agricultură sustenabilă]
11. Rolfe Cobleigh, **Ferma oamenilor. Facerea uneltelor** [Tehnici și meșteșuguri]
12. J. H. Kunstler, **Îndelungata Criză. Cum să supraviețuim catastrofelor convergente ale secolului XXI** [Postcapitalism]
13. Becky Bee, **Cărticica meșterului cobar** [Arhitectură verde]
14. G. K. Chesterton, **Regulile normalității** [Economie alternativă]
15. Ariane van Buren (ed.), **Manualul chinezesc al biogazului** [Tehnici și meșteșuguri]
16. Coline Serreau, **Soluții locale pentru o dezordine globală** [Agricultură sustenabilă]
17. Charles Eisenstein, **Economia sacră. Banii, darul și societatea în epoca tranziției** [Economie alternativă]
18. Hugh Piggott, **Cum să ne construim un motor eolian** [Tehnici și meșteșuguri]

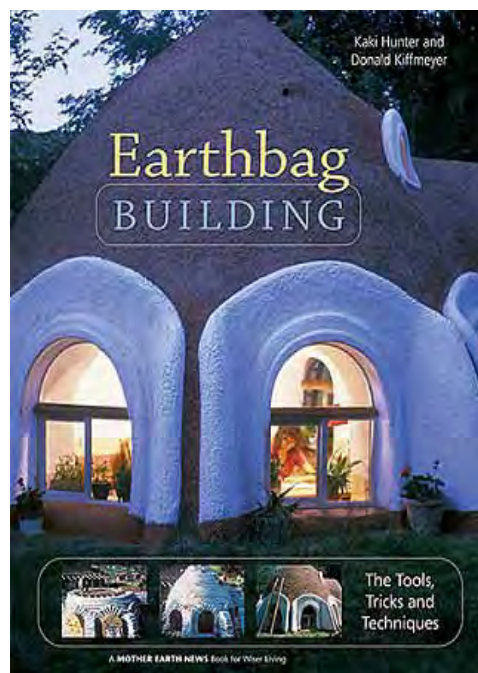
Următoarele lucrări
traduse gratuit de TEI

Masanobu Fukuoka



***Agricultura naturală.
Teoria și practica filosofiei verzi***

Kaki Hunter, Donald Kiffmeyer



***Construcția cu saci de pământ.
Tehnici, trucuri și unelte***



JOHN
SEYMOUR

ÎNTOARCEREA LA OBÂRȘIE

CARTEA COMPLETĂ A AUTO-SUFICIENȚEI

Ediția I în limba română

Traduceri Ecologice Independente



2014

John Seymour (1914 - 2004) - scriitor-pionier extrem de prolific al mișcării autosuficienței (*self-sufficiency movement*). Scriitor, realizator de emisiuni de radio, cercetător al mediului, agrarian, mic proprietar și activist. Revoltat împotriva consumerismului, industrializării, organismelor modificate genetic, orașelor și automobilelor; apărător al autarhiei, responsabilității personale, traiului vesel (mâncare, băutură, dans și cântece), grădinăritului, grijii pentru planetă și pentru sol.

Aprecierile cititorilor

- Aceste tehnici pot face din oricine un fermier cu mai mult sau mai puțin succes. Te pot ajuta să-ți aduci viața mai aproape de agricultură, dacă vrei asta. Unele aspecte ale cărții sunt dure, precum sacrificarea anumitor animale domestice, dar altele sunt atât de simple încât copiii mei se distrează cu ele. E o chestiune de mentalitate și de cât de departe vrei să ajungi. Aproape toate aspectele vieții sunt tratate în această carte fundamentală. De la apă la energie, de la cai la porci, de la construcția unei case la tăierea copacilor. Cartea are știința gospodăririi din vremurile preindustriale. Trăiește după modelul ei, și Mall-ul va deveni un mare mister pe care nu-l vei vizita niciodată.
- Ar fi foarte dificil să îmbunătățești sau măcar să mai adaugi ceva la o carte care acoperă atât de multe aspecte nu numai în privința auto-suficienței, dar și în privința principiilor bunei gospodăririi. Tot ce ai vrea să știi despre cum să gospodărești o proprietate între 0,5 și 2,5 hectare se află aici. Gestionarea micii proprietăți este o slujbă pe viață. Toate sfaturile despre cum să faci acest lucru sunt conținute în această carte. Eu trăiesc pe o suprafață de 3,5 hectare, iar cartea aceasta este de căpătâi. Este, de asemenea, o lectură interesantă chiar dacă nu poți fi auto-suficient.
- Am citit această carte de câteva ori și este o carte fantastică despre autarhie, deși învățăturile lui Seymour pe acest subiect nu se aplică în toate țările și situațiile. Dacă ești interesat de propria ta experiență auto-sustenabilă, recomand această carte.

CINE SUNTEM ȘI CUI NE ADRESĂM

Pentru orice om lucid, este evident că România de astăzi se află în pragul colapsului, împreună cu sistemul global în care este angrenată.

Dacă ar fi doar să enumerăm problemele pe care le avem, dimensiunile acestui cuvânt-înainte ar atinge cote nepermise. De la economie la cultură, de la agricultură la demografie, de la politică la ecologie, de la sănătate la învățământ, practic nu există domeniu în care să nu fie evident dezastrul în care ne aflăm – fie că vorbim, în particular, de „exodul creierelor”, de jaful politic generalizat, de raptul bancar, de rezultatele catastrofale la examenele de capacitate sau bacalaureat sau de calitatea precară a alimentelor pe care le consumăm; de febra consumeristă întreținută permanent de marile corporații, de pământul fertil vândut pe nimic, pe cale să fie otrăvit cu insecticide și pesticide, de izolarea profesioniștilor în favoarea incompetențelor sau de profunda decădere morală. Problemele pe care le avem sunt atât de complexe și de interdependente încât a crede că există remedii globale pentru ele înseamnă o naivitate vecină cu orbirea.

Noi, cei din **TEI** , considerăm că **nu există decât soluții „la firul ierbii”** – soluții demarate și întreținute de oameni care nu așteaptă subvenții de la guvern și sponsorizări de la corporații pentru a face binele. Oameni lucizi și integri, care ridică semne de întrebare asupra direcției în care se îndreaptă lumea, cu noi cu tot.

Graba în care suntem siliți să trăim ne-a confiscat timpul de gândire – nu avem timp să discernem între bine și rău, între adevăr și simulacru, între informație și minciună. Iar graba noastră și dezinformarea sunt extrem de profitabile pentru cei care ne repetă zilnic, fără încetare, că soluțiile unice de supraviețuire în ziua de astăzi sunt: job-urile epuizante, creditele pe zeci de ani pentru autoturisme sau locuințe scumpe și ineficiente și consumul dus la maxim.

TEI  s-a născut pentru a face accesibile **informațiile** care dinamitează acest mod de gândire. Cărțile traduse de noi demonstrează fără greș că suntem, zi de zi, captivi ai unei imense iluzii – aceea că nu putem trăi decât așa cum trăim acum: stresați, obosiți, vlăguiți de viață, înstrăinați de valorile fundamentale care ne îndreptățesc să ne numim oameni.

În contra unui Sistem al cărui mod de funcționare implică inundarea constantă cu false informații, ne propunem să oferim publicului acele cunoștințe folositoare,

ignorate în mod sistematic de „mainstream” din simplul motiv că de pe urma lor au de câștigat numai oamenii, nu și corporațiile și guvernele. În loc de reziduuri de gândire ambalate ȕipător, oferim acces la cunoașterea practică. Complet gratuit, dar din dar, fără pretenȕii, fără trufie și fără clauze ascunse. O bibliotecă a **independenȕei reale** față de Sistemul absurd în care am fost aruncaȕi în ultimile decade. O serie de cărȕi care, nădăjduim, vor fi pașaportul de independenȕă în gândire și în fapte al fiecărui dintre noi.

Așadar, cui se adresează în principal cărȕile traduse de TEI 

Oamenilor care știu că veșnicia nu s-a născut la sat ca să moară la oraș. Celor care s-au săturat de asfalt, de blocuri, de rate și de credite și care caută să iasă din acest angrenaj cât mai repede, dar încă nu au curaj, pentru că nu știu că **se poate** și încă nu știu **cum se face**. Celor care vor să acumuleze cunoștinȕe solide de agricultură sustenabilă, permacultură, arhitectură ecologică, energii alternative, tehnici și tehnologii domestice și meșteșuguri. Celor care simt șubrezenia sistemului și naufragiul global către care ne îndreptăm, oamenilor care au redus sau se pregătesc să reducă turaȕia motoarelor, pentru că știu că viteza nu va face decât să grăbească și să amplifice impactul inevitabil cu zidul. Celor care știu că revoluȕiile încep din pragul propriei case și tot acolo se termină. Ȑăranilor nescârbiȕi de sat și încă nedescurajaȕi, dar și orașenilor care încă stăpânesc mai bine tastatura decât grebla. În fine, tuturor celor care știu că orice bucată de pământ vine la pachet cu fâșia nemărginită de Cer de deasupra ei.

TEI 

aprilie 2014

Cartea pe care o ții acum în mâini sau o citești pe ecran este rezultatul a sute de ore de muncă migăloasă – traducere, verificare terminologică, adaptare, corectură, editare, punere în pagină și design. Nenumărate e-mailuri și mii de corecturi. **Nici un membru al grupului TEI  – fie el traducător profesionist sau amator – nu este plătit pentru munca sa;** tot ceea ce facem, facem gratuit, fără să cerem sponsorizări la Monsanto și fără să așteptăm medalii, diplome și, eventual, statui în fața ministerului agriculturii. Unii pot numi asta sacrificiu, alții civism, alții tâmpenie crasă și pierdere de timp.

Nu suntem sprijiniți de nici un partid politic sau ONG, nici unul dintre noi nu are de gând să candideze la președinție la următoarele alegeri, nici unul dintre noi nu are fabrică de produs insecticide. Dar asta nu înseamnă că nu avem și noi, la rândul nostru, nevoie de ajutor. În schimbul faptului că, prin intermediul nostru, ai acces gratuit în limba română la cărți de importanță fundamentală, pe care nici o editură din România nu a avut puterea sau curajul să le traducă, te rugăm să ne dai o mână de ajutor. **Dacă te simți stăpân pe orice limbă de circulație internațională și îți poți sacrifica câteva ore lunar pentru a traduce 10–20 pagini împreună cu noi, dă-ne de știre la adresa de mail: carti.din.tei@gmail.com.** Cu cât vom fi mai mulți, cu atât vom putea traduce mai multe volume într-un timp din ce în ce mai scurt – performanță pe care nici o editură, din străinătate sau din România, probabil că n-a atins-o vreodată.

Și chiar dacă nu ești atât de deprins cu o limbă străină, tot ne poți fi de mare folos – dă mai departe cartea de față și celelalte cărți din colecția **TEI **, anunță-ți prietenii, recomand-o, tipărește-o, fă-o cadou, urmărește-ne pe [Facebook](#), pe [Scribd](#) și oriunde vom mai apărea. Poți chiar să-ți enervezi socrii dându-le din când în când citate din cărțile traduse și publicate de noi, promitem că nu ne supărăm. Suntem siguri că, pe măsură ce crește numărul oamenilor care știu despre **TEI **, citesc și aplică cele scrise în cărțile noastre, vom fi o țară din ce în ce mai greu de mințit, de controlat și de cumpărat. Îți mulțumim!

Pentru înscrieri, sugestii, recomandări, propuneri etc.:



carti.din.tei@gmail.com



[TEI Traduceri Ecologice Independente](#)



scribd.com/tei_independente



CUPRINS

Cuvânt înainte.....	8

1 Marile principii ale autarhiei

Lanțul trofic	15
Solul.....	17
Adaosuri	21
O gospodărie cu adevărat ecologică	22
Anotimpurile.....	24
Vegetarian sau nonvegetarian.....	27
Gospodăria de o jumătate de hectar	27
Gospodăria de o jumătate de hectar, cu o vacă	31
Gospodăria de două hectare și jumătate	35
Defrișarea terenului.....	39

2 Roadele câmpului

Porcii și caprele	40
Defrișarea unei păduri	40
Înlăturarea pietrelor	41

Spargerea pietrelor.....	41
Asanarea pământului	42
Irigarea pământului.....	45
Irigația prin stropire	45
Irigația prin inundare	46
Exploatarea pădurii	47
Lemn de esență tare sau moale.....	47
Lemnul de foc	48
Plantarea copacilor	49
Uscarea lemnului	50
Garduri vii și împrejuriri	51
Gard viu din tufe de rozacee	51
Tunderea gardului viu	51
Gard din zidărie uscată	52
Gard viu în zid	52
Gard de nuiele.....	52
Gard cu stîngii transversale de lemn.....	53
Sârma de oțel	54
Cal sau cal-putere	56
Calul de tracțiune	59
Hrana.....	59
Grajdul	61
Reproducerea.....	61
Dresarea cailor tineri.....	62
Potcovitul	64
Pregătirea și însămânțarea pământului	64
Fără arat sau săpat	65
Aratul	65
Utilizarea plugului nereversibil	67
Plug reversibil	69
Recoltarea.....	71

Snopi	73
Căpițe	73
Clăi	73
Șire	75
Treieratul	75
Cerealele.....	75
Grâul.....	77
<i>Grâu tare și grâu moale</i>	77
<i>Semănarea</i>	77
<i>Îngrijirea culturii în creștere</i>	80
<i>Măcinarea grâului</i>	80
<i>Pâinea de casă</i>	81
<i>Drojdia</i>	81
<i>Frământatul</i>	83
<i>Conservarea</i>	83
<i>Pâine din diferite făinuri</i>	84
<i>Pâinea fără drojdie</i>	85
Ovăzul și secara	89
Ovăzul	89
Orzul	92
<i>Fabricarea malțului de orz</i>	94
<i>Fabricarea berii</i>	96
<i>Bere slabă</i>	98
Porumbul	101
Orezul	103
<i>Cum se gătește orezul</i>	104
Sorgul și arahidele	105
<i>Sorgul</i>	105
<i>Arahidele</i>	106
Fabricarea uleiului	107
Extragerea uleiului	108
Iarba și fânul	108
Exploatarea unei pășuni	110
Ameliorarea unor pășuni vechi	111

Fânul.....	112
Cultivarea rădăcinoaselor.....	115
Napii și rutabaga.....	115
Mangoldul.....	118
Morcovii	118
Varza creată.....	119
Rapița	119
Varza de căpățână.....	119
Muștarul.....	120
Culturi de curățare	120
Cartofii	120
Napii porcești.....	124
Fasolea.....	125
Bobul	125
Soia	126

3 Hrana de origine animală

Ferma vie	127
Vaca	129
Ce rasă?	129
Cumpărarea vacii	130
Alimentație	132
Rația de întreținere	132
Alimentația pe timpul verii	133
Mulsul	133
Staulul	134
Împerecherea	135
Fătarea	137
Producerea untului și a smântânii.....	138
Igiena laptelui	139
Echipamente	139
Smântâna.....	141

<i>Untul</i>	141
<i>Ghee</i>	143
<i>Iaurtul</i>	144
<i>Înghetata</i>	144
Producerea brânzei	145
<i>Brânză de consistență moale</i>	145
<i>Brânză de consistență tare</i>	146
<i>Brânză de consistență semitare</i>	148
<i>Fantezii gurmande</i>	149
Carnea de vită	150
Capra	154
Garduri și țărugi	155
Alimentația	155
Grajdul	156
Hrănirea orfanilor	156
Iezii	156
Porcul	157
Alimentație	158
Găleata pentru porci	159
Cotețul și fătarea	160
Sacrificarea porcului	160
Raderea porcului	163
Atârnarea	164
Jambon și bacon	166
Conservarea prin uscare	166
Conservarea în saramură	167
Afumarea	168
Piftie	169
Cârnați	169
Oaia	170
Alimentație	172
Monta	172
Fătarea	173
Adopția	173

Orfanii	173
Tunsul oilor	174
Boli	174
Carnea de oaie și de miel	176
Iepurele.....	177
Păsările de curte.....	179
Găinile	179
Curcile	186
Gâștele.....	187
Rațele.....	188
Porumbeii	189
Albinele și mierea	190

4 Roadele grădinii

Grădina hrănitore	195
Adaosul de var	195
Îngrășarea	196
Mulcirea	196
Grădinăritul biologic	196
Obținerea compostului	198
Îngrășământ verde	200
Folosirea buruienilor	200
Plantarea de îngrășământ verde	200
Semănarea și plantarea.....	204
Ghivece de turbă	205
Pământul răsadniței	205
Transplantarea	207
Plantarea definitivă	207
Sere reci	208
Sere calde	208
Clopote	209
Răsadnițe electrice	210

Pesticide chimice	212
Lupta biologică împotriva paraziților	213
Legumele	214
Andive	214
Anghinare	214
Ardei	215
Bob.....	215
Broccoli	216
Broccoli cu buchete verzi sau violete.....	216
Cartofi	217
Castraveți și cornișoni	218
Ceapă.....	218
Cicoare	220
Conopidă.....	220
Dovlecei, bostani și dovleci.....	221
Fasole urcătoare	222
Fasole verde și fasole uscată.....	222
Mazăre.....	223
Morcovi	224
Năsturel.....	225
Pepeni.....	225
Porumb dulce.....	225
Praz.....	226
Revent	227
Ridichi	227
Roșii.....	228
Rutabaga și napi	229
Salată verde	230
Sfeclă	231
Soia	231
Spanac	232
Sparanghel	232
Țelină.....	233
Varză.....	234
Varză de Bruxelles.....	236

Vinete	237
Ierburi aromatice	237
Anason	238
Angelică.....	239
Busuioc.....	239
Ceapă de tuns.....	240
Cebare	240
Cimbru de vară	240
Cimbru de iarnă.....	241
Cimbru de câmp	241
Condurelul doamnei	242
Coriandru.....	242
Dafin.....	243
Hasmațuchi.....	243
Hrean.....	244
Măcriș.....	244
Măghiran dulce	244
Măghiran de grădină	245
Măghiran sălbatic sau oregano	245
Mărar	246
Melisă	246
Mentă	247
Molură.....	247
Mușetel.....	248
Pătrunjel.....	248
Rozmarin.....	249
Salvie	249
Tarhon	250
Usturoi	250
Legumele de-a lungul anului	251
Iarna	254
Primăvara	258
Începutul verii.....	261
Sfârșitul verii.....	264
Toamna.....	268

Sera	271
Arbuști fructiferi.....	274
Afinul.....	275
Agrișul	275
Căpșunul	276
Coacăzul negru.....	277
Coacăzul roșu și coacăzul alb	278
Merișorul	278
Murul.....	279
Vița de vie.....	279
Zmeurul și LoganBerry	280
Pomi fructiferi.....	281
Cireșul și vișinul	281
Citricele.....	282
Mărul.....	283
Măslinul	285
Părul	286
Piersicul și caisul	286
Prunul	287
Smochinul.....	288
Îngrijirea pomilor fructiferi.....	288
Păstrarea fructelor și a legumelor	291
Conservarea	294
Punerea la borcan.....	296
Prepararea gemurilor și a siropurilor.....	303
<i>Gem de prune</i>	304
<i>Dulceață de zmeură</i>	304
<i>Cremă de lămâie</i>	305
<i>Marmeladă de lămâie și morcov</i>	305
<i>Peltele de fructe</i>	306
<i>Siropuri de fructe</i>	307
Producerea vinului.....	307
Vin de struguri.....	308

Vinuri de țară.....	310
Vinuri din flori	311
„Șampanie” din flori de soc (socată).....	314
Prepararea cidrului și a oțetului	314

5 Roadele sălbăticiei

Vânătoarea	317
Armele.....	317
Iepurii de vizuină	319
Iepurii de câmp	322
Păsările sălbatice	322
Vânatul mare	323
Pești și fructe de mare	324
Plante, nuci și fructe sălbatice	333

6 Energii naturale

Economisirea energiei	335
Energie hidrolică	338
Energie solară.....	342
Energie eoliană	343
Combustibil din deșeuri.....	346

7 Arte și meșteșuguri

Împletituri de nuiele.....	348
Olăritul.....	349
Torsul lânii și al bumbacului.....	356

Vopsitul și țesutul	359
Torsul inului.....	362
Conservarea și tăbăcirea pieilor	364
Fabricarea cărămizilor și a țiglelor.....	366
Prelucrarea pietrei	369
Prelucrarea metalului	373
Construcțiile și acoperișul de paie.....	377
Prelucrarea lemnului	380
Construirea unui butoi	380
Construirea unei scări	381
Fabricarea unui strung	382
Puțuri, iazuri și crescătorii de pești	383
Articole de menaj.....	387
Soba universală	391



CUVÂNT ÎNAINTE

Vă veți întreba în primul rând ce vrea să spună titlul acestei cărți. Ce înseamnă întoarcerea la obârșie? Înseamnă să trăiești pur și simplu bazându-te doar pe Natură și pe tine însuși, încercând să ajungi, în cea mai mare măsură, la autarhie.

Iată un cuvânt foarte terfelit, care aprinde adesea o scânteie de neîncredere în ochii interlocutorilor, atât de obișnuiți cu modul lor de viață, încât au ajuns să nu mai cunoască adevărata culoare a slăninii, adevărata aromă a pâinii, și care consideră că aerul de la țară „pute rău”, deși nu crâcnesc la duhurile din orele de vârf de la metrou sau la chimicalele pe care le conține hrana lor zilnică.

Să ne înțelegem, autarhia nu înseamnă nicidecum idealizarea unui trecut în care oamenii se chinuiau, cu unelte arhaice, să obțină o hrană de subzistență, iar pe vecinii antipatici îi ardeau pe rug, acuzându-i de vrăjitorie. Autarhia nu este o „întoarcere înapoi”, ci un pas înainte, spre o viață nouă, mai bună, care vă va scoate din munca arhispecializată din birouri și fabrici, vă va permite să dați dovadă de inițiativă, vă va confrunta cu o diversitate și cu provocări imense și vă va face să plângeți adesea de bucurie, iar uneori de disperare.

Autarhia nu înseamnă acceptarea unui nivel de trai inferior – doar dacă nu cumva vă evaluați nivelul de trai după numărul de cilindri ai mașinii, după câte costume sau rochii aveți în șifonier sau după suprafața locuinței. Din contră, autarhia înseamnă o viață mai sănătoasă, într-un mediu mai natural, în care vă găsiți pacea interioară și vă reînvie corpul, care va trebui să se obișnuiască din nou cu mâncărurile proaspete și organice, și mușchii, care vor fi nevoiți să reziste la munci grele în aer liber. Căci, deși autarhia este posibilă, nimeni nu a pretins vreodată sau nu ar trebui să pretindă că este floare la ureche. Dimpotrivă, veți munci din zori și până-n noapte; vă veți câștiga pâinea cu sudoarea frunții; dar veți redescoperi satisfacția muncii bine făcute, farmecul mâncărilor naturale și durerea unei oboseli sănatoase. Și măcar pentru asta, „jocul” merită toți banii. Dar poate că de altfel vom fi chiar obligați să

ajungem aici. Căci, în ziua în care vom fi extras tot, sau aproape tot petrolul de pe planetă, va trebui să ne revizuim atitudinea față de singura și adevărata noastră avuție durabilă: Pământul însuși. Dacă va mai fi posibil, va trebui atunci să ne extragem toate mijloacele de subzistență din tot ceea ce poate produce pământul, fără ajutorul produselor chimice derivate din petrol. Poate că atunci nu vom mai ține neapărat să depindem de mașinării complicate și scumpe, dar întotdeauna vom dori să ne satisfacem cât mai bine nevoile de bază: hrană, îmbrăcăminte, adăpost, sănătate, fericire și relații interumane. Pământul ne poate furniza aceste lucruri și o poate face fără chimicale și îngrășăminte artificiale și fără mașini sofisticate. Dar cine are o bucată de pământ trebuie să o lucreze cu înțelepciune și cât mai intensiv posibil. Cei care trăiesc într-o așa-numită autarhie, „filozofând” cu seninătate printre urzici și ciulini, ar face mai bine să revină la oraș. Ei nu fac decât să ocupe degeaba un teren care ar trebui folosit de cineva care știe cu adevărat să îl exploateze.

Însă „a exploata” nu trebuie înțeles ca a scoate profit cu orice preț. Omul trebuie să fie gospodar, nu „exploatare”, trebuie să respecte toate formele de viață. Asta pentru binele său. Exterminarea tuturor speciilor, mai puțin a celor care ne sunt utile în mod direct, este imorală și contribuie în final la propria noastră distrugere. Agricultură diversificată și rațională pe care o pune în practică cel ce trăiește în autarhie va încuraja dezvoltarea a numeroase forme de viață, iar fiecare ar trebui să se străduiască să lase pe proprietatea sa și o parcelă de pământ cu adevărat sălbatică, unde vegetația și animalele să poată crește în pace și fără piedici.

Și apoi, mai este aspectul relațiilor pe care le avem cu ceilalți. Mulți oameni se întorc la țară pentru că în marile orașe se simt singuri, chiar dacă sunt înconjurați de o mulțime de oameni. Și cel care trăiește la țară, înconjurat de imense ferme industriale va fi, de asemenea, tot singur. Dar, dacă se va stabili într-o regiune unde mai sunt și alți adepți ai autarhiei, va deveni în curând membru al unei mari familii unde prietenia nu este doar un simplu cuvânt. Ca să nu mai spunem de întraajutorare: munca în comun la câmp, mulsul și hrănirea vitelor unui vecin plecat în concediu, supravegherea, pe rând, a copiilor, o mână de ajutor pentru construcția unui hambar sau când vreunul dintre vecini taie un animal. Pe scurt, se redescoperă adevărata viață socială, care deja există în unele regiuni din Europa și din America de Nord, unde asemenea comunități nu mai sunt rare.

Contează și relațiile cu țăranii din partea locului. La mine în localitate, țăranii bătrâni sunt foarte calzi față de „nou-veniți”. Se bucură să ne vadă că înviem și păstrăm vechile îndeletniciri din tinerețea lor și le place să ne dea sfaturi. Le sticlesc ochii când văd bucăți de șuncă și slănină atârinate la afumat pe coșul meu. „Asta-i

șuncă adevărată!”, zic ei. „Mai bună decât ce se găsește în magazine. Mama făcea așa ceva când eram copil – pe atunci ne făceam în casă toată mâncarea.” „Păi și acum de ce nu o mai faceți?”, întreb eu. „Eh, s-au schimbat vremurile.” Ei bine, se pot schimba încă o dată.

Dar autarhia nu este rezervată numai celui care dispune de câteva hectare. Și acela care, în plin centrul orașului, își repară singur pantofii sau își face pâinea cu grâul cumpărat de la un țăran practică deja, într-o oarecare măsură, autarhia. În felul acesta, nu numai că economisește bani, dar obține și satisfacții personale. Omul nu este o rotiță a unei mașinării, Natura l-a predestinat să fie polivalent, să nu își pună la treabă doar cunoștințele sau doar mâinile, ci pe amândouă.

Deci, mult noroc și mult curaj dacă veți încerca experiența de a vă întoarce la obârșie. Iar de va fi să descoperiți în aceste pagini ceva util, ceva ce nu cunoșteți sau nu știați unde să găsiți, atunci eu însumi și toți cei care am colaborat la această lucrare vom simți că munca noastră nu a fost în zadar.

Omul și mediul său înconjurător

Adevăratul gospodar se va strădui să își menajeze pământul, și nu să îl exploateze. Va căuta să mențină și sporească fertilitatea solului. Observând natura, va învăța că semănarea unei singure culturi vegetale sau creșterea unei singure specii de animale pe aceeași bucată de pământ nu este în ordinea naturală a lucrurilor. Se va strădui deci să protejeze un număr cât mai mare posibil de specii vegetale și de animale; va înțelege și va încuraja interacțiunea dintre ele. O parte dintre pământuri le va lăsa chiar necultivate, pentru ca acolo să se poată dezvolta forme de viață sălbatice. Se va gândi neîncetat la nevoile gleei sale, analizând fiecare plantă și fiecare animal după consecințele benefice pe care le-ar putea avea pentru sol. Și, mai ales, va fi pe deplin conștient că, dacă intervine în lanțul trofic – el însuși fiind doar o verigă a acestuia –, o face pe riscul său, căci asta va strica echilibrul natural al lucrurilor și al vieții.







MARILE PRINCIPII ALE AUTARHIEI

Singurul mod de a vă cultiva corect și intensiv pământul este să aplicați o variantă a ceea ce practicau strămoșii noștri în Europa secolului trecut. Acești „precursori” ajunseseră pe atunci să obțină un echilibru minuțios între animale și plante, fiecare hrănindu-le pe celelalte. Plantele hrăneau direct animalele; acestea hrăneau solul cu excrementele lor, iar solul hrănea plantele. Mai apoi, animalele și plantele erau puse în alternanță pe pământurile cultivate, pentru ca fiecare specie să poată lua de acolo ceea ce îi era necesar și să redea, la rândul ei, ce avea de dat.

Dacă veți planta la nesfârșit aceeași cultură agricolă pe același teren, vectorii bolilor se vor dezvolta până ce vor deveni de necontrolat. Căci Naturii îi este groază de monocultură; priviți în jurul dvs. și veți constata că orice mediu natural este alcătuit dintr-o mare varietate de specii. În cazul în care o specie devine predominantă, apare în mod iremediabil vreun flagel sau vreo boală pentru a o distruge sau o aduce la proporții mai normale. Astăzi însă, omul a reușit să contracareze această lege, exercitând presiuni chimice din ce în ce mai puternice asupra Naturii; însă paraziții (mai cu seamă virusurile) se adaptează foarte repede la oricare dintre noile chimicale, iar savanții au doar un mic avans asupra bolilor.

Cine se întoarce la obârșie va înlocui deci produsele chimice și mașinăriile sofisticate cu munca mâinilor sale. Și va trebui să își pună în funcție toată materia cenușie și toată îndemânarea pentru a își chivernisi efortul fizic. De exemplu, dacă își lasă animalele să pască o anumită cultură, nu va mai trebui să culeagă el recolta și să o transporte; în plus, nu va mai avea nici de scos și de împrăștiat gunoiul de grajd. Deci duceți animalele la câmp, nu aduceți câmpul în iesle. Și apoi gândiți-vă și la alte tipuri de servicii pe care vi le pot aduce unele animale; de exemplu, porcii sunt, de la sine putere, cei mai buni pentru arat pământul. Vă curăță terenul, îl ară, îl îngrașă, îl discuiesc și vi-l lasă practic gata de însămânțare; tot ce vă rămâne de făcut este să le mutați, din când în când, țarcul electric.

Dar, așa cum am văzut, un agricultor bun nu va lăsa mult timp pe un câmp aceeași specie de animale, la fel cum nu va cultiva în același loc aceeași plantă mai mulți ani la rând. Căci toate animalele, de exemplu, au paraziți, iar dacă lăsați o specie un timp prea îndelungat în același loc, paraziții și vectorii bolilor se vor dezvolta. Dar s-a observat că paraziții unei specii animale nu afectează o altă specie; astfel, animalele dvs. riscă mai puțin să fie infectate dacă schimbați tipul șeptelului de pe câmp.

De asemenea, un gospodar adevărat își va da curând seama că fiecare activitate din

ferma sa are o influență salutară asupra celorlalte. Vacile dau îngrășămintele pentru pământul din care se obține hrană nu numai pentru vaci, ci și pentru oameni sau pentru porci: produsele derivate din laptele de vacă (lapte smântânit și zer) sunt un aliment complet foarte bun pentru porci și păsări de curte. Excrementele porcilor și ale păsărilor ajută la rândul lor să crească iarba pentru vite. Iar mai apoi găinile vor scurta excrementele altor animale și vor recupera semințele de cereale nedigerate.

În plus, toate resturile recoltelor vor contribui la hrana unora dintre animale. Până și resturile pe care le refuză chiar și porcii vor fi îngropate – tot de porci – apoi datorită excrementelor lor, se vor transforma într-un compost dintre cele mai fine, fără ca fermierul să fi mișcat vreun deget. Nimic nu trebuie pierdut sau irosit la ferma celui care vrea să trăiască în autarhie; acesta nu are nevoie de pubele sau de gunoieri. Chiar și zierele vechi pot fi folosite drept așternut pentru porci sau pot fi puse în compost. Iar din tot ce poate fi ars, pământul își va extrage potasă.

Dar înainte de a reveni la obârșie și de a porni pe calea unei „agriculturi autentice”, candidații ar trebui să se familiarizeze cu unele dintre legile fundamentale ale Naturii, pentru a înțelege mai bine de ce se vor întâmpla unele lucruri, iar altele nu.

Lanțul trofic

Viața de pe această planetă a fost comparată cu o piramidă: o piramidă cu o bază incredibil de mare și cu un vârf foarte ascuțit.

Orice formă de viață are nevoie de azot, de aceea acest gaz este o componentă esențială a materiei vii; însă majoritatea ființelor vii nu pot întrebuința direct azotul aflat în stare liberă în atmosferă. Prin urmare, baza piramidei noastre biotice este alcătuită din bacterii care trăiesc în sol, uneori în simbioză cu unele plante, și care pot să capteze azotul din atmosferă. Numărul acestor microorganisme este inimaginabil de mare: să spunem doar că sunt milioane într-o bucățică de pământ de dimensiunea unei gămălii de ac.

Cu o treaptă mai sus trăiesc o mulțime de animale microscopice, o formă de viață fundamentală și esențială. Urcând piramida sau lanțul trofic – dacă vrem să-i spunem așa – putem observa că fiecare strat este mult mai redus decât cel de pe urma căruia profită. Erbivorele pasc iarbă. Fiecare antilopă de exemplu trebuie să aibă la dispoziție milioane de fire de iarbă pentru a se hrăni. Carnivorele se hrănesc cu erbivore. Astfel, fiecare leu trebuie să dispună, pentru a supraviețui, de sute de antilope. Adevăratele carnivore sunt situate exact în vârful acestei piramide. Omul este undeva aproape de vârf, dar nu pe culme, fiindcă este omnivor. Este unul dintre acele animale fericite care pot trăi cu o hrană foarte variată: atât vegetală, cât și animală.

De-a lungul lanțului trofic, sau de-a lungul diferitelor trepte ale piramidei, există interdependențe complexe. De exemplu, există microorganisme exclusiv carnivore. Există organisme parazite sau saprofite de tot felul: primele trăiesc pe seama organismelor-gazdă,

săpându-le forțele, a doua categorie trăiește în simbioză, sau cooperare amicală, cu alte organisme, animale ori vegetale. Am spus deja că în vârful lanțului trofic se află carnivorele. Dar unde se află puricele care își duc zilele pe spinarea unui leu? Dar parazitul din intestinalele leului?

Ca să nu mai spunem despre bacteria (și putem paria că există așa ceva) care nu trăiește decât în corpul puricelui leului! Este poate mai ușor să înțelegem un sistem atât de complex cu ajutorul acestei faimoase expresii, care îl simplifică la extrem:

Puricii mici duc în spinare purici mai mici, care-i pișcă,
Iar puricii mai mici duc și ei în spinare purici și mai mici,
Și așa mai departe, la infinit.¹

Aceste versuri se referă exclusiv la parazitism, dar trebuie subliniat că din vârf și până jos, la baza piramidei trofice, orice organism este, în cele din urmă, consumat de un altul. Inclusiv noi înșine, doar dacă nu rupem noi lanțul trofic, prin sistemul absolut distructiv al incinerării.

Omul, această maimuță gânditoare, intervine și în acest sistem (din care nu trebuie să uite că și el face parte!), dar o face pe riscul său. Dacă, dintre marile mamifere, eliminăm un mare număr de carnivore, erbivorele cu care se hrăneau acestea vor deveni prea multe, vor rade prea multă iarbă și vor crea deșerturi. Dacă, pe de altă parte, vom elimina prea multe erbivore, iarba va crește înaltă și deasă, în mod necontrolat; pășunile bune se vor transforma în hățișuri și nu vor mai putea hrăni multe erbivore, decât dacă sunt curățate. Dacă eliminăm toate speciile erbivore, cu excepția uneia, pășunile vor fi păstorite mai puțin eficient. Căci, dacă oile pasc foarte aproape de sol (taie iarba cu dinții din față), vacile, care smulg iarba înconjurându-o cu limba, preferă iarba înaltă. Pășunile dau cele mai multe și mai bune ovine dacă vacile pasc în același loc. Trebuie ca „Atotputernicul” Agricultor să mediteze cu mare atenție și să acționeze foarte prudent înainte de a își exercita puterea de intervenție asupra restului piramidei.

În mediul natural, plantele sunt de asemenea în numeroase varietăți, iar asta din mai multe motive. Fiecare plantă extrage din sol diferite materii și cedează, la rândul ei, alte materii. Plantele din familia leguminoaselor, de exemplu, au în nodozitățile rădăcinilor bacterii care rețin azotul. Astfel ele pot fixa direct din sol azotul necesar. Dar trifoiul poate fi eliminat de pe o pajiște prin aplicarea de azot artificial. Și nu pentru că trifoiului nu i-ar plăcea azotul artificial, ci pentru că îi luați „injustul privilegiu” pe care acesta îl avea asupra ierbii (care nu poate asimila azotul), aducându-i acesteia azot la discreție; iar iarba, fiind în mod natural mai robustă decât trifoiul, îl va face să dispară.

Studiind Natura, se observă imediat că monocultura nu intră în ordinea naturală a lucrurilor. Nu este posibilă menținerea unui sistem unic de cultură decât adunând într-un sac de îngrășămintă toate substanțele de care are nevoie plantația și distrugând cu ajutorul

¹ orig.: Little bugs have lesser bugs upon their backs to bite 'em, And lesser bugs have lesser bugs and so ad infinitum! – variantă a unor versuri atribuite matematicianului scoțian din sec. al XIX-lea August de Morgan – TEI

produselor chimice toți dușmanii și rivalii acestei culturi. Dacă vrem să respectăm legile și obiceiurile Naturii, va trebui să diversificăm, cât mai mult posibil, atât flora cât și fauna.

Solul

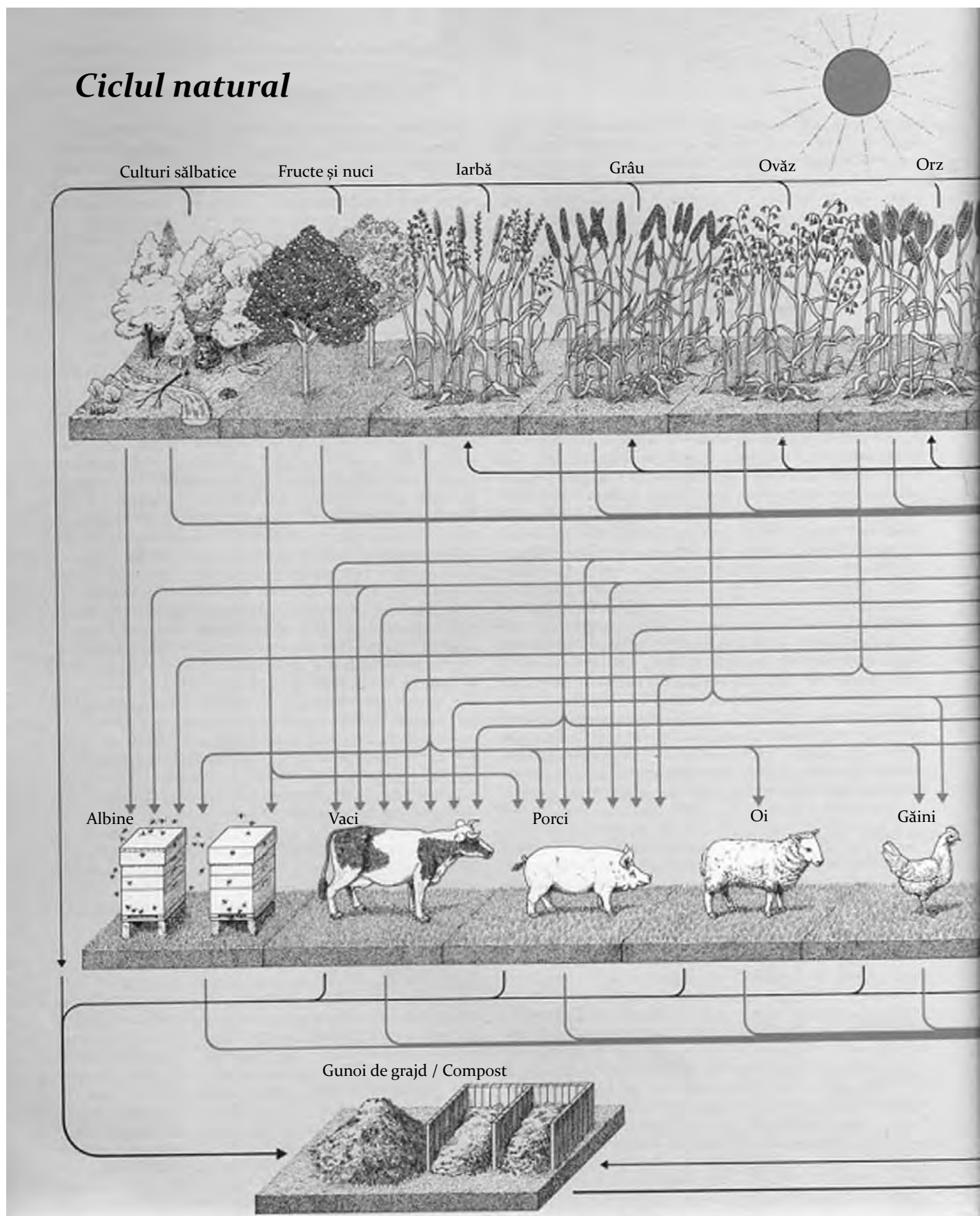
La baza oricărei forme de viață de pe Terra stă, în mod evident, solul. Dar solul din care noi, animalele terestre, trebuie să ne extragem hrana este această stâncă făcută praf care, din fericire pentru noi, ocupă o mare parte a globului. O parte din acest praf – sau pământ – a fost produsă pe loc, de stâncile de dedesubt, o alta a fost adusă de ape, o alta (cum ar fi faimosul loess din America de Nord și din China) a fost purtată de vânt și în sfârșit, altele au fost transportate până la locul lor actual de către ghețari, în timpul diverselor ere glaciare. Dar oricare ar fi modul în care solul a ajuns acolo unde se află în prezent, la originea sa el a fost transformat din piatră în praf din cauza intemperiei. Gerul, precum și alternanța între frig și cald, crapă pietrele, apa le sfărâmă, vântul le erodează și este deja dovedit că sunt mâncate de unele alge și bacterii; dacă ajunge la suprafața solului, piatra cea mai tare din lume va fi, în cele din urmă, atacată și erodată.

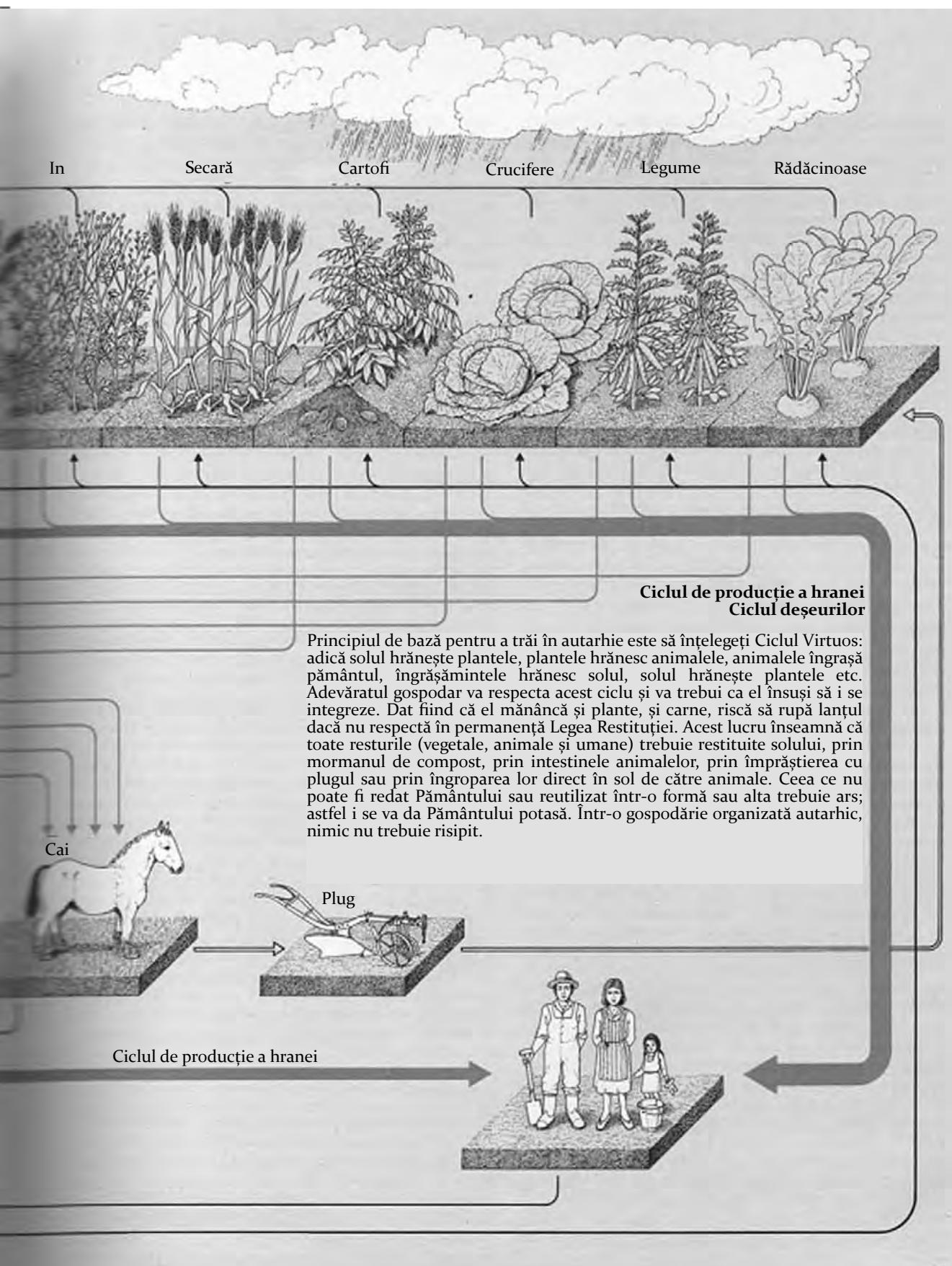
Un sol nou creat va conține în mod sigur toate elemente minerale ce se aflau inițial în rocă, dar îi va lipsi complet un element esențial: humusul. Iar humus nu va exista până nu îl va crea viața însăși, adică organismele care au trăit, au murit și se află în descompunere. Numai atunci va deveni un sol cu adevărat complet, în care să poată crește vegetația care susține toate speciile animale de pe pământ.

Dat fiind că solul este format din numeroase tipuri de piatră, există multe soluri distincte. Iar cum nu este întotdeauna posibil să dispunem de solul pe care îl dorim, gospodarul trebuie să învețe să folosească la maximum solul de care dispune. În funcție de mărimea particulelor din care sunt compuse, solurile se împart în soluri ușoare și soluri grele, cu un avantaj nelimitat de categorii intermediare. Un sol ușor desemnează un sol compus din particule mari. Un sol greu conține particule mici. Nu prea putem numi pietrișul sol, dar nisipul da, iar nisipul pur este solul cel mai ușor din lume. Solul cel mai greu este argila compusă din particule foarte mici. În acest context, termenii „ușor” și „greu” nu au nimic de-a face cu greutatea, ci se referă doar la ușurința de a munci pământul. Puteți scurta sau prelucra nisipul cât și cum vreți, oricât de ud ar fi, nu își va schimba deloc consistența. În schimb argila grea este foarte dificil de arat sau de săpat, fiindcă se transformă foarte repede într-un material moale și lipicios, care se sparge foarte ușor dacă este prelucrat când e umed.

Ceea ce noi numim sol are în general o grosime care se măsoară mai degrabă în centimetri decât în metri. El se amestecă cu subsolul, care nu conține aproape deloc humus, dar poate fi bogat în substanțe minerale de care au nevoie plantele. Plantele care au rădăcini de mare adâncime, cum ar fi unii copaci, lucerna, tătâneasa și multe ierburi, își extrag hrana direct din subsol. Compoziția subsolului este foarte importantă din cauza influenței pe care o are asupra drenajului. Dacă este alcătuit din argilă grea, de exemplu, drenajul va fi prost, iar câmpul îmbibat de apă. Dacă este alcătuit din nisip, pietriș, cretă sau calcar, probabil că

Ciclul natural





În acest caz câmpul va fi uscat. Sub stratul de subsol există rocă, iar aceasta continuă până spre centrul Pământului. Și roca poate influența drenajul. Creta, calcarul, gresia și celelalte roci permeabile sunt excelente; argila (geologii o consideră ca fiind rocă), ardezia, argilitul, unele șisturi, granitul și alte roci vulcanice duc, în general, la un drenaj prost. Aceste terenuri pot fi drenate artificial, cu condiția să investiți îndeajuns de multă muncă și capital.

Să examinăm în continuare diferitele tipuri de sol.

Argila grea Dacă este bine drenată și lucrată cu atenție și cu experiență, aceasta poate deveni un sol foarte fertil, cel puțin pentru unele culturi. Grâul, stejarul, bobul, cartoful și multe alte culturi vor crește foarte bine în argila bine întreținută. Țăranii o consideră adesea un sol dur. Dar trebuie multă experiență pentru a o cultiva în mod eficient. Argila are tendința de a „flocula”, adică particulele microscopice din care este alcătuită se coagulează și formează particule mai mari. Când se produce acest fenomen, argila poate fi prelucrată mai ușor, se drenează mai bine, face posibilă pătrunderea aerului în sol (o condiție esențială pentru creșterea plantelor) și permite rădăcinilor plantelor să pătrundă mai adânc. Într-un cuvânt, devine un sol bun. Când se produce fenomenul invers, argila „se compactează”, adică se transformă într-o masă cleioasă, asemănătoare cu lutul pe care îl folosesc meșterii olari; argila este atunci aproape imposibil de cultivat, iar când se usucă devine la fel de tare ca o cărămidă. Solul este presărat de crăpături și nu poate fi folosit.

Factorii care provoacă flocularea argilei sunt: alcalinitatea (mai degrabă decât aciditatea), expunerea la aer și la ger, încorporarea de humus și un drenaj bun. Aciditatea compactează argila, la fel ca și prelucrarea ei cu mașinării grele sau atunci când este udă. Argila trebuie săpată sau arată numai când se prezintă în bune condiții de umiditate și nu trebuie atinsă dacă e udă.

Putem totuși ameliora calitatea argilei adăugând humus (compost, excremente sau bălegar, mraniță din frunze moarte, îngrășământ verde: tot felul de resturi vegetale și animale), drenând, arând la timpul potrivit și lăsând aerul și frigul să pătrundă în sol (gerul separă particulele), stropind cu var dacă solul e prea acid și chiar – în cazuri extreme – adăugând nisip. Solul argilos este un sol „târziu”, adică nu va produce nimic la începutul anului. Este un teren dificil. Dar nu e un sol „lacom”, iar dacă îi adăugați humus, va ține mult. Acest sol tinde să fie bogat în potasă, iar adesea este alcalin de la natură, deci nu mai are nevoie de var.

Huma Huma se situează între argilă și nisip, și prezintă mai multe grade în funcție de dimensiunea particulelor. Există humă foarte ușoară și humă foarte grea. Huma medie este probabil cel mai adecvat sol pentru majoritatea culturilor. Aproape toate humele sunt formate dintr-un amestec de argilă și de nisip, cu toate că unele dintre ele conțin particule de aceeași mărime. Dacă huma (sau orice alt sol) stă pe o rocă de calcar, va fi probabil alcalină și nu va fi nevoie de stropire cu var, cu toate că nu este o regulă absolută: este surprinzător, dar există și soluri calcaroase care trebuie stropite cu var. Ca și celelalte soluri, huma profită de pe urma aportului de humus.

Nisipul Solul nisipos – cel mai ușor dintre toate solurile – este în general bine drenat

și adesea acid (caz în care trebuie stropit cu var); de multe ori îi lipsesc potasa și fosfatul. Este un sol „timpuriu”, adică se încălzește foarte repede la sfârșitul iernii și dă rod foarte devreme în cursul anului. Este de asemenea un sol „lacom”: când îi adăugați humus, acesta nu rămâne mult timp. Adevărul este că, pentru a face productiv un sol nisipos, trebuie administrate din plin îngrășăminte organice (cele anorganice sunt foarte repede risipite). Terenurile nisipoase sunt foarte bune pentru culturi de zarzavaturi, fiind timpurii și ușor de lucrat, plus că reacționează foarte bine la cantități generoase de îngrășăminte naturale. Sunt foarte bune pentru a fi păscute în alternanță de oi, porci sau alte animale. Sunt foarte potrivite și pentru păstoritul bovinelor în timpul iernii, căci nu sunt mlăștinoase, ca solurile grele (adică nu se transformă în mocirle dacă sunt călcate în picioare). Dacă sunt plantate cu iarbă și călcate în picioare, își revin foarte repede. Însă nu produc o recoltă la fel de bună de iarbă sau de alte culturi ca un pământ mai greu. Aceste soluri seacă mai repede și suferă mai mult în urma secetei decât solurile argiloase.

Turba Solurile de turbă sunt un tip deosebit, dar, din nefericire, destul de rare. Turba este formată din substanțe vegetale compactate în condiții anaerobe (de exemplu, sub apă) și deci neputrezite. Turba acidă și umedă nu este prea bună pentru culturi agricole, cu toate că, dacă o drenăm, permite cultivarea cartofului, a ovăzului, a țelinei și a altor câtorva plante. Dar solurile de turbă cu un bun drenaj natural sunt pur și simplu cele mai bune soluri din lume. Ele fac să crească orice, și încă mai bine decât oricare alt sol. Nu au nevoie de compost, sunt ele însele compost. Fericit va fi cel ce va stăpâni un asemenea teren, căci nu va risca niciun eșec.

Adaosuri

Plantele au nevoie de aproape toate elementele, dar în principal de azot, fosfor, potasiu și calciu.

Azotul Cum am văzut mai sus, poate fi luat direct din atmosferă de bacteriile care fixează azotul, iar dacă practicați o agricultură organică, nu ar trebui să duceți lipsă de așa ceva. Însă pentru a asigura o aprovizionare cu adevărat satisfăcătoare, trebuie împrăștiat pe sol gunoi de grajd care, prin putrezire, va elibera azot.

Fosforul Probabil că este deja prezent în sol, dar poate că nu se degajă în cantitate suficientă. Dacă analizele arată o lipsă importantă de fosfat, trebuie adăugat fosfor. Uneori o dovadă a lipsei de fosfor poate fi decolorarea violacee a răsadurilor, urmată de o îngălbenire pe măsură ce plantele cresc, o creștere debilitată și o întârziere în maturizare. „Zgura bazică” e un îngrășământ fosforic curent: este un reziduu fărâmițat provenit de la topirea minereurilor metalice, deci un sub-produs al industriei oțelului. Termenul „bazică” înseamnă aici alcalin. Acest sortiment de îngrășăminte contribuie la scăderea acidității solului, la fel ca varul. Din nefericire, noile tehnici de fabricare a oțelului fac să scadă producția de zgură. Fosfatul mineral acționează mai lent decât zgura, dar efectul său durează mai mult, iar mulți agricultori organici îl consideră mai bun. Superfosfatul este un fosfat mineral (sau fosfat din

oase) care a fost dizolvat în acid sulfuric; acționează repede, dar este scump și poate sărăci solul de microorganisme.

Potasiul O lipsă de potasiu se poate manifesta printr-o îngălbenire a extremității frunzelor și printr-o rezistență scăzută a paielor cerealelor, care se culcă la cea mai mică adiere de vânt sau la câțiva stropi de ploaie. În lume există munți de potasiu mineral și până ce aceștia vor fi epuizați, pot fi folosiți pentru a contracara lipsa de potasiu. Pământul argilos este rareori lipsit de potasiu.

Calciul Insuficiența calciului provoacă o aciditate în sol și poate duce la anumite malformații ale plantelor. În orice caz, la un sol acid fermierul va trebui să adauge var, sub orice formă, ceea ce previne deficiența de calciu. Varul poate fi administrat sub formă de bucăți de calcar sau cretă (acțiune foarte lentă), praf (acțiune destul de lentă), var nestins (acțiune rapidă) sau var stins (acțiune rapidă). Însă varul nestins arde plantele și microorganismele, în vreme ce varul stins este inofensiv.

Pământului dvs. îi pot lipsi și alte substanțe. Dacă, în ciuda adaosului elementelor sus-citate, observați că plantele și animalele par bolnăvicioase, puteți presupune că suferă de lipsă de bor sau de așa-numitele „oligoelemente”; în acest caz, trebuie să cereți sfatul unui expert.

Însă dacă pământul dvs. a primit adaosurile adecvate de compost, de îngrășămintă, de excremente animale, sau de alge marine (care conțin toate elementele), este puțin probabil ca solului să îi mai lipsească ceva. Dacă, atunci când vă stabiliți acolo, faceți o analiză a terenului și, în funcție de rezultate adăugați o dată pentru totdeauna toate substanțele care lipsesc, iar după aceea practicați o agricultură profund organică, atunci rodnicia țarinei dvs. ar trebui să crească până la cel mai de sus prag. Nu ar trebui să fie nevoie să mai cheltuiți bani pentru „îngrășămintă”. Iar, adesea, dacă pământul este virgin sau dacă a fost corect cultivat, probabil că nu va mai fi nevoie nici să îi faceți analize.

O gospodărie cu adevărat ecologică

Una dintre particularitățile sistemului de cultură agricolă din Anglia secolului al XVIII-lea era „asolamentul cvadrienal”. Era un sistem de exploatare agricolă foarte ecologic și care servește, inclusiv în zilele noastre, drept model pentru exploatarea productivă a anumitor culturi, la scară mai mică sau mai largă. Asolamentul cvadrienal funcționează astfel:

1. Solă inițială Sola inițială era o însămânțare provizorie de iarbă și trifoi. Amestecul era păscut de vite, scopul principal fiind de a crește fertilitatea solului, datorită azotului fixat în nodozitățile radiculare ale trifoiului, datorită excrementelor de la animalele care pasc și, în sfârșit, datorită masei vegetale îngropată sub pământ când sola este arată.

2. Solă de rădăcinoase Se cultivau probabil napi sau rutabaga cu care se hrăneau vacile, oile sau porcii; cartofi, destinați mai ales hranei oamenilor, sfeclă furajeră pentru vite,

precum și diferite soiuri de varză (aceasta din urmă nu este cu adevărat o „rădăcinoasă”, dar îndeplinea același rol ca și rădăcinoasele). Efectele acestei sole erau de a spori fertilitatea pământului – căci cea mai mare parte a gunoiului de grajd de la fermă era împrăștiat pe aceste culturi – și de a „curăța” solul (îndepărtând buruienile). Rădăcinoasele sunt într-adevăr culturi „de curățare”, deoarece sunt plantate în linie și trebuie plivite adesea. Un al treilea avantaj al acestei etape era producția de culturi care puteau fi depozitate vara pentru a fi mâncate în iarnă.

3. Solă de cereale de toamnă Era vorba de grâu, fasole, orz, ovăz, sau secară semănate toamna. Astfel se putea exploata fertilitatea pământului obținută în urma primelor două sole, beneficiind și de pământul curat rămas după sola de rădăcinoase; era de asemenea pentru fermier „o cultură de bancnote”, cea din care câștiga bani. De notat faptul că fasolea era folosită pentru hrana cailor și a vitelor.

4. Solă de cereale de primăvară Acum se cultiva probabil grâu de primăvară, dar mai ales orz. După ce se semăna orzul, era împrăștiat pe același teren și un amestec furajer, de iarbă și trifoi. Iarba și trifoiul creșteau în același timp cu orzul, iar după secerișul orzului rămânea o recoltă importantă de amestec furajer, ce putea fi păscut în primăvara sau în vara următoare, sau putea fi tăiat și făcut fân, iar apoi păscut și în iarnă. Orzul se folosea ca hrană pentru animale, dar cel mai bun era transformat în malț pentru a fabrica berea. Paiele de orz și de ovăz se dădeau ca furaj vitelor; paiele de grâu se foloseau ca așternut în vederea obținerii unei mari cantități de gunoi de grajd (cel mai bun compost inventat vreodată); din paiele de secară se făceau acoperișuri; rădăcinile se dădeau drept hrană vitelor și oilor; iar făina, malțul, carnea de vită și lâna erau vândute orășenilor. Spre sfârșitul secolului al XVIII-lea și în secolul al XIX-lea un teren astfel exploatat producea două tone de grâu la o jumătate de hectar, fără niciun fel de produse chimice derivate din petrol. Acestea nici nu existau.

Este foarte posibil să imităm acest sistem ecologic, modificându-l pentru a îl face să corespundă nevoilor noastre contemporane, care sunt diferite. Probabil că nu ne vom mulțumi cu hrana de bază a unui țăran din secolul al XVIII-lea: pâine, carne de vită și bere. Vom dori poate o mai mare diversitate de produse lactate: unt, brânză și lapte, mai multe legume, într-un cuvânt, o mai mare varietate de alimente. Astăzi dispunem de noutăți tehnice: culturi noi de napi porcești, ridichi și sfeclă furajere, porumb (în climatele nordice) și instalații foarte recente, cum ar fi țarcurile electrificate, care ne diversifică alternativele.

Dacă vreți să trăiți în autarhie, indiferent că aveți doar o grădină în spatele casei, un lot la periferia orașului, sau o exploatare agricolă de vreo 50 de hectare, sau că faceți parte dintr-o comunitate care posedă 500 de hectare, principiile care trebuie respectate sunt aceleași. Trebuie să vă străduiți să munciți în alianță cu Natura, și nu contra ei; continuând să vă urmăriți propriile scopuri, trebuie să încercați să imitați pe cât posibil Natura. Iar dacă vreți să sporiți și să mențineți fertilitatea pământului dvs., va trebui să nu uitați:

1. să renunțați la monocultură, adică la cultivarea an după an a acelorași plante pe același teren. Vectorii bolilor specifice fiecărei culturi agricole se dezvoltă mereu pe terenurile

Anotimpurile

Începutul primăverii

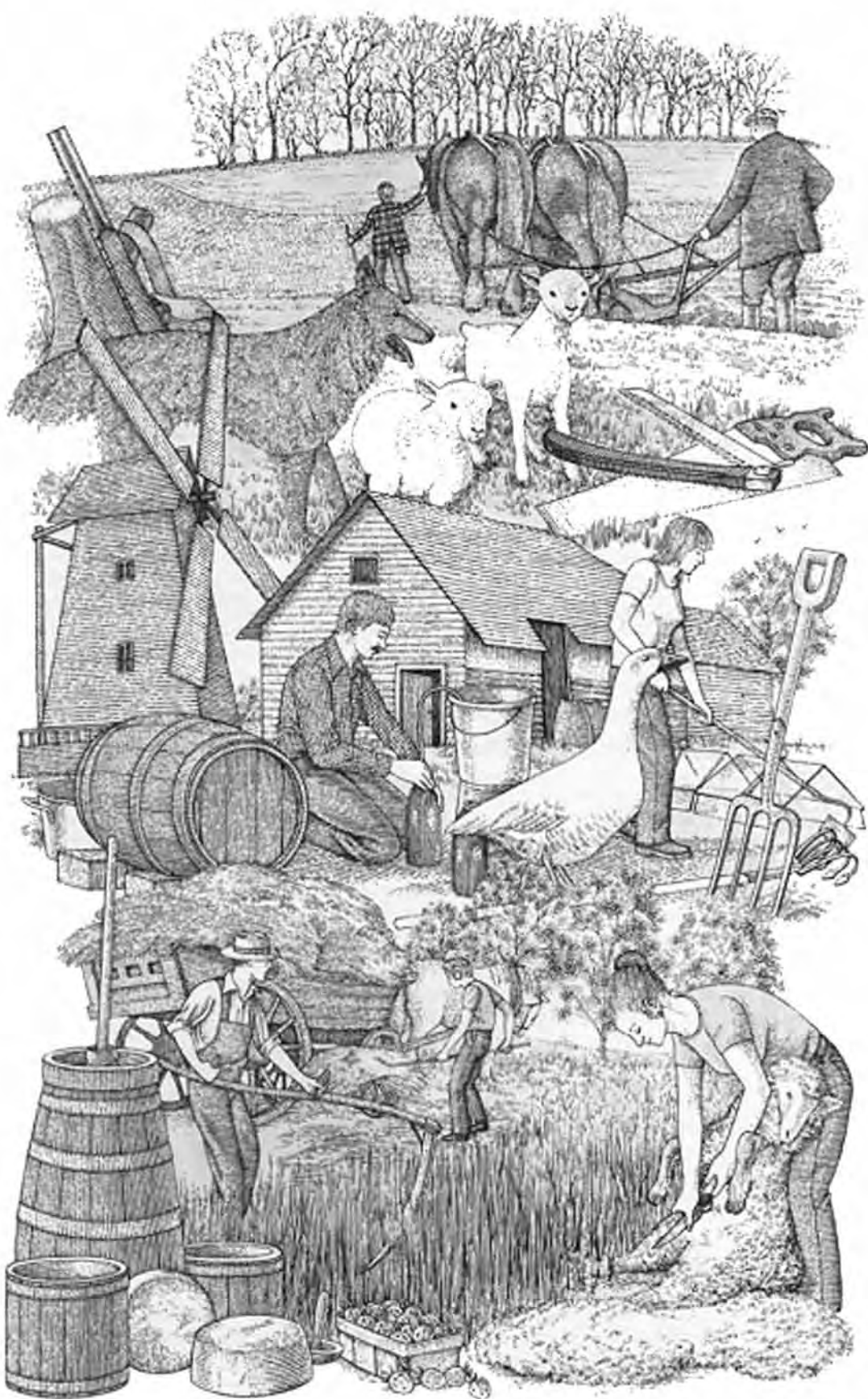
Arați-vă pământul după ce l-au afânat gerurile iernii. Pregătiți câmpurile pentru semănăturile de primăvară trecând pe deasupra o grapă cu discuri sau cu țepi și adăugați, dacă este nevoie, var sau fosfat. Mergeți la vânatoare înainte de închiderea sezonului. Fiți gata de fătarea oilor, începutul primăverii fiind o epocă ideală pentru acest lucru, căci mieii se vor putea hrăni atunci cu iarbă.

Sfârșitul primăverii

Semănați cu mâna sau cu o semănătoare și pregătiți-vă să luptați contra buruienilor, care vor ataca imediat tinerii lăstari, pentru a își găsi un loc sub soare. Plantați cartofii noi în sere pentru a le grăbi maturizarea și folosiți clopote de sticlă pentru a proteja de gerurile tardive pepenii și alte cucurbitacee. Este momentul potrivit pentru brasarea berii, ca să avem cu ce ne potoli setea mai târziu, când vom fi istoviți de la tunsul oilor sau de la cosirea fânului. Măcinați câte puțin grâu în fiecare lună, de-a lungul întregului an, ca să aveți mereu făină proaspătă.

Începutul verii

La începutul verii trebuie să îndepliniți o sarcină încântătoare: tunsul oilor. Lâna a cinci dintre ele va fi suficientă pentru a îmbrăca o familie numeroasă. Odată cu creșterea ierbii, vaca dvs. va da din nou mult lapte și ar trebui să faceți unt aproape în fiecare zi. Ca să vă puteți bucura de binefacerile laptelui și peste iarnă, faceți multă brânză. La mijlocul verii e momentul producerii fânului: o treabă extenuantă, dar care vă va aduce multe satisfacții. Veți avea nevoie de ajutorul prietenilor și al vecinilor, dar și de multă bere făcută în casă.



Sfârșitul verii

Secerișul grâului de la sfârșitul verii este încununarea muncii de peste an. Veți avea iarăși nevoie de prieteni și veți sărbători din nou faptul că dispuneți de provizii de pâine pentru tot anul. Fructe din livadă, fructe de pădure, nuci, ciuperci și bace sunt strânse și puse la borcan sau în oțet spre a fi conservate pentru iarnă. Tot acum se face și vinul, iar din gogonelele rămase se poate face chutney (condiment dulce-acrișor tipic bucătăriei indiene, obținut dintr-un amestec de mirodenii, fructe și legume - TEI).

Toamna

Toamna vine vremea culegerii rădăcinoaselor, care vor fi depozitate în bordeie sau în beciuri. Plantați grâul de toamnă și bobul. Seva nu mai urcă foarte sus în copaci, ceea ce înseamnă că este momentul potrivit să fie doborâți cei ajunși la maturitate. În același timp strângeți lemnele uscate, până nu se umezesc, și folosiți-le ca lemne de foc. La sfârșitul toamnei orzul este gata pentru brasaj și ar trebui de asemenea să vă faceți timp să toarceți lâna, precum și recolta anuală de in.

Iarna

În mijlocul iernii, când frunzele au căzut din copaci, puteți construi noi garduri vii, sau le puteți repara pe cele vechi; puteți confecționa sau repara țarcurile, porțile și barierele; puteți ascuți sau repara unelte agricole. Va fi suficient de frig ca să puteți tăia bovinele sau oile, iar începutul anului este cea mai bună perioadă pentru pomana porcului. Șunca și slămina pot fi păstrate în saramură sau pot fi sărate și puse la afumat. Însă, mai presus de toate, iarna este perioada când vă veți bucura de roadele muncii dvs.



unde se cultivă același lucru ani de zile. Pe de altă parte, fiecare cultură ia elemente diferite din sol, iar reziduurile pe care le lasă în acest sol sunt și ele diferite.

2. să evitați creșterea unei singure specii de animale pe un anumit teren, din motive foarte asemănătoare cu argumentele contra monoculturii. Strămoșii noștri spuneau că bogăția unui țăran se măsoară în înălțimea mormanului său de bălegar. Cu alte cuvinte, excrementele de animale sunt foarte bune pentru pământ. Un șeptel diversificat este de preferat unuia mono-specie, iar pășunatul pe sole este cel mai bun dintre toate: rotația unei specii de animale pe diferitele parcele ale unui teren, astfel încât animalele să își lase în urmă dejecțiile (și în același timp inevitabilele ouă de paraziți), rupând astfel ciclul de viață al paraziților. În plus, peste tot trebuie lăsată să se succedă o specie după o alta într-o astfel de rotație.

3. să cultivați amestecuri furajere, să le dați la păscut, apoi să le îngropați.

4. să faceți „îngrășăminte verzi”. Adică dacă nu vreți să lăsați o cultură să crească și să o dați la păscut animalelor, cultivați-o totuși și îngropați-o, sau, mai bine, arați pământul cu discuri sau cu alte instrumente.

5. să evitați aratul prea des și prea adânc. Nu este bine să arați în profunzime, căci se aduce prea mult subsol la suprafață. În schimb plugurile cultivate – care fac tăieturi orizontale în sol cu ajutorul unor cuțite – nu răstoarnă pământul, ajută drenarea, sparg vasele de pământ (straturi dure ale subsolului) și nu pot fi decât benefice.

6. să nu permiteți ca terenul să rămână neacoperit și expus la intemperii mai mult decât necesar. Acoperit de vegetație, chiar și de buruieni, pământul nu se erodează, nu se deteriorează. Dar dacă îl lăsăm gol, sigur se va distruge. O cultură în plină creștere asimilează azot și alte elemente din sol, pe care le va degaja când va începe să putrezească. Pe un sol neacoperit, majoritatea nutrienților solubili pentru plante sunt luați de apă.

7. să fiți atent la drenaj. Un pământ îmbibat cu apă nu este bun pentru agricultură și se va deteriora, cu excepția cazului în care cultivați orez sau creșteți bivoli de apă.

8. să respectați mereu Legea Restituției. Toate reziduurile culturilor și animalelor trebuie restituite solului. Dacă luați ceva de pe pământul dvs., trebuie să aduceți înapoi altceva, cu aceeași valoare fertilizantă. Legea Restituției trebuie aplicată și pentru excrementele umane.

Iar dacă Legea Restituției este respectată cu strictețe, teoretic este posibil să mențineți și chiar să sporiți fertilitatea unui lot chiar și fără animale. Resturile vegetale trebuie transformate cu grijă în compost, însă trebuie remarcat și că în fermele fără animale, dar unde există totuși un grad mare de fertilitate, a existat întotdeauna un aport exterior de substanțe vegetale, sau chiar de alte substanțe cu înalt conținut energetic, de exemplu activatori de compost. Algele marine, mranița obținută din frunzele copacilor, frunzele moarte adunate de serviciile publice de întreținere, legumele perimate de la supermarket, paie sau fânul mucegăit, urzicile sau ferigile adunate de pe drumurile publice, de pe terenuri necultivate sau de pe la vecini: toate aceste resturi vegetale sunt accesibile și permit menținerea fertilității unui teren fără a fi nevoie de animale. E greu de înțeles de ce este

preferabil ca elementele vegetale să treacă prin aparatul digestiv al animalelor, care le redau pământului sub formă de excremente, decât ca aceste vegetale să fie răspândite direct pe sol. Și totuși nu mai încapе îndoială că așa este. Orice gospodar cu un pic de experiență știe că există o magie formidabilă care transformă reziduurile vegetalelor în îngrășăminte cu o valoare extraordinară, la trecerea prin intestinalele unui animal. Dar dacă ne reamintim că animalele și plantele au evoluat împreună pe această planetă, poate că nu mai este chiar atât de surprinzător. Se pare că în Natură nu există niciun mediu vegetal lipsit de animale. Chiar și gazele inspirate și expirate de aceste două forme diferite de viață par a fi complementare: plantele inspiră bioxid de carbon și expiră oxigen, iar animalele fac invers.

Vegetarian sau nonvegetarian

A fi sau a nu fi vegetarian: iată dilema care ar putea (dar nu ar trebui) să îi dezbine pe adepții Mișcării Organice. Nu există niciun motiv pentru care vegetarienii și non-vegetarienii să nu poată trăi alături într-o perfectă armonie. Pe de o parte, vegetarienii argumentează că un animal trebuie hrănit cu multe unități de proteine vegetale pentru a produce o unitate de proteină sub formă de carne. Ar fi deci preferabil, pentru oameni, să nu se hrănească cu animale, ci să mănânce direct proteine vegetale. Non-vegetarienii, la rândul lor, semnalează că unitățile de proteine care nu sunt direct transformate în carne nu se pierd: ele sunt redată solului sub o altă formă, pentru a îi spori fertilitatea și a face să crească mai multe culturi. Vegetarienii spun că sacrificarea animalelor este o cruzime. Non-vegetarienii le răspund că este oricum necesar un element care să limiteze creșterea populației din fiecare specie: aici intră epidemiile, foametea sau prădătorii (între care se numără și non-vegetarienii!), iar dintre toate aceste elemente, este posibil ca tocmai prădătorii să fie cei mai puțin cruzi. Vegetarianismul apare ca un fenomen aproape exclusiv urban și se datorează poate faptului că orașenii au pierdut de atâta vreme contactul cu animalele, încât au tendința să le antropomorfizeze. Non-vegetarienii „blânzi” (printre care mă număr și eu) afirmă că animalele trebuie să trăiască în condiții cât mai asemănătoare cu mediul lor natural, să fie tratate uman, să nu fie deloc chinuite, iar când le vine ceasul să fie sacrificate repede, fără să îndure un drum lung până la abator sau la bălci. Într-o fermă organizată autarhic, acest lucru este posibil, iar animalele nu vor simți niciodată că li se va întâmpla ceva rău.

Acestea fiind spuse, sunt de acord că se poate trăi foarte bine în autarhie și fără animale și că se poate duce o viață foarte sănătoasă urmând un regim fără carne. Cu toate acestea, se poate de asemenea face contrariul.

Gospodăria de o jumătate de hectar

Fiecare va aborda în mod absolut diferit cultura terenului său și este puțin probabil ca două proprietăți mici, fiecare de o jumătate de hectar, să adopte același plan de exploatare

Gospodăria de o jumătate de hectar

Dacă aveți o jumătate de hectar de pământ bun, bine drenat, poate că veți dori să îl folosiți în întregime pentru a cultiva fructe și legume. În ce mă privește, l-aș împărți în două și aș crește iarbă pe o jumătate de teren, ca să pot ține o vacă, și poate o capră, care să îmi dea lapte în scurtele perioade când vaca nu mai are, o scroafă pentru reproducere și vreo duzină de găini. Probabil că ar trebui să cumpăr nutreț din exterior pentru a hrăni toate aceste animale peste iarnă, dar e mai bine decât cealaltă variantă, și anume să cumpăr produsele lactate și carnea. Aș împărți cealaltă jumătate de teren în patru sferturi, în vederea producerii intensive de legume, și aș cultiva de fiecare dată cartofi, leguminoase (mazăre și fasole), crucifere (familia verzei) și respectiv rădăcinoase. Aș împărți și pășunea în patru sferturi și aș roti toate culturile în fiecare an. Cu alte cuvinte, aș planta în fiecare an un sfert cu iarbă, și l-aș lăsa așa timp de patru ani, după care l-aș ara. Aș construi un grajd pentru vacă, pentru că iarbă nu va fi de ajuns ca să o las afară tot anul. Aș mai avea o seră de roșii, stupi de albine și o parcelă plantată cu legume strict pentru mâncare, ierburi aromatice și fructe de pădure.

Leguminoase

Cultivați cel puțin trei feluri de fasole, de exemplu fasole verde, urcătoare și bob, precum și multă mazăre. Anul următor, plantați cruciferele pe această parcelă.

Crucifere

Aici cultivați pentru propriul consum diverse soiuri de varză, conopidă, broccoli și varză de Bruxelles. Pentru animale, plantați varză creță, napi și rutabaga (acestea sunt rădăcinoase, dar și crucifere). Anul următor, puneți aici rădăcinoasele.

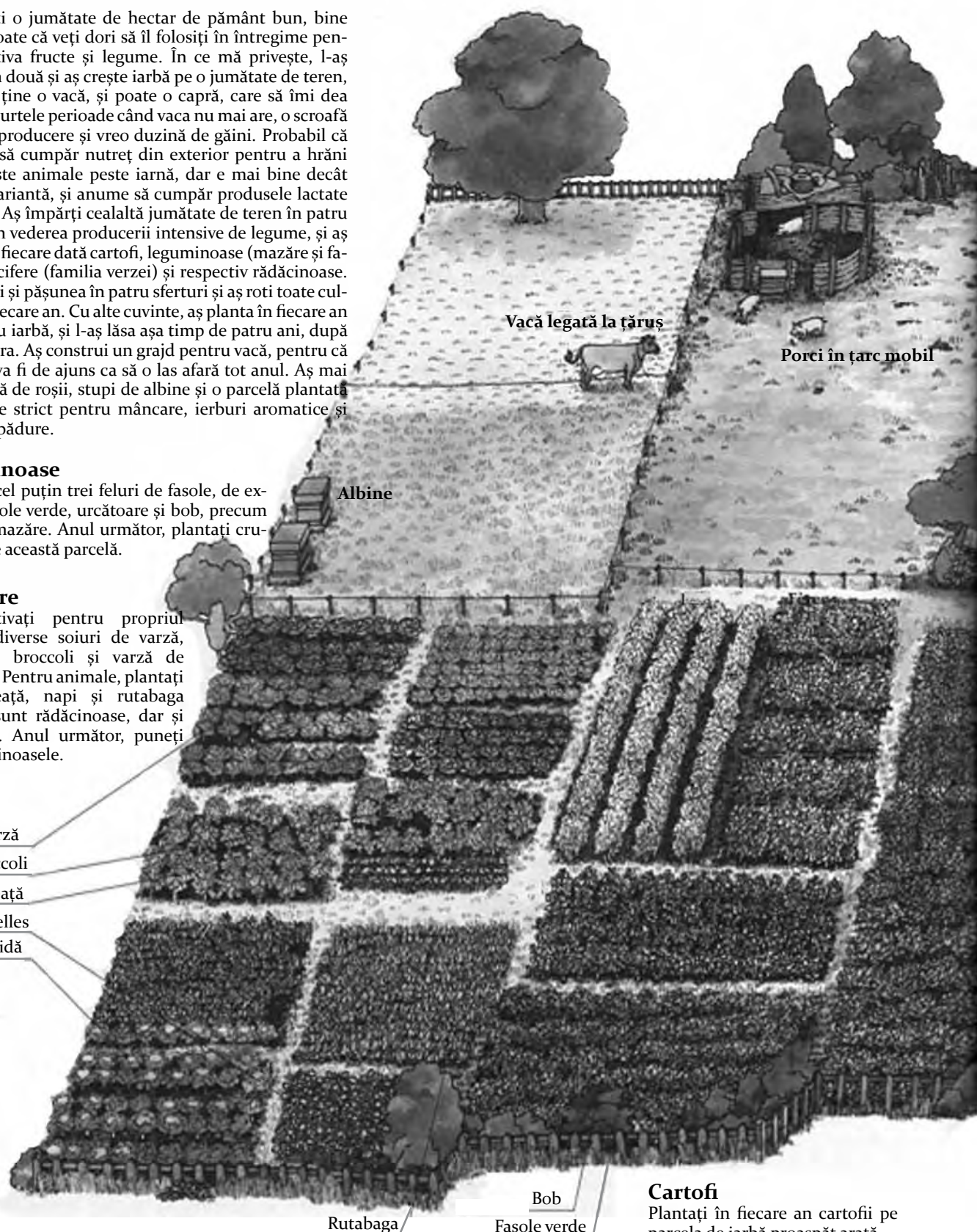
Varză
Broccoli
Varză creță
Varză de Bruxelles
Conopidă

Rutabaga

Bob
Fasole verde

Cartofi

Plantați în fiecare an cartofii pe parcela de iarbă proaspăt arată.

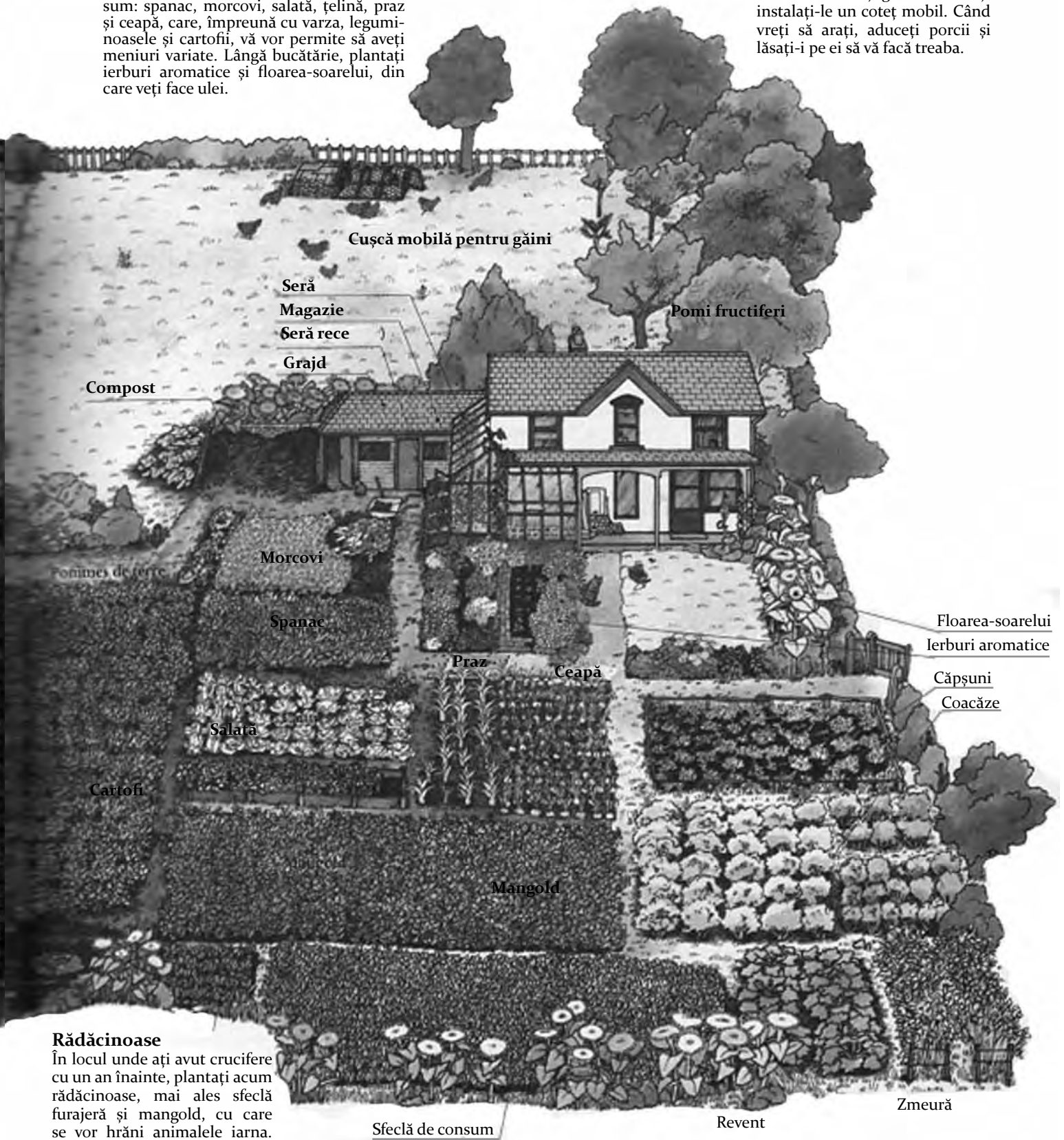


Parcela cu legume

În parcela cu legume de mâncare, cultivați doar legume rezervate propriului consum: spanac, morcovi, salată, țelină, praz și ceapă, care, împreună cu varza, leguminoasele și cartofii, vă vor permite să aveți meniuri variate. Lângă bucătărie, plantați ierburi aromatice și floarea-soarelui, din care veți face ulei.

Pășune

Vaca se va hrăni toată vara cu iarbă de aici. Lăsați găinile libere și instalați-le un coteț mobil. Când vreți să arați, aduceți porcii și lăsați-i pe ei să vă facă treaba.



Rădăcinoase

În locul unde ați avut crucifere cu un an înainte, plantați acum rădăcinoase, mai ales sfeclă furajeră și mangold, cu care se vor hrăni animalele iarna. În anul următor, plantați aici iarbă.

agricolă sau aceleași metode. Unora le plac vacile, altora le este teamă de ele. Unora le plac caprele, alții nu reușesc să le țină departe de grădina de zarzavat (este de altfel și cazul meu și nu cunosc prea mulți care să reușească). Unii nu vor să își sacrifice animalele, astfel că sunt obligați să le vândă pe cele de care nu au nevoie unor oameni care oricum le vor sacrifica, iar alții nu vor să le vândă tocmai pentru că știu prea bine că animalele le vor fi sacrificate. Unora le place să aibă mai multe animale decât poate hrăni pământul lor și cumpără furaj din exterior, în vreme ce alții consideră acest lucru contrar principiilor autarhiei.

În ceea ce mă privește, dacă aș avea o jumătate de hectar de pământ bun, bine drenat, cred că mi-aș cumpăra o vacă, o capră, câțiva porci și poate vreo duzină de găini. Capra mi-ar da lapte când vaca nu va mai avea. De fapt, poate că aș lua chiar o capră sau două în plus. Vaca (de rasa Jersey) aș ține-o ca să am lapte pentru mine și pentru porci, dar mai ales pentru că îmi va da tone peste tone de îngrășămintă extraordinare. Căci, dacă ar fi să trăiesc din această jumătate de hectar, orice aș face, dacă nu vreau să folosesc munți de îngrășămintă artificiale, va trebui să îl tratez din plin cu bălegar.

Bineînțeles, dintr-o jumătate de hectar nu aș putea decât să îmi hrănesc vaca, și atât. De aceea, eu aș prefera, fără pic de rușine, să cumpăr din afară cea mai mare parte a furajelor pentru vacă. Aș cumpăra tot fânul, multe paie (dacă nu cumva reușesc să strâng ferigi de pe domeniul public), toată făina de orz, puțină făină de grâu, și poate câteva proteine concentrate sub formă de făină de fasole sau de pește (cu toate că aș face tot posibilul să cultiv eu însumi puțină fasole).

Se va spune că este ridicol să pretinzi a trăi în autarhie când trebuie să cumperi atâta hrană. Cam așa este! E drept că aș cultiva cea mai mare parte din hrana pentru vaci, porci și păsări: sfeclă furajeră, mangold, varză creată, cartofi furajeri, tătăneasă, lucernă, plus toate produsele din grădina de zarzavat pe care nu le mănâncă oamenii. Dar ar trebui totuși să cumpăr în fiecare an cam o tonă sau o tonă și jumătate de fân, o tonă de diverse cereale, inclusiv grâul pentru pâine, plus una sau două tone de paie. Căci, pe o parcelă așa de mică, de doar o jumătate de hectar, nu aș cultiva grâu sau orz, ci aș prefera să cultiv produse care valorează mai mult decât cerealele, precum și produse a căror prospețime este esențială. Oricum, pe un teren mic, cultura cerealelor este adesea imposibilă, din cauza pagubelor provocate de păsări, deși eu am cultivat cu succes grâu chiar și la scara unui grădini.

Marea întrebare aici este: cu sau fără vacă? Argumentele pro și contra sunt numeroase și diverse. Principalul argument pro este faptul că nimic nu e mai bun decât o vacă pentru a menține la un nivel așa de ridicat sănătatea familiei și a gospodăriei în general. Dacă dvs. și copiii dvs. aveți la dispoziție mult lapte pur, proaspăt și nepasteurizat, plus unt, smântână, brânză moale sau tare, iaurt, lapte acru sau zer, veți fi pur și simplu o familie sănătoasă, ceea ce este un motiv suficient pentru a crește o vacă! Vaca va sta la baza sănătății dvs. Iar dacă porcinele și păsările din ogradă vor primi și ele partea lor de produse lactate, vor fi la rândul lor sănătoase și se vor dezvolta bine. Dacă grădina primește bălegar de vacă din belșug, va fi și ea sănătoasă și foarte roditoare. Astfel, vaca va fi cheia sănătății și a bunăstării dvs.

Pe de altă parte, hrana pe care o veți cumpăra pentru vacă vă va costa în jur de două

sute de lire pe an.² Dar puteți compara această sumă cu cât ați cheltui dvs. și familia pe produse lactate de-a lungul anului (dacă veți face totalul veți vedea că și această sumă este destul de importantă). La aceasta se mai adaugă plusvaloarea ouălor, a cărnii de pasăre și a celei de porc de care dispuneți (ca valoare, puteți fi sigur că un sfert din carnea de porc se datorează vacii), plus fertilitatea mereu crescândă a pământului dvs.

Dar unul dintre cele mai serioase argumente contra este faptul că vaca trebuie mulsă. Mai exact, va trebui să o mulgeți de două ori pe zi, cel puțin zece luni din an. Mulsul unei vaci nu ia prea mult timp (circa 8 minute) și este foarte plăcut dacă știți cum să procedați și dacă vaca este blândă; dar trebuie făcut. Prin urmare, achiziția unei vaci este o decizie foarte importantă și ar fi mai bine să nu o luați dacă urmează să lipșiți des, sau dacă nu aveți pe cineva care să o mulgă în locul dvs. Și la urma-urmei, chiar dacă ați avea doar un papagal, tot ați avea nevoie de cineva care să îl hrănească atunci când lipșiți.

Să vedem în continuare cum ne-am putea organiza gospodăria, pornind de la premisa că avem o vacă.

Gospodăria de o jumătate de hectar, cu o vacă

O jumătate din teren va fi plantată cu iarbă, iar cealaltă jumătate va fi păstrată ca teren arabil (nu includ aici terenul ocupat de locuință și dependințe). Partea cu iarbă poate foarte bine să rămână mereu în stadiul de pășune și să nu fie niciodată arată, sau poate fi arată prin rotație, de exemplu o dată la patru ani. În cazul acesta, este mai bine să arați anual câte un sfert din suprafața pășunii. Deci în fiecare an veți planta cu iarbă o optime din teren. Astfel, în fiecare an veți avea puțină iarbă proaspăt plantată, puțină iarbă semănată de doi ani, puțină de trei ani și puțină de patru ani. Urmând acest ciclu de patru ani, pământul dvs. va fi mult mai productiv. Terenul va fi deci împărțit în două: jumătate grădină de zarzavat și jumătate pășune. La început arați cu plugul sau lăsați porcii să scurme pământul (îngrădindu-i într-un țarc electric) sau treceți cu freza de pământ peste această jumătate a gospodăriei. Aici veți planta un amestec de iarbă, trifoi și lucernă. Dacă semănați toamna, veți ține vaca înăuntru peste iarnă, cu fân cumpărat, și o veți lăsa la păscut abia în anul următor. Dacă aveți timp să semănați primăvara, iar climatul este destul de umed, o veți putea lăsa deja la păscut în vară. Însă când semănați primăvara este mai bine să nu faceți fân în vară; prin urmare, lăsați vaca să pască puțin, dar, la primele semne de tasare (distrugerea ierbii prin călcarea în picioare), îndepărtați-o. De altfel, este preferabil să legați vaca sau să îi delimitați câteva fâșii de pășune printr-un gard electric. Faceți în așa fel încât vaca să nu dispună decât de cel mult o șesime din iarbă. Lăsați-o în acel loc în jur de o săptămână, apoi mutați-o pe o altă fâșie de pășune. Simțul practic vă va spune cam cât trebuie să rămână vaca pe o fâșie (și trebuie să vă dezvoltați acest simț, dacă vreți să trăiți în autarhie). Se recomandă împărțirea pășunii în fâșii, pentru că iarba se dezvoltă mai bine și produce mai mult dacă o lăsăm să crească cât mai mult timp posibil înainte de a fi păscută sau cosită, apoi o dăm la păscut sau o tundem

²Prețurile corespund Angliei anilor '70, deci estimarea nu este tocmai relevantă pentru zilele noastre. - TEI

complet, iar apoi din nou o lăsăm deoparte. Dacă este păscută continuu, nu mai ajunge niciodată să își dezvolte sistemul radicular. Însă dacă intenționăm să exploatăm gospodăria atât de intensiv, este esențial să organizăm pășunatul cu cea mai mare grijă.

Pe o suprafață atât de mică, este probabil de preferat să legați vaca la țăruș decât să folosiți țarcuri electrice. O vacuță de rasă Jersey se obișnuiește foarte repede cu țărușul, de altfel așa au fost crescute inițial pe insula Jersey, unde a apărut această rasă. De aceea vă recomand cu căldură o vacuță Jersey dacă aveți o jumătate de hectar, pentru că sunt convins că este fără egal în asemenea condiții. Am făcut încercări, fără niciun succes, cu vaci de tipul Dexter. Dacă știți dvs. o vacă Dexter care să dea o cantitate rezonabilă de lapte (cele două ale mele dădeau mai puțin decât o capră), și care să fie liniștită și ascultătoare, atunci nu aveți decât să cumpărați o vacă Dexter, vă doresc noroc. Dar nu uitați că o vacă Jersey de rasă bună dă mult lapte, un lapte care pur și simplu este cel mai gras din lume; în plus, este o vacă micuță și atât de blândă, că vă vine să o luați în casă cu dvs., nu e foarte lacomă la mâncare, este drăguță, simpatcă, sănătoasă și foarte rezistentă.

O dată crescută iarba, bucata de pășune ar trebui să îi procure vacuței toată hrana de care are nevoie pe timpul verii. Nu veți putea însă să obțineți și fân, decât poate foarte puțin, dacă vedeți că vaca nu a reușit să mănânce toată iarba.

Cealaltă jumătate a gospodăriei – partea arabilă – va fi exploatată cât mai intens ca grădină de legume. Soluția ideală constă în a împărți terenul în patru parcele pătrate, unde culturile dorite în fiecare an se vor succeda într-o rotație strictă (voi expune detaliat această rotație în capitolul „Roadele grădinii”, pag. 254-271). Singura modificare pe care o veți face acestui sistem este că în fiecare an o parcelă trebuie plantată cu iarbă și, cum am văzut, un sfert din pășune trebuie arat. Vă sfătuiesc să plantați cartofi pe terenul pe care tocmai l-ați arat. Prin urmare rotația va fi următoarea: iarbă (timp de patru ani) – cartofi – leguminoase – crucifere – rădăcinoase – din nou iarbă (timp de patru ani).

Pentru a semăna iarba de toamnă, trebuie să recoltați rădăcinoasele destul de devreme. Într-un climat temperat, este destul de ușor; în regiunile unde iernile sunt mai aspre va trebui probabil să așteptați primăvara următoare pentru a semăna. Iar în zonele cu veri uscate, dacă nu dispuneți de un sistem de irigații, va fi probabil mai bine să semănați toamna. În fine, în unele zone climatice (cu veri secetoase și ierni friguroase) poate ar fi de preferat să semănați iarba la sfârșitul verii, după leguminoase, în loc să o faceți după rădăcinoase, căci leguminoasele ajung la maturitate înaintea rădăcinoaselor. După iarbă e mai avantajos să puneți cartofii, iar atunci rotația va fi următoarea: iarbă (timp de patru ani) – cartofi – crucifere – rădăcinoase – leguminoase – iarbă (timp de patru ani).

Unul dintre inconvenientele acestei metode este că, după ce ați recoltat cartofii toamna, va trebui probabil să așteptați vara următoare pentru a planta cruciferele. Atunci când acestea sunt plantate după leguminoase, cresc imediat, căci răsadurile au fost îngrijite în sere și aveți timp să le plantați în vară, după recoltarea leguminoaselor. Însă cultura principală de cartofi nu poate fi recoltată înainte de toamnă, iar atunci este prea târziu pentru crucifere. În acest regim ați putea planta numai câteva crucifere în vară, după cartofii noi. Poate le veți planta pe toate dacă intenționați să cultivați numai cartofi noi. O soluție pentru a planta

cruciferele imediat după cartofi (astfel câștigând un an) este să recoltați foarte devreme o parte din cartofii noi și să plantați imediat după aceea cele mai timpurii crucifere; continuați plantatul după fiecare serie de cartofi recoltați. La sfârșit, plantați varza de primăvară după ce ați recoltat cultura principală de cartofi. Însă asta nu este posibil decât într-un climat foarte blând.

Toate aceste lucruri pot părea foarte complicate, dar în realitate sunt mai ușor de făcut decât de zis. Gândiți-vă puțin la avantajele unei asemenea rotații. Pe de o parte, un sfert din pământul arabil este în fiecare an proaspăt arat după ce a fost lăsat ca pășune timp de patru ani; este deci foarte fertil, datorită întregii bogății înmagazinate în iarba care a fost îngropată și care va putrezi, fără a pune la socoteală și balega pe care a lăsat-o vaca acolo timp de patru veri. De asemenea, vaca stă iarna înăuntru, pe un așternut de paie cumpărate; aceste paie, călcate în picioare și amestecate cu excrementele vacii, se vor transforma într-o cantitate enormă de îngrășământ extraordinar, pe care îl veți putea împrăști pe terenul arabil. În plus, toate resturile din recoltele pe care nu le consumați vor servi drept alimentație suplimentară pentru vacă, sau pentru porci, sau pentru păsări. Tare m-aș mira dacă, după ce veți fi urmat această metodă timp de câțiva ani, nu veți constata că fertilitatea terenului dvs. a crescut enorm și că această jumătate de hectar produce mai multă hrană decât multe gospodării de cinci hectare exploatate după principiile comerciale obișnuite.

Poate vă veți plânge că, având jumătate din teren necultivat, vă rămâne doar o bucatică de pământ pentru grădina de legume. De fapt nu este chiar o bucatică, iar dacă această grădină este cu adevărat bine întreținută, vă va da mai multă hrană decât v-ar fi dat întreg terenul, cultivat într-un mod dezorganizat. Iar faptul că va fi, jumătate din timp, lăsat necultivat, păscut și îngrășat, îi va crește enorm fertilitatea. Sunt sigur că veți face să crească acolo mai multe legume decât ați fi crescut pe terenul întreg, fără vacă și fără pășune.

În alte capitole ale acestei cărți vom discuta despre întreținerea diverselor culturi și specii de animale, dar acum trebuie să facem câteva remarci generale asupra acestei situații particulare. Mai întâi, vaca nu va putea rămâne afară întregul an. Ar transforma foarte rapid în mlaștină o suprafață atât de mică. Va trebui deci ca vaca să petreacă cea mai mare parte a iernii în grajd, ieșind numai pentru a face un pic de mișcare și a respira aer curat, în timpul zilei și pe vreme uscată. Chiar dacă se obișnuiește cu statul afară, unei vaci nu îi merge bine dacă rămâne în aer liber toată iarna. Îi place mai mult în interior, unde va produce un îngrășământ minunat, și unde oricum va avea ce mânca: toată verdeața și toate cruciferele pe care le-ați cultivat pentru ea în grădină. Vara o veți lăsa afară, zi și noapte, cât timp considerați că rezistă pășunea. Puteți ține vaca și pe un așternut gros de paie, peste care ea își lasă excrementele și pe care îl transformă în gunoi de grajd; în fiecare zi trebuie să adăugați paie proaspete. Ani de zile am muls vacile în aceste condiții, iar laptele era de foarte bună calitate și se păstra foarte bine.

Puteți, de asemenea, să vă țineți vaca pe o podea de ciment (izolat, dacă se poate), și să îi puneți un așternut bun de paie în fiecare zi, înlăturând paiele murdărite în ajun și punându-le cu grijă peste maldărul de bălegar, această mină de fertilitate pentru terenul dvs. Veți descoperi probabil că vaca nu are deloc nevoie de fân vara, dar că este total dependentă

de el iarna, astfel că va trebui să aveți în vedere să îi cumpărați cel puțin o tonă. Dacă veți dori să creșteți și vițelul pe care îl va fâta în fiecare an, până ce atinge o anumită valoare, veți avea nevoie de încă vreo 500 kg de fân.

Trebuie să puteți închide porcii într-o clădire, cel puțin o parte din an (iar în acest caz veți avea nevoie de paie), căci nu dispuneți de suficient pământ proaspăt pentru a îi menține sănătoși. Pentru ei, cel mai bine ar fi să dispuneți de țarcuri mobile, cu o barieră solidă la exterior; dar și un țarc fix v-ar putea fi util. Însă porcii vor avea multe de făcut pe afară: vor putea scurma optimea de teren unde aveți pășune; vor putea călca în picioare parcela de cartofi după recoltare; vor putea curăța pământul după recoltarea rădăcinoaselor și, în general, după fiecare recoltă. Dar nu vor putea face toate acestea decât dacă aveți suficient timp să îi lăsați; se poate uneori să vă grăbiți să semănați recolta viitoare, iar porcii să nu apuce să își termine treaba. În ceea ce privește hrana lor, va trebui probabil să cumpărați niște cereale, orz sau porumb. La acestea se adaugă laptele smântânit și zerul de la vacă, plus unele legume din grădină și cerealele furajere pe care le cultivați special pentru ei. Hrăniți astfel, porcii vor fi foarte sănătoși. Dacă aveți vreun vecin care să vă poate pune la dispoziție un vier, vă sfătuiesc să vă luați o scroafă și să o împerecheați. Sunt șanse mari să vă dea 20 de purcei pe an. Puneți doi-trei la îngrășat, ca să vă faceți provizii de șuncă și de slănină, și vindeți-i pe ceilalți ca purcei de lapte (de la 8 până la 12 săptămâni, după cum se cere pe piața din zona dvs); veți obține în mod sigur destui bani pentru a putea plăti suplimentul de hrană pe care trebuie să o cumpărați pentru ei, pentru păsări și poate chiar pentru vacă. Dacă nu găsiți un vier, cumpărați dvs. purceii de lapte – strict câți vă trebuie pentru consumul propriu – și puneți-i la îngrășat.

Păsările le puteți crește după metoda Balfour (descrișă la pagina 184), iar în acest caz vor rămâne ani în șir în același colț de grădină. Dar, după părerea mea, ar fi mai bine să le țineți în cuști mobile. În felul acesta le puteți muta de-a lungul pășunii; scurmatul și excrementele lor vor face mult bine pământului. Nu țineți multe găini. O duzină sunt de ajuns ca să dea ouă pentru o familie mică, ba chiar, vara, veți putea și vinde sau dărui câteva. Trebuie să le cumpărați puține grăunțe și un supliment proteic iarna, în caz că nu aveți suficientă fasole. Puteți de asemenea încerca să cultivați, special pentru ele, floarea-soarelui, hrișcă sau alte furaje. În lunile reci ale anului ar fi bine să le adăpostiți într-un coteț mic, fix, cu lumină electrică seara, ca să le faceți să creadă că e vremea de ouat și să obțineți astfel mai multe ouă peste iarnă.

De cultivat, cultivați toate plantele obișnuite dintr-o grădină de legume, plus cât de multe culturi furajere vă permite spațiul. Dar nu uitați că tot ce ați cultivat pentru dvs. este la fel de bun și pentru animale și că ele pot mânca tot ce vă rămâne dvs. Astfel, nu veți mai avea nevoie de groapă de compost. Animalele vor îndeplini rolul compostului.

Dacă vă hotărâți să țineți capre în loc de vacă (și cine sunt eu să vă spun că nu e o soluție înțeleaptă?), vă puteți organiza aproape în același fel. Capra va produce mai puțin gunoi de grajd, dar nu va mai fi nevoie să cumpărați decât puține paie și fân, sau chiar deloc. Nu veți avea nici atâta zer, nici atâta lapte smântânit pentru a hrăni porcii, iar fertilitatea

pământului dvs nu va crește la fel de repede ca în cazul în care aveți o vacă.

Dacă nu țineți deloc animale, sau dacă aveți doar câteva găini, puteți exploata jumătate din teren ca grădină de legume, iar pe cealaltă jumătate puteți cultiva grâu. Veți aplica rotația culturilor așa cum am arătat mai sus, dar veți înlocui iarba cu grâu. Este o soluție bună, mai ales dacă sunteți vegetarian. Dar să nu vă închipuiți că fertilitatea și productivitatea terenului vor crește la fel de bine cum s-ar fi întâmplat dacă aveți animale.

Gospodăria de două heĂtare și jumătate

Principiile pe care le-am expus pentru exploatarea unui teren de o jumătate de hectar se aplică, în mare măsură, și în cazul unei suprafețe mai extinse, principala diferență fiind că din două hectare și jumătate de pământ de o calitate medie, într-un climat temperat și dacă dețineți cunoștințele necesare, puteți obține toată hrana necesară unei familii numeroase, cu excepția, bineînțeles, a ceaiului și a cafelei, care cresc doar în țările calde. Dar, la urma-urmei, vă puteți lipsi de acestea. Veți cultiva grâu pentru pâine, orz pentru bere, diverse legume; veți obține ouă, miere și tot felul de sortimente de carne.

Așa cum oamenii sunt diferiți unii de alții, tot astfel fiecare teren este unic; iată totuși ca exemplu un model realizabil.

Considerând că o jumătate de hectar este rezervată pentru casă, dependințe, livadă și grădina de zarzavat, restul terenului poate fi divizat în opt părți egale. Parcelele trebuie delimitate în mod permanent, de exemplu cu un gard electric. Sau puteți să vă lipsiți de garduri, dacă sunteți adeptul păscutului la țară și preferați să legați vacile, porcii sau caprele. Eu am legat odată un berbec de țară; săracul a murit de inimă rea, de aceea nu vă sfătuiesc să faceți asta.

Rotația solurilor s-ar putea face astfel: iarbă (timp de trei ani) – grâu – rădăcinoase – cartofi – leguminoase – orz amestecat cu iarbă și trifoi – iarbă (timp de trei ani).

Veți mai rămâne doar cu circa 6000 m² de pășune, dar care va fi extrem de productivă. Recolta într-un an rodnic se poate ridica la o tonă de grâu, 20 tone de rădăcinoase, 4 tone de cartofi, 500 kg de leguminoase și 750 kg de orz. Din pășune poate veți reuși să obțineți 2 tone de fân, plus îndeajuns de multă otavă (iarbă care crește după cositul fânului) cât să poată păște vacile până toamna târziu.

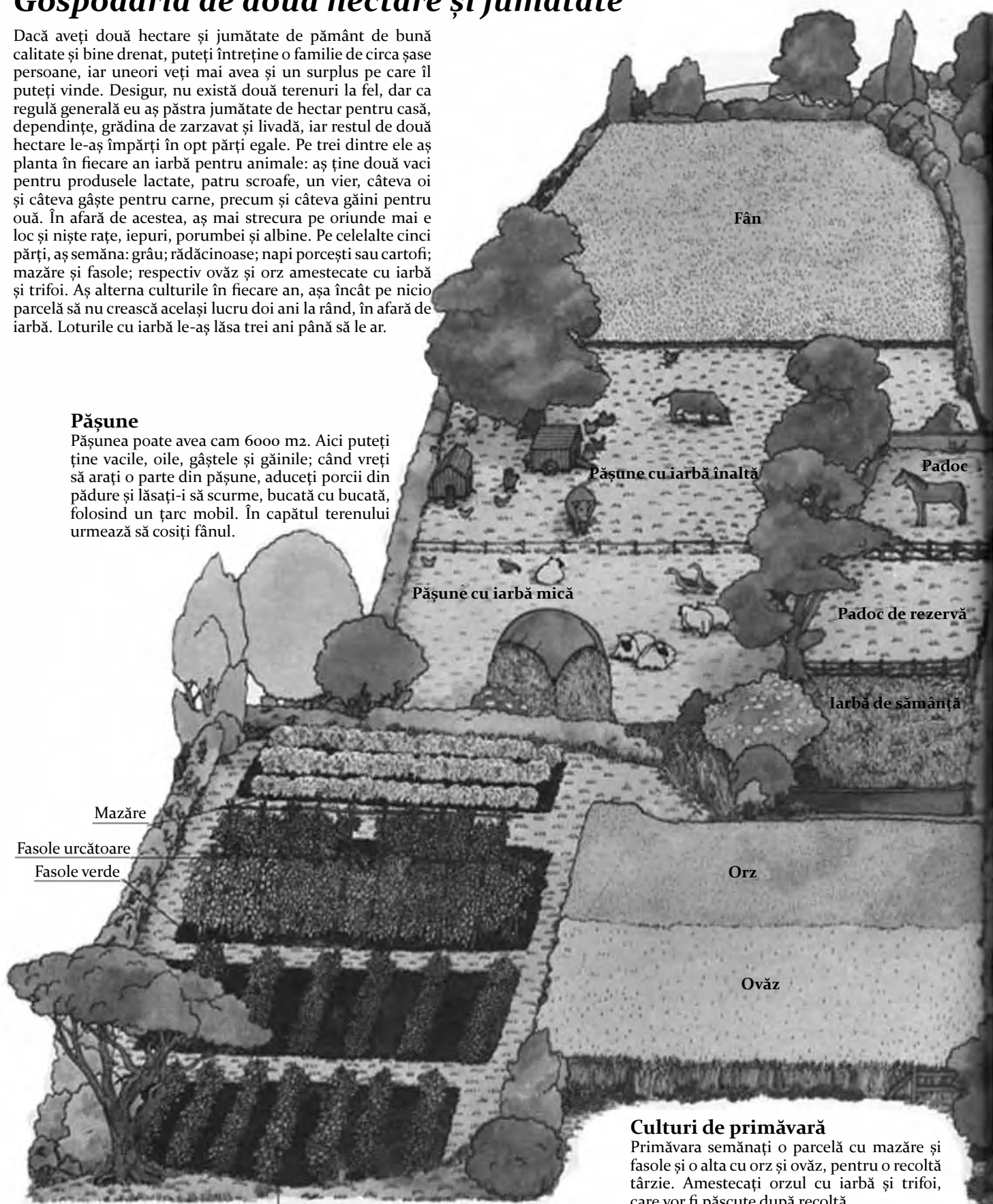
Bineînțeles, pot exista mii de variațiuni ale acestui plan. Adaptarea este esența însăși a unei bune agriculturi. De exemplu, puteți să puneți cartofii după ce ați arat pășunea și de-abia după aceea să semănați grâul. Puteți cultiva ovăz alături de orz sau alături de grâu. Puteți planta secară, ceea ce este foarte indicat dacă aveți un sol ușor și uscat, dacă vreți paie bune pentru acoperișuri sau dacă vă place pâinea de secară. Puteți cultiva mai puține leguminoase. Puteți încerca să împărțiți culturile numai pe patru parcele în loc de cinci, ca să aveți un hectar întreg de pășune. Veți vedea că veți găsi locuri de păscut pentru animale

Gospodăria de două hectare și jumătate

Dacă aveți două hectare și jumătate de pământ de bună calitate și bine drenat, puteți întreține o familie de circa șase persoane, iar uneori veți mai avea și un surplus pe care îl puteți vinde. Desigur, nu există două terenuri la fel, dar ca regulă generală eu aș păstra jumătate de hectar pentru casă, dependințe, grădina de zarzavat și livadă, iar restul de două hectare le-aș împărți în opt părți egale. Pe trei dintre ele aș planta în fiecare an iarbă pentru animale: aș ține două vaci pentru produsele lactate, patru scroafe, un vier, câteva oi și câteva găște pentru carne, precum și câteva găini pentru ouă. În afară de acestea, aș mai strecura pe oriunde mai e loc și niște rațe, iepuri, porumbei și albine. Pe celelalte cinci părți, aș semăna: grâu; rădăcinoase; napi porcești sau cartofi; mazăre și fasole; respectiv ovăz și orz amestecate cu iarbă și trifoi. Aș alterna culturile în fiecare an, așa încât pe nicio parcelă să nu crească același lucru doi ani la rând, în afară de iarbă. Loturile cu iarbă le-aș lăsa trei ani până să le ar.

Pășune

Pășunea poate avea cam 6000 m². Aici puteți ține vacile, oile, găștele și găinile; când vreți să arați o parte din pășune, aduceți porcii din pădure și lăsați-i să scurme, bucată cu bucată, folosind un țarc mobil. În capătul terenului urmează să cosiți fânul.



Culturi de primăvară

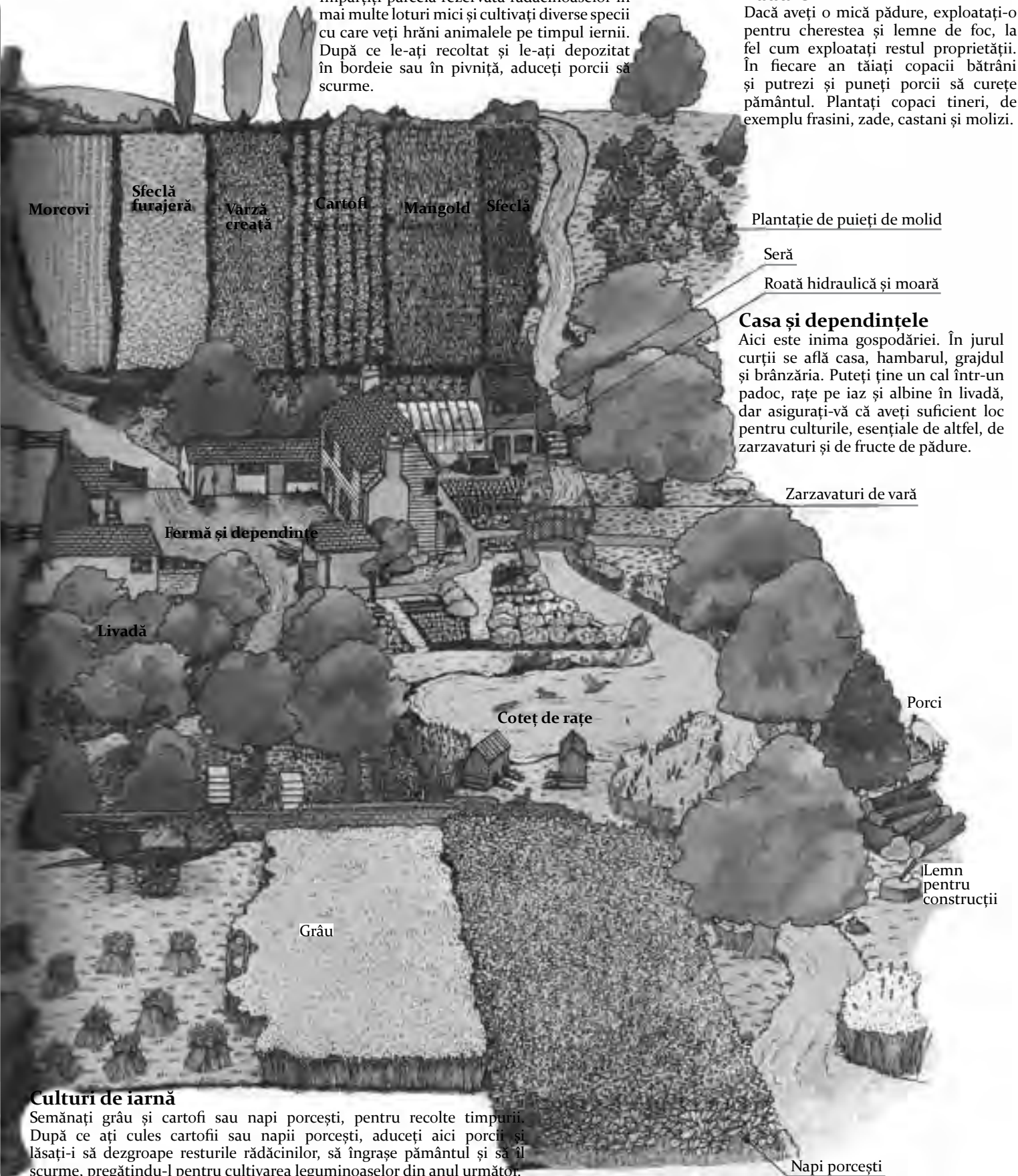
Primăvara semănați o parcelă cu mazăre și fasole și o alta cu orz și ovăz, pentru o recoltă târzie. Amestecați orzul cu iarbă și trifoi, care vor fi păscute după recoltă.

Rădăcinoase

Împărțiți parcela rezervată rădăcinoaselor în mai multe loturi mici și cultivați diverse specii cu care veți hrăni animalele pe timpul iernii. După ce le-ați recoltat și le-ați depozitat în bordeie sau în pivniță, aduceți porcii să scurme.

Pădure

Dacă aveți o mică pădure, exploatați-o pentru cherestea și lemne de foc, la fel cum exploatați restul proprietății. În fiecare an tăiați copacii bătrâni și putrezi și puneți porcii să curețe pământul. Plantați copaci tineri, de exemplu frasin, zădă, castani și molizi.



Plantație de puiți de molid

Seră

Roată hidraulică și moară

Casa și dependențele

Aici este inima gospodăriei. În jurul curții se află casa, hambarul, grajdul și brânzăria. Puteți ține un cal într-un padoc, rațe pe iaz și albine în livadă, dar asigurați-vă că aveți suficient loc pentru culturile, esențiale de altfel, de zarzavaturi și de fructe de pădure.

Zarzavaturi de vară

Fermă și dependințe

Livadă

Coteț de rațe

Porci

Lemn
pentru
construcții

Grâu

Culturi de iarnă

Semănați grâu și cartofi sau napi porcești, pentru recolte timpurii. După ce ați cules cartofii sau napii porcești, aduceți aici porcii și lăsați-i să dezgroape resturile rădăcinilor, să îngrășe pământul și să îl scurme, pregătindu-l pentru cultivarea leguminoaselor din anul următor.

Napi porcești

și în zona rezervată clădirilor – sau în livadă de exemplu, dacă pomii sunt destul de înalți cât să nu fie stricați de vite. Bineînțeles, dacă locuiți într-o zonă cu porumb, veți cultiva cu siguranță porumb în loc de orz și poate chiar și în loc de rădăcinoase sau de cartofi. Cel mai bine este să îi întrebați pe vecinii agricultori ce culturi cresc cel mai bine în zonă.

Cât despre animale, puteți cumpăra un cal ca să vă ajute la muncile câmpului, doar dacă nu preferați poate să folosiți un motocultor. Porcii se vor ocupa cu aratul. Iar la două hectare și jumătate, ar fi bine să aveți destule scroafe cât să merite întreținerea unui vier. Patru scroafe ar fi probabil un minim: noi am avut ani de zile șase scroafe și un vier și au fost extraordinar de rentabili. Ba chiar, fie că recoltele erau bune sau rele, porcii au fost mereu cei care ne-au plătit toate facturile; de altfel, irlandezii spun, și pe bună dreptate, că porcul este „domnul care plătește chiria”. Dar porcii nu sunt prea rentabili dacă nu le produceți chiar dvs. cea mai mare parte din hrană. Turma de porci, fie mare, fie mică, poate fi asemănată cu trupezle de geniu: porcii vor ara pășunea în fiecare an, vor dezmiști ogorul după seceriș, vor curăța pământul unde au fost cartofii sau rădăcinoasele și se vor comporta ca niște adevărați muncitori care smulg rădăcinile și curăță gunoaiele.

Și păsările trebuie să alterneze cât mai des posibil terenul. Pe câmpurile de grâu sau de orz proaspăt secerate, ele se vor hrăni un timp cu grăunțele împrăștiate și în plus vor face mult bine scurmând și mâncând viermi-sârmă și tot felul de larve. Dacă lăsați găinile pe un lot de pământ recent arat de porci, ele vor mânca insectele și buruienile. Veți avea destulă hrană și suficient loc pentru a crește și rațe, găște, curci, iepuri, porumbei: toate aceste animale vor contribui la diversificarea alimentației dvs.

V-aș sfătui să țineți două vaci, astfel veți dispune de suficient de mult lapte pentru tot anul: vara veți avea destul cât să faceți o brânză bună, tare, care să țină întreaga iarnă, și veți avea de asemenea destul zer și lapte smântânit pentru a îmbunătăți meniul de zi cu zi al porcilor și al păsărilor. Dacă vacile fată câte un vițel în fiecare an, păstrați-l între 18 luni și 2 ani, apoi tăiați-l: veți obține destulă carne de vită pentru a vă hrăni întreaga familie, cu condiția să aveți un congelator bun, desigur. Dacă însă nu aveți, va trebui să vindeți vițeei și să vă cumpărați carnea de la măcelărie. O variantă mai bună este să vă înțelegeți cu micii fermieri din vecinătate ca să tăiați vitele pe rând și să împărțiți carnea între dvs., astfel încât să poată fi consumată proaspătă. Într-o iarnă geroasă, carnea de vită rezistă cel puțin o lună.

Pe o suprafață atât de mică, oile sunt o afacere cam îndoielnică, pentru că au nevoie de țarcuri foarte rezistente și, de asemenea, pentru că nu este rentabil să țineți un berbec pentru mai puțin de șase oi. Dar puteți să țineți câteva oi, să le împerecheați cu berbecul unui vecin, să creșteți mieii și să păstrați carnea de oaie și lâna.

Cele de mai sus sunt doar o introducere despre cum se poate organiza exploatarea unei proprietăți de două hectare și jumătate după principiile autarhiei. Fiecare va trebui însă să adapteze aceste recomandări la propria sa situație, la mărimea familiei sau a comunității sale și la natura terenului. Scopul esențial al acestei cărți este de a îi da celui care dorește să trăiască în autarhie cât mai multe sfaturi practice, pentru a-l ajuta să-și aleagă și să-și exploateze terenul, culturile și șeptelul astfel încât să aibă o viață mai bună.

„Acela care poate face să crească două spice de grâu sau două fire de iarbă pe un petec de pământ unde mai înainte creștea numai unul este vrednic de recunoștința omenirii.”

JONATHAN SWIFT

2



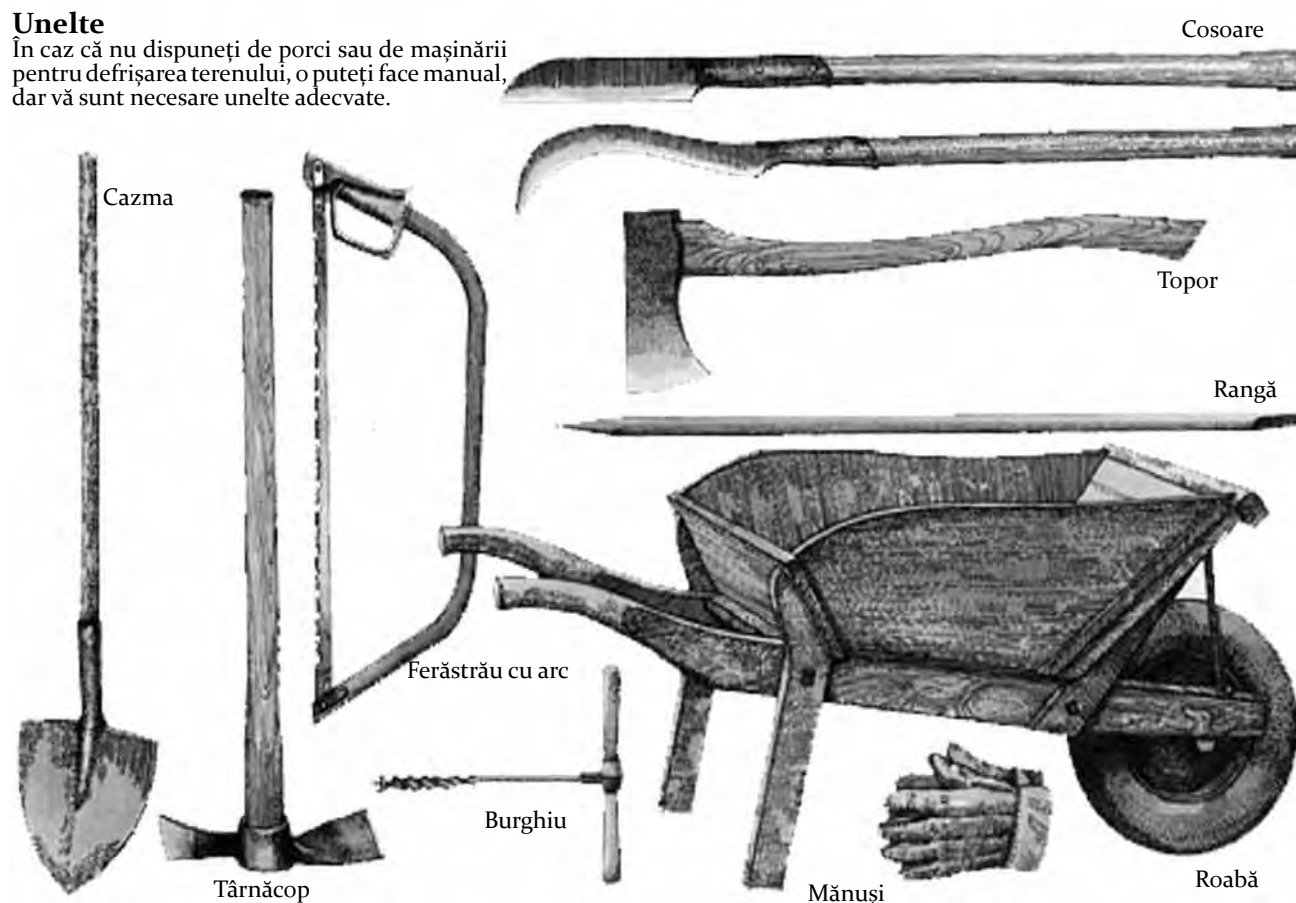
ROADELE CÂMPULUI

Defrișarea terenului

Exceptând cazul în care dispuneți de un teren spațios și intenționați să exploatați doar o parte din el, după principiul „pieii de leopard”, o primă prioritate ar fi aceea de a examina dacă puteți câștiga ceva teren defrișând spațiile acoperite de hățisuri și mărăciniș. Dacă nu sunt în pantă abruptă, sau cu o mlaștină imposibil de asanat, sau acoperite cu pietre, aceste spații merită defrișate. Defrișarea este o muncă dificilă, dar merită făcută, chiar dacă ia mult timp și poate fi foarte costisitoare.

Unelte

În caz că nu dispuneți de porci sau de mașinării pentru defrișarea terenului, o puteți face manual, dar vă sunt necesare unelte adecvate.



Porcii și caprele

Porcul este unealta cea mai bună pentru defrișat. Dacă lăsați niște porci pe un teren mărăcinos, îl vor curăța fără ca dvs. să mișcați un deget. Evident că nu vor putea tăia copacii, dar murii, drobițele și mărăcinii vor ceda aproape întotdeauna sub râțul lor, iar în același timp pământul va fi îngrășat. Aruncați câteva grâne în desigurile greu de străpuns, iar porcii le vor termina.

Caprele vor distruge arbuștii și puieții, ba chiar și copacii mari, dacă sunt numeroase, curățându-i de scoarță. În plus, îi vor împiedica să crească la loc; dar evident, la fel ca porcii, nu pot smulge copacii din pământ. Acest lucru va trebui să-l faceți dvs.

Defrișarea unei păduri

Scoaterea din rădăcini a cioturilor de copac riscă să vă coste mai mult decât cumpărarea unui nou teren, exceptând cazul în care guvernul din țara dvs. subvenționează astfel de lucrări. Este însă foarte lăudabilă crearea unui teren fertil într-un loc care înainte era necultivabil. Oricum, înainte de toate gândiți-vă bine dacă nu cumva e mai convenabil să plantați copaci tineri în locul celor bătrâni și să exploatați pădurea.

Metoda cea mai scumpă pentru a scoate din rădăcini cioturile este închirierea unui excavator. O astfel de mașinărie, plus șoferul, costă mult, dar puteți fi sigur că va efectua o treabă formidabilă într-o oră. Copacii smulși din rădăcini vor fi depozitați unul peste altul. Va trebui apoi să întreprindeți o muncă enormă pentru a debita cheresteaua și a arde ramurile rămase după tăiere. Nici nu vă imaginați cât este de greu de făcut acest lucru, mai ales dacă lemnul este încă verde, dar trebuie făcut dacă vreți să cultivați acest pământ.

E mai ieftină extragerea cioturilor cu un vinci sau cu un trolu. Aceste aparate pot fi închiriate sau împrumutate, iar în cazul în care aveți suprafețe mari de defrișat puteți să cumpărați unul, dar asta vă poate costa câteva sute de lire. Există diferite modele. Evident, ați putea scoate cioturile și cu cazmaua și târnăcopul, dar e foarte laborios. Ați putea de asemenea să le aruncați în aer cu praf de pușcă, gelinită sau alt exploziv. Pentru aceasta trebuie săpată o groapă cât mai adâncă sub ciot și depozitată încărcătura în fundul gropii. Cel mai indicat este să utilizați un exploziv industrial; praful de pușcă este bun doar dacă îl folosiți din abundență. Amonalul este excelent, ca de altfel toate celelalte explozive „de mare putere”. Este preferabilă utilizarea gelinitei „sub cerul liber” în locul gelinitei obișnuite, care se folosește la spargerea rocilor. În ce privește cantitățile, va trebui să le estimați singur, prin încercări repetate. 1 kg de amonal ar trebui să fie destul pentru a extrage un stejar mare; iar dacă folosiți praf de pușcă, veți avea nevoie de 4-5 kg pentru același rezultat. În orice caz, este important să cereți ajutorul cuiva care a mai lucrat cu explozive.

Cloratul de sodiu este mult mai accesibil pentru cei mai mulți dintre noi; este un erbicid curent, foarte utilizat de teroriști pentru fabricarea dispozitivelor lor infernale. Faceți găuri în cioturile de copac, umpleți-le cu clorat de sodiu, puneți ceva deasupra, care să împiedice

pătrunderea ploii și așteptați o lună. Aprindeți focul deasupra buturugii și ea va arde complet.

Înlăturarea pietrelor

Pietrele pot fi un adevărat obstacol, mai ales pe terenurile eratice sau glaciare, unde bolovani mari au fost lăsați la voia întâmplării după retragerea ghețarilor. În acest caz, dacă nu sunt totuși foarte mari, pot fi scoși cu excavatorul și transportați fără probleme la marginea câmpului.

Însă chiar și dvs. puteți ridica bolovani destul de mari – de o tonă sau și mai mult – cu ajutorul pârghiilor. Săpați în jurul bolovanului, pe o latură, stabiliți un punct de susținere solid – o traversă de cale ferată ar fi bună, iar dacă nu, o altă piatră – apoi plasați o bârnă lungă sau o bară de fier – o bucată de șină de tren ar fi ideală – și ridicați această parte a bolovanului cu câțiva centimetri. Puneți apoi câteva pietre sub bolovan, reasezați-l și instalați pârghia de cealaltă parte. Repetați operațiunea de mai multe ori. Continuați astfel de jur-împrejurul bolovanului, ridicându-l de fiecare dată puțin câte puțin, cu jocul de câțiva centimetri pe care vi-l permite pârghia; umpleți apoi acest spațiu cu pietre. În final, veți aduce bolovanul la nivelul solului.

O dată ce ați extras un astfel de bolovan, veți reuși poate, tot cu ajutorul unei pârghii, să îl rostogoliți până la marginea câmpului. Dacă este greu, încercați să aprindeți un foc mare la baza lui pentru a îl încălzi, apoi turnați apă rece peste el. În felul acesta ar trebui să crape.

Spargerea pietrelor

Ca să spargeți pietrele, cel mai simplu este să le aruncați în aer. Cele mai bune explozive



Utilizarea trolului

Folosiți trunchiul altui copac drept punct de sprijin și fixați coarda cât mai sus posibil în copacul pe care vreți să îl scoateți. Tăiați cât de multe rădăcini puteți, apoi extrageți copacul.



Explodarea unui ciot

Puneți încărcătura într-o groapă adâncă sub buturugă și adăpostiți-vă.



Arderea unui ciot

Faceți găuri, umpleți-le cu clorat de sodiu și acoperiți ciotul. Așteptați o lună, apoi faceți un foc pe buturugă.

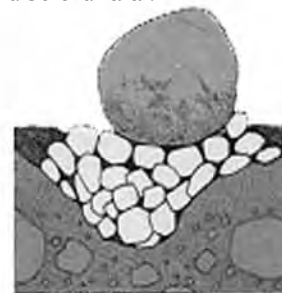
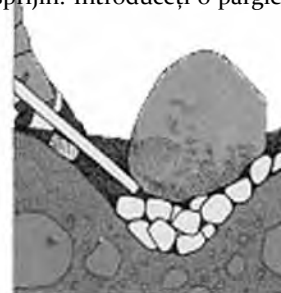


Ridicarea unui bolovan

Utilizați o bucată de lemn sau o piatră ca punct de sprijin. Introduceți o pârgie.



Ridicați bolovanul cât mai sus posibil. Puneți pietre sub el. Așezați pârghia și obiectul de sprijin de cealaltă parte a bolovanului.



Repetati operațiunea de mai multe ori; veți câștiga de fiecare dată câțiva centimetri. O dată ce a ieșit bolovanul, rostogoliți-l manual sau cu pârghie până la marginea

câmpului.

sunt cele plastice, dar este bună și gelinita cu combustie rapidă. Perforați o gaură în piatră și puneți explozivul. Vreo 30 g de gelinită sunt suficiente pentru o stâncă mare. Puteți face gaura fie cu un ciocan pneumatic, fie manual, cu o rangă – o bară de oțel asemănătoare cu o daltă lungă – și un ciocan greu. Bateți ranga în pietroi cu ajutorul ciocanului, rotind-o după fiecare lovitură de ciocan și punând din când în când apă în gaura făcută. Înfășurați o cârpă în jurul rangii ca să nu fiți lovit de bucățele de piatră. Dar, repet, vă recomand insistent ca, la prima tentativă, să apelați la cineva care are deja experiență în domeniu.

Asanarea pământului

Poate aveți norocul ca pământul să nu aibă deloc nevoie de asanare. Multe terenuri conțin un subsol poros și pe alocuri rocă prin care apa se poate infiltra, sau se află într-o pantă lină, iar pământul este evident uscat. Însă terenurile cu un subsol impermeabil, solurile foarte grele, terenurile atât de plate încât apa nu se poate scurge sau cele de unde se formează izvoare - toate acestea trebuie drenate. Un teren prost drenat este un teren întârziat, adică nu va produce nimic la început de an. Este un pământ rece și greu de lucrat. Nu îl puteți cultiva atâta timp cât e umed, mai ales dacă este argilos. În concluzie, nu va produce recolte bune.

Puteți determina umiditatea unui pământ chiar pe perioada unei veri secetoase, în funcție de plantele care cresc pe acest pământ. Plante precum irisul de mlaștină, trestia, stuful sau papura confirmă că, deși pământul este uscat pe timp de vară, el va fi umed și îmbibat de apă iarna, prin urmare trebuie drenat.

Fose de asanare Deseori, pe un teren în pantă lină este suficient să săpați un șanț în susul câmpului (vezi desenul). Această fosă de asanare va reține și va evacua apa care se infiltrează de mai de sus. Nu apa de ploaie îmbibă câmpul, ci apa care se scurge dintr-un punct mai înalt.

Izvoare Puteți drena izvoarele legându-le prin șanțuri sau cu un drenaj (vezi desenul) la un pârau. Puteți detecta izvoarele dacă vedeți plante de apă sau porțiuni de pământ care băltesc. Dacă sunt suprafețe mari îmbibate cu apă în jurul izvorului, simțul practic vă va dicta să faceți o groapă mare la intrarea conductei, groapă pe care o umpleți cu pietre.

Drenaje Un teren plan se poate drena reducând nivelul pânzei freatice, adică nivelul atins de apa subterană. Acesta va fi mai înalt iarna decât vara, iar în cazuri grave el se poate situa chiar deasupra nivelului solului. Pentru a îl scădea, se sapă șanțuri sau se pun drenuri în pământ pentru evacuarea apei. Este valabil chiar și pentru terenurile aflate sub nivelul mării; pentru acestea, pompați apa din șanțul cel mai adânc spre mare sau într-un canal care se varsă în mare.

Evident, solurile grele (adică solurile care conțin multă argilă) necesită un drenaj mai intens decât cele ușoare; totuși, chiar și nisipul – cel mai ușor dintre soluri – poate fi îmbibat de apă și nu va produce nimic până nu este drenat. Cu cât solul e mai greu, cu atât drenurile

trebuie să fie mai numeroase și mai apropiate, deoarece și apa se infiltrează pe o distanță mai mică. Sunt suficiente foarte puține drenuri pentru asanarea unui sol ușor sau nisipos. Dacă nu aveți deloc experiență în acest domeniu, ar fi bine să apelați la experți: de exemplu, în anumite țări există agenții guvernamentale specializate în drenarea terenurilor. Deseori se acordă chiar și subvenții importante pentru drenaj.

Drenarea se poate face în trei feluri: prin șanțuri în aer liber, prin drenuri subterane și prin decompactarea solului.

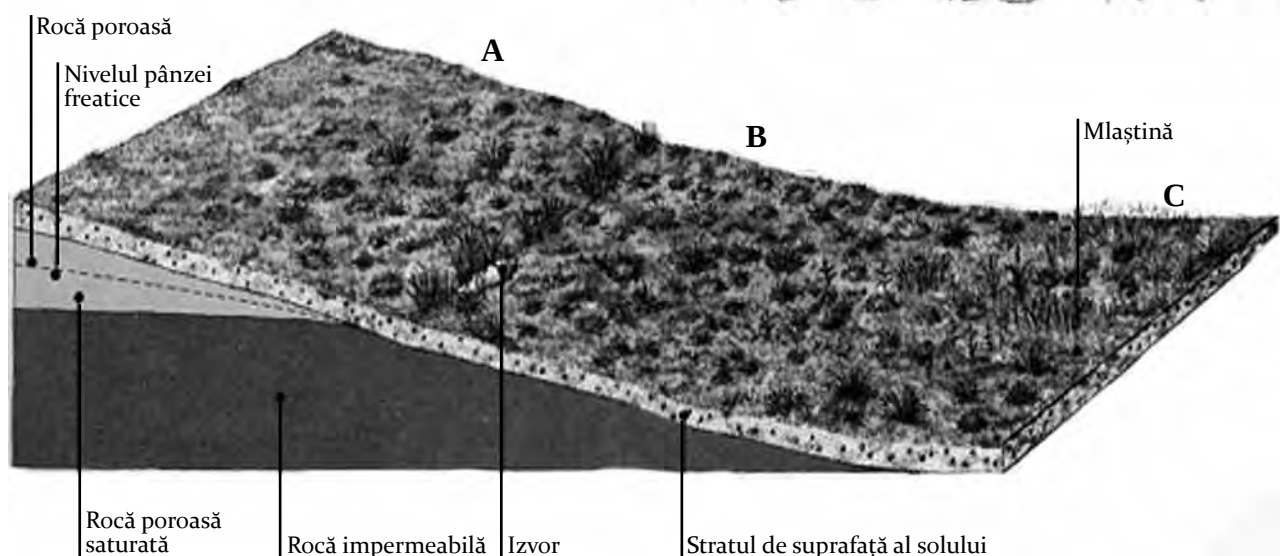
Șanțurile în aer liber sunt exact ce indică denumirea. Săpați manual sau cu o mașină agricolă un șanț cu margini înclinate. Pentru un pământ ușor (sol nisipos), marginile trebuie să fie mult mai puțin abrupte decât pentru un sol greu, căci acesta din urmă ține mai bine. Veți aprecia din ochi cât să fie înclinarea. Dacă marginile șanțului se surpă, înseamnă că sunt prea abrupte.

Și adâncimea șanțurilor rămâne la aprecierea dvs. Dacă șanțul duce la scăderea suficientă a nivelului apei și permite buna germinare a culturilor, înseamnă că e suficient de adânc. Evident că nu doriți să aveți apă care stagnează în sol la mai puțin de 50 cm de suprafață: e chiar mai bine dacă puteți reduce nivelul acesteia la 1 m. Dacă sunteți nevoit să săpați șanțul manual, ar fi bine să nu îl faceți prea adânc. În plus, nu uitați că un șanț în

Cele trei situații în care veți avea nevoie de drenaj

A. Apa curge de-a lungul pantei traversând un sol poros sau infiltrându-se printre roci, apoi se lovește de un strat impermeabil. Acest lucru o silește să urce, de obicei prin lateral, către suprafață, unde țâșnește sub formă de izvor. **B.** Un subsol impermeabil împiedică scurgerea apei de ploaie. **C.** Terenul este perfect plan, fără nicio pantă ce ar permite drenajul natural.

Plantele din dreapta sunt mărturia sigură că terenul este îmbibat cu apă: (de la stânga la dreapta) orhidee de mlaștină, violetă de mlaștină, stânjenel, calcea-calului, diverse soiuri de trestie, stuf și papură.





Decompactarea

O piesă ascuțită de metal, aflată în capătul unui lame înguste, este târâtă prin sol. Fanta subțire făcută de lamă se va umple de pământ, dar drenul rămâne. Durează un timp mai îndelungat în argilă decât în soluri nisipoase.



Plugul cultivator

Plugul cultivator sapă în sol o serie de brazde adânci și distanțate regulat. Rezultatele sunt foarte bune în cazul argilei, unde brazdele rezistă mult timp și permit un drenaj natural.

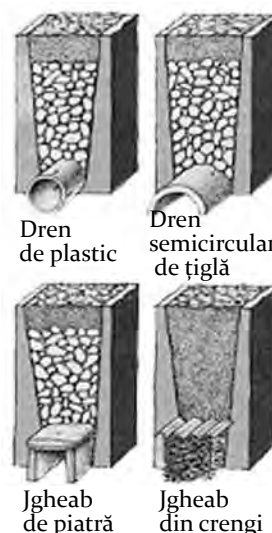
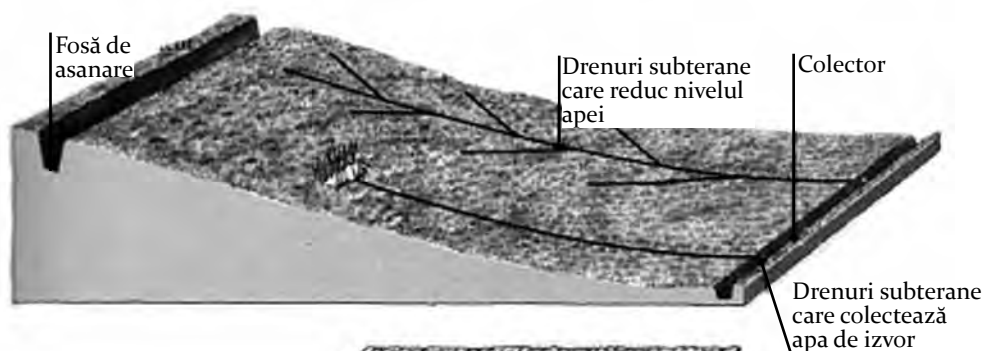
aer liber trebuie să fie dezerbificat (adică să se elimine mărăcinișul și buruienile) o dată la unul sau doi ani, precum și curățat cu lopata la fiecare cinci până la zece ani. Trebuie de asemenea îngrădit.

Există o multitudine de drenuri subterane (vezi figurile). Atâta timp cât sunt suficient de adânci cât să nu fi atinse de plug sau de alte mașini agricole și atâta timp cât panta lor este constantă, ca să împiedice înnămolirea, ele nu necesită nicio îngrijire și ar trebui să țină câteva secole.

În schimb, drenajul prin decompactare nu ține mai mult de cinci până la zece ani, sau chiar mai puțin dacă solul este nisipos. Drenajul ține și de capacitatea dvs. de observație. Imaginați-vă ce se întâmplă dedesubt. Săpați gropi de probă pentru a vedea la ce adâncime se află nivelul apei și unde sunt izvoarele. Încercați să drenați această apă spre un torent sau spre pâraul cel mai apropiat, sau puteți chiar lăsa să se

Utilizarea drenurilor și a șanțurilor

O fosă de asanare colectează apă care se infiltrează de sus și o conduce de-a lungul câmpului, spre un colector. Un dren subteran poate fi utilizat pentru ghidarea unui izvor iar o serie de drenuri – ideal ar fi o dispoziție în „os de hering” – pot evacua destulă apă, scăzând astfel nivelul pânzei freatice. Scopul ar fi de a aduce nivelul la minim 50 cm sub nivelul de suprafață; la 1 m ar fi ideal.



Drenarea unui izvor

Săpați până dați de izvor. Instalați o țeavă sau săpați un șanț pentru evacuarea apei. Dacă izvorul este întins pe o suprafață mai mare, puneți pietre în jurul țevii.



Drenuri subterane

Drenurile acoperite cu piatră și cele din țiglă sunt de natură poroasă. Drenurile de plastic au fante mici, care lasă apa să treacă. Jgheburile romane din crengi – pur și simplu ramuri acoperite cu pământ – pot fi întărite cu bucăți de tablă ondulată.

reverse drenul spre un teren necultivat, departe de al dvs. Numai astfel veți avea un pământ bine drenat și productiv.

Irigarea pământului

Indiferent unde locuiți, irigația le face bine culturilor, iar în unele regiuni nici nu s-ar putea dezvolta fără aceasta. Cei mai fericiți țărani sunt aceia care trăiesc într-un climat cald și uscat, dar dispun de multă apă pentru irigare. Ei au astfel un control mai bun asupra culturilor decât cei care trăiesc în regiuni cu ploi puternice. Ei nu au problema buruienilor, le stârpesc simplu, oprind apa, atunci când terenul este necultivat. Au posibilitatea să facă însămânțarea într-un pământ uscat, înainte de a da drumul la apă, iar apoi să inunde câmpul, pentru ca semințele să germineze. Ei pot să le dea culturilor exact cantitatea de apă pe care o necesită pentru dezvoltare, apoi să oprească apa pe perioada recoltei, astfel ca recolta să aibă loc în condiții ideale. Pentru ei agricultura e floare la ureche.

Putem însă și noi, ceilalți, să profităm de pe urma irigației. Este necesară o cantitate exactă de 120 m³ de apă pentru a acoperi o jumătate de hectar până la o adâncime de 2,5 cm. Dacă nu plouă în anotimpurile ploioase, este bine să se răspândească acești 120 m³ de apă o dată pe săptămână, în perioada de plină creștere a culturilor. În climatele temperate cu o cantitate considerabilă de ploaie, cum ar fi în nordul Europei, un aport de 5 până la 15 cm de apă pe durata maturăției este probabil suficient. Mai bine mai puțin decât deloc.

Dacă aveți noroc și există un râu aproape de terenul pe care doriți să îl irigați, puteți lua apă de acolo, aducând-o printr-o conductă; dar nu va avea o presiune mare decât dacă râul se află mult deasupra terenului. Însă, deși mulți cred altfel, nu e nevoie de presiune mare, ci doar de apă. Este de ajuns și dacă așezați un furtun de irigare pe sol și îl deplasați din când în când, pe măsură ce se îmbibă terenul de apă. Iar dacă lăsați apa să curgă între brazde și deplasați furtunul de fiecare dată când apa a atins o extremitate, este și mai bine.

Irigația prin stropire

Există două mari tipuri de irigații: irigația prin stropire și irigația prin inundare. Fermierii europeni au mai degrabă tendința să aplice prima metodă. Ei folosesc pompe și aspersoare rotative sau instalații cu rampe oscilante, care necesită o presiune considerabilă pentru a funcționa. Dacă vă permiteți să cumpărați echipamentele necesare, cât și combustibilul, și dacă dispuneți de o sursă de apă care nu mai e nevoie să se afle deasupra câmpului, e perfect. Dar toate aceste instalații sunt scumpe și nu sunt la îndemâna oricui. Personal nu am înțeles niciodată ce rost are să cheltui bani pentru a face apa să țâșnească în aer, pentru ca imediat să cadă înapoi pe pământ; astfel că am folosit întotdeauna irigația prin inundare.

Irigația prin inundare

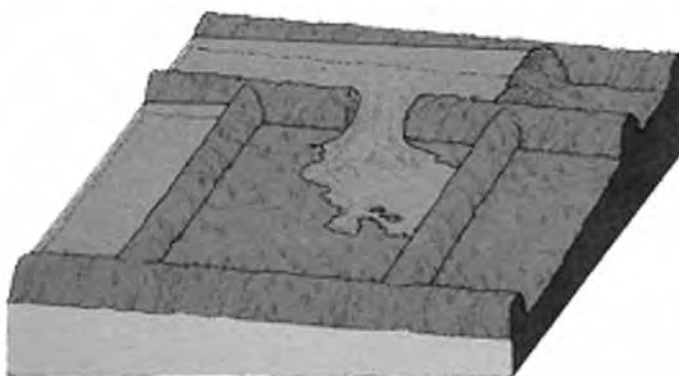
În țările unde există o tradiție a irigației – și anume acolo unde ea este de-a dreptul indispensabilă – se utilizează irigația prin inundare. Dacă dispuneți de un pârau care curge în apropierea câmpului, nu este greu să vă procurați o pompă de benzină și un furtun și să deplasați pompa de-a lungul pâraului, pe măsură ce se irigă terenul. Sau poate aveți norocul să dispuneți de un pârau care curge la un nivel mai ridicat decât cel al câmpului.

Ideal ar fi ca terenul să conțină parcele perfect plane sau, în cazul unui câmp în pantă lină, acesta să fie nivelat în mai multe parcele în pantă, cu diguri de separare (ridicături de pământ cu o înălțime de maxim 30 cm). Puteți lăsa să crească iarbă pe aceste diguri, iar atunci vor fi permanente, sau puteți să le dărâmați în fiecare an și să le reconstruiți apoi. Dacă lucrați cu tractorul, probabil le veți dărâma, pentru a avea mai mult spațiu de manevră. În vârful acestor parcele în pantă se află un canal. Pentru irigare, cu ajutorul unei lopeți faceți în acest canal un mic baraj de cel mult 30 cm înălțime, la nivelul primei parcele, apoi, tot cu lopata, găuriți digul care separă canalul de parcelă. Așezați-vă apoi prin apropiere, la soare, și admirați fluturii, până când vedeți că apa a șerpuit de-a lungul parcelei, a umplut-o de apă și a ajuns până la bază. Dacă parcela nu este nivelată total și nu are nimic cultivat, puteți folosi lopata pentru a o nivela și a uniformiza apa. Când e căldură mare, e o îndeletnicire foarte plăcută.

Construiți astfel de mici baraje în dreptul fiecărei parcele. Când prima parcelă este irigată, refaceți digul de separare, sfărâmați barajul, faceți o breșă în digul celei de-a doua parcele și așezați-vă din nou la soare, lăsând apa să șiroiască pe câmp și așa mai departe.

Sigur, pentru asta se presupune că apa din canal este mai sus decât parcelele. Ce e de făcut dacă ea se află mai jos? Același lucru pe care îl fac chinezii sau egiptenii: ridicați apa cu câțiva centimetri. O puteți face, cu mare greutate, cu ajutorul unei găleți, sau puteți descoperi o metodă mai ingenioasă, de exemplu o mică pompă de benzină sau o moară de vânt.

Dacă panta terenului este prea abruptă, e clar că parcelele înclinate nu se vor preta la irigarea prin inundare. În acest caz este necesară construcția de terase. Aveți nevoie de pietre sau cel puțin de turbă pentru a fixa zidurile și este o muncă foarte grea. Iar dacă terenul este foarte mare, sunt necesare două canale sau mai multe, cu trasee diferite, căci apa nu va putea șerpui până jos de la înălțimea fiecărei parcele.



Irigația prin inundare

Parcelele, nivelate în prealabil și având în capătul de sus un canal, sunt separate prin mici diguri de pământ. Faceți un baraj în canal în dreptul primei parcele, spargeți digul dintre parcelă și canal, refaceți digul după ce parcela s-a umplut cu apă, dărâmați barajul și repetați operațiunea.

Exploatarea pădurii

Pentru cine trăiește în autarhie, copacii cei mai folositori sunt, în ordinea importanței: castanul comestibil (cel mai bun pentru lemn de construcții), stejarul, frasinul și zada. În America de Nord se mai adaugă hickori, arțarul și cireșul sălbatic. Dacă dispuneți de un ferăstrău potrivit, vă poate fi util orice lemn de esență tare și chiar și lemnul de esență moale.

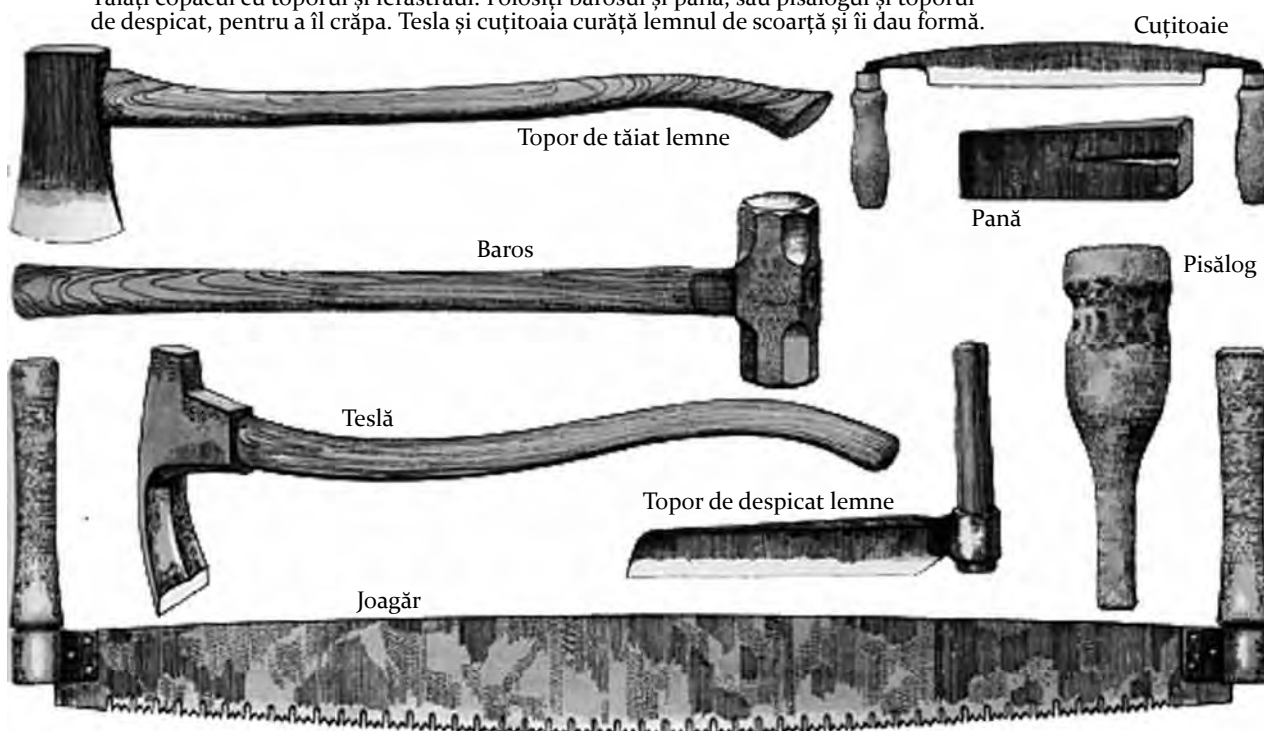
Lemn de esență tare sau moale

Dacă aveți de gând să utilizați lemnul în alte scopuri decât pentru foc, ar trebui să fiți atent la proprietățile următoare: coeficientul de creștere rapidă, duritatea, rezistența la putrezire, precum și ceea ce eu numesc „capacitatea de a se despica” și „capacitatea de a se fragmenta”. Pentru majoritatea lucrărilor de pe la ferme și exploatare agricole, este de preferat să despicăți lemnul în loc să îl tăiați cu ferăstrăul de-a lungul fibrei. Despicarea este mai rapidă, mai ieftină, iar lemnul rămâne mai solid și durează un timp mai îndelungat. De ce? Pentru că atunci când folosiți ferăstrăul tăiați o parte din fibra lemnului. Dar când despicăți lemnul, deschizătura se face între fibre, care rămân astfel neatinse și rezistă mai bine la intemperii.

Castanul comestibil se despică foarte bine. El crește repede și drept, este solid și rezistă la putrezeală mai bine ca oricare alt copac. Stejarul se lasă și el ușor despicat, dar nu la fel de ușor. Inima stejarului este de asemenea foarte rezistentă și are o mare longevitate, în schimb

Uneltele de bază ale pădurarului

Tăiați copacul cu toporul și ferăstrăul. Folosiți barosul și pana, sau pisălogul și toporul de despicat, pentru a îl crăpa. Tesla și cuțitoaia curăță lemnul de scoarță și îi dau formă.

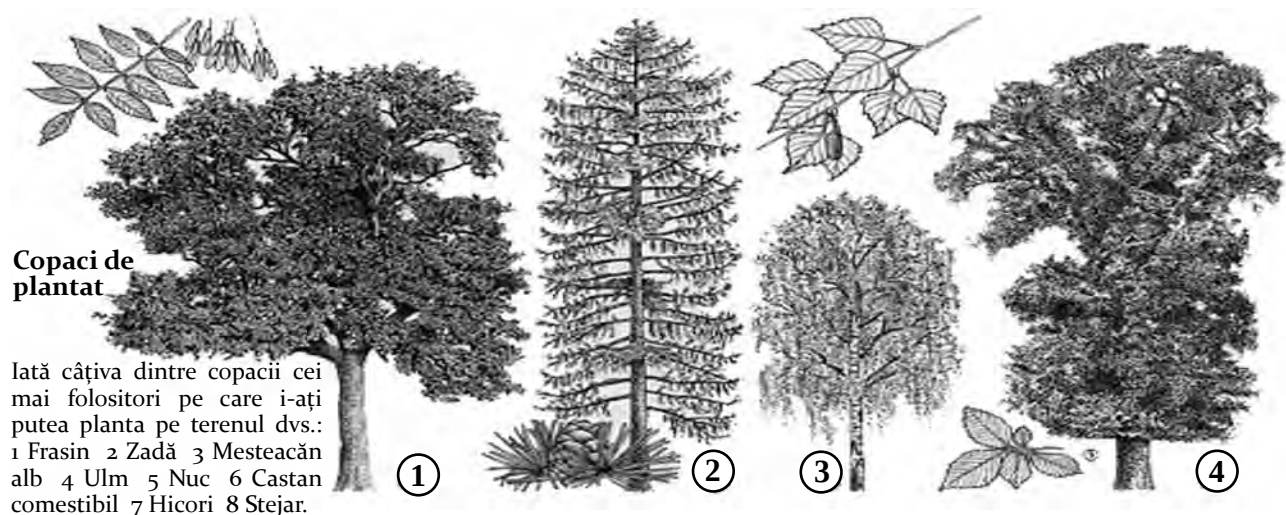


alburnul, mai ales la stejarii tineri, nu este utilizabil. Stejarul crește foarte încet și are nevoie de un sol bun pentru a se dezvolta. Frasinul este rezistent și flexibil, dar putrezește în pământ. Este drept, crește repede și se despică ușor. Utilizat la suprafață, chiar și expus intemperiilor, va rezista mult, cu condiția să îl ungeți din când în când cu ulei sau cu creozot. Este indicat pentru porți și bariere. Zada e un copac aparte, deoarece este conifer, însă toamna îi cad acele. Crește foarte repede și dacă îi dați cu creozot rezistă în pământ cel mai bine dintre toate coniferele. Toate celelalte conifere și lemne cu esență moale sunt inutilizabile în sol dacă nu au fost tratate în prealabil cu creozot sub presiune; și, chiar așa, ele nu rezistă foarte mult.

Cireșul, ca de altfel toți pomii fructiferi, are o esență tare și este foarte bun ca lemn de foc. Toți pomii fructiferi sunt indicați pentru fabricarea obiectelor rezistente, de exemplu paletele roților pentru morile de apă. E păcat să îi irosiți folosindu-i ca țărui. Lemnul de hiori este cel mai bun pentru mânerele uneltelor. Acesta nu crește în Europa (nu știu de ce), deci trebuie importat sau înlocuit cu frasin, care e un substitut destul de bun. Ulmul, din păcate decimat în ziua de azi din cauza unui virus, este foarte bun pentru obiectele care nu trebuie să crape ușor, cum ar fi osiile de la roți, butucii de tăiat și planșa de măcelar. Rezistă fantastic sub apă. Arțarul și sicomorul se prelucerează ușor și sunt buni pentru sculptat. Regele lemnului rămâne însă nukul; el nu trebuie tăiat înainte de 150 de ani, ba chiar ar fi mai bine să așteptați 350 de ani, dacă aveți răbdare!

Lemnul de foc

Lemnele reprezintă sursa de combustibil cea mai la îndemână. Chiar dacă nu aveți decât un hectar sau o jumătate de hectar de pădure, veți observa curând că, dacă o îngrijiți bine, copacii vor crește mai repede decât apucați să îi tăiați pentru lemne de foc. O bucată de pădure este cel mai eficient collector de căldură solară din lume. Frasinul este cel mai bun lemn de foc. Englezii spun despre el că „și verde, și putred, e bun și pentru o regină”. Crengile frasinului sunt excelente. Ele ard la fel de bine și verzi, și uscate. Stejarul uscat este foarte bun ca lemn de foc și arde timp îndelungat, dar crește prea încet pentru a fi plantat în



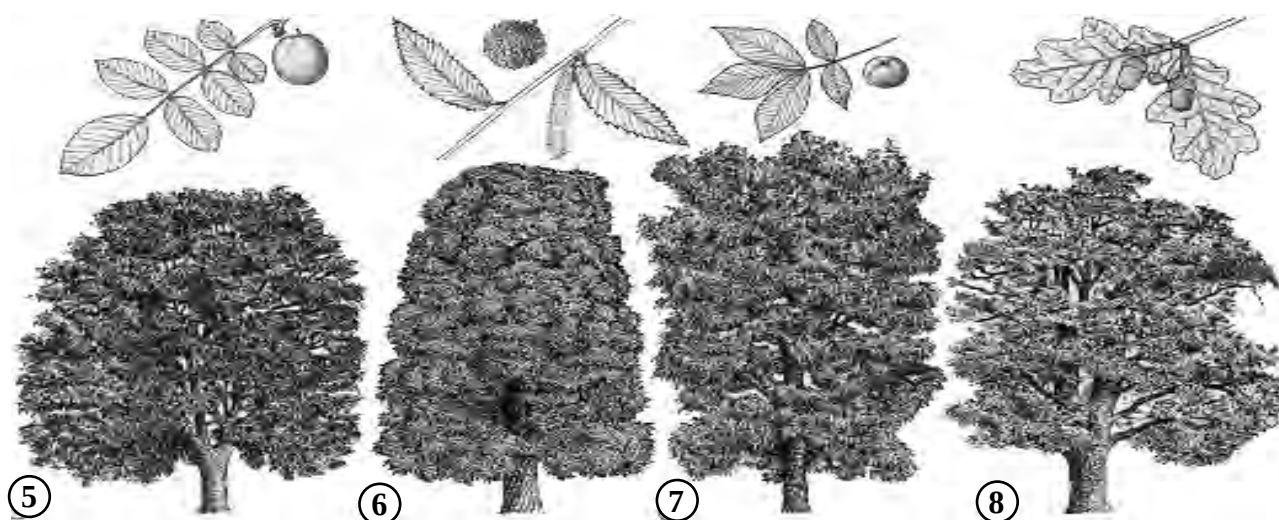
acest scop. Mesteacănul alb este bun doar ca lemn de foc, nu și pentru altceva. Degajă multă căldură când e uscat și crește repede. Coniferele nu sunt foarte bune. Lasă multe așchii și se consumă repede; dar în țările nordice, unde nu cresc alți copaci, oamenii sunt nevoiți să le folosească pentru a se încălzi. Mesteacănul este mai bun și crește cel mai la nord dintre toate foioasele. Arbuștii sălbatici, cum ar fi arinul sau salcia căprească, sunt foarte fleșcăiți când sunt verzi dar pot fi arși când sunt uscați, deși nici atunci nu ard bine și nu degajă căldură prea mult timp. Dar ce altceva putem face cu ei?

Toate lemnele din lume ard. Dacă totuși plantați copaci special pentru lemn de foc, atunci puneți frasini. Iar ca să vă exploatați bucățica de pădure la maximum, rețezați frasinii când ating un diametru de 25 cm și lăsați-i să crească la loc. Din fiecare trunchi rețezat vor crește mai mulți lăstari. Tăiați-i și pe aceștia după 12 ani, apoi lăsați-i din nou să crească. Dacă sunt tăiați astfel din 12 în 12 ani, copacii pot rezista sute de ani.

Plantarea copacilor

Plantați puieții foarte aproape unul de celălalt, cam la 1,5 m, astfel vor crește drepti și înalți. Când încep să devină înghesuiți, scoateți câțiva dintre ei, obținând astfel prima recoltă. Iarna, plantați copaci de cel puțin trei ani. Puteți să îi cumpărați dintr-o pepinieră sau dintr-un ocol silvic sau puteți să îi creșteți chiar dvs., din semințe. Pentru a nu se sufoca, smulgeți buruienile care cresc la baza lor în primii trei sau patru ani. Dacă tăiați crengile joase ale copacilor tineri, veți avea un lemn curat și fără noduri. Bălegarul sau compostul fac copacii să crească mai repede. Iar dacă este necesar turnați în sol un adaos de fosfat, potasă sau var.

În pădurile deja existente, scoateți arbuștii sălbatici (arin, salcie căprească, mărăcini) pentru ca ceilalți să trăiască mai bine. Arbuștii adoră pământul mlăștinos, deci drenați-l. Țineți oile, caprele și vacile departe ca să poată crește puieții. Dacă aveți timp, tăiați tufele sau lăsați porcii prin pădure. Aceștia o vor curăța, vor îngrășa pământul și nici nu vor distruge copacii mari. De asemenea, toamna vor rezista luni de zile mâncând numai ghinde și jir.





Tăierea unui copac

Îndepărtați rădăcinile și lăstarii cu toporul. Apoi, tot cu toporul, faceți o creștătură în formă de V în partea spre care doriți să cadă copacul. Începeți să tăiați cu ferăstrăul din cealaltă parte, la câțiva centimetri deasupra locului unde creștătura e cea mai adâncă. Când se blochează ferăstrăul, luați un baros și înfișeți o pană în mijloc, în

acul. Bucăți de fibră lemnoasă vor rămâne în relief pe trunchi și pe buturugă. Îndepărtați-le cu toporul.

Spargerea lemnului cu pene și baros

Penele și barosul sunt cele mai bune unelte pentru a despica bușteni mari. Folosiți barosul pentru a introduce o pană în fibră, la extremitatea trunchiului. Apoi înfișeți și alte pene până ce bușteanul se crapă pe toată lungimea



lui. Nu folosiți toporul pe post de pană, pentru că îi va ceda coada.



spatele ferăstrăului. Tăiați în continuare cu ferăstrăul până ce ajungeți aproape de creștătură, iar copacul e gata să cadă. Retrageți ferăstrăul și bateți pana până ce cade cop-



Spargerea lemnului cu pisălog și topor de despicaț

Unealta ideală pentru a sparge bucăți mai mici de lemn este toporul de despicaț. Înfișeți lama, bătând-o



cu un pisălog sau un mai. Avansați, mișcând mânerul



lateral. Nu va dura mult până ce lemnul se va despica pe toată lungimea lui. Este mult mai rapid decât dacă folosiți pene.



Debitarea scândurilor

Joagărul este unealta consacrată pentru debitarea buștenilor în scânduri. O persoană se sprijină de trunchi și alta stă dedesubtul lui, străduindu-se să nu se umple de rumeguș. Utilizarea unui ferăstrău cu bandă sau a unui ferăstrău circular este mult mai simplă, dar mai costisitoare.



Uscarea scândurilor

Depozitați scândurile una peste alta, în ordinea în care au fost debitate din trunchi, lăsând un spațiu între ele pentru circulația aerului. Păstrați-le astfel cel puțin 18 luni.

Uscarea lemnului

Așezați una peste alta scândurile pe măsură ce sunt debitate din trunchi, lăsând între ele distanțiere de lemn ca să treacă aerul. Puteți usca lemnul repede băgându-l la cuptor, dar e preferabil să îl lăsați să se usuce de la sine. Unele lemne (cum ar fi cele de frasin) pot fi băgate pentru câteva săptămâni într-un râu pentru a stimula ieșirea sevei. Astfel se accelerează uscarea, dar anumiți copaci se usucă de tot de-abia după câțiva ani. Dacă aveți nevoie de lemn pentru mobilă, de exemplu, desigur că acesta nu mai trebuie să fie flexibil. Pentru lucrări mai puțin rafinate însă, cum ar fi o poartă sau chiar construcția anumitor

clădiri, contează mai puțin dacă lemnul e uscat.

Nu uitați niciodată că pădurea trebuie privită ca orice altă cultură. Nu ezitați să tăiați copacii adulți când e nevoie, dar plantați întotdeauna mai mulți decât tăiați.

Garduri vii și împrejuriri

Animalele domestice pot fi ținute în turmă: altfel spus, supravegheate de un om pe terenul afectat lor. Dar cine trăiește în autarhie este în mod sigur foarte ocupat. Gardurile nu doar că îl vor scuti pe el, pe soția și pe copiii lui de supravegherea turmei, care consumă foarte mult timp, ci vor fi și o unealtă indispensabilă pentru exploatarea mai bună a terenului. Fără garduri nu puteți lăsa oile sau vacile să pască parcelele cu culturi furajere; nu puteți aduce porcii pe câmp; nu puteți nici măcar împiedica găinile sau caprele să intre în grădină.

Gard viu din tufe de rozacee

Gardul viu este bariera cea mai naturală și mai ieftină pe care o puteți construi. Se cheamă viu, deoarece este verde și se obține prin plantarea de tufe spinoase, în general de păducel, unele lângă altele. Puieții, de circa 15 cm înălțime, pot fi puși pe două rânduri, decalați, având circa 25 cm între cele două rânduri, dar 50 cm între puieți.

Acești arbuști pot fi cumpărați din pepinieră sau crescuți din semințe. Însă gardul viu trebuie protejat de animale cel puțin în primii patru ani, de aceea e greu de amenajat. Animalele, cu precădere oile, dar mai ales caprele, mănâncă tufele tinere. Prin urmare, e nevoie de o altă împrejurire, probabil de sârmă ghimpată, de o parte și de alta a gardului viu, ceea ce e prea puțin rentabil.

Tunderea gardului viu Odată ce gardul viu există, dacă îl îngrijiți, va rezista timp de sute de ani. Îngrijirea se face prin tundere, adică o dată la cinci ani se taie mai toate crengile de la jumătate și se înclină. Crengile trebuie înclinate în aceeași direcție – mereu în susul pantei. Aplecați-le una peste alta sau, dacă este posibil, împlețiți-le și mențineți-le la unghiul potrivit prin bețe de susținere. Uneori, puteți întrețese vârfurile tijelor cu nuiile de alun sau de răchită, ca la împletiturile de coșuri. Cu timpul, împletiturile și bețele de susținere putrezesc și dispar, dar gardul viu va da lăstari noi și va fi destul de rezistent la acțiunea animalelor.

Este mult de lucru la un gard viu, dar munca nu e în zadar, căci acest gard durează la infinit. În plus, este frumos, ține de adăpost pentru păsări și alte animale mici și apără și împotriva vântului, ceea ce e foarte important în regiunile cu vânt puternic. Odinioară, era o sursă continuă de lemnișoare pentru cuptorul de pâine, fără să necesite niciun efort suplimentar; ca să nu mai vorbim de murele ce pot fi culese. Puteți repara ușor un gard viu îmbătrânit, dacă îl tundeți sau dacă replantați unde este cazul.

Gard din zidărie uscată

Dacă există pietre de construcție în regiunea dvs., probabil că există și garduri din zidărie uscată. În acest context, uscat înseamnă fără mortar. Dacă aveți asemenea ziduri, ele trebuie întreținute. Dacă nu aveți, dar găsiți pietre, puteți să le construiți. Vă veți rupe spinarea, dar nu vă costă niciun ban. Veți avea nevoie de tone de pietre – mult mai multe decât vă imaginați. Săpați pentru început un șanț pentru fundație. Apoi așezați pietrele cu grijă, alternând îmbinările, păstrând laturile verticale și lăsând cât mai puțin spațiu între ele. Zidăria uscată e destul de eficientă pentru a îngrădi animalele. Necesită însă un efort imens și e nevoie de reparații din când în când.

Gard viu în zid

Se poate face un compromis între zidul de piatră și gardul viu. Veți vedea asemenea garduri în provinciile unde se găsesc pietre naturale rotunjite sau pietre de râu, nu pietre dreptunghiulare ca în regiunile calcaroase. Se ridică două ziduri de piatră având o înclinare destul de pronunțată unul spre celălalt. Golurile dintre pietre se umplu cu turbă, iar spațiul dintre ziduri cu pământ. În vârf se plantează un arbust spinos. După un an sau doi, din pământ și turbă vor crește iarba, buruienile și tufele. Zidul arată destul de bine, dar, sincer să fiu, nu prea face față animalelor. Dacă vă uitați la o sută de astfel de ziduri, vă garantez că veți găsi de-a lungul a 90 dintre ele câteva fire de sârmă ghimpată, sau chiar plasă pentru oi. Aceste ziduri nu sunt tocmai eficace, deci dacă dispuneți de așa ceva, întăriți-le cu sârmă ghimpată.

Gard de nuiele

Dacă puteți face țaruși din propria pădure, un gard din împletitură de nuiele nu vă va costa nimic, în afară de muncă; se construiește repede, dar nu durează prea mult. Înfigeți în pământ țaruși ascuțiți, la un interval de circa 25 de centimetri, apoi împlețiți printre ei nuiele de răchită, alun, iederă, mur sau orice altă plantă cățărătoare, în așa fel încât să rezulte o fâșie continuă. Împletitura se usucă repede, se crapă, putrezește și trebuie înlocuită; țarușii putrezesc și ei și se rup în câțiva ani, în afară de aceia din lemn de castan, stejar sau alt lemn tare. Prin urmare, în zonele în care țarușii sau aracii sunt scumpi sau greu de găsit, nu se prea întâlnește acest tip de gard.

Gard cu stîngii transversale de lemn

Un gard făcut din stîngii transversale de lemn este mai solid și, dacă aveți propria sursă de lemn, mai economic. Acesta este alcătuit din țaruși solizi, fie din lemn tare, fie din lemn moale impregnat cu creozot, bine înfipt în pământ și legați între ei prin stîngii de

lemn bătute în cuie. Se spune că Abraham Lincoln, fostul președinte al Statelor Unite, se ocupa în tinerețe cu tăiatul lemnurilor pentru stîngii. Acestea erau fără îndoială destinate gardurilor, căci la vremea aceea, sârma, această invenție minunată, nu era încă răspândită, iar emigranții ce se stabileau în America de Nord aveau nevoie de garduri în cantitate mare. Stîngiile de lemn au fost soluția lor la vremea respectivă. Exista și varianta gardului cu stîngii dispuse în zigzag. Acesta oferea o soliditate laterală mai mare, dar, desigur, consuma mai mult lemn.

Sârma de oțel

Soluția de vis a proprietarilor de garduri a fost invenția sârmei de oțel galvanizat. Poate fi sub formă de sârmă simplă de oțel (de obicei foarte rezistentă la întindere), sârmă



Construirea sau repararea unui gard viu

Tăiați gardul viu, nelăsând decât arbuști solizi, la intervale de circa 30 cm. Puneți-vă o mănușă de piele în mîna stîngă. Îndoii fiecare trunchi rămas și, cu ajutorul unui cosor, crestați-l pe jumătate, lângă bază. Îndoii trunchiul crestat aproape de orizontală și încercați să aduceți capătul lui sub



trunchiul vecinului, pentru a îl fixa în această poziție. Atenție să nu îl rupeți complet. Fixați în pămînt crengile pe care tocmai le-ați tăiat, trecându-le aproape perpendicular prin ramurile fiecărui arbust. La extremitățile acestor țărui, împletiți nuiele flexibile, de alun sau de răchită. Când țăruii vor putea, va rămîne un gard viu solid.

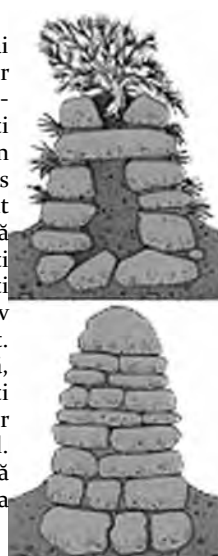


Rarefierea gardului viu

Tufe prea dense pot fi fasonate cu ajutorul unui cosor (vezi stînga). Curățați mărăcișul cu o seceră (vezi sus), dar în mîna stîngă țineți un baston, altfel riscați să vă pierdeți un deget.

Folosirea pietrelor

Un zid de piatră bine întreținut este mai eficient pentru îngrădirea animalelor decât un gard viu. Aveți nevoie de pietre destul de netede și uniforme. Săpați un șanț pentru fundație, de circa 25 cm adîncime. Așezați pietrele cât mai strîns și cu grijă. Asigurați-vă că laturile sunt verticale, iar îmbinările alternate. Dacă dispuneți de pietre mari, rotunde, puteți construi un fel de barieră de piatră. Clădiți două ziduri, la o distanță de aproximativ 30 cm, dar înclinate unul spre celălalt. Astupați spațiile dintre pietre cu turbă, iar între ziduri puneți pămînt și plantați un arbust în vîrf. Veți observa că oile sar peste zid, cel puțin până crește arbustul. Deci pentru a împiedica animalele să iasă, este necesar să întăriți îngrăditura cu sârmă ghimpată.

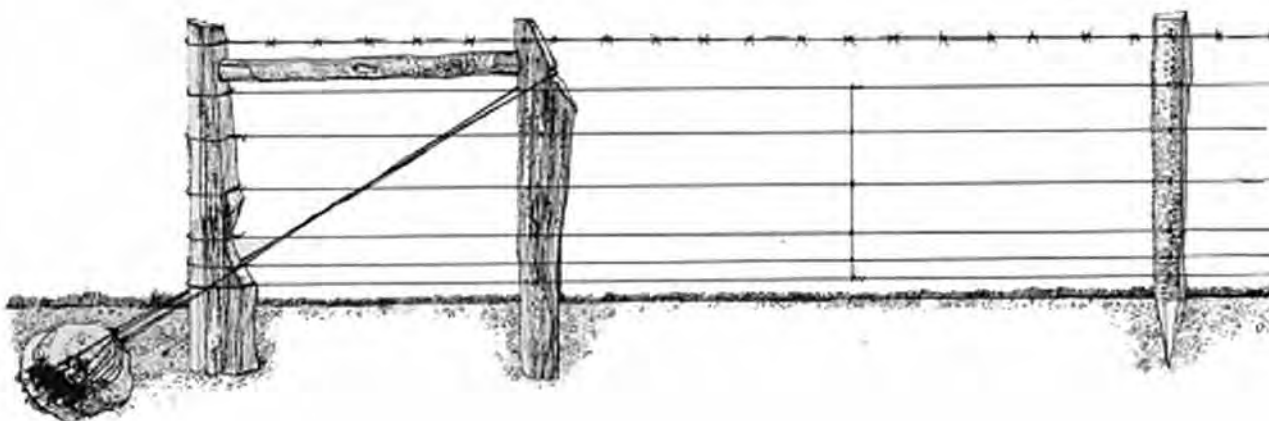


Ancorarea dublă

Un gard nu este solid decât dacă sârma este întinsă, iar în acest caz ea poate exercita o tensiune de două tone. Cinci sau șase sârme sunt de ajuns ca să smulgă țăruii din pământ, dacă aceștia nu sunt bine ancorați. Soluția cea mai bună este ancorarea cu o piatră îngropată. Aceasta este legată de al doilea țărui cu o sârmă solidă dar flexibilă (în general de 3 mm). O traversă înfiptă în lemnul lor susține cei doi țărui, de care sunt fixate sârmele.

Zece ancorări pe câmp

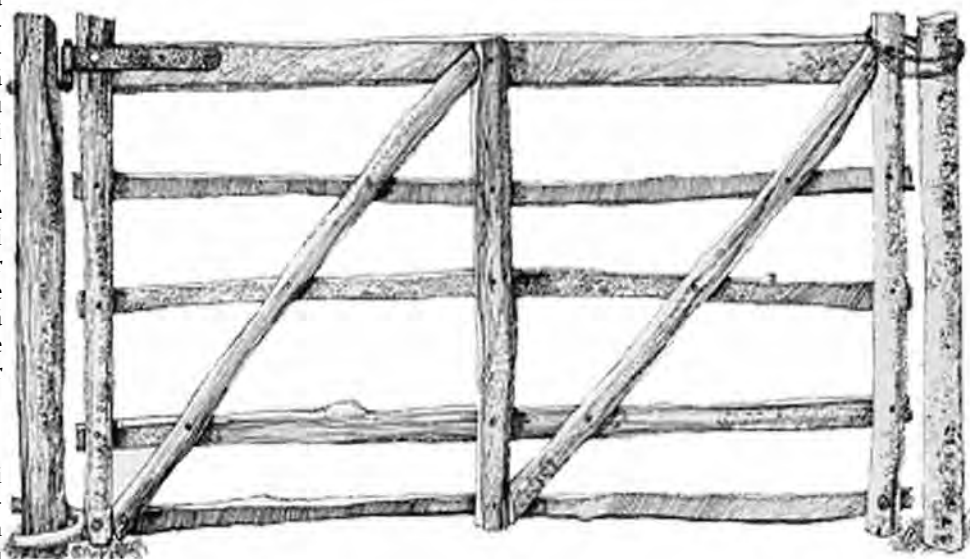
Fiecare secțiune de gard de sârmă necesită o ancorare, iar aceasta nu suportă tracțiune decât într-un sens. Deci este nevoie de ancorări la fiecare colț al câmpului, precum și de o parte și de alta a porții.



ghimpată sau plasă. Sârma simplă nu este eficientă decât dacă este bine întinsă. Sârma ghimpată este mai bună dacă e tensionată, dar de multe ori se întâmplă ca între animale și o cultură valoroasă să nu existe decât unul sau două fire de sârmă ghimpată, fixate și ele la voia întâmplării, pe un gard viu rahitic. Plasa de sârmă e foarte eficientă, dar a devenit scumpă în zilele noastre. Pentru o situație permanentă, plasa de sârmă cu ochiuri dreptunghiulare este mai rezistentă, dar mai incomodă, dacă trebuie deplasată frecvent; în schimb, plasa cu ochiuri rombice este mai puțin rezistentă, dar poate fi rulată și mutată des; de aceea, este soluția ideală pentru rotația oilor pe sole.

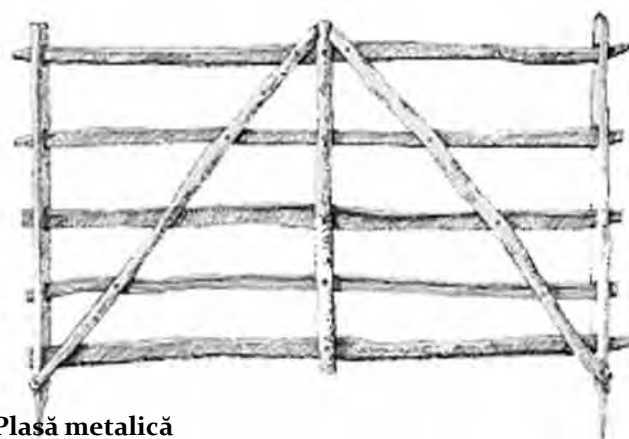
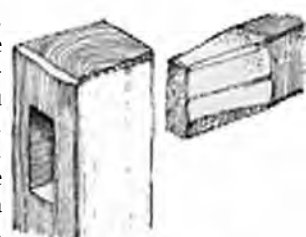
O poartă de fermă

O poartă de pășune sau de curte de fermă va fi mai solidă dacă este din lemn de frasin sau de castan. Prindeți în buloane cele patru piese de lemn care formează cadrul; la fel și balamalele. Pentru celelalte îmbinări, folosiți nituri de 15 cm. Perforați toate găurile cu bormașina și ungeți-le cu creozot. Dacă găsiți o bucată de lemn care se termină în furcă, o puteți folosi drept balama la bază; dar e necesar un bulon la capul furcii, ca să nu se crape. Scândurile puse în diagonală sunt elemente de rezistență care mențin forma gardului, astfel că ar trebui fixate ca în desen.



Barierile

Barierile sunt împrejuriri detașabile pe care le puteți fabrica ușor, din orice fel de lemn ușor de spart. Faceți găuri pentru a fixa traversele în țărșii verticali. Asigurați-vă că traversele exercită o presiune verticală, și nu laterală, în găuri. Altfel țărșii verticali se vor crăpa. Pentru a menține racordurile puteți folosi cuie groase sau șipci de lemn, trecute prin găuri. Bateți în cuie stinghiile diagonale. Perforați toate găurile înainte de a bate cuiele, altfel lemnul se va despica. Pentru a ridica gardul, înfigeți țărșii în pământ și legați barierile de ei cu o sfoară.



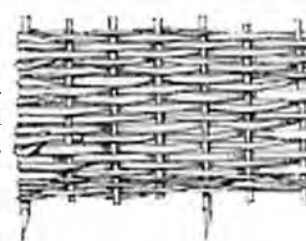
Bariere împletite

Barierile împletite pot fi din nuiele de alun sau de răchită. Așezați o bârnă pe pământ și faceți găuri în ea pentru a susține cadrul barierei pe măsură ce împlețiți.



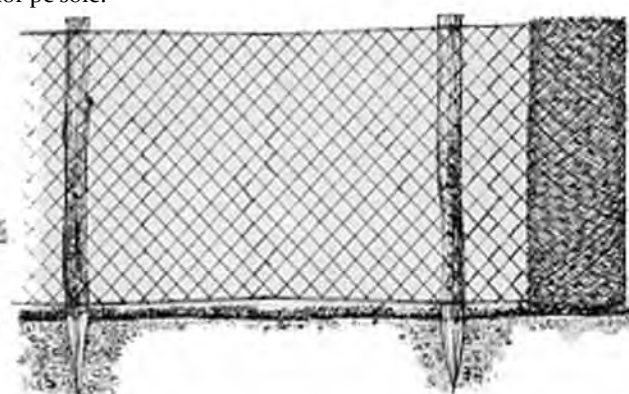
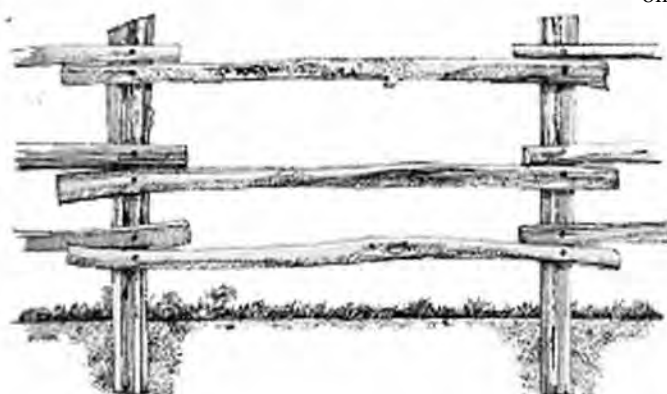
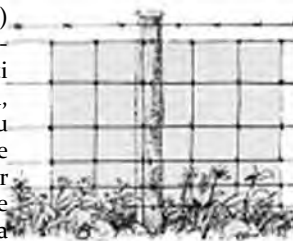
Gard cu stinghii transversale

Țărșii verticali trebuie să fie solizi și bine înfipti în pământ. Bateți cuiele până străpungeți țărșii, apoi nituiți-le.



Plasă metalică

Plasa metalică este foarte utilă, dar adesea foarte scumpă. Plasa cu ochiuri dreptunghiulare (dreapta) e foarte bună pentru garduri permanente, iar dacă o consolidați printr-un rând de sârmă ghimpată, este complet impenetrabilă pentru animale. Plasa cu ochiuri rombice (jos) este mai puțin rezistentă, dar poate fi demontată și rulată; de aceea, este ideală pentru rotația oilor pe sole.



Cal sau cal-putere

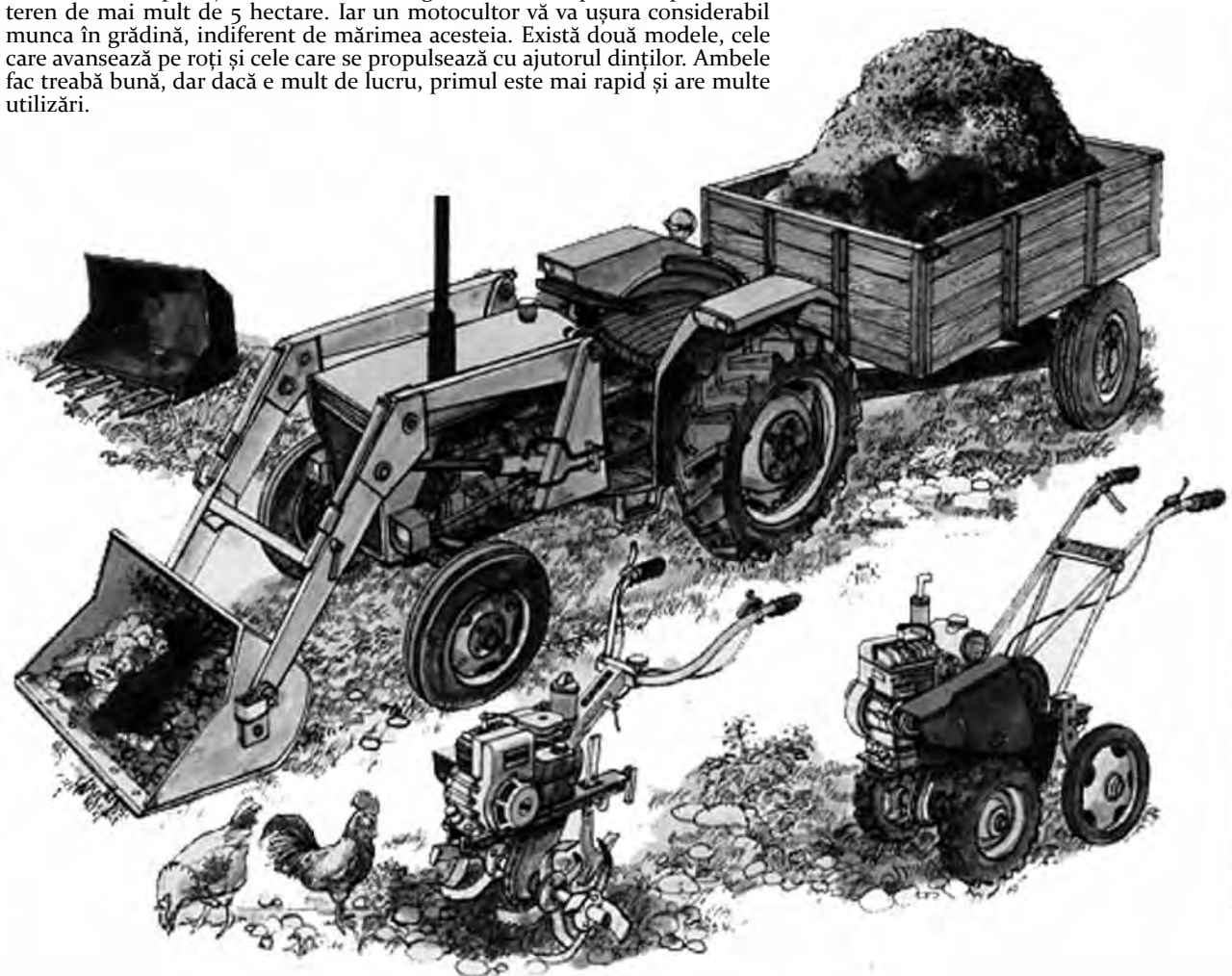
Există trei variante de propulsare a mașinilor de care aveți nevoie în gospodărie: tractoare agricole, motocultoare și animale.

Tractoarele agricole sunt foarte mari, îngrozitor de scumpe – cu excepția celor foarte vechi – costisitor de întreținut și neadaptate terenurilor mici sau grădinilor de legume, căci, dacă faceți manevre pe spații mici, roțile lor compactează solul, distrugându-l. În anumite situații am fost nevoit să folosesc tractorul agricol în grădină, iar de fiecare dată am regretat.

Un motocultor este cu totul altceva. E ușor, mai ușor decât un cal, puteți chiar să îl transportați manual dacă nu e prea mare; nu tasează pământul și costă destul de puțin să îl cumpărați, dar și să îl întrețineți. Trece foarte bine prin colțuri și printre brazdele cultivate. Poate fi utilizat de asemenea pentru multe alte lucruri: un model obișnuit tunde gazonul cu o lamă culisantă sau circulară, taie lemne, tractează tot felul de mici mașinării agricole, frezează, ară (nu foarte bine și cam lent), grăpează terenul în linie, remorchează o căruță mică și înlătură zăpada din grădină. Puteți însă executa și manual aproape toate aceste

Tractoare agricole și motocultoare

În caz că nu dispuneți de cai, un tractor agricol este indispensabil pentru un teren de mai mult de 5 hectare. Iar un motocultor vă va ușura considerabil munca în grădină, indiferent de mărimea acesteia. Există două modele, cele care avansează pe roți și cele care se propulsează cu ajutorul dinților. Ambele fac treabă bună, dar dacă e mult de lucru, primul este mai rapid și are multe utilizări.



						
Tracțiunea	Extraordinară	Slabă	Bună	Satisfăcătoare	Slabă	Bună
Viteza de lucru	Foarte rapidă	Foarte lentă	Rapidă	Rapidă	Lentă	Lentă
Ușurința de manevrare	Oarecare pricepere	Puțină pricepere	Multă pricepere	Multă pricepere	Multă pricepere	Multă pricepere
Carburant	Multă motorină	Puțină benzină	Deloc	Deloc	Deloc	Deloc
Poate fi hrănit cu produsele fermei?	Nu	Nu	Da, dar de bună calitate	Da, inclusiv de calitate mediocră	Da, inclusiv de calitate mediocră	Da, cu iarbă
Produce gunoi de grajd?	Nu	Nu	Da	Da	Da	Da
Se poate reproduce?	Nu	Nu	Da	Nu	Da	Da
Speranța de viață	20 de ani, dacă aveți noroc	10 ani, dacă aveți noroc	15 ani	10-15 ani	10-15 ani	3 ani
Costul de achiziție	Enorm, cu excepția celor foarte vechi	Scump	Scump	Destul de scump	Ieftin	Destul de ieftin

lucrări, deseori la fel de repede și uneori chiar mai repede. Iar în comparație cu un tractor agricol sau cu un cal, motocultoarele sunt extrem de lente.

Cu un tractor mic puteți ara 1,5 hectare pe zi, față de 2,5 hectare cu un tractor mare, iar asta indiferent de duritatea solului. Cu un cal veți ajunge poate până la 0,25 ha și la 0,5 ha cu doi cai. Dar un singur cal nu trage decât un plug mic și nu poate ara decât terenul arabil. Vă trebuie doi cai pentru a ara o pășune. Cu un motocultor, vă va lua câteva zile să arați 0,5 ha și veți înnebuni de plictiseală și de la zgomotul motorului. Puteți să și frezați cu el, dar vă va lua foarte mult timp.

Tractoarele și motocultoarele au două avantaje principale: ele nu mănâncă și nu beau când nu sunt folosite și nu trebuie să vă ocupați pământul cultivând furaje pentru ele. Trebuie totuși să cheltuiți bani pentru a le alimenta, chiar dacă motocultoarele consumă foarte puțin. Pe de altă parte, calul – cel mai bun exemplu de tracțiune animală – nu are nevoie de carburant cumpărat din afara fermei: îl puteți hrăni din culturile dvs. Mai are încă un avantaj: poate da naștere unui alt cal. Este puțin probabil să se inventeze vreodată un tractor în stare să se reproducă. E drept însă că un tractor agricol poate învăța într-un mod foarte eficient un ferăstrău circular sau orice altă mașină agricolă (moară, tocător de paie etc.); i se poate conecta un trolie puternic pentru doborârea sau dezrădăcinarea copacilor; poate trage o remorcă mare sau o căruță, poate săpa gropi pentru stâlpi și poate opera o lopată mecanică pentru a săpa șanțuri (cu mare greutate însă). Este deci o mașinărie polivalentă.

Putem încerca să rezumăm această problemă complicată în felul următor: dacă nu aveți decât o grădină, un motocultor v-ar fi de mare ajutor – mai ales dacă vreți să fiți scutit

de anumite munci, pe care de altfel le-ați putea face manual dacă ați avea timp. Să nu credeți însă că motocultorul vă face întotdeauna munca mai ușoară – unele sunt chiar greu de manevrat.

În cazul în care aveți mai mult de 2 hectare și vă plac caii, un cal mic ar fi foarte potrivit. Dacă pământul a fost afânat de porci sau de un tractor împrumutat, un cal mic va fi capabil să îl întrețină, să îl curețe și să vă aducă și multă bucurie. Bineînțeles, un model mare de motocultor ar lucra la fel de bine, chiar dacă nu la fel de plăcut. O jumătate de hectar de pământ foarte bun este de ajuns pentru a asigura hrana anuală a unui cal, iar dacă pământul este mai sărac, trebuie un hectar și ceva. Nu vă lăsați descurajați de cei care susțin că un cal nu transformă în energie decât un anumit procent din ce consumă. Calul nu risipește niciun gram din hrană: ceea ce nu transformă în energie, înapoiază pământului sub forma unui îngrășământ excepțional. Calul este de folos chiar și într-o fermă foarte mică; în acest caz va trebui să îi cumpărați fân și ovăz sau porumb. E ca și cum ați cumpăra din exterior îngrășământ pentru pământul dvs.

Dacă dispuneți de 5-7 hectare sau chiar mai mult, și dacă găsiți un tractor de ocazie în stare bună, nu prea scump – și dacă știți să îl întrețineți dvs. înșivă – veți fi scutit de multă muncă. Doi cai buni vor face același lucru, dar într-un timp de trei ori mai lung.

Alte animale de tracțiune sunt boii, catârii, măgarii, elefanții, bivoli, lamele, iacii, cămilele și renii. Le-am încercat pe toate, cel puțin o dată – cu excepția iacilor și a renilor – dar singurii care îl vor interesa pe cel care vrea să trăiască în autarhie în Europa sau în America de Nord sunt boii, catârii și, poate, măgarii.

Boii sunt foarte buni ca animale de tracțiune. Sunt mult mai lenți decât caii, dar exercită o tracțiune foarte mare și constantă. Unii cai au tendința să smucească greutatea mare, provocând pagube, însă am văzut boi care cădeau în genunchi trăgând o căruță grea blocată în noroi, dar continuau să exercite o tracțiune formidabilă. După o viață de tras la jug, boii se transformă în carne, caii însă își pierd valoarea; dar trebuie două persoane pentru a mâna boii și una singură pentru cai. Iar pentru a face o comparație mai exactă, doi boi fac munca pe care o face un cal: trag un plug monobrazdar, o grapă sau o căruță mică; însă patru boi vor face acest lucru mult mai bine.

Catârii sunt foarte rezistenți, bine adaptați la clima caldă și uscată (detestă noroiul și umiditatea constantă). Merg repede, trag tare, se mulțumesc cu o hrană de calitate mai slabă decât a calului, dar mie mi se par antipatici. Trag mai slab decât un cal greu, obișnuiesc să se smucească, să dea cu copita, să muște și în general, sunt îndărătnici. Sper să nu mă trezesc cu sute de scrisori de la amatorii de catâri.

Asinii, sau măgarii, sunt în stare să exercite ceva tracțiune, dar înaintază foarte lent și se lasă extrem de greu convinși să o ia la trap. Pot fi folosiți (la fel ca poneii și catârii) ca animale de povară pe terenuri prea abrupte pentru o căruță. Măgarul nu poate însă trage mare lucru, poate doar o grapă mică. Am făcut câteva sute de kilometri cu măgari, iar părerea mea este că mai bine mă lipsesc de ei, chiar dacă recunosc că sunt și ei de o oarecare utilitate.

Calul de tracțiune

Calul de tracțiune este un animal foarte nobil și foarte frumos. Dacă aveți de arat jumătate de hectar pe zi, lună de lună, vă trebuie cai grei, cum ar fi cei de rasă Ardeneză, Buloneză, Shire sau Percheron: sunt cai mari, cântăresc peste 500 kg, consumă cantități imense de ovăz și trebuie bine îngrijiți. Dar dvs., fiindcă trăiți în autarhie, mai mult ca sigur că nu aveți de arat o jumătate de hectar pe zi decât din când în când. În schimb doriți poate să mergeți la piață cu căruța, să mai faceți câte o plimbare pe cal și să vă învățați copiii să călărească. În acest caz ar fi mai convenabil un cal de rasă Camargue sau o rasă daneză ori belgiană. Iar dacă nu aveți decât foarte puține lucrări grele de făcut – de exemplu, doar să trageți o prășitoare sau un plug pe un teren ușor, atunci ar fi suficient un cal mai mic – un Haflinger sau un ponei. Pe aceștia e o plăcere să îi călărești, să îi mâni, dar și să îi răsfeți.

Hrana

Ca toate celelalte erbivore, caii trebuie hrăniți des: cel puțin de trei ori pe zi când muncesc, lăsându-i de fiecare dată cel puțin o oră să mănânce. Dacă rămân în grajd peste noapte, ar trebui să aibă și fân pentru mestecat; dacă nu, trebuie lăsați pe o pajiște noaptea.

Pentru caii de tracțiune, nimic nu e mai bun pe lume decât fânul înmiresmat, cum spunea Fundulea în Visul unei nopți de vară. Însă trebuie neapărat un fân de calitate: fânul prăfuit îi face să își piardă suflarea, cel mucegăit îi îmbolnăvește, iar prea mult trifoi proaspăt le provoacă diaree.

Vara, când iarba este bună, caii se pot hrăni doar cu iarbă. O pasc aproape de sol, de aceea trebuie duși pe pășuni de-abia după ce au mâncat vacile iarba lungă; dacă nu, atenție să nu îi lăsați multă vreme la iarbă înaltă. Nu vă așteptați ca un cal hrănit doar cu iarbă să poată munci din greu sau să devină rezistent, căci iarba îi îngrașă și îi șubrezește. Pentru fiecare jumătate de zi de lucru, un cal hrănit cu iarbă trebuie să primească în plus aproape 3 kg de ovăz pe zi.

Scoaterea unei potcoave

Pentru început calmați calul, dându-i ceva de mâncare. Întoarceți-vă cu spatele la el și mângâiați-l ușor pe picior, apoi luați copita în mâna stângă. Cu un ciocan, introduceți o pană sub potcoavă, pentru a da un joc cuielor și a le putea scoate. Curățați copita cu o scobitoare de copite. După aceea, cu ajutorul unui clește, ridicați câte puțin potcoava de jur-împrejurul copitei, apoi scoateți-o complet.





Iarna, sau dacă nu este prea multă iarbă, calul se simte mai bine în grajd. El va mânca 7 kg de fân, 5-6 kg de ovăz și poate niște rutabaga sau morcovi și chiar sfeclă furajeră, dacă muncește puțin. Un cal mare, care face munci foarte grele, are nevoie de mai mult ovăz, cam 9 kg, plus 9 kg de fân. Dar atenție, nu îi dați niciodată calului prea multă mâncare. Îi poate fi fatal. Un cal mare nu ar trebui să primească rația zilnică întreagă dacă muncește doar o jumătate de zi. Fânul nu îi face rău, însă cerealele, da. Calul se poate îmbolnăvi de hemoglobinurie (urinează sânge) dacă nu îl mai puneți la muncă, dar continuați să îl hrăniți ca înainte. Conform unei metode folosite încă din străbuni, vinerea seara, înainte de zilele de odihnă, puteți hrăni calul cu tărâțe ude (tărâțele sunt resturile de la măcinatul grâului, provenind din învelișul grăunțelor) în loc de cereale, iar apoi, la sfârșitul săptămânii, nu îi mai dați decât fân din belșug: dacă îl hrăniți cu cereale când nu muncește, riscați să îl omorâți. De asemenea, nu este corect să puneți un cal slăbit – de exemplu un cal care s-a hrănit numai cu iarbă câteva săptămâni – la munci grele de pe o zi pe alta. Dacă încercați, veți vedea că transpiră, pufăie și nu se simte bine. Puneți-l să muncească în fiecare zi câte puțin și creșteți-i rația de cereale; astfel se va întări progresiv.

Caii pot fi hrăniți și cu fasole, dar nu mai mult de o șesime din rația de cereale. Ar fi foarte bine dacă le puteți da pleavă (paie tocate) amestecată cu cerealele.

Grajdul

Într-un climat temperat puteți lăsa calul afară tot anul. Va trebui totuși să îl adăpostiți când este foarte frig, sau ca să îl hrăniți sau să îl îngrijiți. Grajdul ideal conține câte o boxă pentru fiecare cal. Astfel el va sta separat de ceilalți cai, dar și de locul unde păstrați hamurile, echipamentele de îngrijire și hrana pentru el.

Reproducerea

Iepele tinere pot fi duse la armăsar de la vârsta de doi-trei ani, iar armăsarul poate fecunda o iapă de la doi ani. Gestația durează unsprezece luni și ceva. Iapa poate munci normal în primele șase sau șapte luni de gestație, apoi poate face o muncă mai ușoară, „la lanțuri” (poate acționa un mecanism trăgând de lanțuri) până ce fată. Nu ar trebui să lucreze înhămată la oiști dacă gestația este avansată, căci presiunea oiștii poate să îi facă rău. Iapa va fâta mai ușor dacă o puneți la muncă în timpul gestației, căci astfel va fi mai rezistentă. Iarna, dacă iapa nu mănâncă decât iarbă și nu muncește, ar trebui hrănită în plus cu o mică rație de fân, puțin ovăz (nu mai mult de 2 kg pe zi) și iarbă de iarnă. Vara ar trebui să îi ajungă iarbă.

Trebuie așteptat cel puțin șase săptămâni până ce puteți pune din nou la muncă o iapă care tocmai a fâtat: îi ajunge că își alăptează mânzul. Poate ar rezista la o muncă foarte ușoară după șase săptămâni. Așteptați însă măcar patru luni – mai degrabă șase – înainte de a înțărca mânzul. Odată ce e înțărcat – separat de mamă și îndepărtat pentru ca ea să nu-l

audă – iapa trebuie pusă la muncă imediat, pentru a opri secreția laptelui. Dacă nu doriți să puneți iapa la muncă, îi puteți lăsa mânzul cât de mult vreți. Dacă totuși îl înțărcați, hrăniți-l cu vreo 2 kg de ovăz și 2 kg de fân pe zi.

Dresarea cailor tineri

Mânjii trebuie castrați la vârsta de un an de către un veterinar, dar nu vara (din cauza muștelor) și nici când e foarte frig. Cârlanul poate fi dresat de la doi ani și jumătate. Însă puteți să îi puneți un căpăstru cât mai devreme (chiar din prima zi), pentru a îl învăța să meargă cu el. Cârlanii au un simț al umorului foarte dezvoltat și pot fi foarte simpatici. Dacă sunteți foarte atent cu ei și reușiți să-i îmblânziți, va fi mult mai ușor să-i dresați. Și nu uitați să le ridicați des picioarele, pentru a-i învăța cu acest gest indispensabil.

Pentru a dresa un cârlan, puneți-i o zăbală și conduceți-l în fața dvs. cu un bici și cu hățuri lungi. După câteva lecții, puneți-i un gâtar. Când ajunge să se obișnuiască, înhămați-l la un obiect nu foarte greu, un trunchi de lemn sau o grapă, și îndemnați-l să tragă. Puneți-l apoi în fața unui plug, lângă un cal mai bătrân. Așteptați însă să fie cât de cât calm înainte de a îl pune între oiști; e riscul să nu suporte să fie dintr-odată legat între oiști, având în spate o căruță care se bălăngăne.

Blândețea, fermitatea și înțelepciunea sunt calitățile indispensabile pentru a dresa un cal; și, mai ales, e esențial să nu vă fie frică de el; în caz contrar, el își va da seama imediat și nu veți reuși niciodată să îl dresați. Dacă aveți dificultăți cu un cal, încercați să îl puneți timp de o săptămână

Înhămarea unui cal

1 Aduceți calul de căpăstru acolo unde îl înhămați, apoi scoateți-i căpăstrul.



2 Țineți la îndemână gâtarul și luați frâul pe brațul stâng. Țineți calul de nări și treceți-i gâtarul peste cap, cu fundul în sus. Fixați apoi curelele jugului (benzi de metal sau de lemn care suportă tensiunea) de gâtar. Strângeți-le în sus.





3 Puneți-i frâul. Pentru a pune zăbala va trebui poate să îi deschideți gura băgând degetul prin partea laterală a botului. Acest lucru cere însă îndemânare.



4 Puneți șaua sau trăgătoarea și strângeți cureaua chingii, dar nu prea tare, ca să nu îi fie greu calului să respire. Uneori, opritoarele hamului sunt legate de chingă.

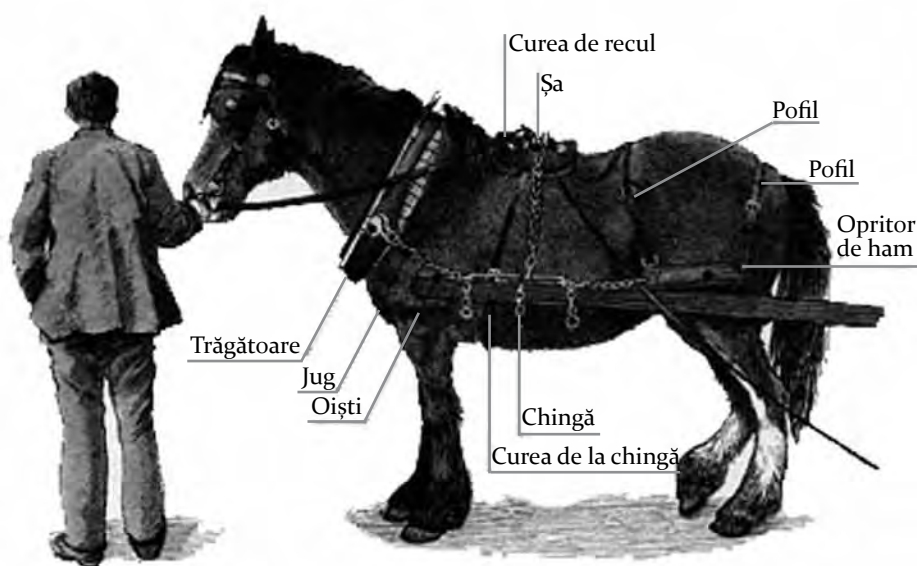


5 Aici, opritoarele sunt puse separat. Pofilul, o curea de piele care trece pe sub coadă, trebuie așezat exact în spatele opritoarelor. Astfel el poate aluneca și poate fi legat ușor de șa, dacă nu a fost deja fixat.

Calul înhamat

Calul este condus acum spre căruță sau spre unealta agricolă și legat la oiști. Adică îl facem să dea înapoi printre oiști, pentru ca hăturile să fie atașate de ham. Apoi se fixează centura de la șa care susține oiștile, la fel și curelele opritoarelor. Hăturile trag căruța înainte. Curelele de la opritoare o rețin când prinde viteză prea mare. O chingă trece de la o oiște la alta pe sub cal, pentru a evita ca oiștile să se ridice când căruța este prea încărcată în spate.

Verificați înainte de a pleca dacă toate se află la locul lor. Oiștile nu trebuie să strângă calul, opritoarele trebuie să poată suporta greutatea căruței la coborâre, iar tracțiunea în față asupra oiștilor trebuie realizată prin hățuri și nu prin cureaua de la șa.



sau mai mult într-o boxă (unde nu este legat), despărțit de ceilalți, și petreceți în fiecare zi un moment cu el, vorbindu-i și dându-i de mâncare, mângâindu-l și învățându-l să vă cunoască. Astfel se va obișnui cu dvs.

Potcovitul

În cazul în care un cal muncește din greu, trebuie potcovit la fiecare șase săptămâni. Copitele cresc sub potcoave. Dacă acestea nu sunt foarte uzate, ele pot fi scoase și puse la loc după ce s-a netezit cutia de corn. Potcovitul este o muncă delicată, dar orice călăreț trebuie să o cunoască. Însă numai o persoană experimentată poate înfige cuiele: este foarte ușor să schilodești un cal – poate chiar pentru toată viața – bătând un cui într-un loc greșit.

Pregătirea și însămânțarea pământului

Dacă aruncați câteva semințe pe iarbă sau într-o pădure, singurul lucru care se va întâmpla va fi că le vor mânca păsările. De aceea, pentru a semăna ceva cu o oarecare șansă de succes, trebuie să faceți două lucruri: să eliminați concurența și să răsturnați suprafața pământului, pentru ca semințele să poată intra în el. De fapt, dacă este posibil, e mai bine să îngropați semințele, dar, bineînțeles, nu prea adânc.

Pentru a pregăti de însămânțare o pășune sau un teren cu vegetație sălbatică, cea mai răspândită metodă sunt aratul sau săpatul. Dar dacă dețineți porci, folosiți-i. Își vor face treaba chiar mai bine decât un plug. Eu, dacă am de arat o pășune pentru a planta cereale, o ar în așa fel încât pământul să fie complet răsturnat, dar să formeze brazde. Apoi discut de două-trei ori, dar în sensul brazdelor, pentru a nu le strica. În acel moment, adaug îngrășământul – var sau fosfat – de care poate avea nevoie pământul. Apoi discut iarăși, dar de-a curmezișul brazdelor. Folosesc grapa cu discuri pentru că ea mărunțește toți bulgării de pământ rămași, în timp ce o grapă cu dinți i-ar trage după ea.

Dacă trec o dată sau de două ori cu grapa cu dinți, pământul se transformă într-un pat de semințe foarte fin. Totuși, el nu trebuie să fie prea fin pentru semințele de grâu de iarnă, nici pentru semințele de primăvară, dacă este vorba despre grâu sau ovăz. Orzul necesită însă o arătură mult mai fină decât alte culturi. Apoi semăn boabele prin împrăștiere, cu mâna, dar dacă aș avea o semănătoare aș folosi-o. Nu uitați că dacă puneți sămânța prea adânc își va epuiza forțele înainte ca lăstarii săi să ajungă la suprafață și va muri. Deci, cu cât e mai mică sămânța, cu atât trebuie să fie pusă mai aproape de suprafață. Dacă semănați la o adâncime de trei ori cât diametrul seminței, este suficient. Eu mai trec apoi încă o dată cu grapa. În sfârșit, o trecere cu un tăvălug pune capăt procesului de însămânțare. Mai treceți și cu prășitoarea când plantele au în jur de 15 centimetri înălțime și ați terminat treaba până la seceriș.

Fără arat sau săpat

Teoria care spune să nu arăm și să nu săpăm este din nou la modă. Adepții săi afirmă că pământul nu ar trebui niciodată arat, pentru că nu este bine ca solul să fie răsturnat. Acest lucru dăunează vieții subterane, deoarece îngroapă atât de adânc bacteriile de suprafață încât acestea mor și aduce la suprafață microorganisme care nu sunt făcute pentru asta și mor și ele.

Cei care nu ară reușesc dacă dispun de o mare cantitate de compost sau de bălegar. Grânele sunt atunci practic semănate sub un strat de bălegar.

Din experiența mea personală, pentru a transforma o pășune într-o cultură, plugul sau râțul porcilor este indispensabil. Dar în anul următor, dacă păstrați acest teren arabil, va fi suficient să semănați direct, sau să treceți cu o simplă grapă sau o altă unealtă care lucrează superficial. Ideea de a împrăști cantități mari de compost este foarte bună – cu condiția să îl aveți. Problema este că un teren dat nu va produce niciodată destulă materie vegetală pentru a face compost care să acopere suficient de bine tot terenul; iată de ce, în acest caz, va trebui să vă procurați materii vegetale din afara proprietății dvs.

Aratul

Plugul, pe care omul occidental îl folosește încă din Epoca Fierului, are trei elemente principale: fierul, brăzdarul și cormana sau răsturnătoarea (vezi ilustrația). În Africa, Australia și în anumite regiuni din America se utilizează



1 Folosiți porcii sau un plug

Pentru a transforma o pășune în pământ cultivabil, râțul porcilor este imbatabil. În plus, un porc face ceva ce nu poate face niciun plug: îngrașă pământul în timp ce îl scurmă. Dacă nu aveți porci, atunci arați.

2 Treceți apoi cu grapa

Mai întâi folosiți o grapă cu discuri în sensul brazdelor, apoi de-a curmezișul lor. Pe urmă treceți cu o grapă cu dinți, pentru a forma un strat bun de însămânțare pentru grâne.



3 Semănați

Semănarea prin împrăștiere înseamnă pur și simplu să aruncați semințele pe sol, cu un gest biblic. Semănătoarea în schimb afundă sămânța în pământ; astfel, aceasta va fi îngropată și ferită de păsări.

4 Grăpați din nou

De această dată, nu grăpați decât ușor, doar pentru a acoperi semințele. Folosiți o grapă cu discuri dacă ați semănat prin împrăștiere, sau o grapă cu dinți dacă ați utilizat o semănătoare.



5 Treceți cu tăvălugul

Tăvălugul face ca semințele să intre în contact direct cu pământul și îmbunătățește întrepătrunderea capilară, care atrage umiditatea din subsol.



6 Prășiți plantele

Prășitul distruge buruienile și formează în jurul plantelor tinere un strat de pământ afânat care păstrează umiditatea.



7 Închideți poarta

De-acum, cerealele vor crește atât de dese încât vor sufoca toate buruienile. Astfel că puteți să închideți poarta, să mergeți acasă și să așteptați secerișul.



foarte des un plug aproape identic, plugul cu discuri. Nu trebuie confundat cu grapa cu discuri. Este vorba despre un disc mare de oțel, foarte bombat și înclinat la un anumit unghi, care va fi târât în sol. Unghiul este de așa natură încât marginea din față a discului acționează ca un fier de plug, marginea inferioară ca un brăzdar, iar umflătura discului ca o cormană. Este un plug foarte bun pentru pământurile grosiere.

Utilizarea plugului nereversibil

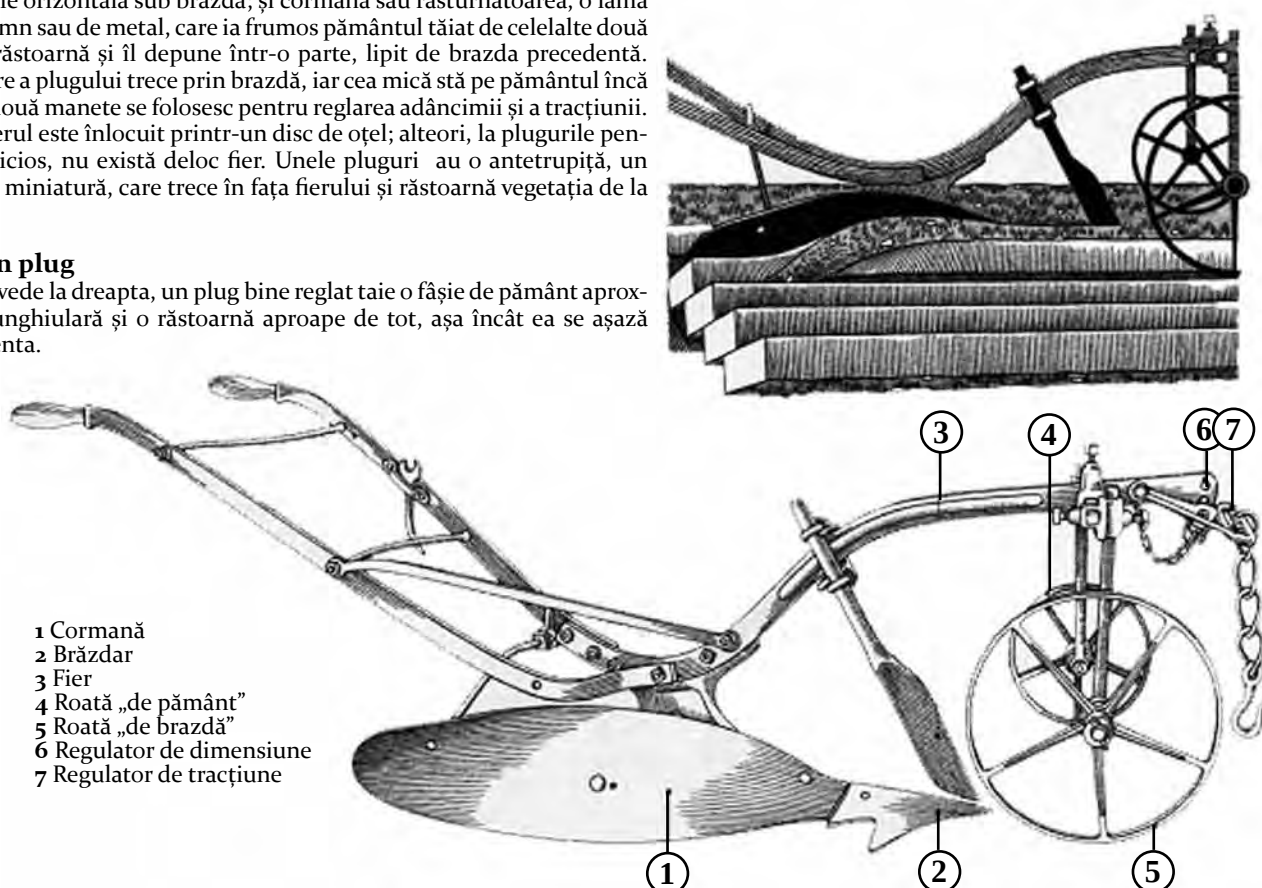
Dacă vă imaginați ce se va întâmpla când veți merge la câmp pentru a ara cu un plug nereversibil, vă veți da seama că nu este chiar atât de simplu. Să presupunem că mergeți de-a lungul unei laturi a câmpului și că arați o brazdă. Ce faceți când ajungeți în capătul câmpului? Dacă vă întoarceți calul sau tractorul și porniți în sens opus, fie pur și simplu veți arunca la loc în brazdă pământul pe care tocmai l-ați arat – și e ca și cum n-ați fi făcut nimic – fie veți ara de cealaltă parte a brazdei și veți forma o creastă alcătuită din două fâșii de pământ sprijinite una de alta, iar sub această creastă va rămâne pământ nearat.

Plugul nereversibil tras de cal sau de boi

Este plugul clasic, iar celelalte modele nu sunt decât variante ale acestuia. Elementele sale de bază sunt: fierul, care este un cuțit vertical sau ușor înclinat ce intră primul în sol și efectuează o tăietură verticală; brăzdarul, o lamă care taie o fâșie orizontală sub brazdă; și cormană sau răsturnătoarea, o lamă curbată, de lemn sau de metal, care ia frumos pământul tăiat de celelalte două elemente, îl răstoarnă și îl depune într-o parte, lipit de brazda precedentă. Roata cea mare a plugului trece prin brazdă, iar cea mică stă pe pământul încă nearat. Cele două manete se folosesc pentru reglarea adâncimii și a tracțiunii. Câteodată, fierul este înlocuit printr-un disc de oțel; alteori, la plugurile pentru sol fărâncios, nu există deloc fier. Unele pluguri au o antetrupiță, un tip de plug în miniatură, care trece în fața fierului și răstoarnă vegetația de la suprafață.

Cum taie un plug

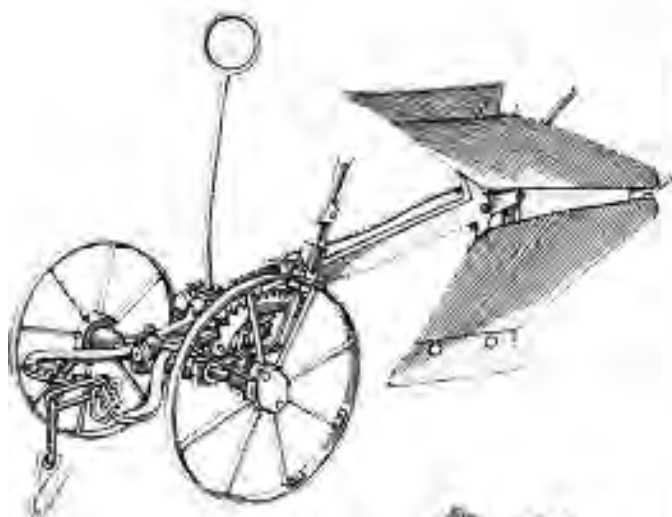
După cum se vede la dreapta, un plug bine reglat taie o fâșie de pământ aproximativ dreptunghiulară și o răstoarnă aproape de tot, așa încât ea se așază peste precedentă.



Ca să nu rămâneți cu această fâșie de teren nearat, trebuie să arați prima brazdă, apoi să vă întoarceți și să o arați din nou, cu pământul care se află dedesubt. Întoarceți-vă din nou și trasați brazda următoare lângă primele două. În centru se va forma o creastă de pământ. Continuați atunci să arați în jurul acestei creste, arând de fiecare dată brazda înspre creastă. Făcând acest lucru, veți constata că vă îndepărtați tot mai mult de creastă și că, de fiecare dată, trebuie să ocoliți brazdele deja făcute. Și vă veți da seama foarte repede că trebuie să parcurgeți kilometri de-a lungul câmpului pentru a ajunge în locul unde începe următoarea brazdă. Care ar fi soluția?

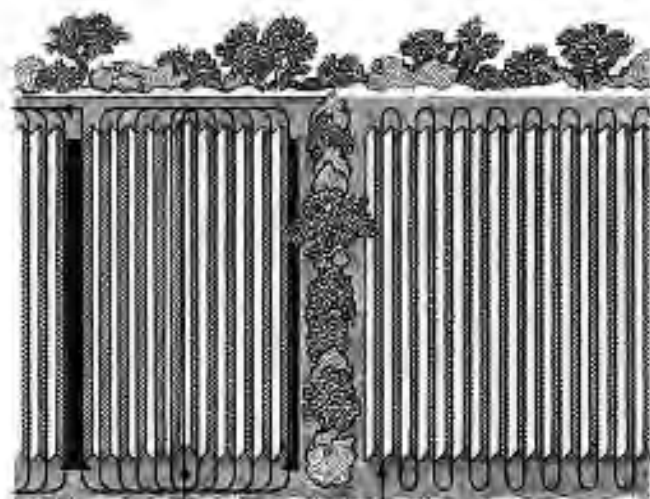
Ei bine, mergeți puțin mai departe pe marginea câmpului, trasați o altă „măsură”, cum se numește prima brazdă, și refaceți o creastă. Apoi arați în jurul ei. Când sosiți la ultima brazdă din jurul primei creste, mergeți și mai departe de a doua creastă și faceți o a treia. Și tot așa. Aceste creste se află, în general, la o distanță de aproximativ 20 m unele de altele.

Ne dăm seama că, la sfârșit, se obține un câmp cu brazde paralele, iar între ele, creste



Plugul reversibil Brabant

Plugul reversibil Brabant rămâne cel mai bun plug cu tracțiune animală inventat vreodată. Dacă este bine reglat, cel care ară nu are nevoie nici măcar să îl țină: frâiele pot fi trecute prin inelul metalic din partea de sus a plugului. Marele avantaj al acestui plug și al tuturor modelelor reversibile este că au două lame. Una răstoarnă brazda spre dreapta, cealaltă spre stânga. Trageți o brazdă, faceți dreapta-împrejur, inversați lamele, iar brazda următoare va fi în același sens cu prima. Toate problemele cu crestele și diferențele de nivel sunt astfel evitate.



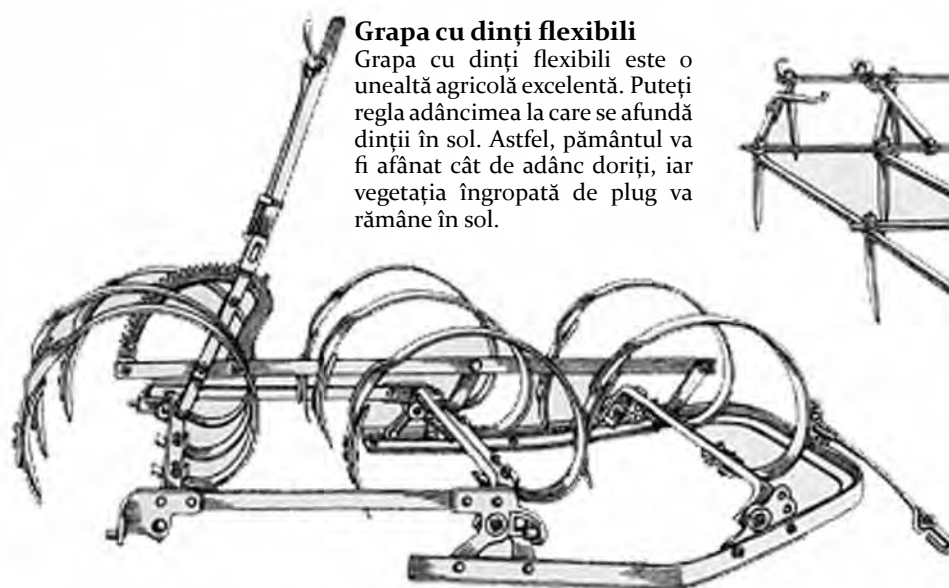
Aratul cu plugul nereversibil și cu plugul reversibil

Cu un plug nereversibil (sus stânga), trageți prima brazdă, faceți dreapta-împrejur și reveniți pe unde ați fost, arând solul care se află sub prima fâșie de pământ arată. Astfel veți răsturna din nou prima brazdă, a doua aflându-se deasupra ei. Faceți din nou dreapta-împrejur și arați fâșia situată de cealaltă parte a săpăturii primei brazde, răsturnând pământul peste creasta formată de primele două arături. Arați apoi în jurul acestei creste, astfel încât brazdele să fie toate orientate înspre creastă, sprijinindu-se una de alta. Faceți o nouă creastă la o distanță suficientă de prima – cam la 20 m – și luați-o de la capăt. Plugul reversibil (sus dreapta) evită aceste complicații. Inversând lamele atunci când ajungeți la capătul câmpului, puteți pur și simplu să porniți cu aratul în sens opus; în acest mod, arați dintr-un capăt în celălalt al câmpului și toate brazdele se vor sprijini unele pe altele, în același sens.

paralele. Cu alte cuvinte, ați luat pământul din brazde și l-ați depozitat în creste. Dacă repetați această operațiune an de an, veți ajunge cu un teren vălurit, ca în zona Midlands din Anglia. Cu un pământ greu și umed, acest gen de câmp are un avantaj: brazdele, care sunt trasate în sensul pantei, permit o bună evacuare a apei de suprafață, iar culturile de pe creste sunt deasupra nivelului apei. Însă mai peste tot în Europa de sud și în America ar fi neadecvat să arați în sensul pantei. Aceasta ar duce la eroziune prin șiroire.

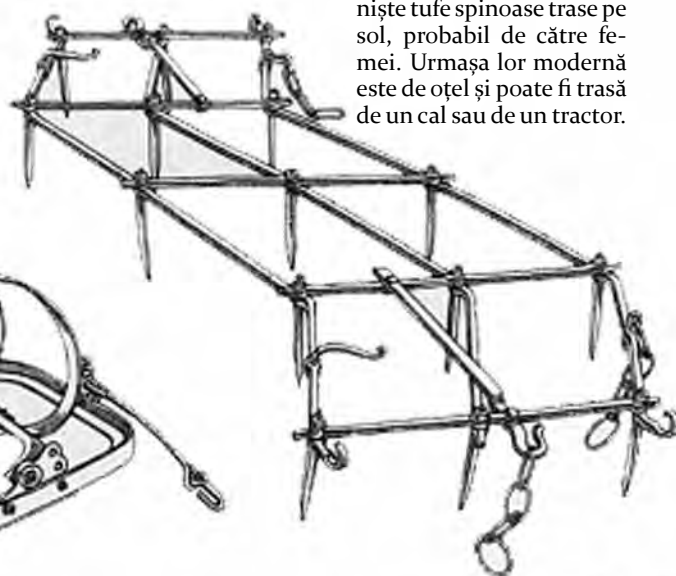
Plug reversibil

Dacă vreți să vă simplificați viața și să nu aveți câmpuri pline de creste, există un alt plug care va răspunde nevoilor dvs., și anume plugul reversibil. El are două brăzdare: unul stă în sol, iar celălalt în aer. Unul întoarce brazda spre dreapta, celălalt o întoarce spre stânga. Astfel că trageți pur și simplu o brazdă, faceți dreapta-împrejur, întoarceți brăzdarul și arați din nou în cealaltă direcție. De această dată, cele două brazde vor fi în același sens. Evitați



Grapa cu dinți flexibili

Grapa cu dinți flexibili este o unealtă agricolă excelentă. Puteți regla adâncimea la care se afundă dinții în sol. Astfel, pământul va fi afânat cât de adânc doriți, iar vegetația îngropată de plug va rămâne în sol.

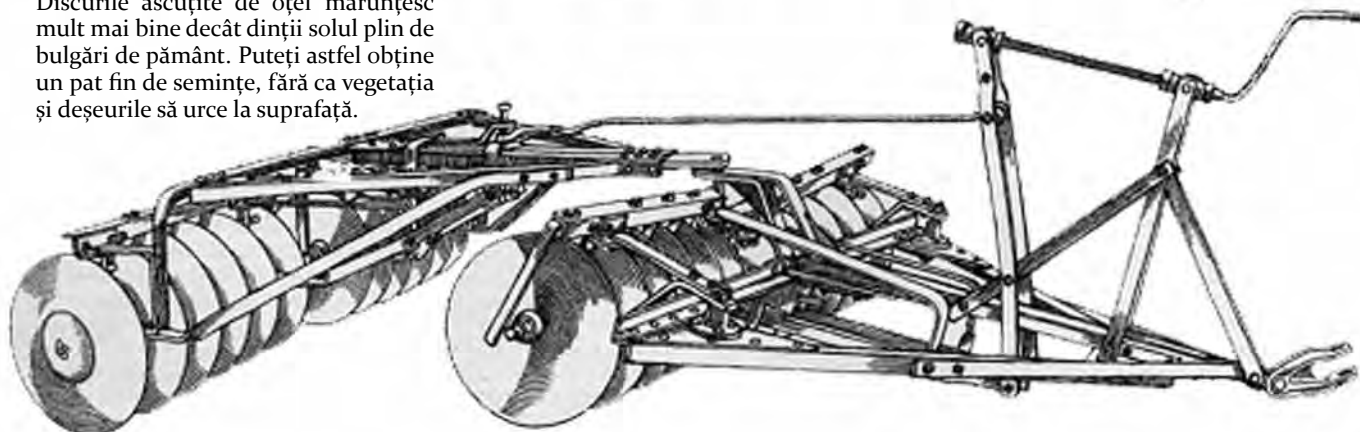


Grapa cu dinți

Primele grape arătau ca niște tufe spinoase trase pe sol, probabil de către femei. Urmașa lor modernă este de oțel și poate fi trasă de un cal sau de un tractor.

Grapa cu discuri

Discurile ascuțite de oțel mărunțesc mult mai bine decât dinții solul plin de bulgări de pământ. Puteți astfel obține un pat fin de semințe, fără ca vegetația și deșeurile să urce la suprafață.

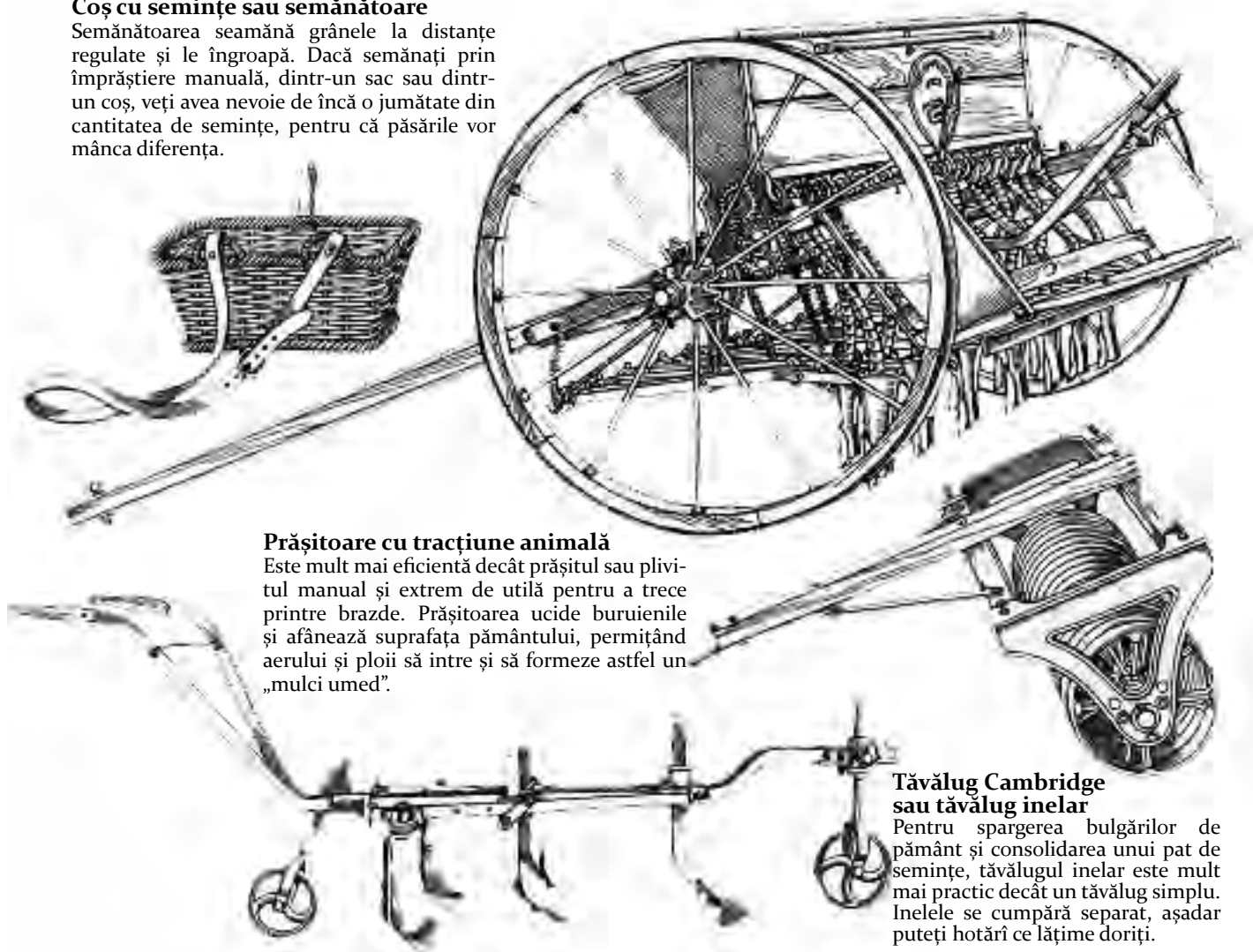


astfel toate complicațiile cu creștele, cu diferențele de nivel și așa mai departe, iar când ați terminat de arat, câmpul dvs. este practic plat. În zilele noastre, majoritatea plugurilor de tractor sunt de acest tip, iar faimosul plug Brabant, foarte folosit în Europa și tractat de cai sau de boi, este și el reversibil. Am și eu un astfel de plug mic, tras de cal, și valorează cât greutatea sa în aur.

Apropo, vechea dogmă care spune că trebuie răsturnat solul în profunzime pentru a îngropa toate reziduurile cade din ce în ce mai mult în desuetudine. Adepții agriculturii organice, chiar și în Marea Britanie sau în Statele Unite, preferă să își lase compostul sau îngrășământul pe sol în loc să îl îngroape. Și este lucru știut că enorma populație de râme, pe care o găsim în pământurile care au fost exploatate organic câțva timp, va duce toate elementele vegetale în sol, fără ajutorul dvs. Cu excepția câmpurilor de cartofi, eu însumi prefer din ce în ce mai des să las îngrășământul la suprafață și să răstorn pământul cât mai superficial posibil. Dar oricare ar fi teoriile sale în această privință, agricultorul este uneori obligat să are sau să sape pământul.

Coș cu semințe sau semănătoare

Semănătoarea seamănă grânele la distanțe regulate și le îngroapă. Dacă semănați prin împrăștiere manuală, dintr-un sac sau dintr-un coș, veți avea nevoie de încă o jumătate din cantitatea de semințe, pentru că păsările vor mânca diferența.



Prășitoare cu tracțiune animală

Este mult mai eficientă decât prășitul sau plivitul manual și extrem de utilă pentru a trece printre brazde. Prășitoarea ucide buruienile și afânează suprafața pământului, permițând aerului și ploii să intre și să formeze astfel un „mulci umed”.

Tăvălug Cambridge sau tăvălug inelar

Pentru spargerea bulgărilor de pământ și consolidarea unui pat de semințe, tăvălugul inelar este mult mai practic decât un tăvălug simplu. Inelele se cumpără separat, așadar puteți hotărî ce lățime doriți.

Recoltarea

Culesul recoltei este încununarea muncii din timpul anului, iar cine nu găsește nicio plăcere în asta probabil că nu este capabil să aprecieze nimic. Omul asudă și muncește din greu alături de prietenii și vecinii săi pentru a pune la adăpost rodul unui an de muncă. Strânsul recoltei este istovitor, căldura înăbușitoare, atmosfera câteodată gălăgioasă, dar întotdeauna veselă, iar câteva cani de bere făcută în casă ar trebui să fie recompensa fiecărei zile de muncă.

Toate cerealele – cu excepția porumbului – se recoltează exact la fel. Atunci când spicele sunt coapte, dar nu într-atât încât să cadă prematur boabele, secerați tulpinile. Puteți face acest lucru cu secera, cu coasa, cu secerătoarea, cu o secerătoare-legătoare sau cu o combină.

Este extrem de anevoios să tăiați un câmp de cereale cu secera. Un om cu experiență poate cosi în jur de 8000 m² pe zi, iar dacă fixați un suport de lemn pe coasă (vezi ilustrația), ea va așeza pe pământ cerealele tăiate în grămezi de mărimea unor snopi. Ascuțiți din când în când lama cu o piatră de ascuțit.

O secerătoare trasă de un cal sau de un tractor va secera câmpul destul de repede, lăsând în urmă ce a tăiat. Trebuie ca mai apoi să strângeți dvs. cerealele în snopi. O secerătoare-legătoare va face această operațiune în locul dvs., dar este o mașină foarte mare și greoaie, care necesită nu mai puțin de trei cai pentru a o urni chiar și pentru un timp scurt. În cazul în care cultivați cereale doar pentru consumul propriu, atunci probabil că nu veți avea nevoie să plantați mai mult de o jumătate de hectar. Iar la o suprafață atât de mică nu are rost să vă cumpărați o secerătoare-legătoare și nici măcar să împrumutați una nu prea merită.

1. Tăiați spicele de cereale

Dacă le tăiați manual, utilizați mai degrabă coasa decât secera, va fi mai rapid și mai ușor.



2. Legați spicele în snopi

Luăți un braț de spice și legați-le cu o sfoară sau cu o mână de alte spice.



3. Strângeți snopii în căpițe

Strângeți laolaltă între șase și opt snopi pentru a forma o căpiță. Lăsați-o să se usuce cel puțin o săptămână.



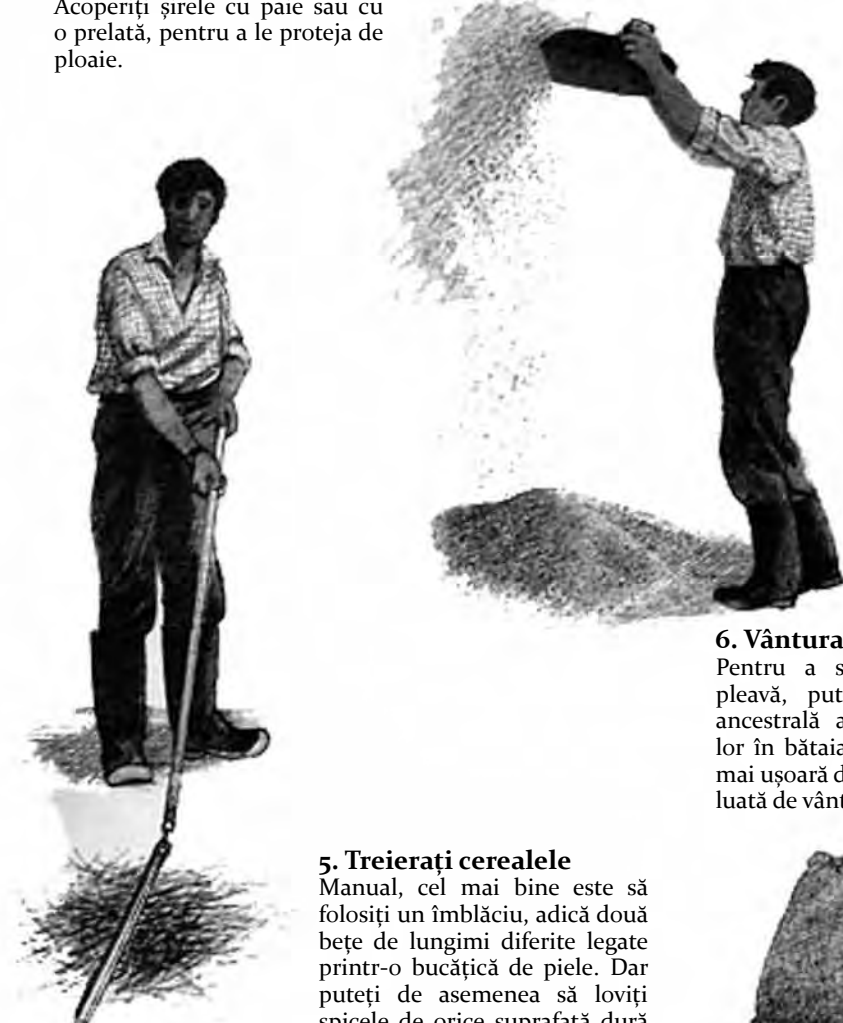


4. Construiți o șiră

Înainte să vină vremea rea, strângeți cerealele în șire circulare sau dreptunghiulare. Acoperiți șirele cu paie sau cu o prelată, pentru a le proteja de ploaie.

7. Depozitați cerealele

Puteți păstra cerealele în saci, în lăzi, în vase sau într-o magazie; oriunde, numai să fie la adăpost de umezeală și de rozătoare.



6. Vânturați boabele

Pentru a separa boabele de pleavă, puteți folosi metoda ancestrală a aruncării boabelor în bătaia vântului. Pleava e mai ușoară decât boabele și va fi luată de vânt.

5. Treierați cerealele

Manual, cel mai bine este să folosiți un îmblăciu, adică două bețe de lungimi diferite legate printr-o bucătică de piele. Dar puteți de asemenea să loviți spicele de orice suprafață dură pentru a face boabele să iasă.



Snopi

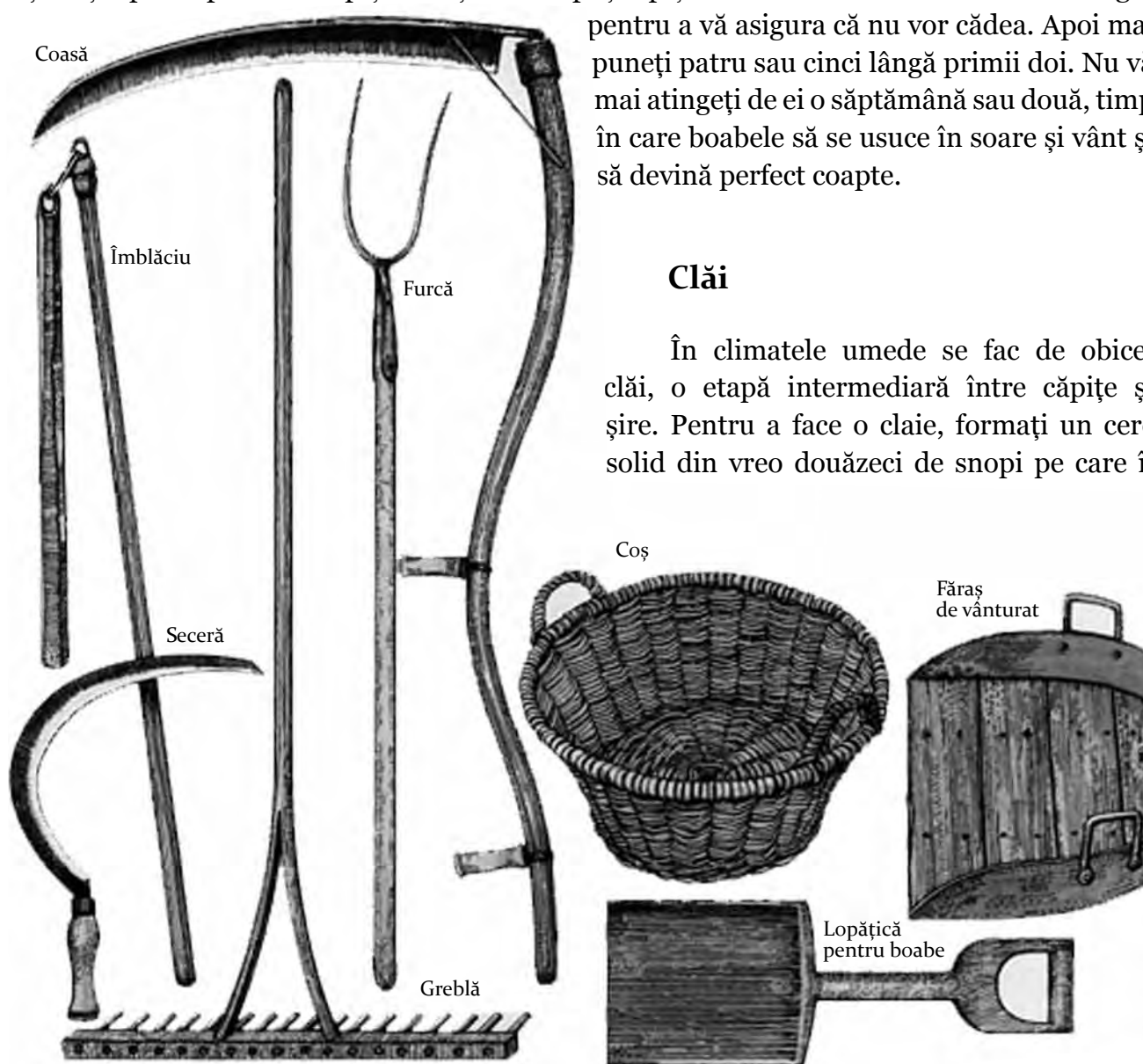
Snopii sunt mănunchiuri de spice, de o mărime care le face ușor de manevrat, strânse la mijloc cu o sfoară sau cu o mână de spice. Pentru a lega un snop în felul acesta, frecați cele două extremități ale spicelor alese pentru a le face mai flexibile, înfășurați-le în jurul mănunchiului, pe care îl țineți strâns între picioare, răsuciți cu putere cele două capete laolaltă, apoi îndoiți capătul înfășurat între snop și această sfoară improvizată (vezi ilustrația). Bineînțeles, secerătoarea-legătoare leagă singură snopii cu sfoară.

Căpițe

Plimbați-vă apoi pe tot câmpul și strângeți snopii în căpițe. În mod normal intra între șase și opt snopi într-o căpiță. Luați doi snopi și lipiți-i unul de celălalt la un anumit unghi pentru a vă asigura că nu vor cădea. Apoi mai puneți patru sau cinci lângă primii doi. Nu vă mai atingeți de ei o săptămână sau două, timp în care boabele să se usuce în soare și vânt și să devină perfect coapte.

Clăi

În climatele umede se fac de obicei clăi, o etapă intermediară între căpițe și șire. Pentru a face o claie, formați un cerc solid din vreo douăzeci de snopi pe care îi



sprijiniți unii de alții. Apoi plecând din mijloc, construiți un al doilea cerc deasupra primului. Puteți construi claia în spirală dacă doriți. Așezați snopii din acest al doilea cerc aproape la orizontală, cu spicele spre interior. Pentru a le împiedica să alunece, treceți câteva fire pe sub sfoara snopului de alături.

Faceți în așa fel încât centrul clăii să fie întotdeauna mai ridicat decât marginile sale exterioare. Stivuiți straturile unele peste altele înclinându-le întotdeauna un pic spre interior, până se formează un vârf ascuțit. În felul acesta, claia va fi încoronată de vreo patru snopi, cu spicele fluturând în vânt ca niște drapele. Foarte frumos. Iar ploaia va curge spre pământ de-a lungul paielor înclinate.

Claia

După ce ați lăsat snopii să se usuce în câpițe, puteți face o claie. Clăile sunt rapid de construit, sigure și impermeabile.



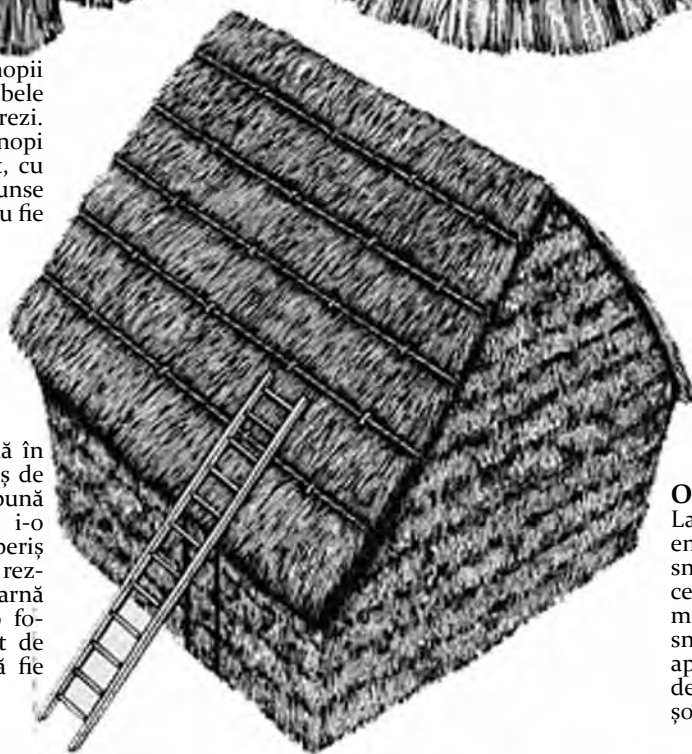
Câpița

Strângeți rapid snopii în câpițe, altfel boabele vor încolți și vor putrezi. Așezați câte doi snopi unul contra celuilalt, cu capetele întrepătrunse ca să țină bine și să nu fie răsturnate de vânt.



O șiră acoperită cu paie

Dacă șira dvs. se află în aer liber, un acoperiș de paie este cea mai bună învelitoare pe care i-o puteți face. Un acoperiș de paie trainic va rezista cu ușurință o iarnă întreagă, pe când o folie de plastic, oricât de solidă ar fi, riscă să fie ruptă de vânt.



O șiră circulară

La bază puneți snopii cu spicele orientate către interior, apoi stivuiți alți snopii deasupra, păstrând întotdeauna centrul șirei puțin mai ridicat decât marginile ei. Lăsați puțin spre exterior snopii de deasupra, ca să se poată scurge apa de ploaie. Ridicați șira pe picioare de piatră, punând-o astfel la adăpost de șobolani, dar și de umezeală.

Șire

Dar înainte să vină viscoalele iernii, ar trebui să luați cerealele din clăi și să le puneți la adăpost în șire în curtea fermei dvs. Dacă aveți puțin spațiu, atunci sunt mai practice șirele circulare. Puneți snopii în cerc pe orizontală, cu spicele spre interior, strat după strat; pe măsură ce urcați, centrul trebuie să rămână stabil și puțin mai înălțat decât marginea exterioară. De data aceasta începeți din centrul șirei spre exterior și nu trageți snopii în sus așa cum ați face în cazul clăii, cel puțin nu înainte de a ajunge la vârf. Iar când ajungeți la vârf înclinați mai mult snopii pentru a obține un vârf ascuțit. Pe urmă trebuie să acoperiți șira cu paie (vezi pag. 383) sau cu o învelitoare impermeabilă. Într-o șiră bine făcută, cerealele rezistă ani întregi, atâta timp cât nu ajung șobolanii la ele. Pentru a ține șobolanii la distanță, construiți șira pe o platformă ridicată pe picioare de piatră.

Cerealele dispuse în căpițe, clăi și șire continuă să se coacă în mod natural, uscându-se încetul cu încetul, așa că obținem niște cereale de mai bună calitate decât cele secerate și treierate cu o combină.

Treieratul

În continuare trebuie să treierați cerealele. Prin asta se înțelege scoaterea grăunțelor din spice. Puteți realiza acest lucru lovind spicele de spătarul unui scaun, trecându-le printr-o batoză, bătându-le cu un îmblăciu sau punând caii și vitele să le calce în picioare. În Sri Lanka, adesea oamenii sunt cei care calcă în picioare orezul; se țin toți de o bară de suport și cântă cât îi ține gura în timp ce îl strivesc.

Batoza constă într-un cilindru care se rotește în jurul axului său, separând grăunțele de spice prin forța centrifugă. Îmblăciul este alcătuit din două bețe legate unul de celălalt: bățul mai lung, cel pe care îl țineți în mână, poate fi din orice lemn – cel de frasin sau de hiori e foarte bun – iar bățul mai mic, cel cu care loviți grăunțele, este adesea din lemn de ilex. Pentru a lega cele două bețe puteți folosi o bucățică de piele; pe vremuri, această legătură era făcută din piele de anghilă, într-atât era de rezistentă. (De altfel pielea de anghilă este excelentă și pentru a face balamale din piele.) Loviți apoi cât mai tare spicele cu bățul scurt.

Cerealele

Cerealele stau la baza subzistenței pentru aproape întreaga umanitate. Chiar și laptele și carnea se datorează în mare parte cerealelor. Acestea sunt graminee care au fost cultivate și înmulțite de către om până ce bobul a devenit destul de mare și de hrănitor. Cu excepția anumitor zone tropicale, în care principala sursă de carbohidrați sunt rădăcinile de tapioca și de ignamă, sau a anumitor regiuni reci și umede în care acest rol este jucat de către cartofi, culturile care ne țin în viață sunt grâul, orzul, ovăzul, secara, orezul, porumbul și sorgul.

Toate cerealele au fost reproduse pornind de la ierburi sălbatice, dar sunt atât de diferite în prezent de plantele de origine încât formează specii distincte. Ba chiar este adesea destul de greu de ghicit din ce soi de buruiană sălbatică a derivat o anumită cereală, iar în anumite cazuri, cum ar fi spre exemplu porumbul, specia sălbatică probabil că a și dispărut.

Era inevitabil ca semințele ierburilor să devină principala hrană a speciei umane. La urma-urmei, iarba este planta cu cea mai mare răspândire din lume și abundă în semințe extrem de hrănitoare și ușor de stocat. Când un boșiman din Kalahari descoperă semințe de iarbă păstrate ca o comoară într-un mușuroi de furnici, le fură, le prăjește pe o piatră încinsă și le mănâncă el însuși. În epoca de piatră strămoșii noștri făceau cu siguranță același lucru. Nu a mai fost decât un pas până ce omul a început să culeagă singur iarba și să o bată până îi ies semințele. Apoi a descoperit că dacă pune câteva semințe în pământ, în anumite condiții, ele cresc unde vrea el. Așa a luat naștere agricultura și o dată cu ea civilizația, grație capacității omului de a cultiva și de a depozita hrana pe care a plantat-o sistematic.

Mulți dintre micii exploataitori se gândesc că nu merită să cultive cereale: e nevoie de mașini costisitoare, este o muncă dificilă și nu poate fi practică eficient la scară mică. Nu e adevărat. Oricine poate cultiva cereale, indiferent de mărimea terenului, cu condiția să le poată proteja de păsări. Recolta poate fi strânsă destul de simplu cu o seceră sau chiar cu un cuțit obișnuit. Spicele pot fi bătute de spătarul unui scaun și vânturate afară, în bătaia vântului. Grăunțele pot fi măcinate manual, cu o râșniță de cafea. Iar coacerea se poate face în orice cuptor de



bucătărie. Este extraordinară satisfacția de a mânca o pâine făcută în casă, din grâul pe care l-ați cultivat și l-ați măcinat chiar dvs.

Când armatele romane au invadat Britania, au așteptat mai întâi să se facă vremea recoltei, pur și simplu pentru ca soldații să poată împânzi câmpurile, să fure grâul băștinașilor, să îl aducă în taberele lor și să facă pâine. Iar dacă legionarii romani făceau asta cu atâta nonșalanță, nu avem niciun motiv să nu facem și noi același lucru.

Avem noroc că iarba este atât de răspândită: crește practic în orice climat de pe pământ, de aceea omul a reușit să adapteze câte un soi aparte pentru fiecare regiune. Astfel, dacă trăim în zonele umede de la tropice, avem orez; în zonele tropicale uscate, avem sorg; pe un pământ greu, temperat, grâu; pe un pământ temperat dar uscat și nisipos, secară; într-o țară rece și ploioasă, ovăz; într-o zonă temperată cu un sol ușor, orz; și așa mai departe. Există câte o cereală pentru aproape orice regiune și climă unde poate trăi omul.

Grâul

Încă din Epoca de piatră, omul a descoperit că putea zdrobi între două pietre și mânca semințele adunate de furnici; de atunci, cerealele au fost nelipsite din alimentația sa; iar dintre cereale, oriunde crește grâul, acesta este preferat.

Grâu tare și grâu moale

Grâul tare nu crește decât în climate destul de calde și uscate, dar există unele varietăți care sunt destul de tari chiar dacă sunt cultivate în climate mai reci. Acest grâu este foarte folosit de brutăriile industriale, pentru că din el se face o pâine spongioasă și plină de găuri. Reține apa mai bine decât grâul moale, și astfel dintr-un sac de grâu tare va ieși mai multă pâine. În climatele temperate, grâul moale crește mai ușor și dă o pâine minunată: compactă, fără găuri imense, fără să fie jumătate apă și aer, o pâine ca aceea care a permis victoria de la Azincourt.

Semănarea

Grâul crește cel mai bine într-un pământ greu, lutos, sau chiar în argilă. Puteți să îl semănați și într-un pământ ușor, unde veți avea grâne de bună calitate, dar un randament slab. Va crește de asemenea și într-un pământ gras, dar doar dacă acesta este foarte fertil.

În climate temperate, grâul – una dintre varietățile sale, numită grâu de iarnă – este adesea semănat toamna. Acest grâu crește destul de repede toamna, în solul încălzit de razele soarelui de vară, amortește apoi în timpul iernii, dar crește rapid primăvara și dă o recoltă timpurie. În țări precum Canada, unde iernile sunt foarte dure, se cultivă grâu de primăvară



care se seamănă tot primăvara. Acesta are nevoie de veri foarte calde pentru a se coace și va fi recoltat mult mai târziu decât grâul de iarnă. Dacă puteți cultiva grâu de iarnă, faceți-o. Veți avea recolte mai bogate și mai timpurii.

Eu prefer să semăn grâul de iarnă foarte devreme: în Marea Britanie, chiar la începutul lui septembrie, pentru că încolțește foarte repede, scapă de ciori (ciorile adoră semințele de grâu și le mănâncă până la ultima boabă dacă pot) și se dezvoltă înainte de primele înghețuri. Înghețul poate distruge grâul foarte tânăr, crăpând pământul din jurul rădăcinilor sale. Dacă acest grâu semănat timpuriu este „prea frumos” pentru iarnă, cum zic țăranii atunci când este prea înalt, dați-l spre pășunare oilor, fie în noiembrie, fie în februarie sau martie. Va fi bun pentru oi și astfel grâul va da lăstari, obținându-se astfel o recoltă mai bogată. Puteți de asemenea semăna grâul de iarnă în octombrie și uneori în noiembrie. Dar cu cât semănați mai târziu, cu atât veți avea nevoie de mai multe semințe.

Grâul de primăvară trebuie semănat imediat ce ați pregătit solul și v-ați asigurat că acesta este destul de cald. Eu aș zice nu înainte de începutul lunii martie, chiar dacă unii seamănă încă din februarie. Cu cât îl semănați mai devreme, cu atât ciorile vor face mai multe pagube, fiindcă nu găsesc prea multă hrană în perioada respectivă a anului, astfel că grâului îi va trebui mai mult timp să crească. Grâul are însă nevoie de un timp de maturare destul de lung, așadar cu cât îl semănați mai devreme, cu atât mai bine. Cu alte cuvinte, dacă nu doriți o recoltă foarte târzie, trebuie, ca întotdeauna în agricultură, să găsiți un compromis între alternative delicate.

Grâul preferă un pat de semințe destul de grosier, adică este mai bine să aveți mici bulgări de pământ, nu o pudră fină. Pentru grâul semănat toamna, stratul trebuie să fie și mai grosier decât pentru grâul de primăvară, pentru că bulgării de pământ vor devia ploaia și nu vor lăsa semințele să fie luate de ape și pământul să devină noroios.

Prin urmare, arați dacă trebuie să arați, însă nu prea adânc și nu prea fin. Adică nu discuiți și nu grăpați prea mult. Încercați să aveți un sol cu bulgări de mărimea unui pumn de copil. Dacă plantați grâul pe o fostă pășune, lucrați-o cu grijă pentru a întoarce complet bucățile de iarbă, pe cât posibil, și a nu le mai aduce la suprafață. Discuiți, dacă puteți, sau folosiți o grapă cu dinți flexibili, iar dacă nu aveți așa ceva, o grapă obișnuită. Dar nu grăpați prea mult. Apoi semănați. Cu cât trece mai mult timp de când arați pământul și până semănați grâul, cu atât mai bine: îi dați astfel pământului timpul de a se tasa.

Puteți semăna mecanic grâul, punând vreo 250 kg de semințe la hectar, sau prin împrăștiere manuală, punând 350 kg la hectar. Oricum ați face, este bine să grăpați și să treceți cu tăvălugul după ce ați semănat, cu condiția ca tăvălugul să nu sfărâme prea tare bulgării de pământ. Dacă terenul este umed, nu treceți cu tăvălugul. După ce ați semănat prin împrăștiere, este bine să discuiți, însă doar o singură dată – dacă discuiți de două ori, veți aduce semințele la suprafață.

Îngrijirea culturii în creștere

Atunci când cultura începe să crească, dar nu depășește 15 cm, puteți să grăpați destul de puternic. Apoi veți avea impresia că ați devastat grâul, dar nu e adevărat. Veți fi stârpit multe buruieni, dar nu și grâul, iar grăparea este bună, pentru că deschide solul. Dacă vi se pare că stratul de suprafață al solului s-a ridicat la începutul primăverii, din cauza înghețului, puteți trece cu tăvălugul, de preferință cu un tăvălug inelar, dar numai dacă pământul e destul de uscat.

Jethro Tull a inventat o semănătoare mecanică și a pus la punct o prășitoare trasă de cal. Ideea lui era de a semăna grâul și alte cereale în rânduri aflate la 30 cm distanță (s-au făcut multiple încercări în privința distanței) și de a folosi foarte des prășitoarea cu cal printre rânduri. Se obțineau astfel rezultate foarte bune. Această metodă a căzut în desuetudine, pentru că progresul în agricultură le-a permis fermierilor să-și curețe pământurile, adică să elimine buruienile mai temeinic. De aceea nu mai este necesar să plivim grâul. În orice caz, un grâu bun, care se prinde rapid, va sufoca singur majoritatea buruienilor, dacă solul e relativ curat. La fermele industriale se utilizează desigur produse chimice selective pentru a ucide buruienile. Eu nu le-am folosit decât o dată, dar nu am avut nicio recoltă de cereale care să fi suferit prea mult din cauza buruienilor. Erbicidele selective nu sunt utile decât pentru a ascunde consecințele unui agriculturi deficitare.

Recoltarea grâului se face după cum am arătat la paginile 71-72.

Măcinarea grâului

Metoda industrială de măcinare din ziua de azi este extrem de complicată și are ca scop să extragă din făina destinată pâinii absolut toate elementele, cu excepția amidonului pur. Pe de altă parte, obținerea făinii integrale este foarte simplă: trebuie doar să măcinați grâul, fără să scoateți sau să adăugați nimic. Făina integrală conține așadar mai multe elemente



Această moară manuală cu caneluri este suficientă pentru o familie mică și produce o făină fină. O moară cu pietre poate fi ceva mai bună, dar vă trebuie mai multă îndemânare pentru a o monta și a o utiliza.

	Proteine	Lipide	Carbohidrați	Calciu	Fier	Vitamina B ₁	Riboflavină (B ₂)	Niacină (B ₃)
Făină albă	2,3	0,2	15,6	4	0,2	0,01	0,01	0,2
Făină integrală	3,1	0,6	11,2	7	0,9	0,09	0,05	0,6

benefice decât făina albă, în afară de amidon pur (carbohidrat). Iar pâinea integrală este mult mai bună pentru digestie decât cea albă, pentru că are fibre. Iată o comparație în procente:

Există patru tipuri de mori pentru a măcina grăunțele. Două dintre acestea nu prea îi sunt utile celui care trăiește în autarhie: moara cu ciocănele, care sfărâmă tot, chiar și penele, dar care nu dă o făină foarte bună; și moara cu valțuri, care este folosită în industrie și conține tamburi de oțel care se învârt unul lipit de celălalt, în timp ce boabele trec printre ei. Celelalte două tipuri – moara cu pietre și cea cu caneluri – se potrivesc foarte bine celor care vor să-și facă pâinea singuri.

Pâinea de casă

Există pâine albă și pâine integrală, iar între cele două sunt numeroase varietăți; există pâine dospită și nedospită, și din nou mai multe varietăți intermediare. Există pâine dospită cu drojdie și pâine dospită cu bicarbonat de sodiu, pâine în formă de franzelă și pâine plată, sau lipie. Însă singurul lucru pe care trebuie să îl rețină cel care trăiește în autarhie este că, oricare ar fi tipul de cereale pe care îl folosește și oricare ar fi tipul de pâine pe care îl face, procedeul este simplu. În plus, este amuzant și chiar și cel mai neîndemânatic bucătar amator va face pâinea cu plăcere și va fi mândru de rezultate.

Fără îndoială că primele pâini de pe lume nu erau dospite și, tot fără îndoială, prima persoană care a descoperit drojdia a făcut-o din întâmplare. Dacă faceți un aluat cu făină și apă, fără să adăugați drojdie sau praf de copt, și îl coaceți, veți obține ceva asemănător cu o cărămidă. Pentru a putea mânca această pâine, oamenii întind aluatul foarte subțire și coc foile. (Chiar și în zilele noastre la Bagdad, de exemplu, veți vedea brutari băgând în cuptoare imense, cilindrice, foi foarte subțiri de aluat, mari cât o cuvertură.) Însă probabil că într-o zi cineva a preparat un aluat și nu l-a copt imediat, iar apoi a constatat că acesta a început să fermenteze. Adevărul este că drojdia sălbatică a penetrat aluatul și a transformat zahărul (din făină) în alcool și în acid carbonic. Alcoolul s-a evaporat, dar dioxidul de carbon a umflat aluatul, formând bule. Acest ilustru necunoscut și-a luat aluatul plin de bule, l-a pus pe pietre încinse sau poate într-un mic cuptor săpat în piatră și a făcut, fără să știe, prima pâine dospită.

S-a descoperit astfel că se poate face pâine nu doar în foi subțiri, ci și în jimble groase, la fel de bune de mâncat. Mai mult decât atât, s-a descoperit că pâinea dospită își păstrează un gust plăcut mai mult timp decât cea nedospită: o pâine integrală bună, făcută în casă, va fi gustoasă cel puțin cinci zile, în timp ce pâinea nedospită devine insipidă dacă nu o mâncați cât este foarte proaspătă.

Drojdia

Nu vom ști niciodată de cât timp au avut nevoie oamenii pentru a descoperi adevăratele proprietăți ale acestei minunate substanțe care este drojdia. Trebuie să își fi dat însă seama

Brutăria la domiciliu

Pregătirea pâinii este una dintre ocupațiile care oferă cele mai multe satisfacții în viața în autarhie. Nu veți avea nevoie decât de ingrediente simple, de ustensile obișnuite și de un pic de intuiție.



că, dacă aveau norocul de a obține o cultură bună de drojdie sălbatică în aluatul pentru pâine, puteau să o înmulțească punând pur și simplu deoparte, înainte de fiecare coacere, un pic de aluat crud, pe care să îl amestece apoi cu următorul aluat pe care îl făceau. Chiar și astăzi, oamenii care nu au la îndemână o brutărie sau care nu se pot aproviziona cu drojdie din comerț își fac pâine cu aluat acru (vezi pag. 86).

Dacă locuiți însă lângă un brutar, cumpărați mereu drojdie proaspătă. Aceasta trebuie să aibă o culoare untoasă, de hârtie udă, să fie rece și ușor de rupt și să degaje un miros frumos de ferment. Nu cumpărați niciodată drojdie sfărâmicioasă sau care are pete închise. Într-un borcan închis ermetic, se va conserva o săptămână sau zece zile la frigider. Puteți și să o tăiați în cuburi de 3 cm și să o congelați. Drojdia și pâinea se congelează foarte bine.

Dacă nu găsiți drojdie proaspătă, puteți să faceți pâine bună și cu drojdie uscată. Se găsește la pachete aproape peste tot și rezistă aproape trei luni. Însă dacă o aveți de mult timp, ar fi bine să o testați înainte de a o folosi. Puneți câteva firimituri în puțin aluat lichid; dacă drojdia este încă vie, va face spumă în mai puțin de zece minute.

Dacă folosiți drojdie proaspătă într-o rețetă în care se cere drojdie uscată, dublați întotdeauna cantitățile indicate. Sau din contră, reduceți-le la jumătate dacă rețeta vă cere drojdie proaspătă și nu aveți decât uscată.

Drojdia se dezvoltă bine la căldură, la o temperatură între 9 și 35°C, dar o căldură prea mare – peste 60°C – o va omori. Lăsați aluatul la dospit într-un loc cald: deasupra cuptorului, pe plita sobei sau chiar sub plapuma de pe pat.

Dacă faceți bere, puteți folosi drojdia de bere pentru a face pâine. Invers, puteți folosi drojdia de pâine pentru bere. Însă nu este chiar ideal, pentru că sunt două tipuri diferite de drojdie; noi însă am făcut adesea acest lucru și, în mod surprinzător, am obținut mereu pâine bună și bere bună.

Frământatul

Doar un lucru am să vă spun despre frământat. Frământatul este foarte important, pentru că eliberează glutenul și repartizează în mod egal drojdia în aluat. Nu vă fie frică să maltratați aluatul când frământați. Împingeți și trageți până ce începe să prindă viață și devine mătăsos și elastic. Puneți-l apoi undeva la dospit. Când este suficient de crescut, trebuie să își recapete forma singur dacă îl apăsați cu un deget.

Conservarea

Dacă nu aveți congelator, păstrați pâinea într-un coș uscat, într-un loc rece și bine aerisit. Nu o puneți într-o cutie etanșă, pentru că va mucegai. Înainte de a o depozita, asigurați-vă că pâinea s-a răcit, altfel aburii o vor încruzi. Făina trebuie păstrată într-un dulap uscat, întunecos și rece.

Există multe alte feluri de pâine pe lângă cea albă sau cea integrală, și ar trebui să fim recunoscători pentru asta. Putem face pâine din soia, secară, grâu, porumb, sorg sau ovăz. Dacă diversificați cerealele, diversificați și pâinea. Este atât de simplu. Faceți pâine dospită sau nedospită, simplă sau cu mirodenii, sau încercați un amestec de făinuri. După cum am văzut, pâinea de bază este alcătuită doar din drojdie, făină, sare și apă. Adăugați lapte, unt, ouă, zahăr, miere, banane, morcovi, nuci sau coacăze și veți îmbogăți pâinea, modificându-i savoarea și textura. Tăvăliți-o prin boabe de grâu întreg sau semințe de mac, susan, mărar, țelină, chimen, floarea-soarelui sau anason, după gust; ungeți-o cu lapte sau cu gălbenuș de ou; lăcuiți cu sirop pâinea cu coacăze; îndoțiți-o, răsușiți-o, împlețiți-o. Faceți experimente și veți vedea că a fi propriul brutar este una dintre cele mai mari bucurii ale vieții în autarhie.

Vă prezint în continuare câteva rețete de pâine pe care le puteți face în casă.

Pâine din diferite făinuri

Pentru cei ce cultivă secară, orz, ovăz, porumb, orez, sorg sau altele, este util și interesant să încerce să facă pâine din făina acestor cereale sau să o amestece cu făină de grâu. Nu trebuie uitat că dintre toate cerealele, doar grâul conține destul gluten pentru a reține suficient gaz degajat de maia, proces indispensabil pentru ca pâinea să fie ușoară și să crească bine.

Puteți face încercări amestecând două sau trei făinuri diferite, dar în general merită să adăugați și făină de grâu. Și întotdeauna sare. Uleiul, untul, untura sau margarina contribuie la menținerea umidității pâinii. Absorbția apei depinde de făină. Iată o scurtă descriere a diferitor făinuri:

Făina de grâu Este bogată în gluten, care face aluatul elastic, iar la coacere îl fixează ferm în jurul bulelor apărute în timpul dospirii.

Făina de secară Rezultă o pâine cu un gust ușor acid; făina de secară o putem folosi și singură, însă pâinea va fi mai ușoară dacă 1/2 sau 1/3 din făină este de grâu. Meslinul, o făină făcută din secară și grâu cultivate și măcinate împreună, era făina cea mai întâlnită în Anglia în Evul Mediu. În acea perioadă, doar cei bogați mâncau pâine albă din făină pură de grâu.

Făina de orz Folosită singură, rezultă o pâine foarte dulce. Veți avea o pâine bună dacă amestecați 1/3 făină de orz și 2/3 făină de grâu. Și veți avea o pâine și mai bună dacă în prealabil coaceți făina de orz.

Făina de ovăz Este de asemenea dulce și dă o pâine moale și umedă cu care vă puteți sătura bine. Cel mai bun amestec este: jumătate ovăz, jumătate grâu.

Făina de porumb Pâinea făcută doar din porumb este sfărâmicioasă. Încercați un amestec cu jumătate făină de porumb și jumătate făină de grâu.

Orezul măcinat Pâinea de orez măcinat va fi mult mai bună dacă orezul este amestecat în părți egale cu făină de grâu.

Orezul brun prăjit La fel ca toate cerealele prăjite, orezul brun poate fi amestecat cu făină de grâu și va rezulta o pâine neobișnuită.

Sorgul Din făina de sorg (sau de mei) singură, iese o pâine foarte uscată. Adăugați-i făină de grâu și veți obține o pâine plăcut crocantă.

Făina de soia Și aceasta este mai bună amestecată cu făină de grâu. Făina de soia e foarte nutritivă.

Pâinea fără drojdie

O pâine fără drojdie este foarte consistentă, spre deosebire de pâinea dospită, care este pe jumătate aer. După părerea mea, nu poate fi mâncată decât tăiată în felii foarte subțiri. Pentru a înmuia amidonul conținut de făină, folosiți apă caldă sau chiar fiartă. Frământatul ajută glutenul să iasă. Dacă lăsați aluatul fără drojdie să se odihnească peste noapte, pâinea va fi mai ușoară, pentru că amidonul se va înmuia puțin și va începe o ușoară fermentație. Dioxidul de carbon care se va degaja va crea câteva bule de aer.

Pentru pâinea fără drojdie vă sugerez să păstrați aceleași proporții de făinuri ca și la pâinea cu drojdie. Nu adăugați niciun alt ingredient în afară de sare și apă precum și un pic de ulei cu care să ungeți franzelele pe deasupra. Frământați bine și lăsați aluatul peste noapte.

O pâine fără drojdie va trebui să stea mai mult la copt și la un foc mai mic. Veți avea nevoie de asemenea și de dinți buni.

Iată în continuare câteva rețete de pâine:

Pâine standard integrală

Personal, nu cântăresc niciodată făina, pentru că singurul lucru important este ca aluatul să capete consistența potrivită, iar făina absoarbă mai multă sau mai puțină apă în funcție de calitatea ei, de cât de fină este etc. Dar dacă vreți cantități exacte, iată ce folosește un brutar profesionist:

1 kg de făină integrală
25 g de sare
15 g de drojdie uscată
2 lingurițe de zahăr brun
600 ml de apă

Puneți făina și sarea într-o copaie. Amestecați drojdia cu zahărul și cu un pic de apă caldă într-un castron; lăsați-o la căldură să se umfle.

Atunci când drojdia fermentează bine, turnați-o peste făină și înglobați restul apei, frământând până obțineți un aluat moale și mătăsos. Lăsați-l în copaie să dospească la căldură până ce își dublează volumul. Frământați-l din nou câteva minute și împărțiți-l în franzele. Puneți franzelele în forme unse, tapetate și încălzite, iar dacă ați folosit făină de grâu moale, lăsați-le să crească cinci minute. Pentru făină de grâu tare, așteptați mai mult, până la 20 de minute. Puneți pâinea la cuptor la 220°C timp de 45 de minute.

Pâine de porumb

Este o pâine foarte bună, crocantă, și ar trebui să aibă o crustă brună. Aveți nevoie de:

900 ml de apă clocotită
1 kg de făină de porumb
2 lingurițe de praf de copt
3 ouă (facultativ)
300 ml de lapte bătut (facultativ)

Amestecați făina de porumb cu praful de copt și apoi turnați apa clocotită. Pâinea va fi mai bună dacă adăugați ouă și/sau lapte bătut. Coaceți într-o tavă unsă, la 205°C, timp de 40 de minute.

Pâine de sorg

Este o pâine destul de uscată care nu merită făcută decât dacă nu dispuneți de nicio altă cereală. Sorgul este mult mai bun amestecat cu făină de grâu. Veți avea nevoie de:

350 g de făină de sorg
1 linguriță de praf de copt
1 linguriță de sare

Amestecați ingredientele și adăugați apă caldă până obțineți un aluat destul de tare. Coaceți 50 de minute într-un cuptor cu foc mediu, la aproximativ 175°C.

Pâine de ovăz

În regiunile foarte umede din lume unde nu crește nimic altceva, pâinea de ovăz este foarte des întâlnită. E destul de grea și dulceagă. Veți avea nevoie de următoarele ingrediente:

500 g de făină de ovăz
90 g de zahăr sau miere
1 lingură de sare
125 g de unt
500 ml de apă clocotită (un pic mai puțină dacă folosiți miere)
30 g de drojdie sau 15 g de drojdie uscată

Amestecați bine ingredientele uscate, înglobați untul și adăugați apa clocotită. Dizolvați drojdia în puțină apă caldă, iar când începe să facă spumă, amestecați-o bine cu celelalte ingrediente. Lăsați să dospească timp de câteva ore. Apoi puneți aluatul pe o masă unde ați împrăștiat puțină făină și frământați zece minute. Tăiați aluatul și formați pâini rotunde, apoi lăsați-le la căldură într-o tavă de copt timp de o oră, ca să mai crească puțin. Coaceți-le într-un cuptor încins la 230°C timp de 45 de minute. Ca de obicei, pentru a vedea dacă sunt coapte, bateți ușor pe fundul pâinilor – ar trebui să sune a gol. Lăsați pâinile să se răcească pe un grătar, ca să poată circula aerul printre ele.

Pâine de secară

Pâinea de secară – care este de fapt pâine neagră – este bună dacă vă obișnuiți cu ea, dar e destul de tare. Veți avea nevoie de:

1,5 kg de făină de secară
25 g de drojdie proaspătă (sau jumătate dacă folosiți drojdie uscată)
1 lingură de zahăr
1 lingură de unt topit
2 lingurițe de sare
800 ml de apă caldă

Amestecați făina, zahărul și sarea. Adăugați drojdia și untul topit în apă, apoi înglobați-o în făină. Frământați bine. Acoperiți cu o pânză și lăsați aluatul să se odihnească la căldură timp de 8 ore. Formați apoi pâinile și lăsați-le să crească până își dublează volumul. Coaceți la cuptor la 175°C timp de o oră și jumătate.

Pâine din aluat acru

Aluatul acru este un sistem prin care nu va mai fi nevoie să cumpărați drojdie. Însă trebuie să faceți pâine o dată pe săptămână, pentru a menține viu aluatul acru. În acest fel, pionierii și căutătorii de aur din Vestul Sălbatic reușeau să aibă în fiecare zi pâine dospită proaspătă, fără a avea drojdie la dispoziție.

Făina de secară se pretează foarte bine pentru acest gen de pâine, în primul rând pentru că este în mod natural puțin acidă și apoi pentru că bacteriile de care aveți nevoie pentru a face aluat acru se dezvoltă foarte bine în secară. Folosiți așadar făină de secară, sau făină de grâu, sau un amestec între făina de secară sau orice altă făină și făina de grâu.

Începeți prin a pune deoparte un pumn de aluat de pâine obișnuit. Acoperiți-l cu o pânză și lăsați-l trei sau patru zile la căldură. După aceea va degaja un miros plăcut, dar acru.

Apoi amestecați acest aluat cu 500 g de făină (unul dintre sortimentele descrise mai sus) și 450 ml de apă caldă. Veți obține un aluat destul de moale. Lăsați-l în castron să se odihnească peste noapte, învelit cu o pânză și într-un loc cald. A doua zi dimineața va fi plin de bule. În acest moment, dacă aveți de gând să mai faceți astfel de pâine în curând, puneți deoparte o bucată din aluat, cât să umpleți un borcan de dulceată de

exemplu. Păstrați borcanul bine închis, într-un loc răcoros. Va rezista cel puțin o săptămână.

Pentru a face pâine din restul aluatului, adăugați:

3 linguri de miere
2 lingurițe de sare
300 ml de lapte (acru dacă aveți)
900 g de făină (de secară sau altă făină)

Frământați până ce aluatul devine neted și elastic. Formați două pâini și puneți-le pe o tavă de copt; ungeți-le cu ulei și lăsați-le să crească până își dublează volumul. Drojdia fiind sălbatică, acest proces va dura mai mult timp decât în cazul aluatului obișnuit. Încălziți cuptorul la 205°C și coaceți timp de 30 de minute, apoi reduceți căldura la 190°C până ce pâinea este coaptă.

Pâine dospită cu bicarbonat

Este un alt soi de pâine pentru care nu aveți nevoie de drojdie; în plus, nu mai trebuie să așteptați să crească, pentru că va crește în cuptor.

500 g de făină
1 linguriță rasă de bicarbonat de sodiu
2 lingurițe rase de bitartrat de potasiu sau 15 g de praf de copt
1 cub de unt sau de margarină
300 ml de lapte acru, lapte bătut sau lapte dulce
o jumătate de linguriță de sare

Amestecați ingredientele uscate, înglobați untul și turnați laptele, amestecând încet cu un cuțit până obțineți un aluat tare și sfărâmițos. Puneți-l într-o formă tapetată cu făină. Ungeți-l cu lapte și faceți o creștătură în formă de cruce deasupra. Lăsați pâinea la cuptor timp de 20-30 de minute la 205°C.

Pentru o variantă mai sofisticată, mai puteți adăuga în lapte 1-2 lingurițe de zahăr și 1-2 ouă bătute.

Lipie norvegiană

Este o combinație între chipsuri și o turtă indiană. E destul de bună la gust. Din cantitățile următoare puteți face 12 lipii mari:

1,5 kg de cartofi
0,5 kg de făină de secară

Înainte de a merge la culcare, fierbeți cartofii și faceți-i piure. Apoi amestecați și frământați făina de secară și piureul cald, pentru a face un aluat destul de moale. Duceți-vă la culcare. A doua zi dimineața, frământați din nou, adăugând făină dacă aluatul este lipicios. Apoi, cu un sucitor de patiserie, întindeți aluatul în cercuri rotunde și cât mai subțiri, care să încapă într-o tigaie mare. Coaceți-le la foc mic și întoarceți-le de mai multe ori, până ce sunt destul de uscate. Lăsați-le să se răcească pe o hârtie. Vor fi foarte crocante.

Pâine Graham

Un cetățean american a dat, în 1840, numele acestei pâini făcute dintr-un amestec de făinuri de cereale. Este un aliment predilect al vegetarianilor. Aveți nevoie de:

250 g de făină
15 g de drojdie
1,750 kg de făină integrală
40 g de sare
1,4 l de lapte
1 pumn de crupe de ovăz

Amestecați făina, drojdia și 0,25 l de lapte, apoi lăsați aluatul

Pâinea făcută în casă

Dacă știți să fierbeți un ou, atunci puteți și să faceți pâine. Este foarte ușor. Pentru a face șase pâini medii, luați 2,5 litri de apă încălzită la 40°C, 60 g de sare, 60 g de zahăr brun, 1 lingură de drojdie proaspătă (sau jumătate, dacă folosiți drojdie uscată). Puteți folosi chiar și drojdia de pe fundul butoiului de bere.



Puneți toate ingredientele într-o copăie mare. Atunci când drojdia este bine dizolvată, adăugați câtă făină trebuie pentru a obține un aluat consistent. Amestecați bine cu o lingură de lemn, până când aceasta stă singură în poziție verticală.



Acoperiți cu o pânză și lăsați aluatul să se odihnească peste noapte într-un loc cald și ferit de curent.



A doua zi, aluatul va fi atât de umflat, încât va deborda. Împrăstiați un pic de făină pe o masă și puneți aluatul în mijloc.



Presărați un pic de făină peste aluat și începeți să frământați, înglobând făina în aluat.



Obiectivul este să faceți un aluat destul de tare și uscat la exterior. Veți reuși acest lucru apăsând aluatul cu palma (ca mai sus) și trăgându-l spre dumneavoastră (ca mai jos). Așa se frământă



aluatul, care va fi foarte lipicios. Atunci când aluatul se lipește de mâini – și se va lipi – adăugați făină. Presărați făină ori de câte ori simțiți că este lipicios. Împingeți, trageți și presărați făină până ce obțineți o minge uscată, nici prea moale, nici prea tare. Rostogoliți-o într-o parte și în cealaltă. În general, distracția durează cam 10 minute, după care aluatul este aproape gata de coacere.

Împărțiți aluatul în șase părți egale și formați pâinile. Ungeți formele și puneți aluatul, așa încât să nu umple mai mult de trei sferturi din formă. Desenați modele cu cuțitul și lăsați formele acoperite timp de o oră într-un loc cald.



Dacă vreți să fiți mai creativ, faceți o pâine împletită. Împărțiți aluatul în trei, rulați fiecare parte într-un baton lung și împlețiți. Puteți de asemenea să ungeți pâinea pe deasupra cu lapte, ca să strălucească, și să presărați semințe de mac.



Din aluatul care rămâne, faceți chifle mici. Așezați-le pe o tavă și lăsați-le deasupra cuptorului ca să crească. Apoi, după o jumătate de oră, puneți-le la cuptor la 230°C, iar în zece minute veți avea niște pâinici superbe pentru micul dejun.



Apoi, luați cu mare grijă formele de pâine. Dacă le zguduiți, aluatul se va lăsa și veți obține o pâine compactă, deci puneți-le foarte ușor în cuptorul încins, la o temperatură de 220°C. După o jumătate de oră, uitați-vă la ele, să vedeți dacă se coc uniform; dacă e nevoie, întoarceți-le. După încă 15

minute, ar trebuie să fie coapte.



Pentru a verifica, ciocăniți fundul pâinii. Dacă sună a gol, sunt coapte. Sau înfigeți o scobitoare – ar trebui să fie curată când o scoateți. Dacă nu, nu este o tragedie; mai lăsați pâinile la cuptor timp de câteva minute.



Când sunteți sigur că pâinea este bine coaptă, scoateți-o din cuptor și puneți-o perpendicular pe formă, ca să se aerisească.

Pâinea dospește (iar drojdia fermentează) cel mai bine la o temperatură de 27°C. Drojdia moare la temperaturi de peste 35°C și nu se înmulțește la mai puțin de 9°C. Așadar, alegeți bine locul unde puneți pâinea la crescut. În general, deasupra unui cuptor fierbinte este ideal.

Fără a pune la socoteală timpul de așteptare, probabil că nu veți munci mai mult de jumătate de oră pentru a obține șase pâini integrale superbe.

să se odihnească peste noapte într-un loc cald.

A doua zi dimineața, amestecați celelalte ingrediente și frământați. Apoi formați baghete din aluat sau puneți-l în forme dreptunghiulare bine unse cu unt. Lăsați să crească, apoi coaceți timp de o oră sau o oră și jumătate într-un cuptor, la foc mediu. Înainte de coacere, umeziți suprafața aluatului și presărați cruce de ovăz din belșug.

Pită (lipie) grecească

Aceasta este lipia care vi se servește în restaurantele grecești și care, înfășurată, seamănă cu un papuc.

Folosiți un aluat obișnuit, din făină de grâu, apă, sare și drojdie, și înglobați puțin ulei dacă vreți ca lipia să fie mai moale. Când aluatul și-a dublat volumul după prima frământare, împărțiți-l în bucăți de mărimea unei mingi de tenis. Dați-le o formă de bilă netedă, apoi presărați făină pe masă și, cu sucitorul sau cu o sticlă veche întindeți fiecare bilă, dar numai într-o direcție, astfel încât să ia o formă ovală, de 2-3 cm grosime.

Lăsați-le să crească din nou, ținându-le într-un loc cald, cu câte o pânză dată cu făină între ele. Încălziți cuptorul și câteva tăvi unse până la 230°C. Apoi stropiți fiecare lipie cu apă rece, chiar înainte de a o pune la cuptor. Lăsați-le la cuptor 5-10 minute, până capătă un pic de culoare și se umflă puțin. Nu le lăsați să se rumenească prea mult, fiindcă astfel vor fi prea tari.

Răciți-le și înfășurați-le în pânze ca să rămână moi. Încălziți-le din nou la cuptor când vreți să le mâncați. În mod tradițional, se servesc cu kebab, humus și salată de tarama, dar sunt la fel de bune și cu rollmops (vezi pag. 332), cepe murate (vezi pag. 300), sau pur și simplu cu unt (vezi pag. 142) și cu gem (vezi pag. 303).

Gogoși

Nu vă veți mai atinge de gogoșile din comerț după ce mâncați una de casă. Problema este că vă trebuie mult ulei proaspăt. Se fac dintr-un aluat obișnuit de pâine, la care se adaugă următoarele ingrediente:

60 g de unt topit
1 ou
60 g de zahăr
lapte în loc de apă
un vârf de cuțit de sare
500 g de făină
30 g de drojdie sau 15 g de drojdie uscată

Aluatul trebuie să fie neted și moale, dar nu lipicios. Inițial nu e nevoie să fie frământat. Lăsați-l timp de o oră să crească, acoperit cu o pânză și într-un loc cald.

Apoi frământați-l cu putere, până simțiți că e gata (vreo 4-5 minute). Rupeți-l în bucățele de mărimea unei nuci, sau

întindeți-l pe o planșetă tapetată cu făină și tăiați inele, folosind un pahar mare pentru exterior și un dop de sticlă pentru interior. Nu vă faceți griji dacă par prea mici, se vor dubla când le prăjiți. Lăsați-le încă o dată la caldură să crească timp de 20 de minute. Acoperiți-le cu o pânză, ca să intre aerul cald, dar nu și praful.

Prăjiți fiecare gogoasă pe ambele părți într-o tigaie adâncă, cu mult ulei. Scurgeți-le de ulei, apoi tăvăliți-le prin zahăr pudră. Mâncați-le imediat. Pentru un plus de savoare, le puteți umple cu gem.

Paste făcute în casă

Am văzut într-o carte o listă cu nu mai puțin de 68 de feluri diferite de paste (pe care eu le-aș numi, pur și simplu, spaghetti), ce purtau nume splendide: amorini (mici cupidoni), agnolotti (mielușei grași), mostaccioli (mustăcioare răsucite) și vermicelli, care înseamnă, ce oroare, viermișori. Dar în fond, toate sunt același lucru: făină albă de grâu, preferabil de varietatea durum, un grâu tare care crește în Italia și în America de Nord. Această făină este frământată până ce formează un aluat foarte tare, care se trece printr-o mașină de paste sau se întinde cu un sucitor în foi foarte subțiri și se taie manual, apoi se usucă, devenind astfel bun pentru a fi gătit. Pastele din comerț sunt uscate întâi cu un ventilator, apoi într-un cuptor. Puteți să faceți paste foarte bune dacă frământați bine un aluat pietros, din făină albă și un pic de apă. Apoi, cu un sucitor, întindeți o foaie foarte subțire, adăugând făină ori de câte ori se lipește aluatul. Rulați foaia cu grijă și tăiați-o în felii foarte subțiri. Uscați-le încet într-un cuptor la foc foarte mic, apoi gătiți-le exact ca pe spaghetti cumpărate din magazin.

Chapati (pâine indiană)

Chapati este o foaie subțire de pâine nedospită, o mâncare de bază pentru majoritatea populației din vestul Pakistanului și din nordul Indiei. Ne face chiar să ne întrebăm dacă folosirea drojdiei este o idee atât de bună. Această lipie e delicioasă, iar, mai mult decât atât, nu uitați că oamenii cei mai sănătoși și mai longevivi de pe pământ se hrănesc exclusiv cu pâine integrală nedospită, iaurt, bere, legume, condimente și puțină carne. Chapati merge foarte bine cu mâncăruri iuți sau foarte condimentate, dar e bună și mâncată ca atare, unsă cu puțin unt cât e caldă. Singurul argument împotriva ei este că trebuie făcută proaspătă înainte de fiecare masă, și este un pic complicat. Dacă sunteți însă obișnuiți și aveți tot ce vă trebuie la îndemână, veți vedea că va merge foarte repede.

Vă trebuie făină de grâu integrală, sare, apă, un foc deschis, un sucitor sau o sticlă veche și o tablă de fontă. În lipsă de altceva, e bun și un capac de roată de mașină; de aceea puține mașini mai au capace la roți în nordul Indiei. În anumite regiuni din India, lipiile chapati se fac și cu alte făinuri decât cea de grâu. Adesea se folosesc făinuri de mei, de orz și de năut, care au arome foarte interesante.



Tăitei cu ouă

Tăiteii cu ouă sunt un gen de paste mai grase, dar mai ușor de făcut. Faceți o adâncitură într-un mușuroi de făină și spargeți unul sau mai multe ouă înăuntru. Proporția obișnuită este de un ou la 250 g de făină.



Adăugați un pic de ulei de măsline și acoperiți oul cu făină. Apoi frământați cu mâna, adăugând un pic de apă sau încă un ou dacă aluatul este prea uscat.



Presărați bine cu făină. Cu un sucitor, faceți o foaie foarte subțire, adăugând făină dacă aluatul e lipicios. Ca și pentru pastele obișnuite, rulați foaia și tăiați fâșii foarte subțiri. Atârnați-le la uscat.



Varietăți de paste

Puteți bineînțeles să faceți paste în ce formă doriți și nu toate se mănâncă fierte. Puteți să le tăiați în bucăți mici și să le puneți în supă; puteți să le tăiați în fâșii lungi și late și să le gătiți la cuptor cu tot felul de sosuri aromate; sau puteți să faceți mici recipiente din paste, pe care să le umpleți cu carne, brânză, pește, legume sau tot ce vreți.



Chapati

Amestecați 30 g de sare cu 2 kg de făină. Faceți un aluat tare și împărțiți-l în bucăți de mărimea unui ou; luați câte una și, cu ajutorul unui sucitor, faceți o lipie rotundă foarte subțire. Indienii (și dumneavoastră, când veți avea experiență) o întind fără sucitor: pur și simplu strivesc aluatul între palme.



Când ați terminat de întins foile, puneți câte o lipie pe o tablă fierbinte, destul de fierbinte cât să sfârșie dacă o stropiți cu apă, dar nu roșie.



Întoarceți lipia atunci când partea de jos este maro. Când s-a rumenit și pe cealaltă parte, aruncați lipia pe jeratic, cu partea pe care ați copt-o prima în jos. Se va umfla ca un balon.



Întoarceți-o repede și lăsați-o câteva secunde; apoi ridicați-o și dezumflați-o apăsând pe partea din sus. Ungeți-o cu puțin unt sau ghee (unt clarificat, se obține prin fierberea untului până se separă grăsimile de părțile solide, care se caramelizează) și mâncați-o rapid.

Ovăzul și secara

Ovăzul

Ovăzul crește într-un climat mai umed decât cel al grâului sau al orzului și pe un sol mai buretos și mai acid. În America de Nord și în Europa există tendința de a cultiva ovăzul în locuri mai reci și mai umede și adesea chiar în zone glaciale, unde pământul este mai tot timpul greu, acid și prost drenat. Ovăzul și cartofii le-au permis unor populații să supraviețuiască în regiuni unde nimic altceva nu ar fi crescut.

Semănarea În regiunile foarte umede, se seamănă în general ovăzul de primăvară; în zone

Turtiță de ovăz

Turtițele de ovăz sunt biscuiți subțiri, foarte buni și dacă sunt mâncați simpli, dar nemaipomenit de gustoși cu brânză sau cu șuncă de casă. Aveți nevoie de:

120 g de făină de ovăz măcinată fin sau mediu
1 linguriță de grăsime de la friptură
1/2 linguriță de sare
1/2 linguriță de bicarbonat de sodiu
apă fierbinte

Amestecați făina de ovăz, bicarbonatul și sarea. Faceți o gaură în mijlocul făinii și puneți grăsimea cu atâta apă caldă cât să obțineți un amestec moale. Răsturnați totul pe o planșetă tapetată cu făină și formați o minge. Apoi frământați, iar din aluatul obținut întindeți o foaie cât mai subțire. Pudrați pe deasupra cu făină pentru a obține niște turte mai albe. Puneți foaia pe o placă încălzită sau într-o tavă unsă și decupați în patru sau în opt bucăți. Coaceți la 180°C, până când marginile încep să se ridice. Lăsați-o apoi sub grătar până se rumenește.

Terci de ovăz

Iarna, este cel mai bun mic dejun: revigorant, cald, hrănitor și ușor de preparat. Pentru două sau trei persoane:

150 g de fulgi de ovăz speciali pentru terci (dacă folosiți fulgi obișnuiți, înmuiați-i în apă o noapte întreagă)
500 ml de apă caldă sau de lapte amestecat cu apă
sare după gust.

Puneți într-o cratiță apa sau, și mai bine, laptele amestecat cu apă, apoi adăugați ovăzul și sarea. Lăsați să fiarbă în clocot 3-4 minute amestecând continuu. Din aceste cantități veți obține cam două porții.

Müsli

Acestea se pot adapta gusturilor oricui. Amestecați fulgi de ovăz, sau de oricare altă cereală, cu nuci, zahăr și fructele de care dispuneți în acel moment. Unii preferă să le lase la înmuiat în lapte toată noaptea. Mie personal îmi plac müsli proaspete, crocante și acoperite cu smântână dulce.

Biscuiți cu apă

Totdeauna mi s-au părut cam insipizi acești biscuiți, dar în familia mea persoanele de sex feminin par să îi aprecieze, plus că se pare că sunt sănătoși. Vă trebuie:

făină de ovăz (sau orice altă făină, dar cea de ovăz este mai bună)
sare după gust
apă

Amestecați ingredientele cât să obțineți un aluat destul de tare. Întindeți-l într-o foaie subțirică – 0,5 cm grosime – și decupați în pătrate sau în cercuri de dimensiunea dorită. Decorați biscuiții pe deasupra și coaceți-i la cuptor în tăvi unse, la 180°C, până când devin crocanți.

Clătite

Clătitele de ovăz sunt foarte bune, dar puteți să faceți clătite din orice altă făină sau din fulgi de cereale. Procedul este același. Pentru a face o duzină de clătite de ovăz, veți avea nevoie de:

250 g de făină de ovăz
2 ouă
500 ml de apă cu lapte
sare sau zahăr
un pic de unt sau de ulei

Faceți un aluat cremos din făină, ouă, lapte și apă. Adăugați sare sau zahăr, după cum preferați, apoi lăsați aluatul să se odihnească vreo două ore. Ungeți cu grăsime o tigaie și

încingeți-o bine. Turnați aluat cât să acopere fundul tigăii și lăsați să se coacă până când suprafața clătitei nu mai lucește. Apoi întoarceți clătita pe partea cealaltă cu ajutorul unei spatule sau, dacă sunteți mai curajos, dintr-o mișcare scurtă a încheieturii. Lăsați-o să se coacă și pe partea cealaltă. Nu durează decât câteva minute.

Serviți clătitele umplute cu carne tocată, cu pește, cu legume, cu dulceață sau simple cu suc de lămâie și/sau zahăr.

Dacă adăugați și un pic de drojdie și lăsați coca să dospească puțin, veți obține un aluat mai pufos. Se poate folosi și bere pe post de lichid.

Chec de ovăz

Pentru vegetarieni acesta este echivalentul unui drob de miel și constituie o masă completă. Consumați-l cald, cu un sos de soia îngroșat sau făină de grâu sau de soia. Altfel, e foarte bun și cu un sos condimentat de roșii sau ca garnitură la o tocăniță de carne. Pentru 4-5 persoane vă trebuie:

250 g de fulgi de ovăz (puteți să folosiți și fulgi de orz sau de mei)
250 ml de apă
1-2 cepe și/sau fire de praz tăiate mărunt
1 cățel de usturoi
pătrunjel tocat
ulei și sare

Căliți ceapa, prazul și usturoiul în ulei vegetal, până se rumenesc. Luați-le de pe foc și prăjiți fulgii într-un pic de ulei. Nu îi lăsați prea mult. Când fulgii sunt îmbibați bine cu ulei, adăugați apa. Sărați și lăsați să fiarbă la foc mediu până când amestecul se îngroșă și devine destul de vârtos. Adăugați ceapa și prazul, apoi vărsați compoziția într-o formă din lut ars unsă bine cu grăsime. Turnați un pic de apă deasupra și lăsați la cuptor o oră la temperatura de 205°C. Checul trebuie să fie ușor rumenit deasupra, iar la interior moale și umed.

Pâine prăjită de seară

Excelentă pentru aperitive cu brânză, pește marinat, castraveți murați etc. Vă trebuie:

1 pâine de seară
unt
zeamă de lămâie
verdeață

Tăiați felii subțiri de pâine și coaceți-le la cuptor la 120°C până când devin uscate și crocante. Asta durează cam o oră. În acest timp tocați mărunt verdeața și amestecați-o cu untul topit și cu zeama de lămâie. Cu o pensulă de patiserie, ungeți bucățile de pâine cu acest amestec. (Puteți face o pensulă de patiserie dintr-o bucată de lemn, peri de porc și o fâșie de bumbac.) Puneți iar pâinea la cuptor timp de zece minute, pentru ca amestecul de verdețuri și unt să intre în pâine. Puteți păstra feliile mai multe zile într-un loc răcoros și uscat; apoi, când doriți să le mâncați, nu trebuie decât să le încălziți la cuptor.

Biscuiți de seară cu miere

Îi puteți face subțiri și crocanți sau groși și moi. Sunt buni în ambele variante. Veți avea nevoie de:

230 g de făină de seară
2 linguri de miere
apă
30 g de drojdie proaspătă sau
15 g de drojdie uscată

Dizolvați drojdia în apă. Adăugați apoi acest lichid la făina cu miere pentru a obține o cocă vârtosă. Lăsați la dospit peste noapte. A doua zi întindeți aluatul și decupați biscuiții. Pentru a obține biscuiți bine crescuți, coaceți-i la cuptor 15 minute la 220°C. Dacă îi preferați subțiri și crocanți, întindeți o foaie mai subțire și coaceți-i pe un grătar.

Fulgi prăjiți

Rețeta este valabilă pentru fulgii tuturor cerealelor. Se folosesc mai des fulgii de ovăz, de orz și de mei. Este foarte ușor. Vă trebuie numai o sursă de foc și o tigaie curată și uscată. Puneți fulgii în tigaie și lăsați-i să se prăjească până își schimbă culoarea. Vor deveni crocanți și sunt delicioși cu un magiun de fructe și cu smântână.

Secară cu legume

Dacă puteți, țineți boabele de secară la înmuiat peste no-

apte, sau cel puțin două ore înainte de a le coace. Dacă nu puteți, nu e grav, doar că fierberea lor va dura mai mult timp. Fierbeți boabele într-un volum de apă de cel puțin 4 ori mai mare decât volumul lor. Lăsați-le pe foc până când ajung atât de umflate încât stau să pocnească. Scurgeți apa care a rămas – cu ea veți putea face o supă bună – și amestecați boabele de secară cu legume sotate: morcovi, ceapă, gulie, varză etc. Adăugați sare, dar numai la sfârșit, nu înainte. Dacă sunteți vegetarian, acesta poate fi un fel de mâncare foarte bun, iar dacă nu, atunci poate fi o garnitură pentru carne.

mai calde și mai uscate, se preferă ovăzul de iarnă, care dă recolte mai bune și rezistă mai bine la daunele provocate de *Oscinella frit*, o muscă găsită frecvent în culturile de porumb și de ovăz. Singurul neajuns al culturilor de ovăz de iarnă este că riscă să ajungă hrană pentru păsări. Ovăzul va avea șanse mai mari de supraviețuire dacă îl puteți semăna în momentul în care vecinii dvs. își recoltează culturile plantate primăvara, pentru că atunci păsările vor fi ispitite de alte grăunțe. Ovăzul se seamănă la fel ca grâul (vezi pag. 77).

Recoltarea În timp ce orzul trebuie să fie cu adevărat copt și uscat înainte de a fi recoltat, cu ovăzul nu e cazul, tijele sale trebuie să fie încă un pic verzi. Este preferabil să se taie ovăzul cu seceră, cu coasa, cu secerătoarea sau cu o secerătoare-legătoare și apoi să se lege în snopi, decât să se folosească o combină, cu care ați pierde multe grăunțe. Apoi, după ce ovăzul este tăiat și legat, ar trebui să stea trei săptămâni în câpițe pe câmp, pentru ca paieile și iarba, care sunt amestecate, să se usuce cum trebuie și mai ales, desigur, pentru ca bobul să fie la rândul său complet uscat și să nu riște să mucegăiască odată pus în șiră.

Mulți fermieri tradiționali – printre care mă număr și eu – își hrănesc caii și vitele cu snopi de ovăz. Adică nu se ostenesc să-l treiere, ci lasă snopii întregi. Un snop pe cap de animal și un pic de iarbă în fiecare zi vor fi de ajuns pe timpul iernii pentru a menține sănătoși boii și vacile care nu dau lapte. Animalele vor mânca și paieile și restul. Iar paieile de ovăz, treierate sau nu, constituie unul dintre cele mai bune furaje: niște paie bune de ovăz sunt preferabile unui fân de calitate slabă. Bineînțeles că un cal care muncește ar trebui să primească și grăunțe. Veți găsi mai multe detalii despre cum trebuie hrăniți caii la pagina 59.

Măcinarea Scoțienii și alți oameni înțelepți își macină ovăzul în felul următor. Mai întâi usucă boabele punându-le într-un fel de cuptor (vezi pag. 95) la o temperatură destul de ridicată; boabele trebuie uscate complet, astfel că temperatura este elementul cel mai important al operațiunii. Apoi trec boabele printre două pietre de moară nu foarte apropiate, ceea ce permite spargerea cu blândețe a învelișului ovăzului. După aceea vântură ovăzul (vezi pag. 78), ca să înlăture cojile. În sfârșit, trec iar boabele printre pietrele de moară care sunt de data aceasta mai apropiate, dar nu foarte mult, astfel încât să iasă un fel de tărâțe.

Cu aceste tărâțe se poate face terci de ovăz în două feluri foarte diferite, dar la fel de eficiente. Primul constă în a pune tărâțele în apă fiartă, după care se amestecă puțin câte puțin până când terciul ajunge de consistența dorită; în acel moment se ia de pe foc și se mănâncă. Pentru a doua variantă, faceți exact aceleași operațiuni, dar în loc să îl mâncați imediat, puneți oala acoperită cu capac într-o cutie umplută cu fân și lăsați-o peste noapte. (Dacă puneți în fân oala cu terciul fierbinte, va mocni toată noaptea.) Mâncați-l a doua zi

de dimineață. Mâncați terciul cu lapte sau cu smântână și sare; niciodată cu zahăr, este un obicei detestabil care nu are nimic de-a face cu adevăratul terci de ovăz.

Secara

Secara este cereala specifică zonelor uscate și friguroase și a solurilor ușoare și nisipoase. Ea crește pe pământuri mult mai sărace și mai ușoare decât celelalte cereale, iar dacă locuiți într-o regiune de stepă sau într-o zonă împânzită de buruieni, secara va fi probabil singurul dumneavoastră „loz câștigător”. Aceasta suportă ierni mai friguroase și tolerează foarte bine aciditatea.

Veți cultiva poate secară pentru a o amesteca cu grâul și a face pâine: din amestecul secară-grâu se obține o pâine foarte bună. Dacă folosiți numai secară, veți obține o pâine compactă, închisă la culoare, ușor amară și foarte nutritivă; această pâine este foarte răspândită în Europa de Est și pare să fie sănătoasă.

Semănarea Puteți semăna secara exact la fel cum faceți și cu celelalte cereale (vezi pagina 77). Dacă o puneți toamna și crește repede – ceea ce se întâmplă adeseori – este o idee foarte bună să o dați la păscut oilor și vacilor iarna, când celelalte furaje sunt rare. Secara va crește la loc foarte repede și tot veți obține o recoltă bună. Și totuși, oricâte eforturi veți depune, producția de secară nu se va compara niciodată cu cea de grâu. Adesea se pune secară numai pentru a fi păscută de oi și de vite. De asemenea poate fi o cultură rapidă, semănată de exemplu după ce se scot toamna cartofii. Se lasă animalelor la pășunat când este încă verde, primăvara, în perioada neproductivă, când un pic de verdeață este foarte binevenită. După aceea pământul este arat și semănat cu o cultură de primăvară. Se folosește astfel la maximum proprietatea secarei de a crește rapid în timpul iernii. Apoi, un alt avantaj al secarei de iarnă este acela că păsărilor nu li se pare la fel de apetisantă ca alte cereale, cum ar fi grâul sau ovăzul.

Recoltarea Secara se coace mai repede decât celelalte cereale. Tăiați-o când este perfect coaptă și nu veți pierde prea multe grăunțe. Paiele sunt bune ca așternut pentru vite și se potrivesc bine și pentru confecționarea acoperișurilor. Anul acesta am plantat secară numai în acest scop.

Orzul

Orzul este folosit în special în două feluri: ca hrană pentru animale și la fabricarea berii. Din el nu iese o pâine bună, pentru că proteinele pe care le conține sunt solubile în apă și nu se găsesc sub formă de gluten ca la grâu. Prin urmare făina nu reține gazele degajate la fermentarea drojdiei și atunci coca nu crește. Cu toate acestea puteți face o pâine interesantă amestecând orz cu grâu, de exemplu o măsură de orz la trei măsuri de grâu.

Orzul crește în soluri mult mai ușoare și mai sărace decât grâul și suportă un climat mai frigos și mai umed; însă orzul destinat fabricării berii este în general cultivat în regiuni mai degrabă uscate.

Semănarea O zicală englezească spune că grâul trebuie semănat în noroi, iar orzul în praf. Vecinul meu povestește că, pe vremuri, argații de la fermă obișnuiau să-i spună tatălui său: „Jupâne, trebuie să semănăm orzul, țăranul de peste drum s-a apucat deja de semănat.” „Vedeți ce cai folosește?”, răspundea tatăl, care nu mai vedea bine. „Un cal maro și unul gri”, spunea câte un lucrător. „Atunci înseamnă că nu seamănă orzul”, zicea bătrânul. Câteva zile mai târziu conversația se repeta, dar când erau întrebați ce cai folosea vecinul, argații răspundeau: „Nu se văd din cauza prafului.” „Atunci dați-i drumul, semănați orzul”, le răspundea tatăl.

Nu luați anecdota asta ca literă de lege, dar de regulă orzul are nevoie de un pat de semințe mult mai fin decât grâul. Există un soi de orz care se seamănă toamna, dar în general el se pune primăvara, pentru că orzul crește mult mai repede decât grâul. Crește atât de rapid încât veți avea o recoltă chiar dacă nu l-ați semănat decât la sfârșitul lui mai; dar, fără a se ajunge până acolo, puteți semăna oricând de la începutul lui martie, cu condiția ca pământul să fie cald și destul de uscat.

Așa cum am mai spus, cunosc un țăran care obișnuiește să-și scoată pantalonii și să se așeze pe pământ pentru a vedea dacă este destul de cald și de uscat ca să poată semăna orzul. Iar aici unde locuiesc eu, avem o sărbătoare în sat care se numește „sâmbăta orzului”; este ultima sâmbătă din aprilie și se presupune că toți țăranii și-au semănat deja orzul. Cu această ocazie are loc o serbare mare, o defilare a armăsarilor și toate cârciumile din sat rămân deschise toată ziua.¹

Orzul, și mai ales cel folosit la fabricarea berii, nu necesită prea mult azot, în schimb are nevoie de mult fosfat, potasă și var. Eu semăn manual, împrăștiind aproximativ 100 kg pe jumătate de hectar. Cu semănătoarea, e nevoie de mai puține semințe: numai 75 kg. E mai bine cu semănătoarea, dar noi nu avem așa ceva și totuși am avut rezultate bune și semănând manual. Bineînțeles că după ce semănați, manual sau cu semănătoarea, trebuie să treceți cu grapa și cu tăvălugul, la fel ca la grâu. Și, în afara faptului că patul de semințe trebuie să fie mai fin, etapele sunt aceleași ca la grâu, chiar dacă există tendința de a semăna orzul în terenuri mai puțin fertile.

Recoltarea Recoltarea se derulează la fel ca la grâu (vezi paginile 71-72). Dar dacă recoltați cu combina, așteptați până când orzul este bine copt. Pe la noi se spune că atunci când credeți că orzul este copt bine, trebuie să îl mai lăsați încă vreo două săptămâni. După o metodă veche, puteți secera normal, apoi însă faceți cu orzul așa cum faceți cu fânul; adică nu îl legați în snopi, ci lăsați-l pe loc, învârtindu-l până se usucă bine de tot. După aceea culegeți-l și depozitați-l ca pe fân; mai târziu nu aveți decât să-l puneți în batoză cu furca. Dacă îl strângeți totuși în snopi, păstrați snopii puși grămadă măcar o săptămână.

¹ Nota traducătorului francez: în Marea Britanie cârciumile sau cafenelele nu sunt în general deschise decât câteva ore pe zi, dimineața și seara.

Însă oricare ar fi metoda utilizată, nu tăiați orzul înainte ca toate spicele să se îndoaie, boabele să fie tari, de culoare galben pal și să vă cadă cu ușurință în palmă, iar tulpina să fie complet uscată. Puteți apoi să construiți clăi (vezi pagina 73) și să dați paiele de mâncare animalelor. Sunt mai bune decât paiele de grâu, dar nu la fel de bune ca acelea de ovăz. Paiele de orz nu pot fi folosite pentru acoperișuri și nu sunt așa de potrivite ca paiele de grâu pentru așternuturile animalelor.

Prin excelență, boabele orzului sunt folosite pentru fabricarea berii, dar și pentru a hrăni porcii și vitele. Se poate măcina (pentru porci) sau se poate fărâmița (pentru vite). Dacă nu aveți moară, lăsați orzul să se înmoaie în apă timp de 24 de ore. Iar dacă vreți să îl consumați chiar dvs., atunci încercați următoarele rețete:

Supă de orz

Nu este o supă obișnuită, ci e una dintre mâncărurile de bază ale celui care trăiește în autarhie, fiind foarte hrănitoare. Puteți să variați legumele în funcție de ceea ce aveți la îndemână; de exemplu adăugați mai mulți morcovi dacă nu aveți napi și tot așa. Vă trebuie:

60 g de orz spălat și decorticat
500 g de carne de oaie pentru fiert
2,3 l de apă
1 linguriță de sare
3-4 morcovi
2-3 fire de praz
3-4 cepe
1 nap mare sau
1 rutabaga mare

Puneți totul într-o oală. Asezonați ușor, acoperiți și lăsați să fiarbă la foc mic timp de trei ore. Amestecați din când în când pentru a vă asigura că nu se lipește nimic de fundul oalei.

După ce s-a fiert, scoateți carnea, dezosați-o și tăiați-o în cuburi mici. Puneți carnea la loc în supă și, dacă aveți, adăugați pătrunjel tocat.

Turte de orz

Dacă nu aveți congelator, aceste turte vor rezista mult mai mult timp decât pâinea. Ele seamănă cu niște biscuiți mari și groși și sunt o gustare excelentă între mese. Vă trebuie:

500 g de făină de orz
1 linguriță de sare
1/2 linguriță de bicarbonat de sodiu
1/2 linguriță de bitartrat de potasiu
300 ml de zară sau de lapte degresat

Turnați toate ingredientele într-un vas de mixer și amestecați până faceți o cocă maleabilă. Formați bile și presati-le până au aproximativ 25 cm diametru și 2 cm grosime. Coaceți-le la cuptor pe un grătar și, de îndată ce se rumenesc bine pe o parte, întoarceți-le și pe cealaltă parte și rumeniți-le la fel. Serviți turta rece, tăiată în bucăți unse cu unt.

Fabricarea malțului de orz

De-a lungul vremurilor, un element esențial care i-a ajutat pe oameni să rămână umani, chiar dacă le-a mai dat și dureri de cap câteodată, a fost inventarea malțului. Ne putem imagina ușor că la scurt timp după descoperirea cerealelor, oamenii au descoperit și că dacă le lași un timp în apă, ele încep să fermenteze, iar dacă bei o anumită cantitate din acest lichid, te îmbeți. Adevărul este că se poate face bere din orice cereală făinoasă. În timpul războiului, fiecare companie din regimentul „King’s African Rifles”² avea propriul său fabricant de bere. Acesta făcea bere o dată pe săptămână, din absolut orice fel de boabe avea la îndemână. De cele mai multe ori ieșea o băutură cu gust oribil, dar cu toate astea ne ajuta să nu ne pierdem mințile.

Apoi, la scurt timp după prima descoperire, un geniu și-o fi dat seama că dacă se lăsau mai întâi boabele să germineze, berea era mai bună și te îmbăta mai tare. Pe atunci nu prea se știa de ce se întâmplă asta, însă astăzi avem o explicație. Se întâmplă din cauză că alcoolul se face din zahăr. Drojdia, care este un mucegai sau o ciupercă microscopică, mănâncă zahărul și îl transformă în alcool. Același lucru se poate întâmpla – dar într-o proporție mult mai redusă – cu amidonul. Iar cum cerealele se compun mai ales din amidon și din

² regiment al coloniilor britanice din Africa; John Seymour a fost înrolat în acest regiment în timpul celui de-al doilea război mondial - TEI

carbohidrat, este foarte posibil să faceți o bere de calitate slabă fără a lăsa boabele să germineze, dar adăugând drojdie. Dacă lăsați însă boabele să germineze, adică să încolțească, amidonul, fermentând, se va transforma în zahăr sub acțiunea anumitor enzime. În acest caz veți obține o bere mult mai bună și într-un timp mult mai scurt. De aceea noi, oamenii civilizați de astăzi, lăsăm orzul să încolțească și abia apoi îl punem la fermentat. Acest procedeu se numește malțificare, pentru că boabele încolțite poartă numele de malț. Puteți malțifica orice cereală, dar orzul, care este cel mai bogat în amidon, va da malțul cel mai bun.

Malțificarea orzului Lăsați orzul la înmuiat în apă caldă timp de patru zile, după ce în prealabil l-ați închis într-un sac permeabil. Puneți apoi orzul într-o grămadă pe jos și luați-i în fiecare zi temperatura; dacă ea coboară sub 17°C, faceți o grămadă mai strânsă. Dacă temperatura crește peste 20°C, răsfirați grămada și amestecați-o din când în când, ca să se răcească orzul. Stropiți-l ușor cu apă caldă, în așa fel încât să fie în permanență umed, dar să nu băltească. După vreo zece zile, germenii boabelor (nu și rădăcinile, care au crescut de asemenea) vor ajunge cam la 2/3 din lungimea bobului. Îi veți vedea crescând sub coaja bobului. Atunci când estimați că au ajuns la lungimea dorită, strângeți boabele în grămadă și mai lăsați-le încă 12 ore.

Coacerea malțului Următoarea etapă este uscarea orzului. Adică aducerea lui la o temperatură de 50°C, ținându-l deasupra unui foc sau într-un cuptor cu ușa deschisă, pentru a permite aerului cald să circule printre boabe. Amestecați încontinuu până când boabele sunt uscate în totalitate.

Coacerea malțului în funcție de tipul de bere Natura și culoarea unei beri pot fi modificate în funcție de durata uscării. Uscarea sau coacerea malțului este indispensabilă pentru omorârea bobului și stoparea germinației. Dacă nu o faceți, germenii vor crește în continuare. Uscarea permite de asemenea conservarea orzului, și de multe ori veți fi nevoit să îl păstrați un timp înainte de a îl folosi. Dacă l-ați pune pur și simplu într-un sac, umed și în plină germinare, ar mucegai imediat; nu numai că ar deveni inutilizabil, dar ar mai și mirosi urât.

Malțificarea orzului

Înmuiati boabele timp de patru zile. Puneți-le într-o grămadă pe jos și mențineți o temperatură între 17°C și 20°C prin răsfirarea sau adunarea grămezii. Trebuie să faceți asta timp de zece zile, până când sub coajă se vede un mugure de o lungime egală cu 2/3 din lungimea bobului. Uscati boabele într-un cuptor (jos dreapta), măcinați-le și ați obținut malțul.



O uscare ușoară va da un malț pal și o bere de asemenea de culoare pală, pe când o uscare mai intensă va da un malț mai închis și o bere mai brună. Dacă doriți bere blondă, mențineți temperatura sub 50°C; iar pentru o bere mai brună urcați temperatura până la 60°C, dar nu mai sus de atât. De ce nu mai sus de atât? Pentru că altfel puteți ucide și enzimele care trebuie să transforme amidonul în zahăr în timpul brasajului.

Când uscați malțul, nu trebuie să îl scăpați deloc din ochi; întoarceți-l încontinuu în timpul coacerii și scoateți-l din cuptor în momentul în care culoarea corespunde exact genului de bere pe care intenționați să o faceți. Puteți opri uscarea atunci când boabele devin crocante, dar dacă vreți o bere mai închisă la culoare, lăsați-le până când ajung mai brune. Iar dacă preferați bere brună, uscați-le până ajung aproape negre – dar păstrând mereu temperatura sub 60°C.

Când s-a încheiat uscarea, treceți boabele printr-o moară, dar nu le măcinați prea fin. În acest moment ați obținut malțul și sunteți gata să treceți la operația următoare: brasajul.

Fabricarea berii

Înainte de epoca dinastiei Tudor, nu exista hamei în Marea Britanie, iar oamenii beau malț fermentat, care în engleză se numea pe atunci „ale”. În acea perioadă a fost adus hameiul din Europa și a fost utilizat pentru a parfuma și a conserva această „ale”, căreia i s-a dat ulterior numele de „bere”. Berea este un pic mai amară decât „ale” și e mai bună la gust după ce v-ați obișnuit cu ea. În zilele noastre terminologia nu mai este atât de precisă și nu prea se mai face diferența între bere și „ale”. Cu toate acestea, merită efortul să vă cultivați propriul hamei și să vă faceți bere adevărată, nu ca berea care vă este servită în cafenele.

Pământul pentru hamei Hameiului îi place un pământ greu, bine drenat și adânc și are nevoie de mult gunoi de grajd. Dar va crește mai mult sau mai puțin bine în orice fel de teren, cu condiția să fie bine îngrășat și să nu fie inundat; oricum, dacă nu cultivați hamei decât pentru consumul propriu de bere, nu veți avea nevoie de tone, ci numai de câteva kilograme.

Plantarea hameiului Mai întâi curățați bine pământul; asigurați-vă că ați scos toate buruienile și iarba. Pe urmă cereți, împrumutați sau furați o duzină de bucăți de rădăcină de hamei. Bucățile de aproximativ 30 cm sunt perfecte. Hameiul produce în fiecare an o cantitate enormă de rădăcini și nu va suferi din cauza înlăturării câtorva centimetri de rădăcini.

Plantați aceste rădăcini la intervale de 60 cm, adăugând mult bălegar sau compost. Puneți două sau trei fire de sârmă orizontale, la distanțe diferite, unul aproape de sol, celelalte mai sus; apoi, lângă fiecare plantă de hamei, trei sau patru fire verticale de sârmă pentru ca hameiul să se poată agăța. De cum vor începe să crească, tulpinile vor țâșni ca într-o cursă de-a lungul firelor și puteți chiar paria cu membrii familiei care tulpină va câștiga cursa; într-adevăr, hameiul crește așa de repede încât aproape îl vedeți cu ochiul liber cum urcă. Fiți atent la afide. Dacă plantele se contamenează, stropiți-le cu nicotină, extract de spilcuță sau orice alt insecticid nepersistent.

Recoltarea hameiului Culegeți florile atunci când sunt în plină perioadă de înflorire și când sunt încărcate de cea pudră galbenă și ușor amară care este chiar esența hameiului. Lăsați florile să se usuce încet. La fel de bine puteți să le puneți pe un grilaj, pe o sârmă sau pe o placă perforată deasupra unui cuptor. Atunci când sunt uscate, este de preferat să le puneți într-un sac de pânză.

Aceste indicații i se adresează unui amator care nu își propune decât să crească un pic de hamei pentru a-și face bere; nu îl interesează pe cultivatorul profesionist de hamei. Cultivarea la scară comercială a hameiului este foarte diferită: e o meserie foarte specializată.



Cultivați-vă singur hameiul

Dacă vreți să aveți o recoltă bună, trebuie ca hameiul să se poată cățara de-a lungul firelor de sârmă. Fixați pe stâlpi de lemn câteva sârme orizontale, apoi în dreptul fiecărei plante puneți fire pe verticală. Hameiul se va ocupa singur de restul. Atenție la afide. Recoltați atunci când hameiul este în plină floare. În interior florile vor fi pline cu o pudră galbenă și un pic amară: pentru un berar serios, acesta este cel mai dulce nectar.

Malțul și extrasul de malț Puteți să fabricați bere pornind de la extrasul de malț pe care îl găsiți în comerț. Această bere va fi (poate) tare și (poate) bună, dar nu va fi comparabilă în niciun fel cu o bere adevărată, făcută din malț adevărat. Cea mai bună bere este cea făcută din malțul pe care l-ați preparat dvs. înșivă. Dar la fel de bine puteți să cumpărați malț la sac, ceea ce e oricum mai bine decât să cumpărați extras de malț. Între o bere făcută din malț și una făcută din extras de malț diferența este imensă și nu poate înșela pe nimeni. Iar dacă veți căpăta obișnuința de a bea bere fabricată din malț, atunci nu veți mai simți nicio plăcere dacă veți bea bere pe bază de extras de malț sau dacă veți îngurgita acel lichid numit bere care se servește prin baruri.

Fabricarea berii Într-o seară, înainte de a vă culca, fierbeți 50 de litri de apă. Cât timp aceasta se încălzește, pregătiți o sită pentru butoiul sau cuva de brasaj, adică un recipient deschis cu o capacitate de vreo sută de litri. Puteți foarte bine să faceți sita formând un fel de împletitură din paie, fân sau frunze de arbuști și sfoară. Puneți împletitura pe fundul butoiului. După ce a fiert apa, lăsați-o să se răcească până la 65°C, apoi turnați în ea 25 kg de malț măcinat și amestecați până ce malțul este bine impregnat de apă. Este foarte important ca temperatura apei să nu depășească 65°C, altfel toate enzimele vor pieri și amidonul nu se va mai transforma în zahăr. Acoperiți cuva cu o pătură, apoi mergeți la culcare.

A doua zi dimineată treceți prin sită „mustul” – așa se numește acest decoct – și turnați-l în găleți. Vărsați apoi gălețile într-un cazan, adăugând 500 g de hamei uscat, închis într-o față de pernă, apoi fierbeți totul. Când scoateți mustul din butoiul în care a stat peste noapte, stropiți-l cu apă fierbinte din ceainic (acum nu vă mai faceți griji pentru enzime, pentru că ele și-au făcut deja datoria și au transformat amidonul în zahăr). Turnați apă fierbinte până când veți recupera 50 de litri de lichid. Cea mai mare parte a primilor 50 de litri a fost absorbită de malț.

După aceea fierbeți deci timp de o oră acești 50 de litri împreună cu săculețul cu hamei. Dacă doriți să aveți o bere foarte tare, adăugați 3 kg de zahăr sau de miere dacă aveți destulă. Puteți să și trișați punând în loc de zahăr 3 kg de extract de malt. Dar puteți să nu mai adăugați nimic; veți avea oricum o bere destul de tare.

Spălați resturile de must din butoi și păstrați-le pentru porci sau pentru vaci. Curățați butoiul și puneți la loc mustul, care acum este fiert. Apoi luați o cratiță de must din butoi și puneți-o în apă rece, să se răcească. În momentul în care temperatura a scăzut la 16°C, adăugați drojdia. Puteți folosi drojdia de la o fermentare anterioară sau drojdie de bere pe care ați cumpărat-o. Este bună și dospeala de pâine, dar drojdia de bere este cea mai indicată, pentru că dospeala va fermenta la fundul butoiului, pe când drojdia de bere o va face la suprafața lui, ceea ce este de preferat.

Acum, cu cât mustul se va răci mai repede, cu atât mai bine. Puteți folosi aparatul de răcire a laptelui, dacă aveți așa ceva, dar puteți la fel de bine să îl răciți scufundând în must câteva găleți cu apă rece; dar trebuie să fiți foarte atenți să nu vărsați deloc apă în must, iar gălețile trebuie să fie foarte curate la exterior. O răcire rapidă nu va lăsa timp germenilor de boală să intre în acțiune până ce mustul e destul de rece pentru a i se adăuga drojdia.

În momentul în care temperatura mustului atinge 16°C, turnați peste el cratița cu drojdie și amestecați. Acum e momentul să spuneți o rugăciune. Acoperiți butoiul cu grijă, ca nu cumva să intre praf sau vreo muscă bețivă.

Nu mai umblați la butoi timp de cel puțin trei zile. Apoi înlăturați drojdia care plutește la suprafață, altfel ea se va duce la fund, ceea ce n-ar fi bine deloc. Pe urmă, după ce s-a terminat fermentația, adică după 5 până la 8 zile, trageți la sticle cu grijă, fără a mișca sedimentele de pe fundul butoiului, apoi închideți sticlele ermetic. Din acest moment, berea nu trebuie să mai intre în contact cu aerul. Gata, ați făcut bere! Când veți fi la coasă, într-o zi cu soare arzător, și vă veți muia buzele în ea, vă veți da seama că a meritat toată osteneala.

Puteți să folosiți și butoaie de plastic în locul celor de lemn, dar mie nu îmi plac deloc. Oricum, dacă folosiți butoaie de lemn, ele trebuie să fie perfect curate.

Dacă doriți o bere ușoară, ca aceea servită în cafenele, atunci imediat înainte de terminarea fermentării, puneți-o în sticle închise ermetic prin înșurubare sau cu capace capsulate.

Bere slabă

Când citim că strămoșii noștri beau totdeauna bere la micul dejun și mai beau liniștit de-a lungul întregii zile, nu trebuie să uităm că este vorba de o bere slabă și nicidecum de băutura a cărei fabricare tocmai am explicat-o. Această bere slabă este o băutură pe bază de malt, puțin alcoolizată, dar plăcută. Nimeni nu se va îmbăta cu ea, dar este foarte bună; în plus, este un subprodus natural al berii obișnuite.

Fabricarea berii slabe Faceți berea așa cum s-a arătat mai sus, dar nu turnați apă fiartă



Ustensile pentru brasaj

Munca în agricultură vă oferă o scuză pentru a colecționa o mulțime de ustensile minunate. Pentru conservarea berii, nimic nu este mai potrivit decât butoaiele și carafele de piatră, iar pe post de cuvă de brasaj este ideal un butoi fără capac. Hameiul este indispensabil, cu excepția cazului în care vreți să faceți „ale”. Vă trebuie de asemenea un termometru, un cântar și un ceainic.

Fabricarea berii

Ca să fiți sigur că veți obține o bere bună, trebuie să folosiți numai recipiente și butoaie perfect curate. Trebuie ca în prealabil să le frecați, să le opăriți și să le uscați la vânt și la soare. În cursul unei seri liniștite, puneți la fiert 50 de litri de apă în cazan.



Cât timp apa fierbe, faceți o sită pentru butoi. Cu o sfoară, legați împreună drobiță, fân sau paie, puneți totul pe fundul butoiului, treceți sfoara prin orificiul robinetului și trageți cu putere; după aceea puneți la loc robinetul.



Când fierbe apa, lăsați-o să se răcească până la 65°C și vărsați jumătate din ea în butoi.



Puneți 25 kg de malt și restul de apă fierbinte și amestecați bine.

Lăsați butoiul acoperit cu o pânză curată și cu o pătură peste noapte. Apa și enzimele malțului vor extrage zahărul din malt.



A doua zi de dimineață, deschideți robinetul și lăsați mustul (lichidul) să se scurgă în găleți, de preferință de lemn.



Vărsați ceainice întregi de apă fierbinte peste malt pentru a scoate tot zahărul din acesta până ce veți recupera 50 de litri de must. După aceea puneți lichidul iar pe foc.



Introduceți aprox. 500 g de hamei într-o față de pernă și puneți-o în must. Dacă vreți să trișați, adăugați acum zahăr, miere sau extract de malt (3 kg la 50 l de must). Fierbeți totul cel puțin o oră. Între timp curățați butoiul. Malțul rămas va fi o masă foarte bună pentru porci sau pentru vaci.



Luați o cratiță de must fierbinte și răciți-l rapid, scufundându-l în apă rece. În momentul în care temperatura a scăzut la 16°C, adăugați drojdia: fie în jur de 30 g de drojdie de bere, fie câteva linguri de drojdie luate de la precedenta operație de fabricare a berii în casă și păstrate la rece. Apoi puneți restul de must în butoi.



Răciți mustul cât mai repede posibil, scufundând găleți de apă rece în butoi, dar aveți grijă să nu se verse nici măcar o picătură de apă în must, dacă vreți ca berea să fie bună de băut.



Imediat ce temperatura mustului atinge 16°C, adăugați conținutul cratiței cu drojdie și amestecați. Acoperiți butoiul cu pături pentru a îl proteja de insecte și lăsați-l așa timp de 3 zile.



Apoi înlăturați spuma drojdiei. Iar atunci când se termină fermentația – peste 5 până la 8 zile – trageți la sticle, fără a mișca sedimentele depuse pe fundul butoiului, și închideți-le ermetic.

pe malțul înmuiat din butoi. Recuperați cât de mult must puteți ca să vă faceți berea, apoi vărsați 50 de litri de apă peste malț și uitați de el până când ați terminat de preparat berea „adevărată”.

Evident, vă dați seama că veți avea nevoie de două butoaie, primul fiind ocupat de malțul cu apă. Când ați terminat de făcut berea adevărată, trageți și cea de-a doua apă din butoi și fierbeți-o la fel, cu săculețul de hamei, timp de o oră. Cât timp fierbe, curățați butoiul. Puneți în el mustul berii slabe, lăsați-l să se răcească, iar ca să fermenteze turnați peste el un pahar sau două de must de bere adevărată. Acoperiți butoiul și lăsați-l să fermenteze.

Dar nu uitați că această bere nu va rezista la fel de mult ca berea adevărată. Alcoolul este cel care ajută la conservarea berii, iar berea slabă nu prea are deloc alcool. Va trebui să o beți în cel mult două săptămâni, dar o puteți bea în cantități mari și, dacă e nevoie, vecinii vă vor ajuta fără să-i rugați.

Distilarea Dacă puneți pe foc un cazan mare, umplut pe jumătate cu bere, iar în cazan lăsați să plutească la suprafața berii un lighean, și acoperiți apoi cazanul cu o farfurie mai mare decât el, veți obține whisky. Alcoolul se va evapora din bere, va condensa pe farfurie și se va scurge de-a lungul acesteia – cu condiția să nu fie perfect plată – ajungând apoi în lighean. Ideal ar fi să treceți continuu apă rece prin farfurie, ca să o răciți, accelerând condensarea.

Iar dacă acolo unde locuiți distilarea este ilegală și dacă vreun curios apare la orizont, câteva secunde sunt de ajuns ca să vă prefaceți că fierbeți rufe în cazan, că amestecați un terci de ovăz în lighean sau că îmbăiați bebelușul în farfurie. Ce-ar putea fi de reproșat acestor activități nevinovate? Fiți totuși atent, poate că acestui curios i se va părea că baia bebelușului miroase ciudat sau că apa de spălat are o culoare dubioasă!

Porumbul

Alături de cartof și de oribilul tutun, porumbul este contribuția cea mai importantă a Lumii Noi în Lumea Veche.

Există mai multe motive pentru a cultiva porumb. În primul rând, dacă este recoltat când e bine copt și apoi măcinat, poate intra în alimentația oamenilor și a animalelor. În al doilea rând, dacă este recoltat înainte de coacerea completă a boabelor, poate fi fiert, boabele de pe coceni fiind apoi mâncate cu unt. În coceanul neajuns încă la maturitate, bobul este fraged și conține mult zahăr, pentru că acesta nu a fost transformat încă în amidon și se găsește sub formă lichidă, ceea ce îi permite să se deplaseze în interiorul plantei. În al treilea rând, porumbul se cultivă, ca și iarba, pentru a fi mâncat de animale pe perioada verii, cu mult înainte ca boabele să se coacă. În al patrulea rând, porumbul este cultivat pentru a îl transforma în nutreț prin ansilaj. Se recoltează atunci când bobul este destul de făinos și trebuie ca tulpina să fie bine tăiată sau strivită, pentru ca porumbul să poată fi tasat în mod corespunzător.

În regiunile mai friguroase, porumbul va crește până la stadiul în care se poate mânca

de pe cocean, dar nu se va putea coace până într-atât încât bobul să ajungă tare ca piatra decât în regiunile mai calde. Este plantat totdeauna primăvara și îi plac verile călduroase, dar nu foarte secetoase. Cu toate acestea, porumbul suportă foarte bine seceta și, cu cât este mai cald, cu atât îi este mai bine. Totuși, în zonele cu adevărat uscate, va avea nevoie de puțină ploaie sau de irigații.

Semănarea Porumbului îi plac solurile fertile, dar ușoare: nu sunt indicate terenurile argiloase. Trebuie semănat după ce nu mai există niciun risc de ger, pentru că nu este prea rezistent la frigurile mari. Prin urmare, așteptați încă o săptămână sau două după ultimele geruri. Veți avea nevoie de vreo 15-20 kg de boabe la o jumătate de hectar și le veți semăna la 8 cm adâncime. Distanța dintre rânduri poate varia între 35 și 75 cm: faceți la fel cum fac și vecinii dvs., astfel nu veți risca să vă înșelați.

Întreținerea Păsările sunt o calamitate, mai ales ciorile care, dacă nu interveniți, vor face orice pentru a scoate boabele din pământ. Sfoara prinsă de pari și întinsă la 1,20 m înălțime de sol le poate încurca (dar vă va încurca și pe dvs. când vreți să prășiți), iar dacă în plus reușiți să împușcați una sau două și să le răspândiți penele pe câmp, atunci veți scăpa de ele pentru o vreme. Ciorile sunt un adevărat flagel și sunt foarte numeroase; ideea răspândită de iubitorii de ciori cum că ele nu vor boabe, ci doar viermișori, este un nonsens; e de ajuns să vă uitați o dată în gușa unei ciori moarte și vă veți convinge!

Recoltarea Adunarea știuleților unul câte unul cu mâna, cum face probabil cel care trăiește în autarhie, este o adevărată plăcere. Vă plimbați în lungul rândurilor, unul alături de celălalt dacă sunteți mai mulți, rupeți știuletele și îl aruncați în traista pe care o țineți pe umăr. Apoi puneți la pământ și călcați în picioare tulpinile pentru a ști pe unde ați trecut (de altfel plantele sunt la fel de înalte ca dvs.). Dacă vi se face foame, aprindeți un foc cu tulpini de porumb sau cu câteva bețe și puneți pe foc coceni întregi, fără a le scoate pănușile care îi protejează; când boabele sunt ușor arse și înnegrite, mâncați-le pe loc. Este la fel de bun ca porumbul fiert și este un deliciu pentru culegătorul înfometat, cu condiția să aibă dinți buni.

Porumbul în grădină În regiunile friguroase, puteți cultiva porumbul în grădină, pentru a obține porumb de fiert. Plantați-l sub clopote de sticlă sau la interior în ghivece cu turbă pe care le veți transplanta afară cu grijă după ultimele geruri. Puteți de asemenea să îl plantați direct afară după ultimele geruri, semănând câte două boabe în același timp, fiecare grup fiind separat de 30 cm, cu rândurile la distanță de 60 cm. Plantați în careu mai degrabă decât în rânduri, pentru a facilita polenizarea.

Porumbului îi place pământul bine îngrășat cu gunoi de grajd. Udați dacă vremea este deosebit de secetoasă. Recoltați atunci când mătasea de pe cocean trece din auriu în maroniu.

Cum se gătește porumbul Fierbeți cocenii cu tot cu pănuși (cel puțin eu așa fac) aproximativ un sfert de oră. Mâncați boabele direct de pe coceanul dat cu sare și cu mult unt. Nu cred că există cineva care se poate satura de mâncarea asta. De-a lungul anilor, eu și familia mea am mâncat în felul ăsta sute de kilograme de porumb. Toamna, porumbul fiert era practic felul nostru de mâncare principal. Această cultură trebuie într-adevăr consumată cât mai repede posibil după ce a fost recoltată: dacă păstrați porumbul prea mult timp,

zahărul se va întări și se va transforma în amidon, făcând astfel să dispară parfumul acestor boabe succulente.

Mămăliga

Se poate face din mălai de porumb sau din sorg măcinat. Este o mâncare originară din nordul Italiei; simplă, e destul de greoaie, dar cu unt și brânză, e delicioasă. Pentru șase persoane vă trebuie:

230 g de mălai
2 lingurițe de sare
1,5 l de apă
3 lingurițe de brânză rasă și de unt

Într-o cratiță, aduceți la fierbere apa cu sarea. Apoi adăugați treptat mălaiul, amestecând continuu pentru a nu se face cocloașe. Într-o jumătate de oră, compoziția ar trebui să fie foarte îngroșată. Aveți grijă să nu se ardă pe fund. Luați-o de

pe foc și răsturnați-o pe o farfurie. Puneți unt și brânză rasă și lăsați-o pe grătarul cuptorului câteva minute. Va fi foarte gustoasă, dar e și mai bună alături de niște cârnați italienesci picanți, stropită cu suc de roșii din belșug.

Gnocchi din mămăligă

Faceți mămăliga ca în rețeta de mai sus, dar înainte de a o pune la cuptor amestecați-o cu două ouă bătute și brânză rasă, iar dacă vreți să fiți un pic mai extravagant, puneți și 100 g de bucățele de jambon. Răsturnați totul pe o planșetă umedă și întindeți într-un strat de 1 cm grosime.

A doua zi tăiați „aluatul” în pătrate, romburi sau cercuri de aproximativ 4 cm diametru. Puneți-le unele peste altele într-o tavă termorezistentă unsă bine cu unt și băgați-le la cuptor sau la grătar; serviți cu brânză rasă.

Orezul

Înainte de a fi măcinat, orezul este numit „paddy” de către anglofonii din Asia. Pe de altă parte se disting două feluri de orez, orezul „umed”, care crește în apă, și orezul „de munte”. Acesta din urmă crește pe platouri înalte, dar numai în regiunile unde plouă mult, de exemplu în Birmania. Orezul obișnuit, adică orezul „umed”, este cultivat pe scară largă în Statele Unite și în sudul Europei și fără îndoială că s-ar putea cultiva și mult mai spre nord. Orezul crește în regiuni unde temperatura atinge vara cel puțin 20°C, dar această temperatură trebuie să se mențină pe tot timpul celor patru sau cinci luni cât îi trebuie orezului să se coacă.

Pe de altă parte este posibil ca și anumite soiuri de orez „de munte” să crească mai la nord, dar cum noi suntem consumatori înrăiți de grâu și ne putem lipsi de orez fără nicio problemă, nu am avut niciodată vreo tentativă serioasă de a îl cultiva în aceste locuri. În India, consumatorii de grâu au un puternic sentiment de superioritate față de compatrioții lor mâncători de orez, pe care îi consideră practic bolnavi!

Semănarea Cea mai bună metodă de cultivare a orezului la scară mică este să îl semănați prin împrăștiere pe un sol uscat și deja încălzit de soarele primăverii; după aceea greblați bine și inundați parcela, dar nu prea mult. În momentul în care încolțește orezul, încercați să mențineți nivelul apei imediat sub vârful plantei. Orezul poate supraviețui în apă datorită tijei sale scobite, care distribuie oxigen întregii plante.

Când tulpinile ajung la 20 cm înălțime, scoateți-le și transplantați-le într-un câmp irigat, dar unde apa este destul de joasă și de nivel constant. Înfigeți pur și simplu fiecare plantă în măr, cam la 10 cm una de alta. În fiecare an, în India și în China, miliarde de răsaduri de orez sunt transplantate în felul acesta. Fiți atent ca parcela dvs. să fie mereu inundată (nu o lăsați să se usuce) până când orezul mai are 15 zile înainte să se coacă. În acest moment lăsați apa să se scurgă, iar orezul se va coace pe un sol uscat.

Recoltarea Recoltați cu secera, treierați orezul ca pe celelalte cereale (vezi pag. 71-72),

apoi separați boabele de învelișul lor, trecând orezul printr-o moară cu pietre sau cu plăci, dar care să nu fie prea apropiate, astfel încât bobul să iasă decorticat, dar nu spart; acesta este faimosul „orez integral” sau orez brun, o hrană magică și perfectă pentru adepții yin-yang. Într-adevăr este un bob foarte bun, foarte bogat în amidon dar mai sărac în proteine și în alte elemente față de grâu.

Dacă măcinați orezul și mai fin, veți obține ceea ce în mod eronat se numește orez alb. Practic este amidon pur și, prin urmare, un aliment incomplet, mai puțin nutritiv și decât făina albă de grâu, ceea ce spune multe. Adevăratul orez alb se obține prin alt procedeu. Însă dacă nu consumați decât orez alb, vă veți îmbolnăvi de beri-beri. Prin urmare, dacă nu dispuneți decât de orez, atunci mâncați orez integral și nu vă osteniți să înlăturați partea lui cea mai nutritivă ca să o dați porcilor.

Cum se gătește orezul

Spre deosebire de celelalte cereale, orezul nu trebuie măcinat înainte de a fi gătit. Pentru orezul pe care îl cultivați dvs. înșivă, modalitatea occidentală de preparare este să spălați bine boabele cu apă rece, să le scurgeți într-o sită, iar apoi să puneți la fiert 700 ml de apă cu o linguriță de sare, iar când clocotește să adăugați 200 g de orez. Lăsați din nou să clocotească, apoi reduceți flacăra și lăsați la fiert. Acoperiți cratița și lăsați-o la foc mic cam un sfert de oră. Când se înmoaie orezul, așezați-l la masă; până atunci va fi absorbit toată apa.

Eu personal aplic metoda indiană: fierbeți în clocot o cantitate de apă mult mai mare decât cea necesară, adăugați orezul, lăsați din nou să clocotească, apoi fierbeți la foc mic în jur de un sfert de oră, până ce orezul se înmoaie (dar nu până ajunge terci, care e oribil!); după aceea îndepărtați excesul de apă cu ajutorul unei site, scuturați de mai multe ori orezul și mâncați-l. Dacă faceți corect toate aceste operațiuni, boabele ar trebui să fie separate unele de altele, iar orezul ar trebui să fie perfect.

Risotto

După cum arată și numele, este o mâncare pe bază de orez, dar poate fi preparat la fel de bine cu mei integral sau cu orz. Vă trebuie:

1 cană de boabe (500 g sunt de ajuns pentru 8-10 persoane)
2 căni cu apă caldă sau cu supă limpede
un pic de ulei, sare și piper
diferite legume, cum ar fi: ceapă, ardei gras, mazăre, morcovi etc.

Folosiți o cratiță groasă cu capac (un vas de lut este foarte bun); tăiați legumele și căliți-le în puțin ulei. În momentul în care se înmoaie și se rumenesc, scoateți-le alături pe o farfurie. Adăugați un pic de ulei în cratiță și puneți orezul. Amestecați până când boabele sunt bine îmbibate cu ulei și încep să prindă culoare.

Puneți legumele înapoi în cratiță și acoperiți-le cu jumătate din cantitatea de apă sau de supă caldă. Condimentați bine. Puneți capacul și lăsați focul mic, sau puneți vasul la cuptor

la foc mediu, timp de 15-30 de minute. Apoi adăugați restul de lichid, amestecați și lăsați pe foc încă 15-30 de minute, până când toată apa este absorbită de orez, care va deveni moale, dar nelipicios. Timpul de fierbere variază în funcție de duritatea boabelor.

Turtițe de orez

Este o modalitate bună de a folosi resturile de orez fiert.

250 ml de lapte
100 g de orez fiert și cald
1 lingură de unt topit sau de ulei
2 ouă
100 g de făină de patiserie și un vârf de cuțit de sare

Amestecați laptele, orezul și sarea. Adăugați gălbenușurile de ou, untul și făina, iar la final albușurile bătute spumă. Încălziți o planșă la cuptor și turnați pe ea cu lingura bucăți din aluat, la distanță unele de altele. Coaceți pe ambele părți.

Puteți să colorați și să parfumați orezul adăugând puțin șofran în timpul fierberii. Orezul integral fierbe în aproximativ 40-50 de minute.

Orezul indian Orezul sălbatic din America de Nord (*Zizania aquatica*), numit orez indian, poate fi recoltat când este copt și se usucă la soare, într-un cuptor sau deasupra unui foc. Poate fi fiert sau înăbușit și se mănâncă de preferință cu carne. Este foarte nutritiv, dar se culege greu.

Sorgul și arahidele

Sorgul

Sorgul este o cultură complicată: există mai multe soiuri, hibrizi și cel puțin patru specii. Principalele varietăți sunt: sorgul zaharat, care poate atinge o înălțime de 4 metri și care este folosit la obținerea zahărului, la fel ca trestia de zahăr; apoi sorgul furajer, care poate fi păscut sau folosit pentru ansilaj, fân etc.; sorgul pentru boabe, cultivat pentru boabele sale; și în sfârșit sorgul tehnic, care este folosit la fabricarea măturilor.

Sorgul pentru boabe și sorgul furajer sunt cultivate pe scară largă în Statele Unite în zona Marilor Câmpii; sunt utilizate în industrie și ca furaj pentru animale. Nu sunt culturi foarte des întâlnite la cei care trăiesc în autarhie, dar ar putea fi; sorgul pentru boabe, netreierat, este o hrană fantastică pentru păsări. Sătenii africani îl folosesc câteodată în acest scop, aruncând spicele unele peste altele în ograda păsărilor. În plus, toți cei care au trăit în Africa centrală pot spune că terciul de sorg este mult mai bun decât „mealie pap” sau cum s-o numi pe acolo acel terci de mei care este mâncarea de bază a multor africani.

Sorgul pentru boabe este foarte sănătos, iar mulți oameni cred că africanii care mănâncă sorg sunt mai sănătoși decât cei care mănâncă porumb; și totuși, peste tot unde crește porumbul, acesta este cultivat în detrimentul sorgului, deoarece porumbul e mai productiv. În plus, acolo unde cresc lucerna, trifoiul și alte ierburi, nu se mai cultivă sorgul ca furaj.

Semănarea sorgului pentru boabe Patul de semințe trebuie să fie destul de fin, fără buruieni și nu prea sărac. În regiunile foarte ploioase, în general se ară pământul toamna, apoi primăvara următoare se discuiește și se grăpează. În regiunile mai uscate se limitează la minimum lucrările de primăvară, pentru a evita pierderea apei din sol. Pentru producția de boabe se seamănă în rânduri aflate la o distanță de 50-100 cm, distanțele mai mari fiind caracteristice zonelor mai secetoase. Se seamănă cam la două săptămâni după porumb.

Sorgului îi place căldura. Prin urmare este inutil să încercați să îl cultivați în regiunile reci, pentru că nu încolțește deloc la temperaturi sub 7°C și nu crește cum trebuie decât la temperaturi de cel puțin 16°C. Pentru el, temperatura ideală este între 24 și 27°C. În aceste condiții este o cultură rezistentă, mai rezistentă la lăcuste și la alte insecte decât celelalte cereale.

În regiunile uscate, semănați 3 kg de boabe la hectar, iar în regiunile mai umede puteți ajunge până la 5 kg.

Semănarea sorgului furajer Dacă vreți să cultivați sorg furajer, semănați 40 kg la hectar și veți obține un fân de bună calitate.

Întreținerea Când semănați sorgul în rânduri, trebuie să îl prășiți pentru a îndepărta buruienile. În momentul în care planta este mare și plină de frunze, ea se va apăra singură de buruieni.

Recoltarea Nu recoltați decât atunci când sorgul este copt bine de tot (puteți să îl lăsați pe câmp până la primele înghețuri). Treierați-l și vânturați-l ca pe orice altă cereală.

Animalele care pasc sorg furajer se pot intoxica cu acid prusic, așa că nu le lăsați să îl pască până când planta nu a depășit 50 cm înălțime, deoarece atunci conținutul de acid va fi mai scăzut. Iar după un ger, așteptați trei zile înainte de a lăsa animalele să pască sorg.

Arahidele

Arahidele sunt o leguminoasă tropicală americană; cu toate acestea, ele cresc și mai la nord. Arahida este o plantă comestibilă valoroasă, deoarece conține multe vitamine din grupa B, care sunt greu de găsit în legume. Este de asemenea bogată în ulei și se cultivă în acest scop la scară largă în America, în China și în Africa.

Arahidele au nevoie de un sezon de creștere de cel puțin patru luni, cu vreme caldă și 50 cm de ploaie uniform repartizată pe această perioadă. Le trebuie un sol acid și nisipos, o combinație frecventă. Nu adăugați niciodată var la culturile de arahide.

Semănarea Semințele de plante care au crescut într-un climat rece dau rezultate mai bune decât semințele plantelor de la tropice; mulți cultivatori își păstrează o parte din recoltă pentru sămânță. Puteți planta arahidele în coajă sau decojite.

Dacă le plantați cu tot cu coajă, puneți-le la 20 cm una de alta, în rânduri aflate la o distanță de 75 cm. În zonele mai reci din nord, puneți „semințele” la 5 cm adâncime, iar în sud la 10 cm. În regiunile friguroase, plantați în perioada ultimelor înghețuri, pentru a îi da plantei timpul de creștere cel mai lung posibil; în general, asta ar fi cam între 10 aprilie și 10 mai. Este o cultură greu de întreținut, așa că pliviți buruienile cât mai des.

Recoltarea Culegeți înainte ca primele geruri să omoare plantele, dar după ce frunzele au început să se îngălbenească, iar interiorul cojilor s-a colorat. Uscați-le atârând plantele pe sârme sau într-un adăpost ventilat.

Păstrați semințele celor mai bune plante. Desprindeți alunele, dar nu le decojiți. Țineți-le în bidoane vechi de ulei cărora le-ați făcut câteva găuri pentru ventilare.

Untul de arahide Puteți face unt de arahide dacă le prăjiți la temperaturi între 150 și 165°C timp de douăzeci de minute, amestecând din când în când. Treceți-le apoi printr-o mașină

de tocat carne sau pisați-le. Va trebui probabil să le dați de mai multe ori prin mașină. Depinde de gustul dvs., dacă doriți un unt mai fin sau mai crocant. Adăugați un pic de sare și o linguriță de miere la 500 g de arahide. Amestecați apoi cu ulei de arahide (sau cu un alt ulei vegetal) până când untul ajunge la consistența dorită.

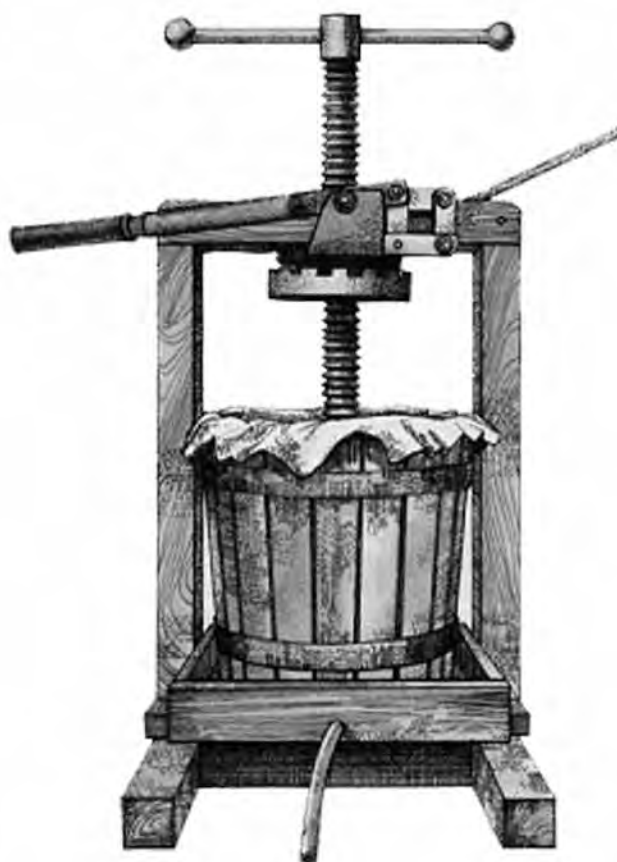
Fabricarea uleiului

Dacă aveți o bucățică de pământ pe care nu puneți legume de mâncare, merită să plantați o cultură din care să puteți face ulei vegetal.

Rapița Rapița crește în zonele temperate. Plantați-o ca pe varza creță (vezi pagina 119) și recoltați-o cât este încă verde. Smulgeți-o, uscați-o în grămezi, treierați-o și apoi striviți-i semințele pentru a extrage uleiul. Resturile pot fi mâncate de animale, dar în cantități mici pentru a nu le irita stomacul.

Inul Sămânța de in este foarte bogată în ulei și constituie o hrană foarte bună pentru animale. Are multe proteine și lipide. Dacă striviți semințele într-o moară sau dacă le opăriți în apă fiartă, veți obține o hrană excelentă pentru viței; aceasta înlocuiește foarte bine laptele. Inul este bun și pentru majoritatea animalelor bolnave, pentru că are proprietăți laxative. Semințele de in amestecate cu grâu sau cu alte cereale sunt excelente pentru găini. Iar fiindcă puteți scoate în jur de o tonă la hectar, inul merită cultivat. Semințele pot fi presate pentru a obține ulei, dar acesta nu are gust prea bun; este utilizat mai mult pentru fabricarea unor produse cum ar fi săpunul, vopseaua și cerneala de tipografie. Din fibra de in se pot face țesături (vezi pagina 363).

Floarea soarelui Semințele de floarea-soarelui conțin în proporție de 35% un ulei comestibil, care poate fi utilizat pentru a face margarină – dacă țineți cu tot dinadinsul – sau ca ulei de gătit. Semănați-le cu o săptămână înainte de ultimul îngheț previzibil. Puneți o sămânță la 30 cm, cu 90 cm distanță între rânduri. Recoltați atunci când jumătate dintre petalele galbene ale florii au căzut. Tăiați florile lăsându-le 30 cm din tulpină și agățați-le în buchet sub acoperiș.



Presarea uleiului

Striviți semințele și înfășurați-le într-o bucată de stofă bine strânsă. Puneți în presă pachetele unele peste altele și presați.

Pentru a obține ulei, va trebui să pisați semințele. Dar la fel de bine puteți să mâncați chiar dvs. semințele decojite, sau să le dați cu tot cu coajă găinilor, cam 30-60 g pe zi; sunt foarte bune pentru ele. Nici nu mai trebuie să desfaceți semințele din floare; dați-le floarea întreagă.

Macul Macul poate fi cultivat pentru a face ulei, dar și în scopuri mai puțin nobile. Veți obține până la 360 l de ulei la hectar și este foarte bun pentru gătit; de asemenea, lămpile cu ulei de mac au o flacără frumoasă și limpede și nu fumegă, iar reziduurile obținute după extragerea uleiului constituie o hrană foarte bună pentru animale.

În zonele temperate, semănați în aprilie pe un pat de semințe foarte fin. Semănați cu zgârcenie să zicem, o sămânță la 8 cm, cu o distanță între rânduri de 30 cm. Recoltați plimbându-vă cu o cuvertură pe care o întindeți pe jos înainte de a scutura planta. Repetați operațiunea o săptămână mai târziu. Dar puteți și să bateți macul acasă cu un bici. Odată am plantat două rânduri lungi de maci și am obținut un hârdău de semințe, pe care mi le-au devorat copiii! Însă n-aș putea spune exact dacă s-au „drogat”; ei oricum par tot timpul surescitați, chiar și fără semințe de mac!

Puteți de asemenea să faceți un ulei foarte bun din măslina și nuci. Veți găsi mai multe detalii despre cultivarea măslinelor la pag. 285.

Extragerea uleiului

Una dintre metodele folosite de către popoarele primitive din regiunile calde pentru a extrage uleiul din măslina, din palmieri sau din alte oleaginoase constă în a pune fructele unele peste altele pe o bucată de pânză buretoasă expusă la soare. Uleiul este absorbit de țesătură, care apoi se stoarce. Procedul nu pare a fi prea igienic, însă funcționează foarte bine.

Cealaltă metodă netehnologică este presarea. Înainte de a fi presată, sămânța trebuie strivită fie într-o moară, fie cu o piatră sau cu un pisălog. Băgați apoi semințele strivite în saci de pânză, pe care îi puneți unii peste alții într-o presă. Acționați presa și se va scurge uleiul. Dacă nu aveți presă, puteți să vă construiți una cu ajutorul unui cric de mașină. Dacă presați semințele la rece, uleiul este de mai bună calitate decât atunci când le-ați încălzit în prealabil; dar la rece veți obține ceva mai puțin ulei. Reziduurile obținute după presare pot fi date animalelor.

Iarba și fânul

Cultura care este de departe cea mai importantă și cea mai răspândită în lume este iarba. Omniprezența ei este surprinzătoare: crește peste tot, din tundra înghețată până la tropice, de la mlaștinile cele mai umede până la solurile cele mai aride, cu excepția deșerturilor cu adevărat uscate. În regiunile unde nu plouă decât o dată la cinci sau la zece ani, iarba răsare

Pășunea echilibrată

Într-o pășune echilibrată, veți găsi cu siguranță unele dintre aceste plante. De la stânga la dreapta, sus: păiuș de câmp (*Festuca pratensis*); raigras englezesc (*Lolium perenne*); golomăț (*Dactylis glomerata*); timoftică (*Phleum pratense*); raigras aristat (*Lolium multiflorum*). Jos: sorbestrea (*Sanguisorba officinalis*); lucernă (*Medicago sativa*); trifoi roșu (*Trifolium pratense*); pătlagină îngustă (*Plantago lanceolata*).



la câteva zile după averse și un pământ aparent dezolant și arid devine subit verde. Iată de ce iarba a fost denumită „binecuvântarea naturii”.

Bineînțeles că și cerealele sunt ierburi: ierburi simple care au fost reproduse și cultivate pentru semințele lor. Și trestia de zahăr este o plantă ierboasă, ca și bambusul; dar când un țăran vorbește despre iarba la modul general, se referă la iarba care crește pe pășuni, pe care o pasc animalele și care poate fi conservată sub formă de fân sau prin ansilaj.

Pe tema aceasta există o confuzie, pentru că ceea ce țăranii numesc „iarbă” este de fapt un amestec de mai multe soiuri de plante, printre care se numără și iarba propriu-zisă. Trifoiul este cea mai frecvent întâlnită și cea mai importantă dintre aceste plante; cam toate pășunile sunt alcătuite dintr-un amestec de trifoi cu iarbă; ba chiar, foarte adesea, trifoiul este cel care predomină. De aceea, atunci când scriu „iarbă”, îl rog pe cititor să înțeleagă că mă refer la „iarbă și trifoi”. De altfel, nici iarba însăși nu este pur și simplu iarbă. Sunt multe specii de iarbă și multe varietăți în cadrul fiecărei specii; este deci foarte important să alegeți bine ce anume vreți să cultivați.

Exploatarea unei pășuni

Aveți multe posibilități de a influența concentrația ierbii și a trifoiului de pe pajiștea dvs. Puteți, de exemplu, să arați pământul și să semănați un nou amestec de iarbă și trifoi, dar aceasta nu va avea o influență permanentă asupra pășunii. În funcție de modul în care o exploatați, anumite specii vor dispărea, altele vor prolifera, iar așa-numita „iarba nedorită” – adică iarba sălbatică venită din exterior – se va implanta și va coloniza pășunea. Așa că modalitatea în care veți exploata această pășune este principalul factor care va determina speciile predominante.

Dacă vă tratați masiv pășunea cu azot, se va dezvolta iarba în detrimentul trifoiului. Iar dacă faceți asta pe o perioadă mai îndelungată, veți sfârși prin a distruge complet trifoiul. De ce? Pentru că în perioade normale, trifoiul supraviețuiește numai datorită faptului că are un „avantaj nedrept” asupra ierbii: acest avantaj vine din faptul că trifoiul are nodozități radiculare cu bacterii capabile să fixeze azotul direct din atmosferă și, prin urmare, se poate aproviziona singur cu azot. Iarba nu poate. Deci, într-o pășune săracă în azot, trifoiul are tendința să predomină. Dacă aplicați un adaos masiv de azot, iarba va prolifera, ajungând să sufocă trifoiul. Pe de altă parte, dacă adăugați mult fosfat în pământ, favorizați trifoiul în dauna ierbii. Trifoiul are nevoie de fosfat, însă iarba nu prea. O pășune bogată în trifoi este foarte bună și, în plus, degajă azot gratuit.

Dacă de-a lungul anilor coșiți o pășune pentru a face fân și nu lăsați la păscut decât otava – ceea ce rămâne după ce ați strâns fânul – veți favoriza dezvoltarea ierburilor mari, grosiere și rezistente, cum ar fi raigrasul peren și golomățul, iar în final veți elimina complet iarba mai fină și trifoiul, pentru că ierburile acestea mari le vor face umbră. Pe de altă parte, dacă lăsați mult animalele la pășunat, veți favoriza trifoiul și iarba scurtă și moale. Dacă aveți

un pământ acid, vă veți pricopsi cu ierburi precum bucățelul, țapoșica sau păiușul, care au o valoare nutritivă scăzută. Puneți în pământ un adaos serios de var și de fosfat și de asemenea câteva semințe noi: astfel vă veți debarasa de această iarbă săracă și veți obține una de mai bună calitate. Dacă pământul este umed, veți avea păiș stufos, papură și rogoz. Drenați și tratați cu var pentru a scăpa de acestea. În plus, dacă grăpați bine, se îmbunătățește calitatea ierbii. Este bine să faceți asta în fiecare an.

Ameliorarea unor pășuni vechi

Veți moșteni probabil iarbă sub forma unui islaz permanent care a servit drept loc de pășunat din timpuri imemorabile. Adesea, aceste pășuni sunt foarte productive și ar fi mare păcat să le arați. Dar de cele mai multe ori, puteți să ameliorați acest gen de pășune dacă o tratați cu var sau cu fosfat, îi adăugați elementele care par să îi lipsească, o grăpați energic (mărunțind toți bulgării cu o grapă grea cu dinți), decompactați terenul, drenați dacă e cazul, îl dați la păscut excesiv și apoi îl lăsați să se odihnească total, deci alternați pășunatul cu fânul și tot așa.

Bineînțeles că dacă ați moștenit o pășune veche abandonată sau o pășune foarte puțin productivă pentru că a fost prost exploatată în trecut, cel mai bine ar fi să o arați și să o însămânțați din nou. Puteți face asta în mai multe moduri. De exemplu să o „reînsămânțați direct”, adică să arați pregătind un pat fin de semințe, apoi să presărați un amestec de iarbă și trifoi, să grăpați, să neteziți cu tăvălugul și să lăsați să crească. În funcție de climatul regiunii dvs., puteți face asta primăvara, vara sau toamna. Vă trebuie doar o vreme răcoroasă și umedă pentru ca semințele să încolțească, iar răsadurile să prindă bine rădăcini. La fel de bine puteți să arați terenul, să semănați o cultură „de protecție” și să puneți iarba odată cu

Căpițe cu trepied

O căpiță (în dreapta imaginii) este o grămadă de fân tasat bine, dar nu foarte bine, astfel încât aerul să poată circula. Pentru uscarea fânului, trepiedul este foarte util, mai ales în țările cu climat umed. Luați trei pari subțiri de aproximativ 2 m și legați-i pe toți laolaltă cu o sfoară nu prea strânsă, aproape de unul dintre capete. Puneți-i în picioare și depărtați-i pentru a forma un trepied. După aceea înconjurați-i în două sau trei locuri cu sfoară sau sârmă, care să țină fânul. Îngrămădiți fânul în jurul lor făcând întâi o bază circulară; încercați apoi să urcați cu el cât mai drept posibil; îngropați trepiedul în fân; odată ajuns sus, rotunjiți-i vârful. Pentru a lăsa la bază o intrare pentru aer, folosiți tablă ondulată. Trebuie cel puțin un orificiu pentru aer pe partea de unde suflă vântul.



aceasta. Pe post de cultură de protecție puteți să puneți orice cereale sau, în anumite cazuri, rapiță. Iar atunci când veți recolta cerealele vă va rămâne și un strat bun de iarbă și de trifoi.

Amestecul de specii Pentru a ști ce amestec să folosiți, fie pentru o solă anuală, fie pentru o pășune permanentă, mergeți la vecini și vedeți ce au ei. Faceți în așa fel încât să aveți un amestec cât mai variat posibil și, orice ar zice vecinii sau sfătuitoarii dvs., adăugați și ierburi cu rădăcini adânci: pieptănariță, pătlagină, cicoare, coada-șoricelului, lucernă sau sorbestrea. Puteți fi sigur că aceste plante vor ajunge să caute elementele fertile până în subsol, pentru a le da animalelor mineralele și vitaminele de care au nevoie și pentru a le hrăni în perioadele de secetă, atunci când iarba și trifoiul, care au rădăcini puțin adânci, nu mai cresc deloc. Pe un pământ adânc și ușor, lucerna, singură sau amestecată cu trifoi și cu iarbă, este formidabilă pentru că are rădăcini care coboară adânc în sol. Nu are importanță că moare după câțiva ani! Ea și-a îndeplinit sarcina, ridicând nutrienții din subsol, deschizând și aerând solul cu rădăcinile ei.

Fânul

Pe perioada primelor luni de vară, iarba crește foarte viguros, face semințe – dacă nu este păscută sau cosită – apoi moare și devine inutilizabilă. În regiunile nordice, iarba nu crește deloc iarna. Dar în climatele mai temperate, crește câteodată la fel de bine în zece din cele douăsprezece luni ale anului, cu condiția să nu o lăsați să facă semințe.

Sunt două feluri de a reacționa la această dezlănțuire de energie estivală: puteți să vă lăsați animalele la pășune să mănânce tot sau puteți să cosiți iarba și să o conservați, adică să faceți fân, sau să puneți iarba la macerat în siloz. Astfel veți putea să o folosiți iarna pentru a vă hrăni animalele.

Fânul este soluția cea mai practică pentru cei care trăiesc în autarhie. În general se obțin cam patru tone de fân de calitate de pe un hectar de pășune bună. Pentru a face fân, tăiați iarba tânără; veți avea mai puțină, dar va fi de mai bună calitate. Eu fac fânul înaintea vecinilor mei: obțin mai puțin, le dau mai puțin fân de mâncare animalelor, dar ele profită mai mult de pe urma lui. În Franța și în regiunile unde se practică o agricultură intensivă și de mare productivitate, iarba este tăiată foarte tânără, apoi cosită iar un pic mai târziu, uneori chiar de trei sau patru ori pe sezon. Fânul astfel obținut este nemaipomenit, mai bun decât orice nutreț siloz, dar necesită multă muncă.

Obținerea fânului Pentru a obține fân, cosiți iarba înainte sau imediat după înflorire. Dacă s-au format deja semințele, veți obține un fân de calitate inferioară. După cosire, întindeți-o. Scuturați-o și învârtiți-o fără oprire. Lăsați-o în bătaia vântului și a soarelui. Dacă aveți noroc, în trei zile fânul va fi destul de uscat pentru a putea fi balotat sau, dacă îl păstrați în vrac, pentru a face căpițe. Strângeți-l deci în baloți sau în căpițe și mulțumiți-i lui Dumnezeu. În regiunile cu climat instabil, sunt mari șanse să plouă peste el, ceea ce este totdeauna rău pentru fân și veți avea și mai mult de lucru, pentru că va trebui să îl întoarceți iar, până se usucă din nou. Într-un an rău, e posibil să fiți nevoit să faceți asta

săptămâni întregi, iar când veți ajunge în sfârșit să-l adunați, fânul va fi practic inutilizabil pentru animale.

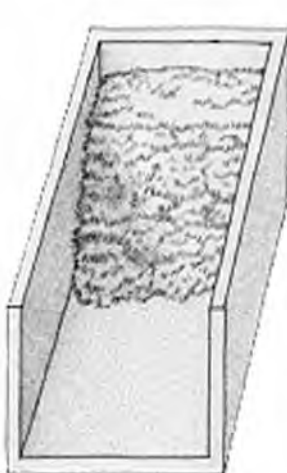
Căpița de fân O căpiță de fân este o movilă care se construiește cu furca. Fânul este destul de bine protejat de ploaie, iar partea interioară se va usca așa cum trebuie; dar dacă iarba este prea verde, sau se udă totuși de la ploaie, va trebui probabil să dărâmați căpița și să întindeți din nou iarba la uscat. Apoi, dacă vine ploaia, va trebui să refaceți repede căpița. Dacă vi se pare că fânul e prea umed înăuntrul căpiței, băgați mâna adânc în ea: dacă simțiți că fânul e foarte cald, sau dacă pare ud, trebuie să îl întindeți din nou la uscat. Nu veți putea să îl depozitați în șire decât atunci când nu va mai avea culoarea verde deschis și când va fi complet uscat la atingere.

Baloții Un balot este un pachet compact de fân care a fost strâns și legat cu sfoară cu ajutorul unei mașini de balotat. Nu trebuie să balotați niciodată fânul înainte de a fi sigur că este complet uscat. Dacă îl balotați când încă nu s-a uscat, fânul se va încălzi și se va strica. Odată fânul balotat, nu mai aveți ce-i face decât să-l luați de pe câmp cât mai repede: baloții suportă o ploaie ușoară, dar dacă umiditatea ajunge în interior, s-a terminat, fânul e stricat

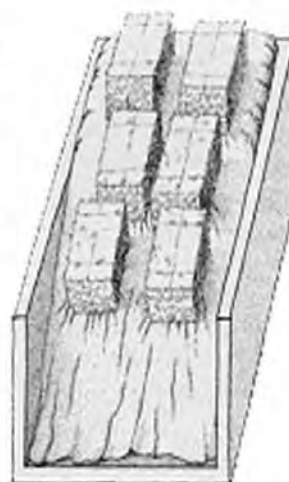
Există un întreg arsenal de mașini care se ocupă de fân, cu tracțiune mecanică sau animală. Există mașini pentru etalare (împrăștierea fânului), pentru a face brazde (adunarea fânului în șiruri lungi), pentru întoarcerea șirurilor și pentru greblare. Dar dacă nu aveți prea mult fân sau dacă dispuneți de mână de lucru suficientă, vă trebuie doar niște greble de lemn și niște furci. Acestea sunt de ajuns ca să faceți cel mai bun fân din lume. Împrăstiați fânul cu furca și faceți șiruri cu grebla; apoi, tot cu grebla, adunați două sau trei șiruri împreună, faceți căpițe cu ajutorul furcii, apoi încărcați-le în car și depozitați fânul în șire. Acolo unde verile sunt ploioase, producerea fânului este un joc de noroc: un mare succes când câștigați și o nenorocire când pierdeți.

Silozul

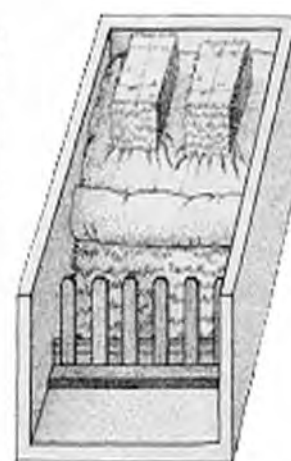
Verdeața comprimată într-o grămadă etanșă, atâta vreme cât conținutul de zahăr va fi destul de mare, nu va putrezi, ci va fermenta și se va transforma în furaj siloz, o hrană foarte nutritivă pentru animale. Este mai bine să faceți silozuri mari, deoarece cu cât suprafața exterioară este mai mică în raport cu volumul, cu atât vor exista mai puține stricăciuni. Este de preferat să însilozăți iarba tânără, dar de fapt e bună orice cultură verde. Faceți o grămadă la adăpostul a trei pereți și, dacă este posibil, și cu un acoperiș. De fiecare dată când adăugați câte ceva în grămadă, tesați-o, trecând pe deasupra cu un tractor sau cu un cal. Când grămada s-a umplut, acoperiți-o cu un plastic, puneți greutatea deasupra și uitați de ea până în iarna următoare, când veți hrăni animalele din siloz, desfăcându-l pe o latură.



Compactați verdeața
Asigurați-vă că totul este bine presat, pentru ca aerul să iasă din siloz.



Acoperiți și puneți greutate
Pentru a proteja de ploaie și de aer, puneți obiecte grele pe plasticul care acoperă grămada.



Deschideți silozul pentru a hrăni animalele
Deschideți o latură a silozului, ca să pătrundă animalele, dar montați un dispozitiv care să nu le permită să-și ia decât rația unei zile.

Trepiedul În regiunile umede, trepiedul (vezi ilustrația) este o construcție foarte utilă pentru uscarea fânului. Se poate pune iarba pe el la două sau trei zile după tăiere, chiar dacă este încă verde, pentru că trepiedul permite circulația aerului. Am văzut fânul stând așa pe trepied chiar și o lună, pe vreme rea; dar nu înseamnă neapărat că se va obține un fân bun în felul acesta.

Ansilajul Dacă depozitați undeva iarbă, trifoi, lucernă, porumb verde strivit, varză sau alte legume și le presați bine, ca să iasă aerul, nu vor putrezi, în ciuda a ce v-ați putea imagina, ci vor fermenta și se vor transforma într-un furaj foarte hrănitor pentru animale. Aș putea chiar spune că un bun nutreț siloz este la fel de sănătos ca fânul de cea mai bună calitate. Și bineînțeles că, din moment ce vă puteți recolta culturile în orice moment al maturării lor, puteți să le tăiați când sunt tinere și au cel mai ridicat conținut în proteine, așa încât să obțineți un furaj foarte bun. Puteți de asemenea să cosiți iarba de mai multe ori de-a lungul verii, în loc să așteptați până crește complet, așa cum fac de obicei aceia care strâng fân.

Producerea furajului siloz Pentru ansilaj, vă trebuie câteva mașinării. Cel puțin o cositoare și o mașină de greblat. Cosiți iarba cât este încă tânără și verde, adunați-o cu mașina de greblat, încărcați-o într-o căruță sau într-o remorcă și aduceți-o să o descărcați în siloz. Evident, ideal ar fi să aveți o cositoare care și recoltează furajul; aceasta, trasă de un tractor, taie iarba și o suflă direct într-un car tras de alt tractor (deci vă trebuie două tractoare). Duceți apoi iarba direct în siloz. Însă probabil că majoritatea celor care trăiesc în autarhie preferă să nu recurgă la ansilaj, pentru că este o soluție rentabilă mai ales la scară largă. În plus, cu cât silozul este mai mare, cu atât suprafața expusă aerului este mai mică în raport cu volumul, deci cu atât mai puțin furaj siloz se va strica. Dacă vreți totuși să faceți furaj siloz la scară mică, el trebuie înconjurat de pereți pe tot perimetrul și trebuie să aibă și un acoperiș deasupra, fiindcă aerul îl face să se strice.

Compactați grămada de fiecare dată când adăugați câte ceva, trecând pe deasupra cu un tractor sau cu un cal, iar la sfârșit acoperiți-l cu o folie de plastic, peste care puneți ca greutăți o mulțime de baloți de paie sau pneuri vechi de mașină. Dacă este posibil, amenajați silozul la interior pentru a îl proteja de ploaie. Dar puteți bineînțeles să îl faceți și afară: puneți iarba și celelalte furaje într-un sac de plastic – un fel de balon uriaș – și tot așa, puneți deasupra pneuri uzate ca să îl preseze. Puteți de asemenea obține un furaj nemaipomenit îngrămădind gazonul tuns în saci vechi de îngrășămintă, închizându-le ermetic și lăsându-le să fermenteze ceva timp.

Utilizarea furajului siloz Când vine iarna, deschideți silozul pe o parte și lăsați animalele să mănânce. Va trebui să le supravegheați, ca nu cumva să calce furajul în picioare; puteți instala un șir de pari sau un grilaj mobil prin care să nu le intre decât capul; puteți să puneți și o împrejmuire electrică. Astfel le puteți da câte o porție de furaj siloz în fiecare zi. Evident, nu se poate spune că silozul e o capodoperă estetică, dar vacilor le place..

Cultivarea rădăcinoaselor

În Europa Evului Mediu, în fiecare toamnă avea loc un holocaust al animalelor. Erau imposibil de hrănit toate animalele pe perioada iernii, așa că cele mai multe erau ucise pentru a fi consumate proaspete sau puse la sărat. De altfel, carnea sărată era singura carne de care dispunea omul medieval iarna și până cel puțin la începutul verii, când se puteau tăia primii miei. În plus, iarna și producția de lapte era minimă.

Apariția napilor a schimbat totul. Cine cultiva napi pe o parte din teren, putea să își hrănească și să își îngrășe animalele și pe perioada iernii și astfel să păstreze la același nivel producția de lapte a vacilor. Iar napilor le-au urmat toate celelalte culturi de rădăcinoase.

Printre „rădăcinoase” eu număr și toate așa-numitele culturi furajere, cum ar fi varza creată, varza și gulia, nu doar plantele a căror rădăcină este singura parte consumată de om sau de animale. Simplificarea se justifică prin faptul că toate aceste culturi pot ocupa același loc în asolamentul nostru și pot fi utilizate în același scop, adică acela de a hrăni animalele iarna, atunci când nu mai este aproape deloc iarbă. Și, evident, putem să le mâncăm și noi.

Toate aceste plante au un lucru în comun: depozitează energie în timpul verii, hibernează iarna, apoi folosesc această energie la începutul primăverii, pentru a înflori și a produce semințe înaintea plantelor anuale. Căci acestea sunt bienale. Iar noi profităm de nutrienții stocați de ele pentru a ne hrăni în timpul iernii.

Napii și rutabaga

Rutabaga are un guler colorat; este mai rezistentă la îngheț decât napii și se conservă mai



bine, fiind mai puțin predispusă la boli. Napii sunt un pic mai productivi. Aceste două plante, care sunt foarte apropiate una de alta, fac parte din familia cruciferelor și sunt atacate de hernia rădăcinilor, un fel de micoză. Este o boală devastatoare care vă poate decima sau chiar distruge total recolta. Prin urmare, dacă pământul este infectat, nu plantați nici napi, nici rutabaga.

Semănarea Napii și rutabaga se seamănă destul de târziu: rutabaga în mai, iar napii la două săptămâni după aceea. În regiunile foarte secetoase și calde, este preferabil să îi semănați chiar mai târziu pentru că acolo au tendința de „a o șterge englezește”. Adică planta sare un an, trece imediat la producerea de semințe și astfel devine inutilă. Dar oricum, napii și rutabaga sunt potriviți mai ales regiunilor umede și reci.

Semințele lor sunt mici și au prin urmare nevoie de un pat germinativ fin. Pentru a îl obține, arați toamna, apoi arați din nou primăvara cât mai devreme, dar în sens încrucișat. Dacă nu puteți ara toamna, arați prima oară primăvara, iar imediat după aceea, arați din nou sau treceți cu freza de pământ sau cu cultivatorul și frământați pământul cu o grapă, cu discuri sau, în fine, cu ce aveți sau cu ce puteți împrumuta. Apoi semănați în rânduri, dacă este posibil cu o semănătoare de precizie: un aparat care să lase semințele să cadă una câte una, la un interval fix. Ar fi perfect dacă puteți semăna circa 1 kg la hectar, dar trebuie atunci să folosiți semințe selecționate. Le puteți cumpăra de la vânzători specializați: sunt mult mai scumpe decât semințele pe care le produceți singur, dar fiindcă randamentul este mai bun, în esență, vă costă mai puțin. În regiunile umede este mai bine să semănați în vârful unor moviște de pământ pe care le puteți face cu un plug de mușuroit cu discuri.

Rărirea plantelor Dacă nu aveți o semănătoare de precizie, semănați cu mâna, în rânduri, cât mai rar posibil, iar în momentul când plantele au răsărit, le puteți rări. Rărirea înseamnă să tăiați cu săpăliga toate plantele, lăsând numai una la fiecare 20-25 cm. Bineînțeles că nu veți face această operațiune cu metrul în mână și, cum plantele cresc la toate intervalele posibile, veți avea unele fire mai apropiate, iar altele mai depărtate, dar la urma urmei nu este atât de important. Evident, pe lângă plantele care sunt în plus, veți tăia și buruienile. Mai târziu va trebui să pliviți buruienile, o dată sau chiar de două ori, dacă se poate. E foarte ușor să scoateți buruienile cu o prășitoare trasă de un tractor sau de un cal, dar o dată tot va trebui să le pliviți manual, pentru că prășitoarea nu poate smulge buruienile dintre plante.

Recoltarea Puteți lăsa napii și rutabaga în pământ până după Crăciun dacă vreți, cu excepția țărilor unde sunt geruri frecvente și multă zăpadă. Puteți lăsa oile să mănânce napii direct de pe câmp, dar îngrădiți-le în spatele unor garduri de nuiele sau de metal, ca să nu își ia decât porția zilnică. Totuși va trebui să faceți și dvs. ceva înainte sau după trecerea oilor, și anume să scoateți napii din pământ cu o săpăligă. Asta pentru că oile nu mănâncă decât partea superioară a plantei, iar cealaltă jumătate rămâne în pământ și se strică.

Napii se scot din pământ apucându-i de partea de la suprafață și răsucind. După aceea îi puteți depozita într-un bordei (vezi pag. 293) sau într-o pivniță adecvată. Rutabaga este mai hrănitore decât napul; după părerea mea este mai bine să plantați rutabaga decât napi. De altfel e și mai dulce și mai plăcută la gust.



Mangoldul

Mangoldul seamănă cu o sfeclă uriașă, iar recoltele de 100 de tone la hectar nu sunt deloc rare. Oamenii de știință susțin că „practic, mangoldul nu conține decât apă.” La care un bun fermier va răspunde: „Da, dar ce mai apă!” Pentru că el știe foarte bine că imediat ce îi dai unei vaci să mănânce mangold, producția ei de lapte va crește. Oamenii nu pot să îl mănânce, dar pot să facă din el un alcool destul de bun. Se cultivă în regiuni mai calde și mai secetoase decât napii, dar cu toate astea e o plantă foarte rezistentă.

Semănarea Este preferabil să arați încă din toamna precedentă, mai ales solurile grele. În primăvara următoare, lucrați pământul pentru a face un bun pat de semințe, apoi, cât mai aproape de 1 aprilie, semănați într-o proporție de 10 kg de boabe la hectar. Dacă este un an friguros și umed, probabil că nu veți putea pregăti pământul înainte de luna mai, însă nu prea are rost să semănați mangoldul după sfârșitul lunii mai; în acest caz, mai bine puneți napi în locul lui. Plantați rândurile la 60 cm distanță și răriți-le, păstrând o plantă la 25 de cm. Pliviți și prășiți, la fel ca la napi.

Recoltarea Smulgeți mangoldul toamna înainte de sosirea gerurilor mari, rupeți-i vârful, apoi adunați-l la un loc acoperindu-l cu propriile frunze și lăsați-l în grămezi mici până puteți să îl transportați și să îl depozitați. Pe vremuri, țăranii feliau mangoldul la mașină, dar noi știm astăzi că vacile îl pot tăia foarte bine cu dinții. Nu folosiți mangoldul prea devreme: niciodată înainte de Anul Nou. Este ușor toxic dacă nu e bine copt.

Sfecla furajeră Sfecla furajeră seamănă foarte bine cu mangoldul, doar că este mai mică și mult mai hrănitoare. Este bogată în proteine și excelentă pentru porci, vaci și chiar cai. Eu, personal, cred că este o cultură mai bună decât mangoldul. Semănați și răriți ca și la mangold, dar la un interval de 20 cm. Pentru a recolta, scoateți rădăcina pivotantă cu ajutorul unei mașini de recoltat sfeclă sau eliberați-o cu o furcă și smulgeți-o manual. Curățați sfecele de frunze cu un cuțit, faceți grămezi mici, acoperiți-le cu frunze pentru a le proteja de îngheț și transportați-le în locul unde le veți depozita.

Morcovii

Semănarea Ca și napii, morcovii au nevoie de un pat de semințe destul de fin și nu le place prea mult bălegar proaspăt: acesta îi face să bifurce. Morcovii nu se vor dezvolta bine într-un sol acid, așa că va trebui probabil să îl tratați cu var. Semănați cât mai rar, păstrând o distanță între rânduri de 30 cm sau de 50 cm dacă aveți de gând să îi pliviți mai mult mecanizat. Poate că așa nu va mai fi nevoie să îi răriți, dar această cultură trebuie totuși plivită manual foarte des, deoarece crește foarte încet, mult mai încet decât buruienile.

Recoltarea În regiunile cu ierni blânde, puteți să îi lăsați în pământ cât timp doriți, dar dacă vă este teamă de îngheț, smulgeți-i, degajând un pic pământul din jur cu furca, apoi trăgându-i cu mâna. Trageți răsucind partea de sus a morcovilor; niciodată să nu îi tăiați. Apoi depozitați-i în bordeie sau în nisip. Este prea laborios să cultivați morcovi pentru hrana

animalelor, dar morcovul e totuși un nutreț foarte bun, mai ales pentru porci. Puteți să vă îngrășați porcii numai cu morcovi cruși și cu câteva suplimente bogate în proteine; porcii vor fi foarte mulțumiți. Și, bineînțeles, morcovii sunt o hrană excelentă și pentru oameni: sunt foarte bogați în vitamina A.

Varza creată

Există nenumărate varietăți de varză fără căpățână și cu frunze crețe, printre care se numără și gulia. Și mai există mii de alte soiuri, unele mai ciudate decât altele, în diverse părți ale lumii.

Semănarea Semănați în rânduri aflate la distanță de 50 cm; puteți semăna mecanizat sau manual, dar semănătoarea vă va da o producție mai mare, iar o semănătoare de precizie vă permite să economisiți semințele. Semănați 2-4 kg la hectar. Cele mai multe soiuri de varză creată se seamănă începând cu luna aprilie. Răriți și prășiți între rânduri și veți avea recolte bogate. Varza creată are nevoie de mult bălegar.

Recoltarea Iarna puteți duce cirezile pe câmpul cu varză creată. Este mai bine să duceți vacile decât oile – de altfel este un furaj de iarnă excelent pentru vacile de lapte. Lăsați vacile pe o porțiune de teren înconjurată de gard electric. Puteți de asemenea să tăiați verzele cu o seceră și să le aduceți în ieslea vacilor. După ce ați recoltat verzele sau ați lăsat animalele să le mănânce, aduceți porcii pe acea suprafață de teren; le place foarte mult să dezgroape rădăcinile. Dacă nu, atunci arați.

Rapița

Rapița seamănă un pic cu rutabaga, dar nu are formă de bec. Este un furaj bun pentru oi și pentru vacile de lapte. Se seamănă (în general manual, nu cu semănătoarea) în luna aprilie, pentru a fi păscută în august; la fel de bine poate fi o cultură rapidă, semănată după o recoltă timpurie de cereale; în acest caz, o veți folosi pe timpul iernii, dar nu va fi o recoltă bogată. Rapița este prea iute pentru papilele omului, astfel că nu poate fi mâncată ca legumă; dar dacă puneți puțin într-o tocăniță, îi va da o aromă foarte plăcută.

Varza de căpățână

Seamănă mult cu varza obișnuită. Plantați-o ca pe varza creată sau, dacă aveți multă mână de lucru disponibilă, puteți mai întâi să o creșteți în răsadniță, apoi, vara, să o transplantați afară. Avantajul acestei metode este că puteți să o puneți după mazăre, fasole sau cartofi noi și că veți avea astfel două recolte într-un an pe aceeași suprafață de teren: deloc de neglijat pentru un mic proprietar. Este destul de ușor să obțineți recolte mari, dar nu uitați că varza are nevoie de pământ bun și de mult bălegar.

Puteți depozita varza în bordeie. Toate cruciferele de care am vorbit pot fi atacate de hernia rădăcinilor, astfel că nu trebuie cultivate des în același loc. Varza de căpățână constituie de asemenea o hrană foarte bună pentru oameni și se poate mura (vezi pag. 299).

Muștarul

Există două soiuri: Brassica alba și Brassica juncea, muștarul alb și cel negru. Muștarul poate fi plantat împreună cu rapița pentru a fi apoi păscut de oi; poate fi plantat singur în același scop; poate fi cultivat ca îngrășământ verde și îngropat în beneficiul pământului; sau poate fi recoltat pentru boabele lui, pe care puteți să le măcinați și să le amestecați cu un pic de făină de grâu și cu apă în proporțiile dorite, pentru a obține acel muștar care merge atât de bine cu cârnații.

Dar nu uitați că muștarul face parte din familia verzei și deci nu este indicat să fie pus dacă vreți să scăpați de hernia rădăcinilor. Din acest motiv eu nu cultiv niciodată muștar ca îngrășământ verde. În plus, nu este prea rezistent la ger.

Culturi de curățare

Trebuie să înțelegem că toate aceste culturi – în afară de rapiță și de muștar atunci când sunt semănate prin împrăștiere manuală și nu în rânduri – sunt culturi de curățare și au prin urmare o valoare importantă în agricultură. Dacă le plantați în rânduri, puteți să le prăsiți mecanic sau manual, ceea ce vă permite să scăpați de buruieni. Și atunci, chiar dacă vă gândiți că aceste culturi cer multă muncă, amintiți-vă că este o muncă de pe urma căreia vor profita toate celelalte culturi; iar eu vă sfătuiesc să plantați o astfel de cultură în fiecare dintre rotațiile cvadriennale.

Cartofii

Acolo unde cartofii cresc bine, ei pot constitui, alături de grâu, un aliment de bază din meniul dvs. și, atâta timp cât îi veți avea, nu veți muri niciodată de foame. Cartoful este principala dvs. sursă de vitamina C; dar, cum cea mai mare parte a vitaminelor se află în coajă, nu îi curățați. De altfel, puteți să îi faceți și piure fără să îi curățați.

Cartofii de sămânță Din motive practice, atâta timp cât nu ne propunem să producem un soi nou de cartof din semințe, cartofii se cultivă mereu pornind de la alți cartofi. Mai exact, se plantează pur și simplu niște cartofi. Asta se numește reproducere vegetativă, iar toți cartofii de același soi din lume sunt de fapt una și aceeași plantă. Nu sunt doar similari: sunt același lucru.

Iată de ce puteți să vă păstrați propriile „semințe” de la un an la altul. Dar atenție, pentru că există totuși o capcană: cartoful este originar din Anzi, iar dacă este cultivat la nivelul mării într-un climat temperat, este atacat de diverse boli virale provocate de insecte. Iar dacă, an după an, vă plantați propriile „semințe” (cartofi de sămânță), veți observa rapid o dezvoltare a infecțiilor, iar cartofii își vor pierde din vigoare. Prin urmare trebuie să cumpărați cartofi de sămânță de la persoane care îi cultivă la altitudine, sau pe o insulă măturată de vânturi, sau în alte locuri, unde nu pot trăi afidele care transmit aceste boli.

În Europa, o altitudine de 250 m este suficientă pentru a cultiva cartofi de sămânță; în India, aceștia provin aproape toți din Himachal Pradesh, de la peste 1830 m. Cartofii de sămânță costă foarte mult și toți cei care au pământ la peste 250 m altitudine ar fi bine să folosească un pic din el pentru a crește cartofi de sămânță. Oricum, noi toți am face bine dacă am păstra în fiecare an cei mai mici cartofi pentru a-i folosi încă o dată sau de două ori pe post de cartofi de sămânță. Dar o dată la trei ani, e probabil mult mai rentabil să cumpărați cartofii de sămânță decât să riscați extinderea epidemiilor.

Cartofii noi Cartofii care cresc foarte devreme sunt consumați imediat, nu sunt depozitați; ei se numesc „cartofi noi”. Înainte de a îi planta, trebuie mai întâi să îi punem la încolțit. Depozitați-i în cutii puțin adânci, în penumbră (dar în niciun caz în întuneric total, pentru că asta duce la muguri bolnavi), la o temperatură între 4 și 10°C. O seră rece este în general foarte bună. Este bine să le dați un pic de lumină artificială pentru a le prelungi „zilele” până la 16 ore din 24. Mugurii vor rămâne astfel verzi și puternici și nu se vor mai rupe atât de ușor când îi veți planta.

Plantarea Atenție să nu îi plantați prea devreme, pentru că nu sunt prea rezistenți la ger și, dacă ies din pământ înainte de ultimele geruri, vor degera. Într-o grădină mică, puteți să îi protejați acoperindu-i cu paie, gunoi de grajd, compost sau clopote de sticlă. Dacă îngheață într-o noapte, înlăturați gheața stropindu-i cu apă rece. Adesea e suficient pentru a îi salva.

Plantați cartofii noi săpând șanțuri la distanță de 60 cm și adânci de 25 cm; puneți în ele gunoi de grajd, compost sau îngrășământ verde. Puneți cartofii de sămânță deasupra, la 30 cm distanță, apoi acoperiți-i cu pământ.

Adevărul e că veți obține cartofii cei mai noi posibil punând pur și simplu cartofii de sămânță pe sol și acoperindu-i cu câte o moviliță de pământ (o înălțime de 10-15 cm este ideală). Dar nu puteți face asta și cu recolta principală de cartofi, pentru că acești cartofi de sămânță cresc atât de repede și atât de mulți încât ies din pământ și înverzesc. Cartofii de sămânță se înverzesc dacă sunt expuși la lumină mai mult de o zi sau două; în acest caz ei devin toxici: în niciun caz nu trebuie mâncați și nici dați animalelor. Fructul și frunzele plantei de cartof sunt otrăvitoare, deoarece conțin mult acid prusic.

În general cartofii se plantează îngropându-i pur și simplu într-un strat de gunoi de grajd. Dar, din ce în ce mai des, oamenii îngroapă bălegarul încă din toamna precedentă. 40 de tone de bălegar la hectar nici nu este mult. Și nu uitați: cartofilor le place mult potasa. Cei care nu fac agricultură organică folosesc potasă „artificială”, iar ceilalți compost, alge marine sau un strat gros de frunze de tătăneasă. Puneți cartofii de sămânță pe frunze și, când

acestea putrezesc, cartofii vor asimila potasa din ele.

Recoltarea Nu veți obține decât o modestă cantitate de 10 tone de cartofi noi la hectar, cantitate care va crește cu cât îi veți lăsa mai mult timp în pământ; dacă însă doriți să îi vindeți, cu cât îi scoateți mai devreme, cu atât mai bine. Puteți să îi scoateți cu furca, cu plugul sau cu o mașină de recoltat cartofi.

Cultura principală de cartofi

Planta de cartof are un sezon de creștere limitat, iar atunci când acesta ia sfârșit, se oprește și creșterea. Prin urmare este preferabil să lăsați cartofii să crească în perioada cea mai favorabilă a anului, adică vara. Nu se recomandă să îi plantați prea devreme. Dacă îi plantați în aprilie, e bine. În Anglia în mod tradițional se plantează în preajma Paștelui.

Plantarea Dacă folosiți cartofi de sămânță cumpărați, veți economisi un pic la cantitate: puteți pune cam o tonă la hectar. Dacă sunt cartofii dvs. de sămânță, atunci puneți o tonă și jumătate. Plantați cartofii la 35-40 cm, cu 70 cm distanță între rânduri, presupunând că un cartof de sămânță cântărește 70 g. Dacă sunt mai mici, plantați-i mai apropiați; dacă sunt mai mari, mai depărtați. Oricum, veți obține aceeași producție. Dacă plantați manual, puteți să o faceți cu destulă precizie. Un cartof de sămânță perfect ar trebui să aibă un diametru de 5 cm. Tot ce are un diametru mai mic de 4 cm trebuie dat porcilor.

Dacă aveți un plug de mușuroit, cu tracțiune mecanică sau animală, mușuroiți pământul. Puneți gunoi de grajd sau compost între mușuroaie, deși ar fi și mai bine dacă ați împrăștiat deja îngrășământul din toamna precedentă. Puneți manual cartofii de sămânță în brazde; dacă nu aveți plug de mușuroit sau dacă nu sunteți prea priceput – și într-adevăr trebuie multă pricepere – nu disperați. Grăpați sau pur și simplu treceți cu tăvălugul. Astfel vor fi îngropați cartofii. După două săptămâni mușuroiți din nou, dar de data aceasta în locul unde se găseau mușuroaiele înainte să grăpați. Cu alte cuvinte veți transforma fostele mușuroaie în brazde, iar fostele brazde în mușuroaie.

Dacă nu aveți plug de mușuroit, folosiți un plug obișnuit. Faceți o brazdă, trasați o alta alături de ea și puneți cartofii de sămânță. Trageți o altă brazdă care îi va acoperi cu pământ; apoi faceți încă una și puneți alți cartofi. Cu alte cuvinte, semănați o dată la două brazde. Și nu vă faceți prea mari griji dacă brazdele însămânțate nu sunt la exact 70 cm una de alta. Cartofii nu știu aritmetică.

Întreținerea culturii Treceți încă o dată sau de două ori cu plugul de mușuroit atunci când apar buruienile. Astfel, nu numai că veți smulge buruienile, dar veți îngropa și mai bine cartofii semănați, dându-le mai mult pământ ca să se dezvolte și evitând expunerea lor la aer, care duce la înverzire. Dacă nu aveți plug de mușuroit, dar sunteți priceput, puteți să încercați cu un plug monobrazdar.

Pentru a smulge buruienile de pe rânduri, prășiți manual cel puțin o dată; dar făcând această operațiune, veți distruge mușuroaiele, deci va trebui să le refaceți. Până la zece de

zile de la plantare este bine să grăpați; dar după aceea, fiți foarte atent, deoarece riscați să rupeți mugurii fragili ai cartofilor înșămânțați. Totul trebuie făcut cu grijă. Scopul dvs. este să înlăturați buruienile și să protejați cartofii. Din momentul în care cartofii au ieșit din pământ, se vor apăra ei singuri de buruieni și veți putea să vă odihniți. Dar nu prea mult, pentru că vă veți teme de mană.

Mana Mana este boala care, amplificată de gestionarea defectuoasă a agriculturii, a ucis 2 milioane de irlandezi în 1846; oricât de organice ar fi culturile dvs., dacă este un an cu mană, veți avea și dvs. mană. În acest caz nu disperați: veți obține totuși o recoltă. Tulpina ciupercii care i-a ucis pe irlandezi, distrugându-le singura sursă de hrană, este astăzi dispărută. Totuși recolta dvs. nu va fi la fel de bogată ca de obicei.

Vă veți da seama că aveți mană dacă descoperiți pete de culoare verde închis și îmbibate de apă în vârful sau pe marginile frunzelor. În acest caz, stropiți-le imediat: chiar dacă nu este posibil să vindecați culturile de mană, veți evita măcar infectarea plantelor încă sănătoase. Aceste pete vor deveni în curând maro închis și se vor mări; apoi va apărea un mucegai alb. Iar dacă nu faceți nimic, în două săptămâni tot câmpul va fi atins de mană, iar frunzele pur și simplu vor muri. Însă cu cât veți face mușuroaiele mai mari, cu atât mai puțini cartofi vor fi atinși, pentru că mana nu coboară la cartofi prin plantă, ci se infiltrează în pământ odată cu ploaia.

La fermele industriale, mana se tratează cu 65 l de acid sulfuric amestecați cu 400 l de apă, sau cu vreun produs chimic mai nou. Acest tratament are ca efect arderea părții superioare a plantei, împiedicând astfel sporii manei să se infiltreze până la cartof. În ceea ce mă privește, eu tai partea aeriană a plantei cu o seceră foarte ascuțită (extrem de ascuțită, altfel veți scoate cartoful din pământ când vreți să tăiați planta) și ard tot ce am tăiat. După ce tăiați planta, așteptați două săptămâni pentru a scoate cartofii din pământ. În acest fel cartofii nu vor fi în contact cu un sol infestat de mană.

Dar bineînțeles că dvs. nu veți avea niciodată mană, pentru că veți stropi plantele de cartof (tulpina și frunzele) cu zeamă bordeleză sau de Burgundia, sau cu unul dintre echivalentele moderne ale lor, înainte ca primii spori de mană să apară pe câmp. Nu-i așa? Pentru a face o zeamă bordeleză, într-un butoi de lemn sau într-o pubelă de plastic dizolvați 2 kg de sulfat de cupru în 175 l de apă, într-un butoi de lemn sau de plastic. Apoi amestecați ușor cu apă 1 kg de var nestins proaspăt până obțineți 25 l de „lapte de var”. Și tot încet, vărsați printr-o sită acest „lapte” în soluția de sulfat de cupru. Asigurați-vă că tot cuprul s-a precipitat bine, introducând în acest amestec o lamă de cuțit. Dacă lama iese acoperită de un strat fin de cupru, trebuie să mai adăugați var.

Zeama de Burgundia este mai puternică și mai eficace. Ea are aceeași compoziție ca și precedenta, doar că se pun 6 kg de carbonat de sodiu în locul varului. Aceste amestecuri trebuie folosite proaspete, pentru că nu se conservă mult timp. Pulverizați cu grijă cu ajutorul unui vermorel fin. Stropiți și fața și dosul frunzelor. Tot ce face această pulverizare este să împiedice mana să pătrundă în plantă. Stropiți chiar înainte ca vârfurile a două plante alăturate să se întâlnească și încă o dată după o săptămână. Un alt tratament constă în

pudrarea cu var și cupru atunci când este rouă pe plante.

Atacul manei poate să se producă în momente foarte diferite: îi trebuie căldură, umiditate și o vreme închisă; în anumite țări autoritățile oficiale din agricultură emit la radio atenționări de mană. Dacă în momentul în care cartofii sunt destul de mari începe să fie vreme urâtă și umedă, stropiți-i preventiv. Altfel, riscați să obțineți o recoltă de două ori mai slabă. Puteți să contribuiți la evitarea manei dacă nu lăsați în pământ cartofii „vagabonzi”: adică, atunci când scoateți cartofii, scoateți-i absolut pe toți, pentru că „vagabonzii” pe care îi uitați sunt tocmai cei în care se depozitează mana. Porcii vor face toată treaba în locul dvs.; le place foarte mult să scurme după cartofi și în același timp fertilizează pământul.

Recoltarea Recoltați cât mai târziu posibil, înainte de primele geruri, dar încercați să o faceți pe vreme bună. Scoateți-i din pământ prin orice mijloc, furcă, plug sau mașină de recoltat cartofii. Lăsați-i apoi o jumătate de zi sau o zi la soare, ca să se formeze coaja. Dar nu îi lăsați mai mult de o zi și jumătate, pentru că vor începe să se înverzească.

Depozitarea În bordeie (vezi pag. 293) este foarte bine. Dar și într-un hangar sau într-o pivniță întunecoasă este bine. Avantajul bordeielor este că în cazul în care cartofii sunt atinși de mană sau de orice altă boală, ea nu se va întinde așa cum s-ar întâmpla într-o clădire solidă. Luați-vă după vecini. Probabil că nu veți putea pune cartofii în bordeie dacă aveți ierni foarte friguroase: niciun bordei nu oprește gerul, iar cartofilor nu le place prea mult frigul, care îi face să putrezească. Pe de altă parte, dacă este prea cald, cartofii vor încolți. Pe cât se poate, ei preferă o temperatură puțin peste 0°C.

Napii porcești

Cum numai câteva tufe sunt suficiente ca să obțineți mai mulți tuberculi decât puteți mânca, napii porcești nu se prea cultivă la câmp, poate numai de câțiva înțelepți care o fac pentru a lăsa porcii să dezgroape tuberculii și să îi mănânce. Porcii sunt foarte talentați pentru treaba asta și, dacă găsesc napi în cantitate suficientă, se vor mulțumi cu acești tuberculi și cu puțin lapte degresat. Napi porcești pe săturate și 200 g de concentrat pe zi sunt de ajuns pentru o scroafă care nu alăptează.

Plantarea Puneți-i în brazde la 30 cm, brazdele fiind la o distanță de 90 cm. Îi puteți planta oricând de la Crăciun, dacă pământul nu este înghețat și nu este prea umed, și până în aprilie. Adevărul e că data nu este foarte importantă. Oricum, nu vor încolți înainte de sezonul cald, iar atunci vor crește ca nebunii. Vor extermina toate buruienile imaginabile, iar după trecerea porcilor, pământul va fi bine curățat și îngrășat. Dar atenție, porcii nu îi vor mânca pe toți, iar vara următoare veți avea destui „vagabonzi”. Iar dacă nu îi deranjați, din aceștia veți avea iar o recoltă la fel de importantă ca în anul precedent. Fac și eu asta uneori, dar niciodată mai mult de doi ani la rând. Napii porcești cresc practic în orice sol și nu au nevoie de niciun tratament special. Iar dacă îi puneți în pământ, vor crește singuri.

Fasolea

Fasolea se deosebește de mazăre și de alte leguminoase printr-o tulpină plată, goală la interior. În lume există sute de soiuri de fasole. Diferitele varietăți de fasole urcătoare, fasole albă, fasole verde, fasole roșie, fasole chinezească etc., sunt rareori cultivate la câmp; voi vorbi despre ele în capitolul destinat legumelor de grădină (vezi pag. 224).

Bobul

În Europa și în America de Nord, cultura care le-a asigurat animalelor timp de secole – și care ar mai trebui s-o facă și în zilele noastre – marea parte a proteinelor vegetale este bobul, sau mazăricea: *Vicia vulgaris*. Este o cultură foarte valoroasă, iar dacă e neglijată astăzi, asta se întâmplă numai pentru că din lumea a treia ne-au năpădit cantități imense de proteine foarte ieftine. Dar, atunci când populațiile din țările în curs de dezvoltare vor hotărî să folosească ele însele aceste proteine, de care au atâta nevoie din păcate, țăranii din zonele temperate vor redescoperi străvechiul bob.

Bobul produce cantități mari de grăunțe de foarte bună calitate și îmbogățește solul în două feluri: este o leguminoasă care ia azotul direct din atmosferă și este o plantă cu rădăcini pivotante care pătrund destul de adânc în pământ și trag elementele nutritive în sus; rădăcinile însele, când putrezesc, constituie un humus minunat. Este o cultură avantajoasă, benefică pentru pământ și care dă o producție excelentă de boabe cu mare conținut de proteine.

Ca și la celelalte cereale, există două soiuri de bob – de primăvară și de iarnă.

Solul Bobul nu are nevoie de azot, dar ar profita din plin de un strat bun de gunoi de grajd îngropat în brazdă imediat după recolta precedentă. În pământurile foarte fertile, crește și fără gunoi de grajd. Ca toate leguminoasele, are totuși nevoie de calciu, iar dacă pământului îi lipsește, atunci trebuie să adăugați var. Are de asemenea nevoie enormă de potasă și, într-o mai mică măsură, de fosfat. La fermele industriale se adaugă adesea 80 de unități de fosfor și 60 de unități de potasiu, dar noi ne bazăm mai mult pe o agricultură sănătoasă și pe mult gunoi de grajd.

Patul de semințe nu trebuie să fie prea fin, mai ales la bobul semănat iarna. De fapt, iarna este chiar indicat să aveți un pat de semințe mai grosier, pentru că bulgării de pământ protejează răsadurile de vânt. Într-un climat foarte friguros, nu veți putea semăna bobul iarna, pentru că nu suportă gerurile mari. Recoltele de iarnă vor fi mai mari decât cele de primăvară, veți avea mai puține probleme cu afidele – un dăunător foarte întâlnit –, dar vor fi probabil mai multe putregaiuri – infecții parazitare foarte urâte, provocate de ciuperci.

Semănarea Puteți folosi o semănătoare mecanică, dacă aveți una adaptată la boabe așa de mari, altfel puteți semăna prin împrăștiere în spatele plugului. Arați la mică adâncime (10 cm) și puneți boabele o brazdă da, una nu, permițând celei de-a doua brazde să acopere

boabele din prima. Cred că această metodă este foarte bună, cu condiția ca boaba să fie pusă destul de adânc în pământ, astfel încât să nu ajungă păsările la ea. Gaițele, spre exemplu, fac ravagii pe câmp pur și simplu smulgând plantele tinere din pământ.

Întreținerea culturii Este obligatoriu să pliviți bobul. Puteți trece cu prășitoarea, dar încercați, dacă puteți, să pliviți manual măcar o dată printre rânduri. Este o cultură care se umple ușor de buruieni.

Recoltarea Așteptați până când cad frunzele, iar punctul de prindere al păstăii de plantă se înnegrește. Tăiați și legați tulpinile cu o combină de recoltat, dacă aveți așa ceva. Dacă nu, tăiați cu o seceră și prindeți în mănunchiuri. Trebuie să vă luați sfoară, pentru că este foarte greu de legat snopii cu paie de bob. Faceți grămezi și așteptați să se usuce bine de tot (o săptămână sau două). Faceți apoi căpițe și acoperiți-le imediat cu stuf sau cu o prelată. O căpiță neacoperită nu este impermeabilă, iar dacă umiditatea se infiltrează în bob, nu îl veți mai putea folosi.

Treieratul Lăsați bobul în căpiță cel puțin patru luni înainte de a îl treiera. Mulți țărani preferă chiar să păstreze căpițele până în iarna următoare, pentru că bobul se conservă mai bine când are deja un an vechime. Treierați-l la fel ca pe grâu.

Furajarea Pentru a putea fi mâncat de animale, bobul trebuie măcinat sau strivit. Adăugați bob în fiecare zi în rația animalelor, pentru că este un element bogat în proteine. Caii, vacile, porcii, oile, păsările, toate vor profita din plin de pe urma bobului. Vacile mănâncă de asemenea și puține paie de bob. Restul este bun ca așternut de grajd și în plus face un bălegar excelent.

Soia

Soia, sau mazărea chinezească, este cultivată la scară largă la latitudini mai călduroase, în China și în Statele Unite. Așa cum s-a observat acum câțiva ani, soia nu crește prea bine în climatul englezesc și va trebui să așteptăm să se descopere o specie mai rezistentă.¹ [] În climatul în care se poate cultiva, semănați cu mult timp după ultimul îngheț, la o adâncime de 2-3 cm, cu 25 cm între semințe, în linii aflate la 90 cm distanță. La început, pliviți buruienile cu grijă, pentru că soia crește foarte încet. În funcție de climat, timpul de maturare poate să varieze între trei și cinci luni. La nevoie, puteți prelungi sezonul acoperind plantele cu sticlă sau plastic. Dacă le culegeți tinere, puteți mânca toată păstaia. Dacă nu, desfaceți păstäile și veți găsi trei sau patru boabe în interior.

¹ Între timp s-a obținut o varietate de soia – Ustie – care într-adevăr rezistă la clima englezească. - TEI

„Câteva felii de slănină calmează imediat spiritele și contribuie la crearea unei armonii domestice.”

WILLIAM COBBETT



HRANA DE ORIGINE ANIMALĂ

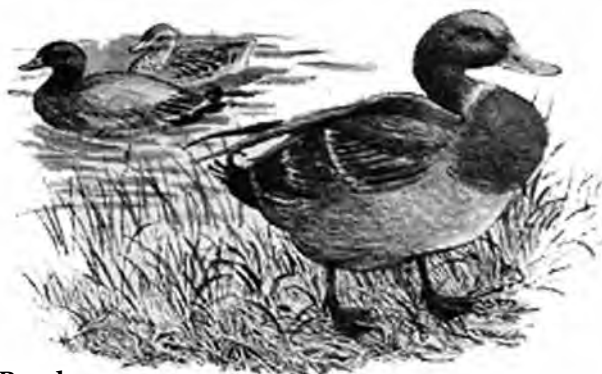
Ferma vie

La fel cum am pledat împotriva monoculturii, vă rog insistent să nu vă specializați pe o singură specie animală, ci să creșteți mai multe. Numai așa veți putea folosi la maximum resursele terenului de care dispuneți, animalele ajutându-se unele pe altele. Astfel, vaca paște iarba înaltă, apoi caii, oile și găștele rad iarba scurtă. Pe urmă, porcii mănâncă rădăcinile scurmând pământul, care rămâne astfel gata pentru însămânțarea cerealelor, cu care se vor hrăni toate animalele – dar mai ales găinile. Desigur, porcii pot fi hrăniți și cu zerul rămas după ce ați făcut brânză, iar din laptele de vacă se pot hrăni mânjii sau mieii orfani. În plus, animalele se protejează unele pe altele împotriva bolilor, deoarece microorganismele care duc la apariția bolilor la o specie mor dacă sunt absorbite de altă specie.



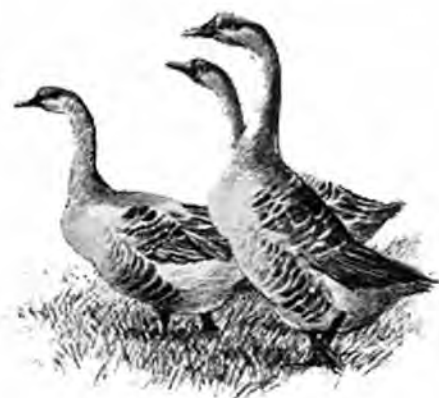
Rumegătoarele – vacile, oile și caprele – sunt cele mai potrivite pentru a transforma iarba – văzută ca o materie primă – în hrană, sub formă de carne și de lapte. Caii sper că nu vor fi exploatați pentru carne și lapte, ci pentru capacitatea lor unică de a transforma verdețea în energie. Animalele acestea își împart hrana între ele într-un mod foarte eficient, fiecare ajutându-le pe celelalte. O herghelie de cai nu se dezvoltă bine dacă este singură pe o pășune; însă îi merge foarte bine alături de alte animale. Se spune că dacă Țineți 20 de vaci pe un imaș, puteți la fel de bine să Țineți 20 de vaci și 20 de oi. Vacile pasc iarba înaltă și groasă; oile și caii curăță imașul ronțâind iarba joasă, la care nu se uită vacile. Caprele, care preferă mai degrabă tufșurile decât iarba, sunt folositoare deoarece mănâncă scoarță, frunze, mărăcini și arbuști, iar dacă doriți să defrișați o porțiune de teren, vă pot fi de mare ajutor.





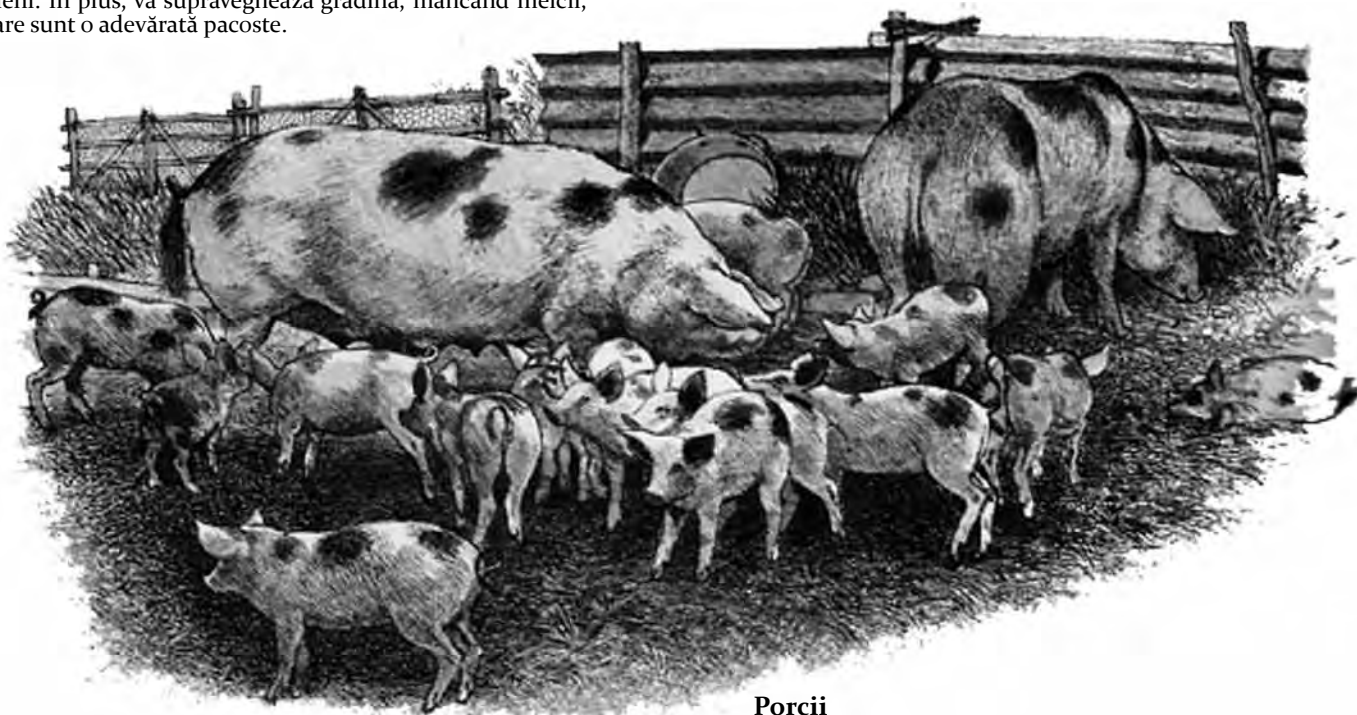
Gâștele

Gâștele concurează cu rumegătoarele pentru iarbă și, la fel ca rumegătoarele, deși într-un mod mai puțin eficient, transformă iarbă în hrană sub formă de carne. În același timp, ele îmbunătățesc și calitatea pășunii. Merită să aveți câteva gâște, deoarece cu cât diversificați mai mult speciile care pasc, cu atât este mai bine.



Rățele

Rățele se hrănesc cu tot felul de lucruri care oricum nu vă folosesc la nimic: plante de apă, broaște și alți mici amfibieni. În plus, vă supraveghează grădina, mâncând melcii, care sunt o adevărată pacoste.



Porcii

Porcul este un animal minunat și un adevărat pionier al fermei. El mănâncă orice, iar în timp ce caută hrană, scurmă pământul, curăță terenul de buruieni și înghite toate resturile din gospodărie, chiar și lăturile. William Cobbett, expert în agricultură, spunea: „Fără porci, nu se poate face agricultură și nici nu a existat vreodată în lume agricultură fără ei. Ei sunt piatra de temelie a unei ferme. Ocupă puțin spațiu, însă joacă un rol esențial; nu ies în evidență, ca turmele și hergheliile; dar fără ei, cultivarea pământului ar fi un efort zadarnic.”



Găinile

Găinile sunt cu precădere erbivore, preferând cerealele. După secerat, ele caută boabele risipite pe câmpuri, le mănâncă pe acelea care sunt prea mici pentru a fi măcinate și nu refuză nici semințele buruienilor. Se țin după porcii care scurmă pământul și mănâncă toate rămele, viermii-sârmă, larvele de țânțari și alte insecte pe care le găsesc. Îi silesc pe șobolani să plece, ciugulind boabele risipite în preajma morilor.

Vaca

Există patru tipuri de rase de vaci: rase de lapte, rase de carne, rase mixte și rase simple. Acum cincizeci de ani, în Europa și în Statele Unite existau mai multe rase mixte extraordinare, însă circumstanțele economice au dus la dispariția lor, în favoarea raselor de lapte și a celor de carne. Este un lucru trist, mai ales pentru cei care trăiesc în autarhie, însă nu numai pentru ei, deoarece carnea ar trebui să fie un produs derivat al vacilor de lapte, și nu un scop în sine.

Vaca dă naștere unui vițel în fiecare an. Trebuie să îl fete, dacă vrei să aibă lapte. Vaca de carne nu poate decât să își alăpteze vițelul până la vârsta înțărcatului. Dar o vacă bună de rasă mixtă poate făta un vițel bun de carne, îi poate da lapte suficient și îi va mai rămâne destul lapte și pentru dvs. Iar dacă vaca este de lapte, va făta câte un vițel în fiecare an, îi va da lapte destul și îi va mai rămâne mai mult decât suficient lapte pentru dvs., însă vițelul nu va fi de calitate întâi pentru carne.

Vițelii vor fi jumătate masculi, iar dintre femele veți avea nevoie doar de jumătate pentru a înlocui vacile bătrâne. În final, orice ați face, cele trei sferturi dintre vițelii pe care nu le veți putea păstra va trebui să le vindeți pentru carne sau să le tăiați chiar dvs. Altfel, șeptelul de vaci va crește într-atât încât nu va mai avea loc în fermă.

Ce rasă?

Și vacile de lapte pot fi mâncate – de altfel, asta se practică în mod curent. În Marea Britanie, carnea de vită provine în mare parte de la vacile de rasă Friză, în alte țări numite Holstein. Acestea sunt mari, osoase și dau lapte mult, dar slab, cu un procent de grăsime redus. Sunt vaci rezistente și, deși este o rasă de lapte, vițelii lor dau carne bună.

Rasa Jersey

Clasica vacă domestică. Blândă, rezistentă, dă laptele cel mai gras dintre toate; nu este însă foarte bună pentru carne.

Rasa Friză

Arhetipul vacilor de lapte. De talie mare, dă lapte mult, este rezistentă, iar cu taurul potrivit va da naștere unor vițelii buni pentru carne.





Rasa Bălțată Românească

O rasă mixtă remarcabilă, rezistentă la condiții grele de viață. Produce mult lapte, iar carnea este comparabilă cu a bovinelor pentru carne.

La polul opus se află rasele din Insulele Canalului, dintre care rasa Jersey dă cele mai bune vaci domestice. Acestea sunt mici, nu dau atâta lapte cât o Friză, însă laptele lor e cum nu se poate mai gras. Vițeeii lor nu sunt foarte buni de carne, deci practic nu pot fi vânduți; dar sunt totuși comestibili.

Dacă reușiți să dați peste o vacă de rasă veche, mixtă, trebuie neapărat să o luați: rasa Roșie Daneză, Bălțata Românească sau rasa mixtă Shorthorn¹ sunt foarte bune. Cu ele veți avea și lapte bun, și carne bună. Dar adevărul este că nu există vacă mai docilă și mai demnă de afecțiune decât micuța Jersey, pe care v-o recomand cu căldură dacă vreți o prietenă, nu doar o sursă de lapte.

Cumpărarea vacii

Cum se cumpără o vacă pentru prima oară? Este foarte greu. Dacă proprietarul unei cirezi vrea să vândă o vacă, puteți fi sigur de un lucru: e cea mai proastă vacă din cireadă. Poate că țăranul vrea să vândă una sau două vaci pentru că are prea multe și vrea să își reducă cireada; însă chiar și așa, chiar dacă are o cireadă bună, puteți fi sigur că vaca pe care o va vinde e cea mai proastă. În general, când un fermier vinde o vacă, înseamnă că e ceva în neregulă cu ea.

Există însă și câteva excepții de la această regulă paradoxală. De exemplu, țăranul care, dintr-un motiv sau altul (cum ar fi trecerea sa în lumea de dincolo), vinde totul. Toată cireada va fi atunci vândută la licitație, vacile bune alături de cele proaste. Sau, o altă excepție, o persoană (poate un „obsedat” după autarhie) care a crescut câteva juninci pentru a le vinde imediat ce au fătat, adică atunci când au foarte mult lapte. În acest caz, puteți cumpăra o

¹ În acest capitol, pentru fiecare animal domestic pe care îl descrie, autorul prezintă adesea câteva rase tipice Angliei sale natale. Ne-am permis uneori să înlocuim aceste rase cu unele mai cunoscute de către publicul român. - TEI

văcuță care a fătat pentru prima dată, va fi la fel de bună ca oricare alta, deoarece proprietarul nu o vinde din motivul obișnuit – pentru că ar fi proastă – ci pentru că a crescut-o tocmai pentru a o vinde.

În afară de examinarea atentă a junincii pe care doriți să o cumpărați, cercetați-o și pe mama acesteia. Întotdeauna se recomandă să vă studiați viitoarea soacră înainte de a îi cere fiica în căsătorie. Astfel vă puteți face o idee despre cum va evolua iubita dvs. când va îmbătrâni. Același principiu se aplică și la juninci.

Există un dezavantaj la cumpărarea de juninci, mai ales dacă nu vă pricepeți la vaci. Amândoi veți fi începători. Ea va fi speriată și năvălășă și vă va lovi probabil cu copita. Dvs. veți fi la fel de zăpăcit. Mameloanele ei vor fi foarte mici și este posibil să nu vă înțelegeți bine.

Dacă sunteți începător, este poate mai bine să vă găsiți o mândrețe de vacă bătrână, cu mameloanele cât sticlele de șampanie, ochii blânzi și firea docilă. Și ce dacă nu e campioana mondială a vacilor de lapte? Ce contează că nu are decât trei „sferturi” bune? (Prin fiecare mamelon curge laptele dintr-un sfert de uger.) Atâta timp cât proprietarul este cinstit, dacă vă spune că vaca e sănătoasă și că nu lovește, înseamnă că este potrivită pentru dvs.

Iată acum câteva aspecte de care să țineți seama când cumpărați o vacă:

1 Palpați ugerul cu grijă, iar dacă simțiți o umflătură tare, nu cumpărați vaca, fiindcă înseamnă că are cu siguranță – sau a avut, și riscă să mai aibă – mastită. Este o boală foarte întâlnită. Unul sau mai multe mameloane au o obstrucție, iar laptele este inutilizabil. Dar dacă vaca este foarte ieftină doar pentru că un sfert de uger e nefuncțional, e altceva. Important e să fiți informat.

2 Asigurați-vă că vaca a fost vaccinată împotriva tuberculozei și că testul de bruceloză a ieșit negativ. În multe țări, aceste două examinări medicale sunt obligatorii și este ilegală vânzarea laptelui provenit de la vaci care suferă de aceste boli. În orice caz, chiar și dacă nu e ilegală, este o nesocotință.

3 Dacă vaca are lapte în uger, încercați să o mulgeți. Testați cu grijă fiecare mamelon. Asigurați-vă că nu dă cu copita când o mulgeți sau când o atingeți, chiar dacă se înțelege de la sine că va fi mai nervoasă decât de obicei, pentru că sunteți străin și pentru că poate a fost transportată fără să vrea într-o piață necunoscută sau la un bâlci. Verificați dacă are lapte în fiecare sfert. Dacă o cumpărați din grajdul ei, cereți-i proprietarului să vă lase să o mulgeți complet. Astfel îl veți scuti de o muncă și veți ști și cât lapte dă vaca.

4 Examinați-i dinții ca să vedeți ce vârstă are.

5 Aveți grijă să fie suficient de calmă și de blândă cât să vă lase să o luați de gât și să o scărpinați după urechi.

6 Asigurați-vă că nu îi lipsește „aura de sănătate”, care e greu de definit, și totuși există.

7 Dacă sunteți cu adevărat începător, rugați un vecin amabil și priceput să vă însoțească

și să vă dea sfaturi. Dacă chiar are experiență cu vacile, faceți cum vă spune el.

Gata, ați cumpărat vaca, aduceți-o acasă și instalați-o confortabil. Răsfățați-o un pic. Legați-o în grajd, dați-i fân de bună calitate, puțin orz, ovăz, sau biscuiți pentru vaci; lăsați-o un timp să se liniștească. Seara mulgeți-o.

Alimentație

Agronomii stabilesc alimentația vacilor pornind de la premisa că o vacă are nevoie de o anumită cantitate de hrană drept „rație de întreținere” și de o altă cantitate de hrană drept „rație de producție”. Cu alte cuvinte, calculăm câtă hrană îi trebuie unei vaci pentru a rămâne sănătoasă dacă nu dă lapte, apoi adăugăm o cantitate proporțională cu laptele pe care îl dă.

Rația de întreținere

În timpul iernii, o vacă mare are nevoie de vreo 10 kg de fân de bună calitate. O vacă mai mică, de exemplu de rasa Jersey, se va mulțumi cu 5-6 kg. Dacă nu îi mai dați altceva în afară de fân, de-a lungul iernii veți avea nevoie de 1700 kg pentru o vacă mare Friză, sau de 1200 kg pentru o vacuță Jersey. Dacă vreți să o hrăniți și cu altceva, iată echivalențele:

O tonă de fân de calitate medie este echivalentă cu:

750 kg de fân de bună calitate

4 t de varză creță sau alte legume

5 t de mangold

3 t de sfeclă furajeră

Rația de producție Pentru a da suplimentul necesar rației de întreținere, cantitatea de fân pentru iarnă se ridică la 2300 kg pentru o Friză și 1700 kg pentru o vacă Jersey. Astfel, rația zilnică urcă la echivalentul a 13 kg de fân pentru o Friză și 9 kg pentru o Jersey.

Pe de altă parte, este suficient dacă îi dați 1,8 kg de furaj concentrat pentru fiecare 5 l de lapte produși – fără a ține cont de primii 5 l. Furajul concentrat poate fi făcut din:

2 părți orz (decorticat)

1 parte ovăz (decorticat)

1 parte fasole furajeră (concasată sau pisată)

Dacă este nevoie, la fiecare tonă de concentrat puteți adăuga:

10 kg de calcar

10 kg de făină de oase

10 kg de sare

Dacă sunt hrănite cu fân și ținute în mod natural pe pășuni exploatate organic, riscul ca vacile să sufere de deficiențe minerale este redus; însă dacă se întâmplă să sufere de tetanie de iarbă, hipomagnezie mie sau orice altă boală despre care veterinarul spune că e provocată de deficiențe minerale, trebuie să adăugați elementele lipsă în alimentația vacilor sau pe pășune. Făina de alge marine este o sursă excelentă de minerale. Puteți foarte ușor să presărați din când în când puține alge pe pășune și să lăsați vacile să le mănânce sau să le lingă. Astfel nu vor suferi de lipsă de minerale.

În concluzie, într-o iarnă obișnuită, dacă hrăniți zilnic vaca cu 14 kg de varză creată sau alte legume și 5-6 kg de fân pentru „întreținere”, plus 1,8 kg din concentratul indicat mai sus pentru fiecare 5 l de lapte produși – peste primii 5 l – totul va fi în regulă. Dar este important să folosiți nutrețul pe care îl aveți la îndemână. Folosiți-vă intuiția și urmăriți găleata de lapte: dacă producția scade, dați-i vacii mai multă mâncare și totul va fi bine.

Alimentația pe timpul verii

Vara, dacă aveți multă iarbă de bună calitate, iarba singură ar trebui să fie de ajuns pentru întreținere plus 20 litri de lapte pe zi. Dacă vaca produce mai mult, trebuie să primească 1,8 kg de furaj concentrat pentru fiecare 5 l de lapte produși peste primii 20 litri; dar sper că nu doriți o asemenea vacă. Nu veți avea ce face cu atâta lapte, plus că marile producătoare de lapte au adesea nevoie de veterinar; trebuie îngrijite ca niște invalide. Trebuie ținut cont și de faptul că valoarea nutritivă a ierbii variază enorm, iar dacă observați că producția de lapte scade brusc, adăugați puțin concentrat (fie și numai 500 g sau 1 kg) și vedeți ce se întâmplă.

Alimentația animalelor domestice trebuie supravegheată constant și cu discernământ. Observați-vă animalele: învățați ce înseamnă „aura de sănătate”. Studiați-le forma. Se îngrașă, slăbesc? Controlați-le producția de lapte, vedeți dacă par înfometate. Nu toată lumea are talent înăscut în domeniu, însă ochiul se poate forma.

Mulsul

Mulgeți vaca de două ori pe zi; ideal ar fi la un interval de douăsprezece ore. Spălați ugerul și mameloanele cu apă caldă. Spălați-vă bine și pe mâini. Apoi ștergeți totul cu o cârpă. Cu cât masați mai mult ugerul când îl spălați, cu atât mai bine. Curățați și partea din spate a vacii, ca nu cumva să cadă mizerie sau baligă în găleată. Dați-i vacii ceva bun de mâncare. Apoi așezați-vă pe un taburet lângă ea și luați în mâini cele două mameloane din față. Sau, dacă nu vă pricepeți deloc, luați un singur mamelon într-o mână. Presați mamelonul între degetul mare și arătător, cât mai sus, astfel încât laptele din mamelon să nu urce înapoi în uger. Intuiția vă va spune cât de tare trebuie să apăsați. Apoi, în timp ce strângeți mamelonul între degetul mare și arătător, apăsați-l succesiv cu celelalte trei degete, de sus în jos, ca să curgă laptele. Dați drumul mamelonului, apoi repetați operațiunea. Pare

ușor, dar în realitate nu este.

Pentru a găsi ritmul potrivit, vă puteți antrena cu o tetină de cauciuc. Vă trebuie o săptămână ca să învățați să mulgeți. Este mai bine să încercați cu o vacă bătrână, care e obișnuită cu mulsul și nu se va supăra dacă sunteți neîndemânatic.

Staulul

Grajdul modern este o clădire cu podea de ciment amenajată în așa fel încât vaca să poată fi legată de un stâlp vertical. Acesta este prevăzut cu o verigă culisantă, pentru ca vaca să se poată culca dacă vrea. Nevoile și le va face în rigola amenajată, pe care trebuie să o curățați în fiecare zi.

Însă după părerea mea, în felul acesta sacrificăm prea multe în fața zeului „igienă”. Dacă țineți vaca temporar sau permanent într-un grajd și dacă îi aduceți în fiecare zi o cantitate suficientă de paie proaspete, de ferigă sau alt așternut de plante, excrementele se vor aduna și veți obține un bălegar excelent. Desigur, inspectorul sanitar local vă va excomunica dacă mulgeți vaca în asemenea condiții și fără îndoială că în țările așa-zis civilizate nu veți avea voie să vindeți laptele sau vreun alt produs lactat; dar de fapt, dacă respectați celelalte reguli de igienă, laptele obținut de la o vacă într-un asemenea așternut va fi la fel de curat ca orice alt lapte. Opt ani de zile am muls vacile în felul acesta, scoțând bălegarul o dată pe an și ținând vacile înăuntru noaptea pe timp de iarnă. Iar laptele, untul și brânza obținute erau perfecte.

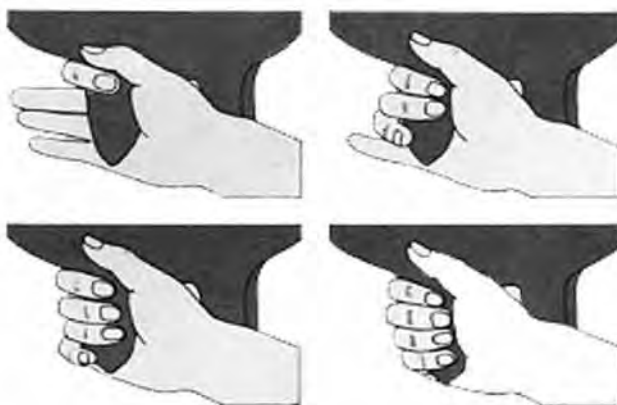
O variantă mai bună constă în a avea un staul rezervat special mulsului și altul în care vacile să doarmă, să mănânce și să se odihnească. Acesta din urmă poate fi curățat des, sau puteți să puneți paie noi în fiecare zi și să lăsați baliga câteva luni. Acest staul va fi mai cald și mai confortabil decât cel pentru muls și nu va fi nevoie să legați vaca. Iar dacă aveți și un siloz pentru ansilaj (vezi pagina 113), latura deschisă a silozului poate constitui un perete al staulului; în acest fel, vaca se va hrăni singură.

În ce privește timpul cât trebuie să stea vacile în grajd, ale noastre nu intră în grajd



Mulsul vacii

Așezați-vă la dreapta vacii; țineți găleata înclinată între picioare și apucați cu mâinile cele două mameloane din față. Strângeți partea de sus a mamelonului între degetul mare și arătător, pentru ca laptele să nu urce înapoi în uger, apoi, pentru a îl face să curgă, strângeți progresiv de sus în jos cu celelalte degete.



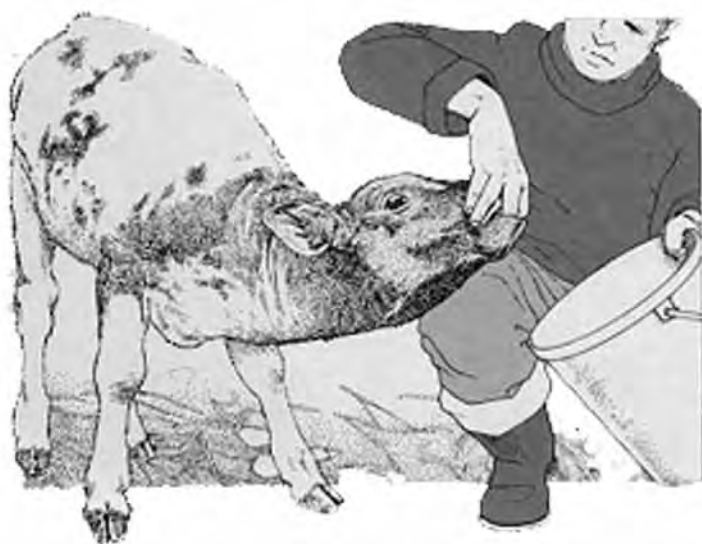
decât pentru muls și ca să își termine fânul. Atât iarna cât și vara, zi și noapte stau afară pe dealuri. Vin la grajd doar câte o oră dimineața și seara, la muls și la mâncare. Oricum, vara nici nu vor să intre în grajd. Preferă să stea afară și să pască iarbă. De altfel, vara noi nici nu le hrănim – le dăm cel mult 500 g sau 1 kg de orz decorticat, ca să fie mulțumite. Dacă e iarbă suficientă, le ajunge. Nu ținem neapărat să avem producție mare de lapte, iar cine trăiește în autarhie ar trebui să ne urmeze exemplul.

Iarna, vacile vin de la păscut ceva mai înfometate, pentru că iarbă are o valoare nutritivă scăzută. Când e urât afară, prefer să le las toată noaptea în staul, iar dacă vremea e de-a dreptul execrabilă, nu le las să iasă deloc câteva zile. Dar pentru asta îmi trebuie desigur enorm de multe paie. În climatele foarte reci, vacile trebuie să rămână înăuntru toată iarna. Urmați exemplul vecinilor. Dar dacă vă țineți vacile înăuntru o jumătate de iarnă, nu le scoateți apoi brusc afară. Chiar și când vine primăvara, scoateți-le cu prudență. Așteptați să fie vremea bună și scoateți-le mai întâi pentru o scurtă perioadă. Prea multă iarbă le va obosi stomacul, care nu mai e obișnuit, iar o expunere bruscă la intemperii le poate provoca răceli. Însă dacă vedeți că unii dintre vecini își țin vacile afară toată iarna, puteți și dvs. să faceți asta; e mult mai simplu.

Împerecherea

O vacă mai micuță se poate împerechea încă de la vârsta de un an și trei luni, iar una mare de la un an și opt luni. Vaca nu va accepta taurul sau înseminarea artificială decât dacă este în perioada de rut. Aceasta se produce la intervale de 21 de zile la juninci și la vaci negestante și durează de fiecare dată 18 ore. Trebuie deci să fiți atenți și să știți când intră vaca în călduri, ca să o duceți la taur sau la înseminare chiar în ziua respectivă, sau cel târziu a doua zi.

Semnele care arată că vaca este în călduri: încalecă alte vaci, sau ele o încalecă pe ea; stă nemișcată, muge și privește gales; vulva i se umflă ușor; vă lasă să vă sprijiniți din toată puterea de spatele ei și pare să îi placă. După fătare, este de preferat să lăsați să treacă un



Cum să învățați vițelul să bea

Dacă încercați să mulgeți vaca la concurență cu vițelul, o să câștige vițelul. De aceea mulți preferă să mulgă vaca singuri și să îi dea vițelului să bea dintr-o găleată. Ca să învățați vițelul să bea, puneți-i două degete în gură. Lăsați-l câteva clipe să sugă, apoi coborâți încet mâna și boticul lui în găleata cu lapte. Poate se va îneca, dar poate îi va plăcea și va începe să bea cu poftă. Dacă bea, scoateți ușor degetele după câteva clipe și lăsați-l să bea lapte. Operațiunea necesită foarte multă răbdare.



Grajdul

Grajdul modern conține o iese de ciment în fața vacii, un spațiu de beton unde să poată sta vaca în picioare sau culcată, iar, în spatele ei, o rigolă pentru excremente. În rigolă trebuie să existe undeva o gură de scurgere pentru evacuarea lichidului. Iar în cazul în care vaca rupe frânghia cu care este legată, toate rezervele de nutreț trebuie bine închise.



ciclu, ca vaca să își revină, dar nu ratați al doilea ciclu.

Dacă alături de vaci aveți și un taur în libertate, e simplu. El știe ce trebuie să facă și când să o facă. Dacă nu aveți taur, atunci trebuie doar să fiți foarte atent. Apoi, la momentul potrivit, duceți vaca la taurul vecinului, sau aduceți taurul la ea, sau – dacă există așa ceva în țara dvs. – sunați la serviciile de inseminare artificială.

Fătarea

Lăsați vaca singură în aer liber, iar într-o dimineață o veți găsi lingând un vițeluș care tocmai s-a născut destul de ușor pe cale naturală. Vacile ținute în aer liber se întâmplă foarte rar să aibă probleme la fătare. Stați cu ochii pe mamă și pui în primele câteva ore, până vă asigurați că vițelul se ține pe picioare și sugă. Dacă după o oră tot nu sugă, e grav. Țineți-l în picioare și puneți-l să sugă; dacă e nevoie, legați vaca.

Vacile pot foarte bine să fete și iarna, la munte, într-un climat foarte aspru, și să își crească vițelul pe zăpadă fără probleme. Dacă vițelul stă afară cu mama lui, dacă ea are suficientă mâncare și dacă vremea nu este totuși excesiv de rea, totul va merge ca pe roate. Dar dacă aduceți vaca înăuntru – și va trebui să o aduceți dacă vreți să o mulgeți – tulburați procesul natural și va trebui să țineți vițelul la căldură și la adăpost de curenții de aer. Vițelul trebuie neapărat să sugă de la vacă în primele trei zile de viață, deoarece primul lapte conține colostru, un amestec de produse chimice, microorganisme și anticorpi esențiali pentru sănătatea, ba chiar pentru supraviețuirea vițelului.

Pe urmă puteți separa vițelul de mamă, ducându-l suficient de departe cât să nu îl mai audă, sau măcar într-o altă clădire. Sau îl puteți lăsa lângă mamă, de exemplu legat lângă capul ei, ca să îl vadă când o mulgeți. Ca să aveți lapte, cel mai simplu e să îndepărtați vițelul cât mai repede și să mulgeți vaca singur; aceasta va mugi o noapte întreagă după vițel, dar în final se va împăca cu situația. Nu este o ființă umană, are memorie scurtă și vă va accepta foarte repede ca substitut pentru vițel. De multe ori mi s-a întâmplat să termin mulsul cu cămașa leorcă, pentru că o vacă bătrână mă lingea întruna!

Dar între timp cu ce hrăniți vițelul? Dacă aveți lapte suficient, pregătiți-i lapte de la mama lui într-o proporție de 10% față de greutate (adică dacă vițelul cântărește 25 kg, îi veți da 2,5 l de lapte) amestecat cu apă caldă (o parte de apă la 3 părți de lapte). Dați-i asta de două ori pe zi într-o găleată (vezi ilustrația de mai sus), la temperatura corpului uman.

După o săptămână-două, lăsați la îndemâna vițelului niște fân de foarte bună calitate, ca să ronțăie dacă vrea. Iar după o lună încercați să îi dați „biscuiți”, orz decorticat sau alte furaje concentrate, și aveți grijă să aibă mereu apă proaspătă la îndemână. După patru luni întărcați-l complet și dați-i 2 kg de fân și 1,5 kg de concentrat, sau lăsați-l la păscut. La șase luni, ar trebui să primească 2,7 kg de fân și 1,5 kg de concentrat, dacă nu cumva are la dispoziție o pășune foarte bună.

Bronșita verminoasă este o boală care face ravagii, dar dacă vițelul a crescut în aer liber

alături de mama lui, va fi imunizat natural. Un vițel crescut în interior va trebui însă vaccinat înainte de a fi scos afară; îl puteți vaccina singur cu un ser special, cumpărat de la veterinar. Hrăniți-l apoi cu fân, concentrate și iarbă, până când se imunizează singur împotriva acestei boli. Nu lăsați niciodată un vițel orfan singur afară pe timp de iarnă.

Există și alte modalități de a crește un vițel și de a avea și lapte suficient pentru familie. Dacă aveți noroc, veți mai găsi o vacă ce tocmai a

fătat un vițel și o veți face să creadă că a avut gemeni. În acest caz, veți putea lăsa pe aceeași pășune vaca și cei doi viței. Este desigur o soluție ideală, deoarece nu veți mai avea nicio grijă cu vițelul dvs., iar acesta se va dezvolta foarte bine. Din păcate însă, asemenea vaci sunt rare. O altă soluție ar fi să găsiți o vacă pe post de doică, pe care să o legați de două ori pe zi și să o obligați să îi dea să sugă atât vițelului ei, cât și vițelului dvs. Multe vaci acceptă cu ușurință, dar altele se zbat ca niște diavolițe. Iar dacă vaca nu este de acord, trebuie să o legați de picioare, ca să nu lovească vițelul. Pentru a face un vițel să sugă, puneți-i două degete în gură și trageți-l încet înspre mamelon. Nu încercați să îl împingeți, e în zadar.

O altă variantă prin care veți avea lapte pentru dvs. și veți face și vițelul fericit e să mulgeți vaca puțin și să lăsați vițelul să sugă restul. Sau puteți să lăsați vițelul lângă mama lui în timpul zilei, să îi despărțiți noaptea și să mulgeți vaca dimineața. Există multe astfel de variațiuni pe aceeași temă.

Toată povestea creșterii vacilor poate părea foarte complicată pentru un începător. Ei bine, chiar este complicată, iar cea mai bună soluție este să vă împrieteniți cu oameni care se pricep și să le cereți sfatul. În ce privește bolile, sunt multe și variate, iar dacă vi se îmbolnăvește vaca, trebuie să chemați veterinarul. Însă vacile care nu produc exagerat de mult lapte și care sunt ținute într-un mediu natural (cu mâncare nici prea multă, dar nici prea puțină, și lăsate afară cât de mult permite vremea) nu se vor îmbolnăvi decât foarte rar.

Producerea untului și a smântânii

Brânzăria, adică încăperea unde se procesează laptele, este separată de locul unde se mulge vaca. Majoritatea micilor fermieri nu au la dispoziție decât propria bucătărie. Noi am făcut timp de douăzeci de ani unt, brânză, iaurturi etc. în bucătăria noastră cu destul succes. Însă prelucrarea laptelui în bucătărie este grea și face multă mizerie, astfel că o cameră special amenajată e foarte practică.

Dentiția vacii îi arată vârsta

O vacă adultă are 32 de dinți, dintre care 8 incisivi. Aceștia opt sunt dispuși pe maxilarul inferior și apasă pe un strat dur al palatului, numit lamă cornoasă. La o lună de la naștere, vițelul va avea opt incisivi provizorii, ce vor fi înlocuiți treptat până la vârsta de 5 ani. Se poate deci afla vârsta unei vaci în funcție de câți incisivi provizorii și permanenți are. Pentru vacile de peste 5 ani, vârsta se poate estima după uzura dinților (la 12 ani nu le mai rămân decât niște cioturi) și după rugozitatea coarnelor. Aveți însă grijă, deoarece unii vânzători de bovine le șlefuesc coarnele cu glaspapir pentru a le face să pară mai tinere.



Brânzăria trebuie să fie cât mai răcoroasă și bine aerisită. Spațiul de lucru ar trebui acoperit cu marmură, gresie sau panouri de lemn. Ideal ar fi ca podeaua brânzăriei să fie de ciment sau de gresie, cu o gură de scurgere pentru apă. Trebuie să o puteți spăla cu apă rece din belșug, care să aibă pe unde să se scurgă. Cimentul folosit trebuie să fie foarte fin. Folosiți patru părți de nisip la una de ciment pentru podea, și cinci la una pentru pereți. Neteziți bine cimentul cu o mistrie de metal. E de preferat ca pereții să nu fie văruiți sau zugrăviți. Iar tavanul nu trebuie să aibă fisuri, ca nu cumva să intre praful.

Trebuie să aveți apă rece și apă caldă, chiar clocotită, deoarece sterilizarea este esențială. Este nevoie și de o chiuvetă mare, iar eu prefer un scurgător de lemn, din scânduri nerindeluite. Astfel, apa se scurge direct pe podea prin interstițiile scândurilor, iar aerul pătrunde din jos înspre ustensile când le puneți la uscat.

Igiena laptelui

Degeaba faceți eforturi să aveți lapte, dacă acesta se strică din lipsă de igienă. Evitați întotdeauna să aduceți în brânzărie obiecte inutile, deoarece orice lucru absoarbe sau reține praful. Când lucrați, purtați o salopetă albă curată. Celelalte reguli sunt simple și se aplică tuturor recipientelor pentru lapte:

1 Curățați bine, cu apă și cu o perie, orice rest de smântână, lapte, mizerie etc. lipit de interiorul sau de exteriorul recipientelor. Nu contează dacă apa este rece sau caldă.

2 Opăriți recipientele cu apă fiartă.

3 Pe urmă clătiți-le cu apă rece, ca să se răcească.

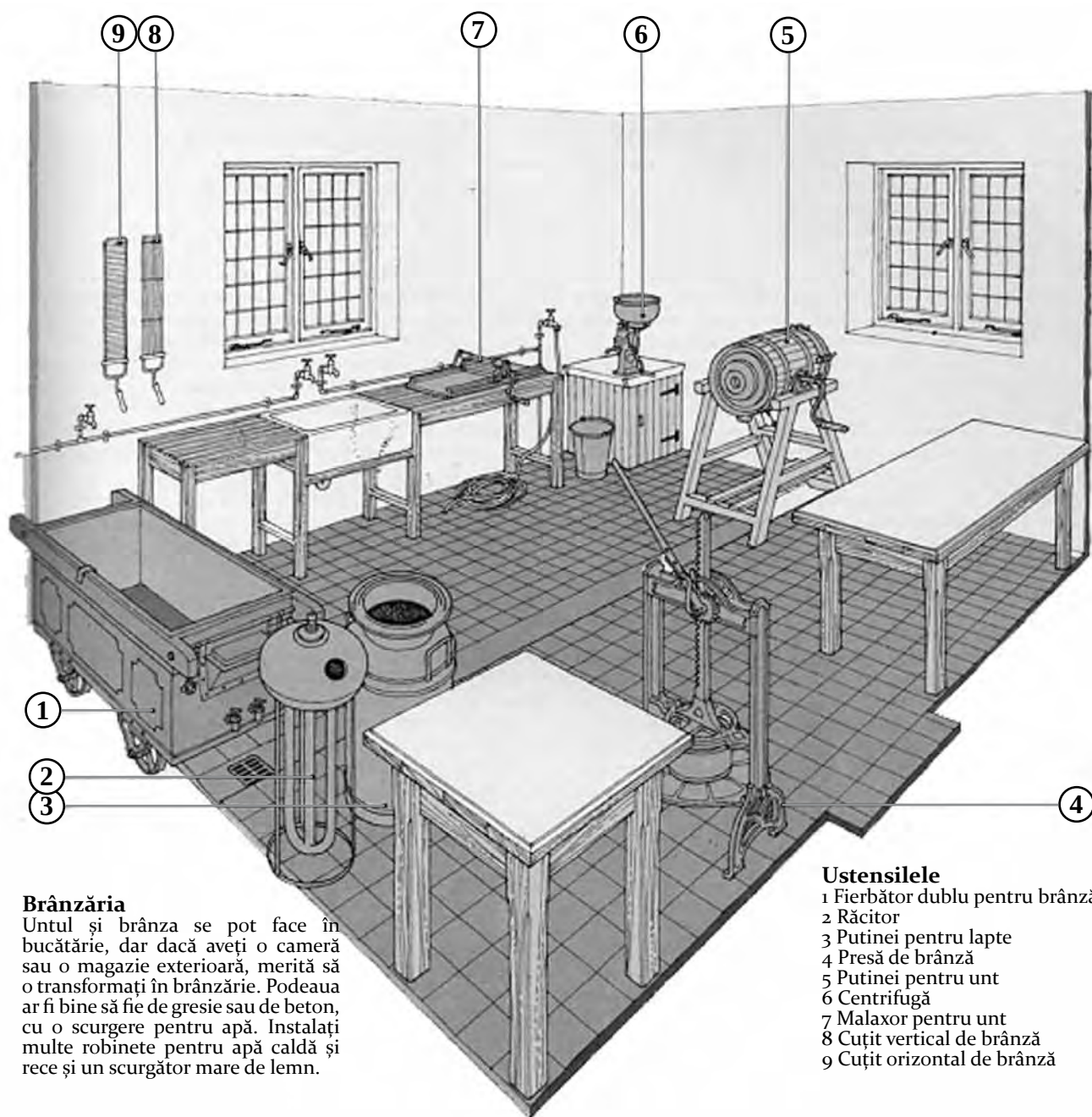
4 Așezați recipientele cu gura în jos, undeva unde să se poată scurge și să poată pătrunde aerul în interior.

5 Lăsați-le cu gura în jos până când aveți nevoie iarăși de ele. Nu ștergeți niciodată vreo ustensilă din brânzărie cu o cârpă sau o bucată de stofă, chiar dacă vi se pare că e curată.

Spălați mereu recipientele de îndată ce s-au golit; dacă nu aveți timp să le spălați imediat, umpleți-le cu apă rece. Nu lăsați niciodată resturi de lapte într-un recipient. Nu uitați că laptele este alimentul ideal pentru viței, pentru bebeluși, dar și pentru bacterii! Imediat ce iese din mamela vacii, laptele este atacat de bacterii și începe să se acrească. Există bacterii necesare (mai cu seamă *Bacillus lacticus*), care se dezvoltă în mod natural în orice produs lactat. Însă dacă laptele intră în contact cu bacterii nepotrivite, se poate strica. Dacă laptele acru încă mai este comestibil, laptele stricat are un gust groaznic.

Echipamente

Este foarte util să aveți o centrifugă sau un vas de decantare. Instalați centrifuga pe un suport solid. Veți mai avea nevoie de un putinei (un dispozitiv în care se bate smântâna) și de



Brânzăria

Untul și brânza se pot face în bucătărie, dar dacă aveți o cameră sau o magazie exterioară, merită să o transformați în brânzărie. Podeaua ar fi bine să fie de gresie sau de beton, cu o scurgere pentru apă. Instalați multe robinete pentru apă caldă și rece și un scurgător mare de lemn.

Ustensilele

- 1 Fierbător dublu pentru brânză
- 2 Răcitor
- 3 Putinei pentru lapte
- 4 Presă de brânză
- 5 Putinei pentru unt
- 6 Centrifugă
- 7 Malaxor pentru unt
- 8 Cuțit vertical de brânză
- 9 Cuțit orizontal de brânză

un malaxor pentru unt (vezi pagina alăturată), sau de o masă plată, foarte curată, preferabil acoperită cu marmură sau ardezie, pentru prelucrarea untului.

Fierbătorul dublu pentru brânză este un aparat care vă va scuti de foarte multă muncă. E alcătuit dintr-o cutie dreptunghiulară căptușită cu un manșon de răcire din inox. Astfel se poate încălzi sau răci brânza, făcând să circule apă caldă, respectiv rece prin manșon. La una dintre extremități trebuie să existe un robinet, iar vasul trebuie să poată fi ridicat cu ușurință pentru a evacua zerul format la producerea brânzei.

Dacă intenționați să faceți și brânză presată, veți avea nevoie și de o presă, alcătuită

dintr-un cilindru plin de găuri, prin care să poată ieși zerul, și dintr-un piston care se apasă în cilindru, presând astfel brânza. Presa în sine mai conține și o combinație complicată de greutate, pârghii și angrenaje care exercită o presiune asupra pistonului, și deci asupra brânzei care se află în cilindru.

În ziua de azi e destul de greu de găsit o presă de brânză. Dar o puteți improviza. Faceți câteva găuri pe fundul unei cutii de conserve sau al unui bidon de ulei, și gata cilindrul. Decupați un disc de metal care să intre în acest recipient, și gata pistonul. Iar pentru presare puteți folosi orice fel de greutate – cărămizi, pietre, enciclopedii.

În sfârșit, vă trebuie un dulap complet lipsit de praf în care să păstrați termometrele, un acidimetru și o ladă în care să nu intre muștele și în care să țineți untul, smântâna și brânza. Brânzeturile tari nu ar trebui depozitate în brânzărie, deoarece ele trebuie păstrate o vreme îndelungată și v-ar încurca.

Smântâna

Dacă lăsați laptele într-un vas, după un timp smântâna va urca la suprafață și o veți putea culege cu o lingură de lemn sau cu o spumieră – un disc de metal ușor bombat, prevăzut cu găurele prin care se va scurge laptele, dar nu și smântâna. Sau, dacă turnați laptele într-un vas nu foarte adânc, cu un dop la mijloc, puteți lăsa să se scurgă laptele, iar smântâna va rămâne lipită de vas.

Puteți folosi și o centrifugă: un cilindru care se învâрте și separă laptele mai greu de smântâna mai ușoară. Smântâna trecută prin centrifugă are 35% grăsime (cu 15% mai mult decât smântâna culeasă manual). Laptele trebuie pus cald în centrifugă.

Cu cât laptele e mai rece, cu atât smântâna se ridică mai repede la suprafață. Este oricum recomandat să răciți laptele de cum l-ați muls de la vacă. Temperatura scăzută încetinește acțiunea microorganismelor care cresc laptele. Evident, cu cât recipientul în care țineți laptele e mai întins și mai puțin adânc, cu atât și smântâna se va forma mai repede.

Smântână groasă Lăsați laptele proaspăt să stea 12 ore, apoi încălziți-l la 90 °C și răciți-l imediat. Lăsați-l iarăși, de data asta 24 de ore, apoi smântâniți-l. Va fi o smântână groasă.

Untul

Untul se face bătând smântâna. Dar pentru asta e nevoie ca smântâna să fi fermentat puțin, adică bacteriile lactice să fi transformat o parte din lactoză, glucidul laptelui, în acid lactic.

În industrie, smântâna este întâi pasteurizată pentru a ucide toate bacteriile, inclusiv cele lactice, apoi i se injectează bacterii pure de cultură. Noi nu putem și nici nu vrem să fim atât de riguroși, dar facem un unt la fel de bun ținând smântâna cel puțin 24 de ore. De fapt ea poate fi păstrată încă pe atât, cu condiția ca ustensilele să fie extrem de curate.



Răsturnați untul pe o leasă foarte curată sau într-un malaxor pentru unt.



Adăugați puțină sare ca să îi dea gust, sau multă sare dacă vreți să îl păstrați un timp îndelungat.



Există multe forme drăguțe sau tipare din lemn gravat cu care puteți da untului o formă finală, cu un model imprimat. Îndesați untul într-o astfel de formă, apăsând foarte tare, ca să iasă tot aerul.

Producerea untului

Untul se face bătând smântâna fermentată. Vă trebuie deci un putinei. Pentru a modela untul făcut, folosiți două palete de lemn sau, și mai bine, o formă de unt cum se găseau pe vremuri.



Spălați bine untul turnând de mai multe ori apă rece peste el și storcându-l.



Amestecați până pătrunde sarea. Dacă ați pus prea multă, puteți să mai spălați untul o dată.



E posibil apoi să fie nevoie de două persoane ca să scoateți untul din formă pe o hârtie de copt.

Eu folosesc un putinei cu manivelă. Umpleți recipientul cu smântână și învârtiți manivela.



Când se coagulează untul, scurgeți zara.

Presăți, malaxați, storceți până dispare toată apa și orice urmă de zară.



Dați-i untului o formă cu paletele de lemn și asigurați-vă pentru ultima dată că a dispărut toată apa. Secretul unui unt bun este îndepărtarea tuturor urmelor de apă și de zară.



Un desen va fi imprimat pe unt. Există tipare cu florițele, vaci, spice de grâu și multe alte modele.

După fiecare muls, mai adăugăm puțină smântână, la o temperatură medie de 20 °C. Apoi așteptăm cel puțin 12 ore de când am adăugat ultima smântână și până începem să o batem.

Modelul cel mai răspândit de putinei constă într-un butoiu simplu în care smântâna se învârtă în continuu, cade dintr-o parte în alta și se bate singură. Dar există și dispozitive cu manivelă, în care smântâna e bătută de niște pale. Pentru cantități mici, puteți face unt bătând smântâna cu o lingură de lemn, cu un polonic, cu un băț într-un cilindru sau cu un mixer. Practic, cu orice instrument care vă permite să bateți bine smântâna. Dacă aceasta are nivelul potrivit de aciditate și temperatura adecvată, globulele de unt se vor separa dintr-odată de lichid, în două-trei minute. Dacă nu iese untul nici în zece minute, măsurați temperatura și aduceți-o la 20 °C, apoi bateți din nou.

Când bateți, nu contează gradul de aciditate al smântânii, cu condiția să nu fie stricăță. Gustați-o. Dacă e stricăță, nu o mai puteți folosi. Când a ieșit untul, scurgeți zara. (Dacă ați păstrat smântâna în condiții bune, zara va fi cea mai gustoasă băutură din lume.) Apoi trebuie să spălați untul. Spălați-l până când au dispărut toate urmele de smântână, zară sau apă.

Există o invenție foarte bună numită malaxor pentru unt. Este un făcăleț dințat de lemn, ce culisează peste un vas plat, tot de lemn, și scoate apa din unt prin presare. Turnați apă rece și curată și presați până când apa iese absolut limpede, fără nicio urmă de lapte. Untul va fi gata de-abia după ce a ieșit și ultima picătură de apă limpede. Din acel moment, nu mai țineți untul prea mult la lumină sau la aer, ci ambalați-l, ca să reziste mai mult.

Dacă vreți unt sărat, faceți ultima spălare cu saramură, sau presărați sare fină și amestecați bine. Gustați și, dacă vi se pare prea sărat, mai spălați-l o dată.

Nu disperați dacă nu aveți malaxor pentru unt. Spălați untul și presați-l cu palete speciale, sau cu planșete de lemn. Majoritatea începătorilor nu spală untul suficient, astfel că după o săptămână sau două, miroase a rânțed. În concluzie, presați, presați și iarăși presați.

Pentru a conserva untul, adăugați sare cât 2,5% din greutatea lui în felul următor: opăriți un ulcior, un vas de lut sau un butoiu. Uscați-l în aer liber, la soare. Puneți o mână de unt în vas și tasați cu pumnul cât de tare puteți, ca să iasă tot aerul. Puneți în continuare unt, presărând sare după fiecare strat de unt și presând mereu cu pumnul ca să iasă aerul. Când s-a umplut vasul sau când ați terminat untul, mai presărați un strat de sare și acoperiți cu hârtie de copt sau alt fel de capac. Untul va rezista astfel luni de zile. Dacă e prea sărat, puteți pur și simplu să îl spălați înainte de a îl mânca. Va fi la fel de bun ca untul proaspăt. Dar nu uitați că este esențial să fie foarte bine spălat când îl faceți.

Ghee

În India, ghee este un aliment de bază. Puneți unt într-o tigaie și lăsați-l să fiarbă timp de o oră la foc mic. Îndepărtați spuma pe măsură ce se formează. Turnați untul topit într-un recipient sterilizat, acoperiți-l și va rezista câteva luni. Nu va mai avea gust de unt, ci un

gust specific de ghee. Este foarte bun pentru gătit și contribuie la aroma tipică mâncărilor curry.

Iaurtul

Iaurtul este un lapte acrit de către bacteriile *Bacillus bulgaricus* și nu *Bacillus lacticus*, care sunt mai răspândite. Pentru 1 litru de iaurt, puneți 1 litru de lapte într-un vas. Această bacterie are nevoie de un mediu destul de cald. Dacă este prea frig pentru ea, încălziți puțin laptele. Apoi adăugați două linguri de iaurt cumpărat de la magazinul de la colț; tot acum puteți adăuga fructe sau nuci, în funcție de aroma dorită, deși după părerea mea cel mai bun e iaurtul natur servit cu o lingură mare de miere.

Acoperiți amestecul și țineți-l două-trei zile la temperatura corpului uman. Pentru a îl ține la căldură, este foarte eficient să îl îngropați în paie. Când se îngroașă, s-a făcut iaurt.

Luați în fiecare zi cât vă trebuie din vas și adăugați o cantitate echivalentă de lapte proaspăt; procesul va continua. Însă laptele trebuie să fie foarte curat și foarte proaspăt, iar recipientul steril și acoperit. Poate că după un timp se va strica. Atunci o puteți lua de la capăt.

Lapte prins Dacă lăsați laptele într-un recipient vara, se va prinde. Laptele prins are un gust ușor acru și este foarte bun de băut. Adăugați scorțișoară sau puțină sare.

Înghețata

Înghețata făcută din smântână este foarte diferită de cea din comerț și merită mâncată.

Smântâna natur înghețată este insipidă. Înghețata propriu-zisă trebuie să fie dulce și aromată; pentru a lega mai bine compoziția, putem adăuga albuș de ou, gelatină și chiar și gălbenuș de ou. Iată o rețetă: 500 g de cășune, 115 g de zahăr, 200 ml de apă, 400 ml de smântână obișnuită sau 300 ml de smântână dublă. Preparați după cum urmează:

Faceți un sirop din apă și zahăr. Striviți cășunele după ce le-ați îndepărtat codițele; apoi, când s-a răcit siropul, amestecați-l cu piureul de cășune. Adăugați smântâna obișnuită, iar dacă folosiți smântână dublă, bateți-o înainte de a o adăuga. Pe urmă puneți amestecul la înghețat.

Puteți folosi un congelator, un frigider, sau pur și simplu gheață. Dacă folosiți gheață, amestecați-o cu sare, ca să fie și mai rece. Proporția trebuie să fie de 1 kg de gheață la 0,5 kg de sare. William Cobbett scria cum lumea păstra gheața toată vara, depozitând-o într-un adăpost semi-subteran; izolația se făcea cu multe paie și exista un dispozitiv pentru evacuarea apei rezultate din topire.

Pentru a răci înghețata cu gheață, vă trebuie un recipient de metal cu un capac etanș și un dispozitiv care să vă permită să amestecați înghețata dinăuntru. Puneți acest recipient într-un altul, mai mare, umplut cu amestecul de gheață și sare. Acest al doilea recipient

trebuie să aibă o foarte bună izolație exterioară.

Dacă puneți înghețata la frigider, reglați-l pe poziția cea mai rece și depozitați înghețata în compartimentul cu gheață. Din când în când, deschideți frigiderul și amestecați înghețata, pentru a preveni apariția cristalelor de gheață. La fel trebuie să faceți și dacă folosiți un congelator.

Producerea brânzei

O jumătate de kilogram de brânză conține 2000 de calorii. O bucată de carne de vită dintr-o ciozvărtă din față nu conține decât 1100. Iar brânza, dacă are o consistență tare, e ușor de conservat, ba chiar, într-o oarecare măsură, devine mai bună cu trecerea timpului. Brânza se face dintr-un lapte a cărui aciditate a crescut fie datorită unui aditiv, fie în mod natural, pentru că a fost ținut la căldură. Suplimentul de acid duce la formarea de lapte prins și de zer. Din laptele prins se face brânza, iar zerul poate fi scurs și dat porcilor.

Brânză de consistență moale

Brânza moale se face lăsând laptele să se prindă, fie în mod natural, ceea ce se întâmplă oricum vara, fie prin adăugarea de cheag. Cheagul este o substanță chimică din stomacul vițelilor, care are proprietatea de a face laptele să se prindă. Din laptele prins cu cheag se poate face un desert delicios. Din laptele prins în mod natural se obține lapte bătut și zer.

Dacă turnați laptele prins într-un tifon de bumbac și îl agățați undeva să se scurgă zerul, laptele prins se va transforma în brânză proaspătă de vaci. Aceasta nu are niciun gust, dar este delicioasă dacă o condimentați cu sare, ierburi aromatice, usturoi sau ceapă verde. Mâncați-o destul de repede, fiindcă nu rezistă mult; de aceea, nu este o soluție pentru a păstra peste iarnă excesul de lapte din timpul verii.

Crema de brânză Este o brânză moale, făcută din smântână încheată, nu din lapte încheat. Ca urmare, este mai moale, mai grasă și mai onctuoasă.

Brânza săracului Se numește astfel pentru că se poate face din laptele de la o singură vacă. Era un aliment foarte des întâlnit în Evul Mediu.

Încălziți puțin laptele la foc mic și lăsați-l să se prindă. Nu vă mai atingeți de el peste noapte; a doua zi dimineața, scurgeți zerul. Apoi tăiați bucăți laptele brânzit, sărați-l, strângeți-l tare într-un tifon și lăsați-l atârnat la scurs toată ziua. Seara strângeți tifonul și mai tare și lăsați-l atârnat timp de o lună. La sfârșitul lunii puteți mânca brânza, dar va fi și mai bună dacă adăugați puțin unt peste laptele prins și îl lăsați la maturat trei sau patru luni.

Echipamente pentru producerea brânzei

Iată toate ustensilele simple, manuale, de care veți avea nevoie pentru a face acest minunat produs natural – brânză. Aparatele mai mari, cum ar fi fierbătorul dublu sau presa de brânză, sunt instalate în brânzărie.

- 1 Cheag
- 2 Spumieră
- 3 Cuțit de brânză
- 4 Termometru
- 5 Cilindru
- 6 Piston
- 7 Tifon
- 8 Formă
- 9 Cazan
- 10 Leasă de nuiel
- 11 Vas de decantare



Brânză de consistență tare

Brânzeturile tari joacă un rol important deoarece sunt o modalitate de a păstra peste iarnă excesul de lapte din timpul verii; în plus, sunt o sursă foarte valoroasă de proteine și un aliment minunat. Toată lumea are nevoie de brânză, iar pentru lacto-vegetarieni este esențială. Brânzeturile tari sunt destul de greu de făcut, iar cele mai bune se fac din lapte provenit de la mai multe vaci, nu de la una singură. Asta deoarece, din motive bacteriologice, cea mai bună brânză se face numai din laptele de la două mulsuri: mulsul de seara și cel de a doua zi dimineața. Dacă, pentru a strânge lapte suficient, mulgeți o vacă de mai mult de două ori, cu siguranță veți avea probleme, de exemplu cu aciditatea prea mare sau cu mirosuri neplăcute, iar brânza va fi foarte rea la gust.

Brânza cheddar Dacă faceți brânză în cantități destul de mari, de exemplu din laptele de la șase sau șapte vaci, trebuie să dispuneți de anumite aparate și să puteți lucra după metoda științifică. Însă la pagina 149 voi descrie o modalitate mai puțin științifică de a face brânză tare din cca. 22 de litri de lapte obținuți de la două mulsuri. Astfel se poate obține o brânză cheddar foarte bună, dar e nevoie și de un dram de noroc, îndemânare și pricepere. Dacă nu reușiți să faceți o brânză bună după această metodă, atunci puteți folosi metoda culturilor lactice.

Culturile lactice O cultură lactică este un lapte bogat în bacteriile acidului lactic; se poate găsi în comerț, dar o puteți face și în casă.

Luați 1 litru de lapte de la o vacă bună și lăsați-l să se acrească într-un loc curat și bine aerisit. Nu folosiți primul lapte care iese din uger. Asigurați-vă că ugerul e curat și spălați-vă și dvs. bine înainte de muls. Turnați laptele direct din găleata de muls într-un recipient sterilizat. Apoi lăsați laptele în brânzărie timp de 24 de ore. Dacă temperatura ambiantă din brânzărie e în jur de 21°C, e perfect. Laptele se va transforma într-o cultură aproape pură de *Bacillus lacticus*.

Pe urmă puneți puțin lapte proaspăt în centrifugă, dacă aveți așa ceva (dacă nu, nu e o tragedie). Încălziți acest lapte la exact 85°C, apoi răciți-l repede până la 21°C. Astfel va fi pasteurizat. Culegeți grăsimea de la suprafața primului litru de lapte, cel care s-a acrit, și dați-o pisicii. Apoi amestecați restul de lapte acrit cu laptele nou pasteurizat. Acest lapte inoculat trebuie acoperit cu o pânză și ținut 24 de ore la 21°C. Iată cultura lactică. Dacă adăugați în fiecare zi jumătate de litru din acest amestec peste niște lapte proaspăt pasteurizat, puteți prelungi cultura luni de zile.

Când faceți brânză, veți avea rezultate mai bune dacă folosiți cultură lactică, deoarece astfel bacteriile acidului lactic acționează mult mai repede și pot învinge concurența din partea altor microorganisme care nu vă interesează. Cu toate acestea, după câteva săptămâni, e de preferat să le dați porcilor amestecul actual și să faceți altă cultură după aceeași metodă, deoarece între timp va fi infestată de prea multe alte bacterii.

Brânză de consistență semitare

Brânza de consistență semitare este foarte diferită de brânzeturile tari, iar din câte știu își are originile în Europa continentală. Brânza Pont-l'Évêque este una dintre cele mai bune. Pentru prepararea ei, vă trebuie 3,5 l de lapte muls în urmă cu 12 ore. Încălziți-l la 32°C, apoi adăugați o linguriță de cheag diluată în trei lingurițe de apă. Lăsați-l jumătate de oră, să se închege. Când s-a închegat bine, adică atunci când se desprinde ușor de marginea vasului, luați un cuțit cu lamă lungă și tăiați masa de lapte brânzit în fâșii, apoi în cubulețe. Întindeți un tifon de brânză peste un scurgător de lemn și turnați cu polonicul laptele brânzit în tifon. Prindeți colțurile tifonului și strângeți ușor. Presați din ce în ce mai tare, până iese zerul.

Pe o împletitură de paie așezată peste un scurgător de lemn, așezați o formă pătrată cu

latura de cca. 15 cm și înălțimea de 4 cm (în mod tradițional, Pont-l'Évêque este de formă pătrată, dar la urma urmei puteți alege orice formă). După ce s-a scurs zerul din tifon timp de o oră, mărunțiți bucățelele de lapte prins și așezați-le în formă în trei straturi, cu câte un strat de sare între ele. La 3,5 l de lapte vă trebuie 60 g de sare. Îndesați bine laptele prins.

Când s-a umplut forma, întoarceți-o cu gura în jos pe o altă împletitură de paie, așezată pe un alt scurgător. Împletiturile și scurgătoarele trebuie să fi fost spălate în prealabil cu apă opărită. Întoarceți brânza din nou la fiecare zece minute timp de o oră.

Pe urmă întoarceți-o o dată pe zi timp de trei zile. Apoi scoateți brânza din formă și răzuiți-o cu grijă la suprafață cu un cuțit.

O puteți mânca așa, dar e mult mai bună dacă o țineți timp de două săptămâni la o temperatură de cca. 15°C, întorcând-o în fiecare zi pe o împletitură de paie curată. Exteriorul brânzei se va acoperi de mucegai.

Înfășurați brânza în hârtie cerată și mai păstrați-o încă o lună, întorcând-o în fiecare zi. Înainte de a o mânca sau de a o vinde, răzuiți mucegaiul de la suprafață. La exterior, brânza va fi destul de tare, însă la interior va fi moale, cremoasă și de-a dreptul delicioasă.

Fantezii gourmande

O felie de pâine proaspătă cu unt și cu o bucată de brânză este un deliciu. Și totuși, de ce să lăsați brânzeturile în rolul de figurant, când ele singure pot alcătui o masă excelentă? Iată câteva rețete. În primul rând, desigur, faimoasa:

Fondue Trebuie 200 g de brânză de persoană, din care două treimi brânză gruyere și o treime altă brânză tare, de exemplu emmental. Frecați vasul ceramic special cu un cățel de usturoi, sau, dacă vă place usturoiul, puteți chiar să mărunțiți cățelul și să îl lăsați în vas. Turnați apoi brânza rasă și adăugați 2-3 lingurițe de făină sau de amidon de cartofi. Înainte de a aprinde focul, mai turnați și 100 ml de vin alb sec pentru fiecare porție de 200 g de brânză, și puțină zeamă de lămâie. Puneți vasul pe foc mare până fierbe și amestecați continuu (este foarte important). Când s-a topit brânza și vedeți că e omogenă și clocotește, adăugați puțin kirch sau rachiu de prune. Puneți piper după gust și mai lăsați pe foc 1-2 minute. Între timp toată lumea trebuie să fie așezată la masă, în jurul unui reșou cu flacără reglabilă, căci vasul de fondue trebuie să rămână la foc mic și în timpul mesei. Ca să rămână compoziția omogenă, nu uitați să amestecați bine de fiecare dată când înmuiați în brânza topită furculița în care ați înfipt o bucățică de pâine. Trebuie cam 150 g de pâine de persoană.

Sufleu de brânză cu praz Pentru patru persoane, curățați trei sau patru fire de praz, spălați-le și tăiați-le în bucăți de un centimetru lungime. Înăbușiți-le într-o lingură de unt. Puneți sare și adăugați 150 g de jambon tăiat cubulețe, apoi răsturnați totul într-un vas înalt de sticlă sau de lut, uns în prealabil cu unt.

Pregătiți un sos alb gros din 50 g de unt, 60 g de făină, 0,4 l de lapte, sare, piper și nucșoară. Apoi luați cratița de pe foc și adăugați 150 g de brânză tare, preferabil gruyere, și

Brânza de consistență tare



Puneți laptele de la mulsul de seară într-un vas de decantare și lăsați-l într-un loc cald peste noapte. Dimineața culegeți smântâna cu o spumieră și încălziți-o la 30°C, pe urmă turnați-o înapoi peste lapte și amestecați bine.



Adăugați 'apoi laptele de la mulsul de dimineață și eventual cultura lactică, dacă aveți. Încălziți ușor laptele la 32°C.



Diluati o linguriță de cheag într-o ceașcă de apă rece și turnați amestecul peste lapte. Amestecați cu mâna timp de 5 minute. Opriți-vă când simțiți că laptele vi se lipește de degete.



Apoi bateți ușor suprafața laptelui cu spumiera, pentru ca smântâna să nu poată urca la suprafață. 5 minute sunt de ajuns, până atunci laptele se va prinde suficient cât să rețină smântâna.

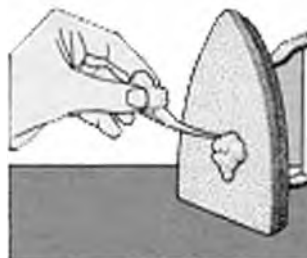


Când laptele prins este suficient de tare (la 50 minute după ce ați încetat să mai bateți), luați un cuțit de brânză sau un cuțit de bucătărie cu lama lungă și tăiați-l în fâșii, apoi în cuburi de 1,5 cm.



Încălziți laptele prins foarte încet (cu un grad la 5 minute) până la 38°C. Dacă nu

aveți fierbător pentru brânză, umpleți o crăticioară cu zer, încălziți-l separat, apoi turnați-l foarte încet peste restul, amestecând cât se poate de ușor cu mâna.



Controlați frecvent aciditatea. Dacă nu aveți acidimetru, faceți testul fierului de călcat. Luați un pic de lapte prins, lipiți-l de fierul cald și trageți. Dacă firul are mai puțin de 1,5 cm lungime când se rupe, înseamnă că aciditatea este insuficientă și trebuie să mai lăsați laptele prins să stea în zer. Dacă însă firul are fix 1,5 cm, este perfect, puteți scurge zerul.



Există un aparat alcătuit din două sucitoare cu dinți, care fărâmițează laptele prins. Dacă nu aveți așa ceva, va trebui să faceți de mână această muncă laborioasă, până când rămân doar bucățele cât o nucă. Adăugați 30 g de sare la fiecare 2 kg de lapte prins.



Puneți o pânză de cânepă în cilindru, apoi turnați bucățelele de lapte prins, introduceți pistonul și presați.



Dacă dispuneți de o presă de brânză, folosiți-o, iar dacă nu, improvizați (cu un bidon de metal găurit, de exemplu). În primele 6 ore, aplicați o presiune între 9 și 14 kg, apoi scoateți brânza, spălați pânza în apă caldă, stoarceți-o, înfășurați brânza și băgați-o înapoi în presă, dar cu fundul în sus. Aplicați o presiune de 25 kg. A doua zi, întoarceți brânza. Iar în ziua următoare, întoarceți-o din nou și aplicați 500 kg de presiune timp de două zile, întorcând-o o dată.



Acoperiți brânza cu un amestec de apă și făină și îmbrăcați-o într-o pânză. Depozitați-o la o temperatură de 13-16°C. Întoarceți-o în fiecare zi timp de o săptămână, apoi de două ori pe săptămână. Lăsați-o la maturat între 4 și 6 săptămâni.

trei gălbenușuri de ou. Bateți albușurile spumă și înglobați-le încet în compoziție. Turnați-o peste praz și băgați totul la cuptor la 180°C timp de 30-35 de minute. Serviți imediat după ce ați scos vasul din cuptor.

Tartă cu brânză și ceapă Tot pentru patru persoane, dizolvați 10 g de drojdie în 100 ml de apă caldă, apoi adăugați 250 g de făină de patiserie, un ou, 60 g de unt pe care l-ați înmuiat încălzindu-l puțin și o jumătate de linguriță de sare. Frământați. Aluatul trebuie să fie foarte omogen. Lăsați-l la dospit până își dublează volumul. Apoi întindeți aluatul pe o planșă astfel încât să aibă 4-5 cm grosime. Deasupra presărați 250 g de ceapă tăiată rondele, călită ușor și condimentată cu un pic de sare și piper, 250 g de brânză tare tăiată în feliuțe subțiri și 100 g de slănină tăiată cubulețe. Băgați la cuptor la 200-220°C timp de 35-40 de minute.

Cartofi țărănești

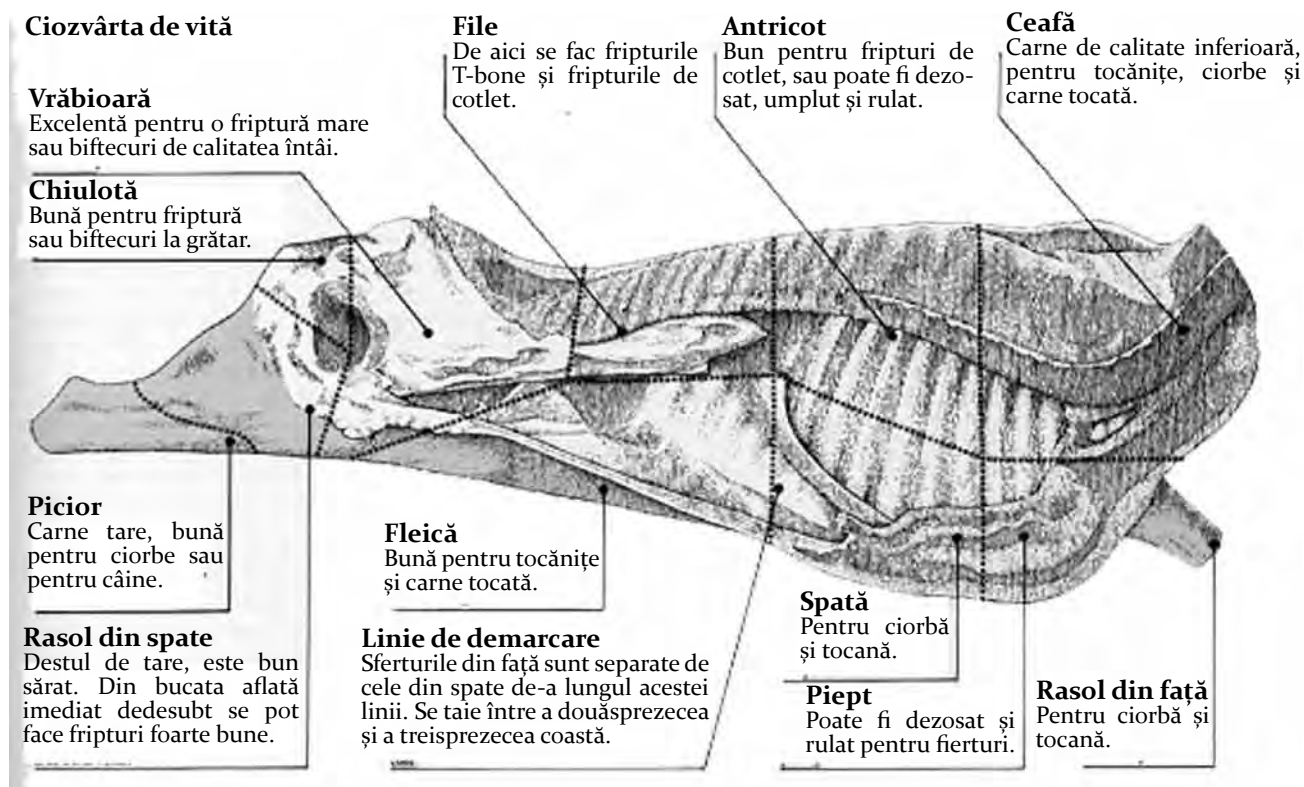
Într-o tavă de gratinat unsă cu unt întindeți 800 g de cartofi fierți, curățați de coajă și tăiați pe lungime. Acoperiți-i cu 300 g de brânză tare sau semitare tăiată în felii de 3-4 cm grosime. Țineți tava la cuptor la 180-200°C până când se topește brânza de tot. Serviți cu o salată sau cu castraveciori murați.

Carnea de vită

Dacă aveți un congelator mare, puteți tăia o vită pe care să o congelați și să o mâncați încetul cu încetul. Dar nu faceți greșeala de a pune toată carnea la congelator. Păstrați o parte ca să o consumați proaspătă. Vita o veți tăia doar toamna sau iarna; vara sunt prea multe muște. Înainte de a o consuma, carnea de vită trebuie lăsată cel puțin o săptămână (iar dacă e frig, două săptămâni) atârnată într-o cămară răcoroasă și bine aerisită, ca să se matureze. Deci nu puneți prea multă carne la congelator. Dacă nu aveți congelator, există alte posibilități.

Când tăiați un vițel, să zicem de 6 luni (ar fi o enormă pierdere de resurse să tăiați vițelul mai mici de atât), obțineți o carne de „mini-vită”: tânără, dar foarte fragedă și delicioasă. Dacă vremea e destul de rece când îl tăiați și dacă aveți o familie suficient de numeroasă, îl veți putea mânca pe tot. Iar dacă mai locuiește prin apropiere încă un adept al autarhiei, problema e rezolvată. Dați-i lui jumătate de vițel și vă va da și el jumătate din vițelul lui peste trei luni. Este însă mai avantajos să păstrați vițelii până la vârsta de trei ani, deoarece veți obține mai multă carne, comparativ cu câtă hrană le-ați dat.

Ce puteți face însă dacă tăiați o vită adultă și nici nu aveți congelator, nici nu locuiți într-o comunitate? Ei bine, o puteți pune pe toată într-o putină la sărat, păstrând doar atâta carne câtă vreți să consumați proaspătă. Carnea de vită sărată era un aliment predilect al marinarilor. Este de altfel delicioasă. Un rasol de exemplu, fiert și servit cu morcovi, păstârnac și alte legume, este inegalabil. Dar nici măcar sărată, o vită nu e ușor de consumat în întregime. Însă există și în acest caz mai multe soluții.



O variantă este să creșteți vițelul și să îl îngrășați, ca apoi să îl vindeți. O altă posibilitate este să îl creșteți până la maturitate – dar fără a îl îngrășa destul – și să îl vindeți cuiva care să îl îngrăse până la capăt. Cu banii obținuți, puteți cumpăra carne de la măcelar când aveți poftă. Dar veți observa în scurt timp că plătiți cel puțin de două ori mai mult decât ați primit, și veți vedea atunci cine face bani din agricultură. O altă variantă este să fiți dvs. înșivă măcelar. Tăiați-vă singur vita, sau duceți-o la abator, și vindeți-le vecinilor câte o ciozvărtă.

Sacrificarea vitei

Înainte de a sacrifica o vită, ar fi bine să o țineți nemâncată timp de 12 ore, dar nu este o catastrofă dacă nu faceți asta. Aduceți vita în liniște în locul unde o veți sacrifica. Apoi trageți cu un pistol de calibru mic (de obicei un 22) sau cu un pistol cu glonț captiv. Dacă o asomați cu gloanțe, își va pierde cunoștința imediat, fără să știe ce se petrece. Țintiți către punctul imaginar în care se întâlnesc cele două diagonale care unesc coarneau și ochii.

Vita va cădea imediat, prăbușindu-se pe o parte. Atenție! Toate animalele au convulsii violente când mor, iar copitele lor pot fi periculoase. Imediat ce animalul a căzut la pământ, puneți un picior sub bărbia lui și împingeți în sus, ca să îi ridicați capul; celălalt picior puneți-l peste labele lui din față. Astfel, dacă începe să dea din picioare, nu vă va putea lovi.

Acum că are gâtul întins, înfigeți în piele la nivelul sternului un cuțit foarte ascuțit și faceți o creștură de vreo 30 cm, pentru a degaja traheea. Apoi înfigeți din nou cuțitul lângă stern, dar înclinându-l la 45°C către spatele animalului. Tăiați adânc înspre față, făcând o

incizie la fel de lungă ca prima. Cuțitul va merge de-a lungul traheii. Această incizie va tăia mai multe vene și artere majore, iar animalul se va goli de sânge. Dacă aveți un scripete, ar fi bine să ridicați animalul de picioarele din spate, pentru a înlesni scurgerea sângelui. Strângeți sângele, iar dacă nu vă plac sângeretii, dați-l porcilor sau vărsați-l în groapa cu compost.

Jupuirea vitei

Jupuirea este de departe partea cea mai complicată și veți regreta dacă nu ați luat niciodată lecții de la un specialist.

Coborâți animalul la pământ și jupuiți-i întâi capul. Va fi mai ușor dacă faceți o gaură prin nări, introduceți un cârlig prin această gaură și ridicați capul la câțiva centimetri cu ajutorul scripetelui. Faceți o incizie din spatele capului până la o nară, trecând printr-un ochi și înlăturați complet pielea. Nu spun că e simplu, și cu atât mai puțin plăcut, dar în căpățână sunt multe lucruri bune de mâncat și nu are sens să o aruncați.

După ce ați scos toată pielea de pe cap, apucați maxilarul inferior și înfișeți cuțitul în gât, lângă cap. Tăiați întâi chiar în spatele maxilarului, apoi dezarticulați prima vertebră cervicală, atlas, numită astfel pentru că susține toată greutatea capului, la fel cum susținea Atlas cerul, apoi desprindeți capul.

Pe urmă fixați carcasa pe spate cu ajutorul unor pene. Tăiați tendoanele membrelor anterioare, în spate, chiar sub pinten. Din acest punct, spintecați pielea piciorului până deasupra genunchiului. Jupuiți tibia. Tăiați articulația cea mai de jos, sau dacă nu o găsiți, tăiați osul cu un ferăstrău. Jupuiți toată pulpa, până la jumătatea corpului. Apoi crestați pielea chiar sub burtă și jupuiți cât de multă piele puteți. Luați un cuțit foarte bine ascuțit, dar cu capătul rotunjit și înclinați lama așa încât tăișul să fie lipit de piele și nu de carne. Țineți pielea cât mai întinsă. Jupuiți cât de mult puteți din ambele părți.

Acum despicați burta, înfigând cuțitul chiar în spatele sternului și dirijându-l atent cu mâna ca să nu găuriți abdomenul. Spintecați peretele abdominal în linie dreaptă, până la scrot sau la uger. Atenție să nu găuriți abdomenul. Apoi spintecați de-a lungul sternului și, cu ferăstrăul, tăiați la un capăt sternul, iar la celălalt, bazinul.

Pe urmă tăiați tendoanele membrelor posterioare și osul genunchiului; faceți bucle din tendoane și treceți prin ele o bară de lemn sau de metal, care să le țină la distanță. Cu scripetele ridicați partea din spate a animalului.

Despicați pielea lângă partea inferioară a cozii, tăiați coada lângă fund și smulgeți-o din piele. Puteți face supă din coadă. Acum jupuiți crupa. Ușor de zis, dar greu de făcut. Nu uitați că nu trebuie nici să înfișeți cuțitul în carne, nici să crestați pielea. Și carnea și pielea sunt valoroase. Nu desprindeți membrana care se află între piele și carne, deoarece aceasta protejează carnea. Nu va fi ușor. Ridicați partea din spate cât de sus aveți nevoie. Încercați pe cât posibil să jupuiți pielea, evitând cuțitul.

Eviscerarea vitei

Cu un cuțit ascuțit, tăiați de jur-împrejurul rectului (intestinul gros) pentru a îl separa de restul corpului. Imediat ce l-ați desprins, legați-l cu o sfoară, suficient de tare cât să nu curgă nimic din el. Apoi dezlipiți-l complet de coloana vertebrală. Ridicați animalul cât puteți de sus și trageți de rect și de celelalte intestine în față și în jos până cad. Luați cu grijă ficatul și înlăturați vezica biliară. Prindeți ficatul de un cârlig, spălați-l și atârnați-l într-o cămară.

Scoateți măruntaiele, adică plămânii, stomacul și celelalte organe, și lăsați-le să cadă într-un vas mare. Stomacul, spălat bine în saramură, poate fi folosit la ciorba de burtă. Intestinele sunt un înveliș excelent pentru cârnați. Nu mâncați însă rețeaua (reticulum), numită astfel pentru că la interior seamănă cu un fagure de miere.

Acum coborâți carcasa până aproape de sol. Tăiați diafragma, peretele dintre piept și abdomen. Scoateți inima și plămânii și agățați-i de un cârlig. Plămânii sunt pentru câine, inima pentru dvs.

Jupuiți pielea de deasupra umerilor și turnați câteva găleți de apă rece peste carcasă. Ospătați-vă bine cu ficat fript și mergeți la culcare; oricum deocamdată doar măruntaiele sunt comestibile. A doua zi dimineața, tăiați carcasa în două de-a lungul coloanei vertebrale, cu satârul dacă aveți încredere în dvs., iar dacă nu, cu ferăstrăul. Spălați bine cele două jumătăți cu apă caldă și curățați-le de resturi.

Când ați ajuns aici, sfatul meu este să apelați la un măcelar. Tranșarea cărnii este o operațiune complicată și cel mai bine e să o lăsați pe seama unui specialist. Desigur, dacă aveți de gând să păstrați toată carnea, nu să o vindeți, ați putea spune că nu prea contează în ce fel e tranșată. Pe de altă parte însă, vreți să trageți cât mai multe foloase din acest animal, pe care l-ați îngrășat timp de trei sau patru ani în așteptarea acestei zile. Nu mai încape îndoială că nu aveți cum să vă descurcați mai bine decât un măcelar.

Sărarea vitei

Putina tradițională pentru sărare conține un panou rotund detașabil și plin de găuri, aflat sub carne, și un alt panou asemănător deasupra cărnii. Pentru a presa carnea, puteți pune o piatră pe panoul de sus, dar să nu cumva să folosiți o greutate de metal.

Pentru saramură, fierbeți apă sărată și lăsați-o să se răcească. Controlați concentrația saramurii; dacă nu plutește un cartof în ea, mai adăugați sare, până când plutește.

Rasolul de vită trebuie înțepat cu un ac pe toată suprafața, frecat cu zahăr brun și cu salpetru² și lăsat la maturat 24 de ore. De-abia apoi se pune la sărat timp de opt-zece zile.

Limba de vită o puteți marina într-o saramură condimentată, de exemplu cu pătrunjel, cimbru, țelină, cuișoare, o lămâie și vreo două cepe. Lăsați limba la marinat o săptămână.

² salpetrul despre care vorbește Seymour pe tot parcursul volumului poartă și denumirea de “nitrat de potasiu” - TEI

Capra

În anumite regiuni uscate, capra este numită „mama deșertului”, fiindcă distruge tufișurile existente și nu le lasă să mai crească. Dar dacă este supravegheată, capra joacă un rol important și poate fi foarte utilă dacă, de exemplu, doriți să împiedicați o reîmpădurire. De asemenea, într-o pădure defrișată, capra poate fi pionierul care explorează terenul înaintea celorlalte animale, elimină desigurile și tufele, previne creșterea arbuștilor și deschide drumul pentru porci, care vor veni să termine pregătirea fostei păduri pentru agricultură.

Caprele se simt foarte bine în pădurile de foioase (este suficientă o capră la o jumătate de hectar) și dau mult lapte; însă, credeți-mă, împiedică înmulțirea copacilor. În pădurile de conifere nu vor găsi prea mult de mâncare, dar pe versanții muntoși acoperiți de iarbă-neagră și de drobiță, le va merge excelent. În asemenea locuri, nu mai încape îndoială că o turmă de capre și una de oi vor trage mai multe foloase de pe urma pășunii decât oile singure. Caprele curăță pământul de multe buruieni, și mănâncă vegetația care nu le place oilor.

Pentru cine trăiește în autarhie la o scară modestă, capra poate fi sursa perfectă de lapte. Iar pentru cine nu are decât o grădină, capra este chiar singura sursă de lapte posibilă. Caprele transformă într-adevăr într-un mod foarte eficient bălăriile în lapte și carne. Iar laptele de capră nu numai că este la fel de bun ca cel de vacă, ba chiar mulți spun că este și mai bun. Este mult mai potrivit pentru cei alergici la laptele de vacă; e foarte bun pentru copii; din el se poate face o brânză excelentă, pentru că globulele sale de grăsime sunt mult mai mici decât acelea din laptele de vacă, astfel că se ridică la suprafață mult mai încet și se amestecă în zer. Untul e mai greu de făcut, tocmai pentru că smântâna se ridică mai încet, dar dacă aveți centrifugă puteți obține un unt excelent. Pe de altă parte, mulsul este mai complicat decât la vacă și este de asemenea mai greu să țineți caprele în turmă sau împrejmuite de un gard.

Toggenbourg

O capră elvețiană de talie destul de mică. Are o productivitate bună și se poate hrăni cu iarbă.

Carpatină

O rasă de talie medie, cu păr lung. Rezistentă și nepretențioasă, dă un lapte gras, dar în cantități relativ scăzute.

Saanen

O capră de talie mare, de origine elvețiană. Poate avea o productivitate foarte ridicată dacă dispune de pășuni bune.



Garduri și țărui

Grija principală a unui păstor de capre este ca acestea să nu fugă; știm cu toții câte un proprietar de capre care se ocupă și cu grădinăritul și care se plânge adesea cum caprele lui – din nou – s-au strecurat în grădină și au devastat-o în câteva ore. Pomii fructiferi tineri care creșteau de ani de zile au murit și toate legumele au dispărut. Însă adevăratul căprar nu se lasă învins de acest ghinion aproape anual. Anul următor speră că el va fi cel care va câștiga bătălia pentru grădina sa. Dar în optimismul său uită un lucru: spre deosebire de el, capra dispune de 24 de ore pe zi pentru a găsi o modalitate de a pătrunde în grădină.

Pentru a ține caprele într-un țarc, vă trebuie trei rânduri de gard electric cu fire la 40, 70 și 100 de cm, sau un gard de sârmă de 1,2 m înălțime, având în plus un fir de sprijin la 1,4 m și un altul mai jos. O simplă plasă metalică nu le va descuraja pe capre.

O altă soluție este să le legați de un țărui când pasc. Dacă puteți lega capra pe un spațiu verde, sau pe un teren public etc., și astfel să profitați de o pășune ieftină, cu atât mai bine. Dar nu este corect să legați animalele de un țărui dacă nu le mutați des; de asemenea, este important să așteptați destul de mult înainte să le puneți într-un loc unde au mai fost. Caprele, ca și oile, se pot infecta foarte repede cu paraziți interni dacă sunt lăsate prea mult timp în același loc. Legându-le, le împiedicați să exploreze și să își găsească un loc de pășunat curat, fără paraziți. Păscutul la țărui este anevoios, dar pentru un mic fermier cu câteva capre și mult timp liber, este evident o soluție la îndemână pentru a dispune de pășuni gratuite.

Lesă culisantă este o altă formă de păscut la țărui. Întindeți o sârmă între doi țărui, iar lesa va culisa de-a lungul sârmei. Este un mijloc foarte simplu pentru a rade iarba în benzi și vă permite și să scăpați de buruienile pe care nu le vor celelalte animale.

Alimentația

Iedul ar trebui hrănit cu 1 litru de lapte pe zi timp de cel puțin două luni; dar când nu mai este foarte mic, o parte din lapte poate fi degresat. O capră obișnuită ar trebui să dea în jur de 2-3 litri de lapte pe zi. Iarna, o capră care dă lapte ar trebui să primească zilnic 1 kg de fân de foarte bună calitate (aveți nevoie de cca. 1000 m² ca să produceți această cantitate, adică în jur de 340 kg pe an), 0,5-1 kg de rădăcinoase sau alte plante zemoase și 0,5-1 kg de



Mulsul caprei

Capra poate fi mulsă la fel ca vaca (vezi pag. 94). Însă caprele fiind mult mai mici, o platformă poate fi utilă. Atrageți capra în această poziție momind-o cu puțin fân sau cereale.

cereale, în funcție de producția sa de lapte. Ar trebui să aibă în permanență și un bolovan de sare de lins. Cine crede că o capră poate da mult lapte dacă e hrănită exclusiv cu iarbă se înșală: caprele care dau lapte au nevoie de o hrană foarte bună. Le merge foarte bine de exemplu cu furajul siloz obținut din iarbă depozitată în saci ermetici de plastic (vezi pag. 111). Cât despre cereale, dați-le un amestec bun, cum le dați vacilor de lapte. Desigur, puteți cumpăra din comerț „biscuiți” și granule (dar va trebui să le plătiți). Caprelor le mai puteți da și resturi de legume și zarzavaturi, dar e bine să striviți întâi tulpinile mai tari. Și mai ales să le dați concentratele individual, fiindcă altfel își vor fura mâncarea.

Grajdul

Caprele nu sunt la fel de rezistente ca vacile, iar în Europa sau în America de Nord nu le puteți lăsa afară toată iarna și să sperați că vor mai da și lapte. Caprelor nu le place frigul și detestă ploaia. Cele cu productivitate foarte mare (pe care eu le evit) au nevoie de multă mâncare și de un grajd călduros, dar celelalte se mulțumesc cu un adăpost de ploaie și un staul uscat și aerisit, dar fără curent, unde să doarmă. Pentru a evita umiditatea, ar fi bine să le puneți o măsuță de lemn pe care să se cațere. Iar dacă totuși este curent, încercați să potriviți ventilația, sau să instalați un acoperiș fals din scânduri deasupra măsuței.

În rest, de muls le puteți mulge ca pe vaci. Mulsul trebuie oprit cu opt săptămâni înainte de fătare, însă capra va da lapte timp de doi-trei ani după ce fată, fără a fi nevoie de o nouă gestație.

Hrănirea orfanilor

Caprele pot fi folosite cu succes pentru a hrăni tot felul de animale orfane. Sunt foarte bune pentru alăptat alte animale: vițeei se dezvoltă mai bine cu lapte de capră decât cu laptele propriei lor mame, iar dacă aveți câteva vaci și o pârlăoagă, ar fi foarte bine să țineți și câteva capre, să le lăsați la păscut pe pârlăoagă și să le folosiți pentru alăptarea vițeeilor, ceea ce vă va permite să mulgeți în continuare vacile. Printre alte calități, laptele de capră este foarte ușor de digerat, iar purceii orfani de exemplu, cărora nu prea le place laptele de vacă, se dezvoltă foarte bine cu lapte de capră. Vițeei sug direct de la capră. Și mieii pot suge, dar nu-i lăsați, pentru că riscă să rănească mameloanele caprei și să o îmbolnăvească de mastită. Mulgeți-o dvs. și hrăniți mieii dintr-o găleată. E valabil și pentru purcei, pe care însă va trebui să îi hrăniți cu biberonul. Și mânzul poate fi hrănit cu lapte de capră. Ba chiar s-a vehiculat la un moment dat ideea că un om își poate câștiga existența (sau măcar pe jumătate) dacă deschide un orfelinat cu capre, nu pentru iezi, ci pentru alte animale. Vecinii află repede acest gen de lucruri, iar mieii orfani sunt nenumărați în perioada de fătare la oi, plus că se întâmplă de multe ori ca o scroafă să facă prea mulți purcei.

Iezii

Orice ați face, capra va avea și pui de sex masculin, astfel că va trebui să le găsiți o utilizare. Puteți de exemplu să îi castrați și să îi mâncați. Cea mai umană modalitate de a castra un ied – și de altfel orice animal – constă în folosirea unor elastice speciale de cauciuc, pe care le găsiți în comerț. Iedul devine cu adevărat mascul începând de la 3 luni, în timp ce mieii nu își dezvoltă caracteristicile specific masculine decât după 6 luni. De aceea, majoritatea celor care îngrașă miei nu se obosesc să îi castreze, însă iedul trebuie castrat dacă nu îl tăiați înainte să împlinească trei luni, altfel va avea un gust foarte puternic. După părerea mea, iedul castrat e la fel de bun la gust ca oaia, mai ales dacă împănați carnea cu slănină, sau dacă o marinați în ulei și oțet, sau ulei și vin, deoarece este mult mai slabă decât carnea de oaie. Până la șase luni, este foarte bună la grătar cu mirodenii și sosuri condimentate. Dacă iedul nu a fost castrat, carnea va avea un gust pronunțat de vânat și este de preferat să o lăsați la marinat cel puțin trei zile în vin și oțet, apoi să o puneți la tocăniță. Așa va fi foarte gustoasă. Însă, ca o regulă generală, este mai bine să castrați iezii, dacă intenționați să îi mâncați.

Porcul

Porcul este atât de bine adaptat gospodăririi celor care trăiesc în autarhie încât pare să fi fost creat tocmai pentru asta. El este probabil cel mai omnivor animal de pe lume, pentru că mănâncă practic de toate. Este chiar mai omnivor decât oamenii pentru că el poate – iar noi nu – să mănânce și să digere iarbă. Porcul nu se va mulțumi numai cu iarbă, dar aceasta poate să constituie o parte substanțială a meniului său. Iar el va transforma în carne bună de mâncat aproape tot ceea ce cultivați sau produceți în ferma dvs. Aruncați-i porcului orice

Landrace

Porc de talie mijlocie spre mare, docil și foarte prolific. Carne excelentă, cu un conținut redus de grăsime.

Marele alb

Porc de talie mare și deosebit de rezistent, se acomodează bine cu viața în aer liber. Foarte prolific.

Mangalița

Porc de talie mare, cu păr lung și creț. Excelent pentru slănină și pentru fabricarea salamurilor, dar cu prolificitate scăzută.



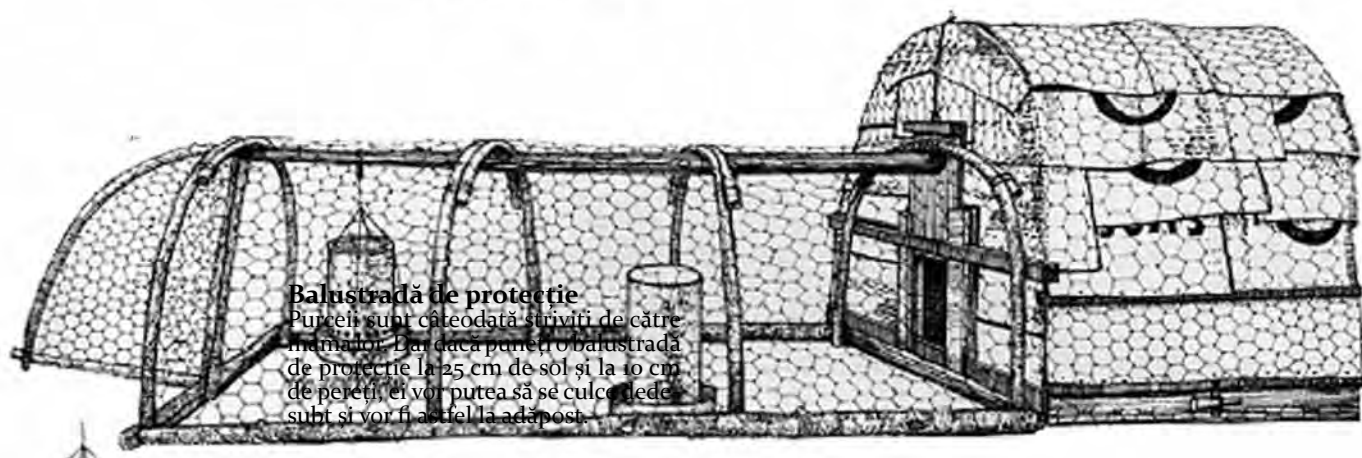
Cotețul porcilor

Cotețul porcilor trebuie să fie foarte solid, mobil sau ușor de demontat și apoi de remontat, iar dacă este posibil, să nu fie închis. Eu fac cotețele din bucăți de tablă ondulată bătute în cuie pe țărâși de lemn. Pereții și acoperișul pot fi formați din plăci duble de tablă având între ele o izolație (hârtii vechi sau ferigi de exemplu). Imediat ce porceii au trei săptămâni, faceți o deschizătură mică în gard pentru ca aceștia să poată trece, dar scroafa nu; astfel porceii vor putea mânca oricât concentrat doresc.



Bariere

Două bariere de lemn fixate împreună, acoperite cu plasă metalică și având între ele pere, vor forma niște pereți foarte buni pentru cotețul porcilor.



Balustradă de protecție

Porceii sunt câteodată striviți de către mamele lor. Dar dacă puneți o balustradă de protecție la 25 cm de sol și la 10 cm de pereți, ei vor putea să se culce nedesubiți și vor fi astfel la adăpost.

legumă sau orice altă plantă cultivată, iar el fie o va mânca, transformând-o în câteva ore într-o carne nemaipomenită sau într-un bălegar de primă calitate, fie o va îngropa și își va face nevoile deasupra, transformând-o în compost. Lăsați un porc într-o pârlăoagă sau într-un tufăriș pe care doriți să îl pregătiți pentru agricultură și acesta le va ara pentru dvs., le va defrișa, le va îngrășa în mod natural, toate acestea în timp ce își asigură și hrana.

Alimentație

Cel care trăiește în autarhie ar trebui să își fixeze ca scop să producă în ferma sa toată hrana de care are nevoie pentru porci: orz, porumb, cartofi, napi porcești, morcovi, sfeclă furajeră, păstârnac, napi sau rutabaga. Toate aceste culturi pot fi plantate pentru a hrăni un porc, iar dacă mai completați cu un pic de lapte degresat sau cu zer, îi veți asigura în final o alimentație destul de bună. Eu am îngrășat porcii foarte bine cu cartofi fierți și cu lapte degresat, dar la fel de bine mănâncă și cartofi cruzi. I-am îngrășat de asemenea cu morcovi și cu zer. Rămășițele grâului, cum ar fi tăratele și spărtura de grâu, sunt bune și ele, dar dacă vreți să îngrășați porcii, nimic nu se compară cu făina de orz sau cu mălaiul de porumb. Dar

și în acest caz ei vor avea nevoie de un complement de proteine – zer, lapte degresat sau alte alimente bogate în proteine: pateu de carne sau de pește, carne sau pește fiert, bob fiert sau alte cereale bogate în proteine. Soia este excelentă pentru porci. Dacă țineți porcii afară, nu vor mai avea nevoie de alte minerale. Dacă au verdeață proaspătă, produse lactate și resturi menajere, nu va fi necesar să le mai dați vitamine. Dacă nu alăptează, lăsați-vă scroafele libere în spații largi; vara ele își vor lua din iarbă aproape jumătate din hrana necesară. Scroafele cu purcei pot fi lăsate pe culturile de napi porcești sau acolo unde tocmai ați recoltat cartofii sau alte culturi, și își vor găsi acolo jumătate din hrana necesară.

Proteinele sunt însă esențiale pentru scroafele care alăptează sau care vor făta în curând, pentru că este singura lor sursă de vitamina B12. Pentru scroafele gestante, care trăiesc în aer liber și care primesc resturi, deșeuri de legume etc., regula este de a le da 1 kg pe zi de concentrat, cum ar fi spărtură de orz și câteva proteine; dar, după fătare, măriți cantitatea la 2,5-3 kg pe zi. Iar dacă sunt ținute tot timpul înăuntru și nu primesc decât concentrate, puteți dubla aceste cantități. În momentul în care purceii împlinesc trei săptămâni, puteți să începeți să îi hrăniți „în permanență”: adică să îi lăsați să mănânce concentrat atât cât vor, permițându-le să treacă prin gard, prin găuri făcute special pentru ei, dar prea mici pentru scroafă. Când vreți să vă îngrășați porcii, puteți să le dați orice pot ei să înghită, până când ajung să cântărească vreo 50 kg. În acest moment trebuie să începeți să le limitați hrana, altfel se vor face prea grași. Dați-le numai ceea ce pot să mănânce într-un sfert de oră. Dacă le ia mai mult timp, atunci a doua zi reduceți-le rația; dacă înfulecă totul în cinci minute și apoi mai cer cu guițături zgomotoase, măriți-le rația. Hrăniți-i în acest mod de două ori pe zi. Nu le limitați rația de rădăcinoase, legume și alte verdețuri; limitați-le numai concentratele. Și observați-i: dacă par prea slabi sau înfometați, dați-le un pic mai mult de mâncare.

Eu am crescut porci foarte bine timp de douăzeci de ani, dându-le numai orz, lapte degresat, poate uneori făină de pește, ceva tărate de grâu, precum și rădăcinoase, legume și resturi din belșug.

Găleata pentru porci

Trebuie să vă vorbesc un pic și despre marea artă a găleții pentru porci. Această teorie nu se aplică celui care are mii de porci, însă este valabilă pentru familia care are în gospodărie unul sau doi porci de carne, sau vreo două scroafe bătrâne care aproape că fac parte din familie.

Nimic nu trebuie să se piardă în ferma organizată în autarhie. Gunoierii nu ar trebui să vă bată niciodată la poartă. Sub chiuveta din bucătărie trebuie să aveți o găleată, în care să adunați toate resturile menajere, cu excepția celor destinate câinilor sau pisicilor. Iar atunci când spălați vasele, trebuie să învățați „tehnica găleții pentru porci”. Asta înseamnă să vărsați toate resturile din farfurii în cinstita găleată; apoi să clătiți fiecare farfurie cu apă caldută și să o frecați cu o perie, astfel încât apa să ducă toată grăsimea și celelalte resturi de

mâncare într-un lighean. Vărsați în găleata pentru porci aceste lături bogate și concentrate. Apoi terminați de spălat vasele oricum preferați și lăsați a doua apă să se scurgă. Dar apa concentrată de la prima spălare este o hrană excelentă și nu trebuie niciodată irosită.

Cotețul și fătarea

În afară de perioada în care sunt gestante și se pregătesc să fete sau imediat după fătare, scroafele pot trăi în condiții foarte primitive. Dacă au o grămadă bună de paie sau de frunze de ferigă și dacă locul este uscat, fără curenți de aer și, în regiunile friguroase, dacă stau la adăpostul unor pereți și al unui acoperiș bine izolat, ele se vor simți foarte bine. Iar în general, mai multe scroafe care stau împreună sunt mai fericite decât una singură.

Cu toate acestea, atunci când o scroafă urmează să fete, ea trebuie să aibă un loc numai al ei. Acest loc trebuie să fie destul de mare încât ea să se poată întoarce fără greutate de pe o parte pe alta. Dacă doriți, puteți să instalați o balustradă de protecție care o va împiedica să se culce peste pui; însă noi am avut șase scroafe în opt ani și am pierdut doar doi pui din cauză că au fost striviți de mama lor. Lucrările de specialitate spun că la scroafele care se pregătesc să fete nu trebuie pus pe jos un așternut absorbant. Tot ce pot să spun este că noi ne-am lăsat întotdeauna scroafele să stea pe câte paie au vrut ele. Este o plăcere să te uiți cum își face o scroafă culcușul și fără nicio îndoială îi va fi mai ușor să fete dacă poate întâi să urmeze toate rânduilele rasei sale și apoi să stea liniștită, fără a avea lângă ea alt porc care să o îmbrâncească sau un proprietar prea îngrijorat care să o cocoloșească prea mult. Scroafele care își mănâncă puii sau îi strivesc sunt în general rezultatul unui sistem organizat contra naturii. Dacă zdrobiți lanțul instinctului, o faceți pe riscul dvs.

La fel ca vacile, scroafele intră în călduri la un interval de douăzeci și una de zile. Mie nu-mi place să duc scroafa la vier până nu a împlinit un an. O gestație durează 116 zile. Dar unde se găsește un vier? Dacă aveți cel puțin șase scroafe, atunci vă puteți permite să țineți și un vier; dacă nu aveți atâtea scroafe, duceți-le la vierul vecinului.

Scroafa poate făta între șase și douăzeci de pui o dată: media este de zece; însă atunci când țineam porcii afară, noi eram obișnuiți să avem – cu o regularitate deja monotonă – câte doisprezece purcei la un fătat (și îi creșteam pe toți). După o întrerupere de zece ani, timp în care am preferat să cumpărăm de la vecini pui înțărcați (purcei de 8-12 săptămâni), astăzi avem din nou purcei din propria fermă. Dacă alegeți să cumpărați purcei înțărcați, nu mai aveți nevoie să țineți o scroafă. De obicei noi cumpăram și îngrășam trei purcei; vindeam unul și îi mâncam pe ceilalți doi; banii de pe cel vândut acopereau costurile pentru ceilalți doi.

Sacrificarea porcului

Procedeu tradițional de a sacrifica un porc constă în a îi tăia gâtul, dar eu nu recomand nimănui această metodă. Deși nu mă opun sacrificării animalelor pentru carne, nu sunt

de acord ca ele să sufere în vreun fel. Dacă trebuie să omorâm un animal, să o facem repede, ca el să nu își dea seama ce i se va întâmpla.

Aduceți porcul în locul unde vreți să îl sacrificați, puneți-i un pic de hrană pe jos, apoi împușcați-l în cap cu o armă de calibru 22. Puteți folosi și un pistol cu glonț captiv, dar atunci trebuie să fiți foarte rapid și foarte precis, pentru că acest gen de pistol trebuie să fie în contact cu capul porcului în momentul în care trageți, iar porcul riscă să se miște și probabil că o va face. Cu o pușcă, puteți să stați un pic mai în spate, să ochiți bine creierul, iar animalul va fi deja mort până să își dea seama ce i se întâmplă.

Imediat ce a căzut, tăiați-i gâtul. Lăsați-vă pe vine în fața lui în timp ce altcineva îl ține de spate și înfigeți-i cuțitul exact în fața sternului; când ajungeți la os, treceți cu cuțitul pe sub el. Apoi înfigeți-l mai adânc cu câțiva centimetri și tăiați spre înainte, cu vârful cuțitului înclinat spre cap. În felul acesta veți tranșa traheea. Dar fiți atent! Se va produce o reacție nervoasă. Porcul va părea că reînvie și va începe să dea din picioare, așa că aveți grijă să nu vă tăiați cu cuțitul. Va trebui să vă mișcați repede dacă vreți să recuperați sângele pentru a face sângerete. După ce sacrifică porcul, unii îi leagă picioarele din spate cu o funie și îl ridică folosind un scripete înainte de a îi tăia gâtul. În felul acesta sângele se recuperează mai ușor și porcul se golește mai bine. Mie nu prea îmi plac sângeretii, așa că las sângele să curgă peste un maldăr de paie sau de fân stricat, pe care îl duc apoi în grămada de



Sacrificarea unui porc

1 Atrageți-l cu hrană în locul în care vreți să îl sacrificați. În timp ce e ocupat cu mâncarea, împușcați-l în cap – cu un pistol cu glonț captiv sau cu un revolver de calibru 22. Immediat ce a murit, tăiați-i gâtul. Acum e momentul să îi recuperați sângele dacă vă plac sângeretii. Opăriți porcul scufundându-l în apă caldă la 65°C sau vărsând apa peste el. Atunci când perii se desprind cu ușurință, radeți-l cu capacul unei cutii vechi de conserve sau cu lama unei săpăligi. În același timp, înmuiați fiecare picior într-o găleată cu apă caldă și îndepărtați-i partea cornoasă a copitei cu un cârlig ascuțit.



2 Faceți incizii verticale de fiecare parte a tendoanelor de la picioarele din spate pentru a putea introduce un cârlig.



3 Despicați sternul. Deschideți mai întâi până la os cu ajutorul unui cuțit, apoi tăiați cu ferăstrăul.



4 Atârnați-l cu ajutorul cârligului.



5 Tăiați-i capul pentru a secționa traheea și esofagul.



6 Tăiați de jur-împrejurul rectului și prindeți-l cu sfoară ca să nu se golească.



7 Tăiați de-a lungul abdomenului dar fără să atingeți intestinele. Puneți pe jos un lighean mare.



8 Scoateți-i toate organele interne. Puneți de-o parte ficatul, inima, pancreasul și plămânii. Clătiți interiorul carcasei cu o găleată de apă rece.



9 Secționați porcul în două tăindu-l cu ferăstrăul de-a lungul coloanei vertebrale. Lăsați-l toată noaptea atârnat într-un loc bine aerisit.

compost. Astfel nu se irosește nimic, iar sângele este un foarte bun activator de compost.

Raderea porcului

Acum trebuie să radeți porcul. Pentru a face acest lucru, trebuie mai întâi să îl opăriți cu apă fiartă, iar asta este o operațiune delicată. Puteți fie să îl scufundați cu totul în apă fierbinte, fie să îl întindeți pe jos sau pe o masă și să turnați apă fierbinte peste el. Dacă îl scufundați de tot în apă, lăsați-l cinci minute la 65°C apoi atârnați-l pentru a îl curăța de păr. Dar asta nu este posibil decât dacă sunteți sigur că apa va rămâne (aproape exact) la aceeași temperatură. Dacă apa este mai rece cu câteva grade, perii nu se vor putea curăța. Iar dacă apa este prea caldă, se vor contracta porii și va fi foarte greu să îi înlăturați părul. Singurul mod de a vedea dacă apa este la temperatura adecvată și dacă baia a durat destul este să trageți din când în când de peri: dacă aceștia se scot ușor, este timpul să începeți să îl radeți.

Cealaltă metodă, pe care o folosim noi, pentru că nu avem o cadă destul de mare pentru a pune în ea un porc întreg, constă în a culca porcul pe o parte și a vărsa încet peste el apă fierbinte. Apa trebuie să aibă 65°C când este turnată peste porc, deci trebuie să aibă un pic mai mult când este pusă în oală. Turnați apă încontinuu și trageți de peri din când în când. În momentul în care ies ușor, puteți începe să radeți. Radeți-l bine de tot de peri. E mai bine să nu folosiți cuțitul. Lama unei săpăligi sau capacul unei cutii metalice sunt foarte bune. Perii vor fi îndepărtați, la fel și stratul exterior al pielii, și, indiferent ce culoare a avut porcul dvs., va ajunge alb ca zăpada.

Continuați până când porcul este absolut curat. Puneți-i picioarele în oala cu apă, apoi scoateți-le și înlăturați partea cornoasă a copitelor cu ajutorul unui cârlig. Veți avea cu siguranță nevoie de ajutorul a doi sau trei bărbați voinici pentru a rade un porc mare, plus un băiat care să vă aducă apa fierbinte și încă unul care să vină cu berea de casă (foarte important). Capul este greu de ras. La nevoie, aprindeți niște paie stropite cu alcool și țineți

Ciozvârtele porcului

Copite

Din copite se poate face piftie sau pot fi fierte separat pentru ciorbe.

Pulpă

Pulpa dă o cantitate mare de carne de friptură de calitate întâi, sau la fel de bine poate fi sărată sau afumată.

Antricot

La un porc mare, antricotul poate fi sărat și se poate face costiță din el. La un porc mai mic din el se vor face cotlete. La un porc foarte mare de carne, din el se vor putea tăia niște fripturi bune.

Piept

Tot pieptul unui porc îngrășat poate fi pus la sărat pentru a face bacon. Extremitatea cea mai fină este uneori pusă la saramură. Extremitatea cea mai groasă dă un bacon foarte bun. De la un purcel, din piept se pot tăia cotlete.

Coaste

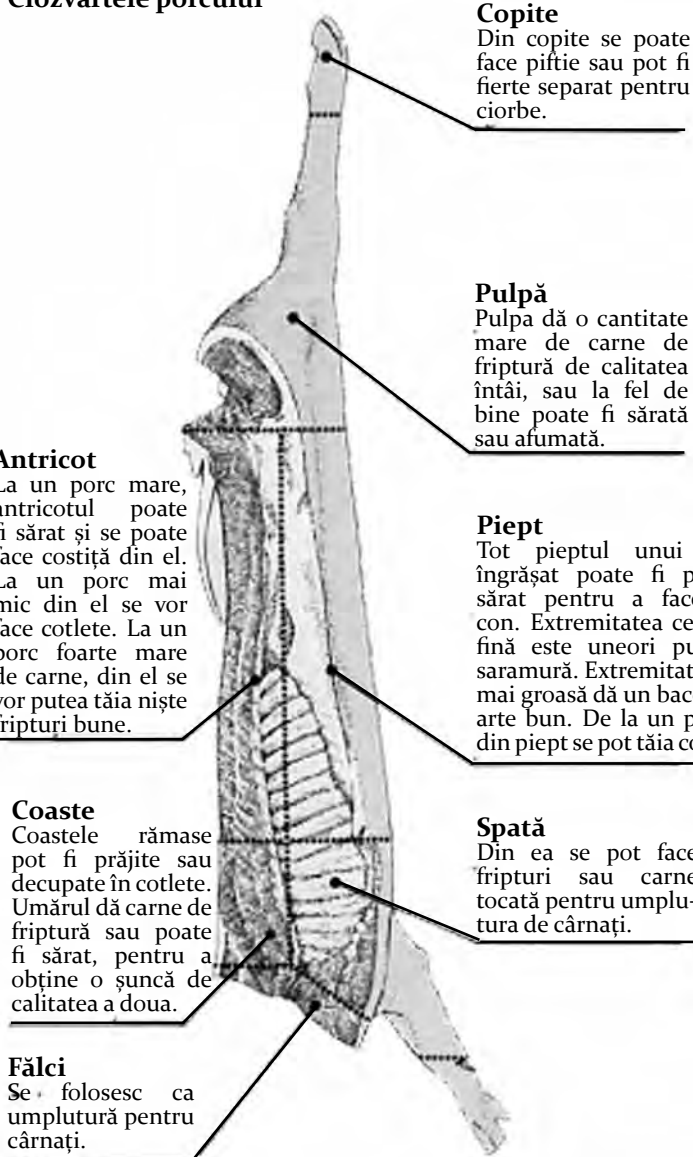
Coastele rămase pot fi prăjite sau decupate în cotlete. Umărul dă carne de friptură sau poate fi sărat, pentru a obține o șuncă de calitate a doua.

Spată

Din ea se pot face fripturi sau carne tocată pentru umplutura de cârnați.

Fălci

Se folosesc ca umplutură pentru cârnați.



capul porcului deasupra flăcărilor pentru a îl pârli ușor, apoi frecați-l cu o perie de sârmă. Când ați terminat, clătiți-l cu apă rece pentru a curăța toată pielea de la suprafață, plină de peri și de sânge.

Atârnarea

Apoi atârnați porcul. La patru sau cinci centimetri deasupra copitei, pe dosul picioarelor din spate, există un tendon. Tăiați de fiecare parte a acestuia făcând o creștătură verticală în piele și scoateți tendonul cu degetele. Nu tăiați piciorul deasupra scobiturii genunchiului, așa cum fac începătorii; în primul rând este barbar și-apoi irosiți o carne bună. Introduceți câte un cârlig (vezi ilustrația) sub fiecare tendon.

Nu atârnați porcul înainte de a-i tăia sternul. Folosiți un cuțit foarte curat cu care tăiați pielea până la stern, iar pe acesta tăiați-l cu ferăstrăul chiar pe mijloc. Dacă încercați să faceți asta după ce ați atârnat porcul, toate intestinele se vor prăvăli în afară și operațiunea va fi mult mai laborioasă. După aceea, instalați scripetele și trageți. Gata, ați atârnat porcul. Acum tăiați-i capul. Tăiați-l imediat după urechi, la nivelul primei vertebre (atlas); nu ar trebui să aveți nevoie de ferăstrău. Puneți imediat capul în saramură (apă cu sare).

Înainte de a ridica porcul prea sus, faceți o incizie în jurul anusului. Faceți-o astfel încât să puteți desprinde anusul de corp, dar cu grijă pentru a nu înțepa rectul. Strângeți-l cu o sfoară pentru a împiedica excrementele să iasă afară. Acum puteți să urcați porcul la înălțimea care vă convine și să îi faceți o mică incizie între jamboane (pulpele din spate) până la tăietura pe care i-ați făcut-o la gât. Nu perforați peretele abdominal. Tăiați chiar pe dedesubt, depărtând cu mâinile intestinele și stomacul, ca nu cumva să le găuriți. Separați osul în formă de H care leagă cele două pulpe; dacă e nevoie folosiți un ferăstrău, dar atenție să nu spargeți vezica. Pe urmă îndepărtați ușor rectul, penisul dacă porcul e mascul, vezica, toate intestinele și puneți-le pe toate într-un lighean mare. Puteți să aruncați penisul și rectul, sau să le dați câinilor, dar celelalte organe sunt comestibile sau folositoare.

Nu aruncați mațele. Spălați-le bine de tot, apoi întoarceți-le pe dos. Puteți face asta cu un băț de bambus sau cu o altă bucată de lemn. După aceea îndepărtați stratul de mucozități ținând mațele pe o planșetă și frecându-le cu dosul cuțitului până când ajung curate și transparente. Puneți-le apoi în sare și le veți putea folosi ca membrană pentru cârnați. Vezica o puteți umple cu untură topită, care se va solidifica și se va conserva luni întregi.

Ca și intestinele, stomacul este și el comestibil; din el se face toba, care este destul de bună. Întoarceți pe dos stomacul, curățați-l și țineți-l în sare până când veți avea nevoie de el. Nu irosiți nici capul și copitele, pentru că din ele puteți face o piftie foarte bună (vezi pag. 169).

Scoateți ficatul – pe care puteți să îl mâncați chiar în seara respectivă – și înlăturați vezica biliară pe care o puteți arunca. Inima ar trebui să iasă odată cu plămânii. Atârnați-i de un cârlig. Scoateți cu grijă prapurul – adică membrana care învelește stomacul – și puneți-o laolaltă cu inima. Plămânii vor fi o masă pe cînste pentru câini, în timp ce dvs. puteți mânca

Tranșarea porcului

Porcul este prea mare pentru a îi putea mânca toată carnea în stare proaspătă. De aceea, cea mai mare parte a cărnii va fi sărată și conservată sub formă de șuncă, slănină, cârnați etc. Bineînțeles că veți păstra câteva bucăți pentru a le mânca proaspete, sau chiar mai mult dacă aveți un congelator. Dar nu uitați că porcul adult îngrășat este un animal foarte gras, iar carnea lui nu este la fel de bună proaspătă ca aceea a unui purcel.



Tăiați carcasa de-a lungul coloanei vertebrale. Măcelarul folosește un satâr, dar pentru amatori e mai bun un ferăstrău.



Stratul de grăsime se îndepărtează foarte ușor. De aici veți obține cea mai bună și cea mai pură slănină. După aceea scoateți rinichii.



Mușchiul file se află în apropierea coloanei vertebrale. Este nemaipomenit de gustos dacă i se face o umplutură, apoi este înfășurat în prapur și pus la cuptor. Prapurul este acea membrană albă și grasă care ține laolaltă intestinale.



Separați pulpa din spate.



Apoi scoateți osul în formă de H – care face parte dintr-o articulație sferoidală – pentru a rămâne cu o articulație curată și netăiată.



Pulpa trebuie curățată astfel încât să aibă o suprafață netedă și să poată pătrunde sarea înăuntru. Este foarte important să se introducă sare în fiecare cavitate.



Piciorul se taie la nivelul rotulei. Puteți apoi să tăiați osul cu ferăstrăul chiar dedesubt pentru a avea o extremitate și mai netedă atunci când îl veți pune la sare.



Tăiați între a cincea și a șasea coastă pentru a desprinde umărul. Acesta poate fi sărat în întregime sau dezosat și folosit la cârnați.



Apoi tăiați cu ferăstrăul spinarea sau coloana vertebrală și desprindeți-o.



Puteți lăsa coastele pe antricot. Eu prefer să le scot și să le pun la ciorbă. Restul antricotului se poate săra și transforma în bacon.



Puteți să sărați întreg umărul sau să îl tăiați în două. Faceți o friptură cu partea superioară, iar restul puneți-l la sare.

inima. Aruncați mai multe găleți de apă peste carcasa și înăuntrul ei, țineți burta deschisă cu ajutorul unor bucăți de lemn, mâncați puțin ficat fript, terminați-vă berea de casă și mergeți la culcare.

A doua zi de dimineață, carcasa va fi tare (rigidă), dacă peste noapte a fost frig (iar dacă nu a fost, înseamnă că oricum nu trebuia să sacrificați porcul în acel moment); puteți acum să o despicăți complet în două de-a lungul coloanei vertebrale. Măcelarul face asta cu satârul; dacă sunteți începător, luați mai degrabă un ferăstrău. Puneți fiecare jumătate pe o masă și tranșați-o după cum vă arată ilustrațiile.

În Statele Unite mai des decât în Europa, oamenii tranșează porcul în aceeași zi în care l-au sacrificat: desfac carcasa în două și câtă vreme porcul este cald, înlătură stratul de grăsime de sub burtă și chiar destul de mult din grăsimea pulpelor. Se spune că așa el se răcește mai repede. Eu cred că în clima noastră carcasa se răcește oricum destul de repede și că e mai ușor de manevrat atunci când este rigidă.

Jambon și bacon

Cea mai mare parte a cărnii de porc trebuie transformată în jambon și bacon, pentru că, pe acest pământ, asta este cea mai bună metodă de conservare a cantităților mari de carne. Jambonul se obține din partea groasă a picioarelor din spate, adică din chiulotă. Carnea aflată pe părțile laterale este bună pentru bacon. Spetele – sau pulpele din față – pot de asemenea să fie afumate, sau din ele se poate face friptură sau cârnați. Dar bucățile care de departe au cea mai mare valoare sunt cele două pulpe din spate.

Există două metode principale de conservare a cărnii de porc: metoda saramurii și cea a uscării.

Conservarea prin uscare

Noi folosim o metodă rapidă: presărăm un vârf de cuțit de salpetru peste carne, apoi o frecăm cu sare și cu zahăr, iar în cele din urmă o cufundăm în sare și o lăsăm acolo timp de două săptămâni pentru bacon și trei săptămâni pentru jambon. Totuși este de preferat ca această operațiune să se facă un pic mai științific; astfel, în primul rând veți economisi sarea și în al doilea rând carnea nu va fi așa de sărată când o veți mânca. Noi rezolvăm problema excesului de sare tăind felii subțiri de bacon și înmuindu-le zece minute în apă caldă înainte de a le prăji.

Dar metoda corectă constă în utilizarea amestecului următor, la fiecare 50 kg de carne:

4 kg de sare

1 kg de zahăr

60 g de salpetru

Preparați amestecul cu grijă. Împărțiți-l apoi în două și puneți jumătate deoparte. Cu cealaltă jumătate frecați bine carnea pe toate părțile. Înfigeți bine sarea în găuri, pe pulpe și pe spete, în locurile pe unde ies oasele și în general în toate cavitățile. Trebuie neapărat ca sarea să intre rapid în carne: este o cursă contra cronometru între sare și bacterii. Dacă bacteriile sunt cele care câștigă, va trebui să aruncați o mare cantitate de carne valoroasă. Dar, exceptând cazul în care vremea este prea caldă (temperatura ideală este de 2°C; aveți grijă să nu lăsați carnea să înghețe), bacteriile nu vor câștiga dacă urmați aceste instrucțiuni. Acoperiți toate suprafețele cu sare, apoi lăsați carnea să stea un timp pe o planșetă, pe un raft sau într-o cutie (dar trebuie ca această cutie să fie găurită, pentru a lăsa să se scurgă sucul care va ieși din carne sub efectul sării); puneți ciozvărtele de carne unele peste altele. Pentru această primă sărare, aveți grijă să puneți o cantitate adecvată de sare pe fiecare bucată: nu prea mult pe bucățile subțiri de bacon, dar foarte mult pe pulpele groase.

Trei zile mai târziu, luați jumătate din cantitatea de sare rămasă (deci un sfert din amestecul inițial) și aplicați încă un strat gros peste toate bucățile. Puneți carnea la loc în altă ordine decât cea inițială, pentru a asigura o repartizare egală a sării. După încă o săptămână, aplicați un ultim strat cu restul de sare și puneți carnea la locul ei. Lăsați-o în sare o perioadă socotită astfel: două zile la 500 g pentru bucățile groase, cum este pulpa, și 1,5 zile la 500 g pentru bucățile mai mici de bacon. Asta înseamnă cu aproximație vreo două săptămâni pentru o bucată mare de bacon și trei săptămâni pentru o pulpă groasă.

După această perioadă, luați bucățile de carne, spălați-le ușor cu apă caldă pentru a îndepărta sarea care a mai rămas, legați-le cu sfori și atârnați-le o săptămână sau două într-un loc rece și uscat. Apoi, după cum vă place, puteți să le afumați sau nu. Jambonul și baconul sunt foarte gustoase și neafumate („crude”); eu le prefer însă afumate. Dar este numai o chestiune de gust.

Conservarea în saramură

La fiecare 50 de kilograme de carne va trebui să amestecați:

4 kg de sare

1 kg de zahăr

60 g de salpetru

25 l de apă fiartă și răcită

În principiu, ciozvărtele groase ar trebui puse într-o saramură mai concentrată – amestecul de mai sus, dar numai cu 20 l de apă – iar bucățile mai subțiri, cum ar fi baconul și fâlcile porcului, ar trebui puse într-un amestec mai diluat, cu 30 l de apă. Puneți carnea în saramură asigurându-vă că nu rămân pungi de aer; acoperiți-o cu o planșetă bine spălată și puneți o piatră deasupra pentru a ține carnea în saramură (nu folosiți niciodată o greutate din fier); lăsați bucățile înăuntru timp de patru zile pentru fiecare 500 g de carne. Ar trebui deci să cântăriți fiecare bucată înainte de a o pune în saramură și să le scoateți una după alta

la momentul optim. Pentru bacon și pentru bucățile mici, socotiți numai două zile la 500 g. Întoarceți bucățile o dată la cinci zile. Dacă vremea este mai călduroasă, saramura va deveni un pic „grăsoasă” (adică va fi vâscoasă dacă o lăsați să vă curgă un pic pe mână); în acest caz scoateți carnea, spălați-o în apă curată și puneți-o într-o saramură nouă.

Când este timpul să scoateți o bucată, spălați-o în apă rece și atârnați-o timp de o săptămână într-un loc uscat și rece, ca să se usuce, apoi, dacă vă place mai mult așa, afumați-o. Dar puteți să vă mâncați carnea și „crudă”, adică neafumată deloc. În principiu ea ar trebui să reziste oricât de mult, dar consumați mai întâi bucățile mai mici și baconul, înaintea jambonului. Jambonul este cu atât mai bun cu cât este mai vechi: l-am păstrat și doi ani și era delicios. Baconul, în schimb, este mai bun dacă e consumat rapid, în câteva luni.

Jamboanele și spetele ar trebui să fie ambalate cu atenție în hârtie de copt și cusute în tifon, apoi atârdate într-un loc uscat și răcoros, dacă este posibil la o temperatură constantă. De altfel este și mai bine dacă ungeți exteriorul tifonului cu un strat gros de var și apă. Jamboanele vor rezista astfel un an sau doi; se vor îmbunătăți chiar, ajungând să aibă un gust excelent. Baconul îl puteți atârna așa cum este, dar trebuie consumat în câteva luni. Lumina îl râncezește, așa că țineți-l într-un loc întunecat. Toată carnea uscată ar trebui de altfel să fie la adăpost de muște sau alte insecte. Unii țărani își învelesc cu grijă jambonul și baconul și le îngroapă în tărâțe, ovăz sau cenușă, toate acestea împiedicând uscarea excesivă a cărnii și îmbunătățindu-i gustul.

Afumarea

Afumarea contribuie la conservarea cărnii, o usucă mai bine și probabil că accelerează și maturarea ei. În plus, este un procedeu mult mai simplu decât și-l imaginează unii. Dacă aveți un coș de sobă mare și deschis, agățați pur și simplu carnea sus pe coș, astfel încât să nu fie atinsă de flăcări și lăsați-o timp de o săptămână, întreținând continuu un foc de lemne. Există tot felul de teorii cu privire la ce lemn trebuie folosit: americanii preferă lemnul de hiori, britanicii nu vor să audă de nimic în afară de stejar. După părerea mea nu este chiar așa de important, cu condiția să folosiți întotdeauna un lemn de esență tare și niciodată lemn de pin.

Oricare ar fi lemnul pe care îl ardeți, nu lăsați temperatura să depășească 50°C; 39-43°C e perfect. Pentru a construi o afumătoare, vă trebuie pricepere și un pic de ingeniozitate. Ani de-a rândul noi am folosit un closet de cărămidă din fundul grădinii (evident că nu își mai îndeplinea scopul inițial). La exterior aveam un cuptor pe lemne cu combustie lentă, cu un capăt al coșului care traversa peretele closetului; atârnam carnea sub acoperiș. Este însă păcat să nu folosiți căldura generată de arderea lemnului; astfel, fără îndoială că e de preferat să țineți cuptorul în interiorul unei clădiri, chiar dacă afumătura este afară. Asta pentru că un cuptor pe lemne poate încălzi cu ușurință o casă; în felul acesta, cu aceeași cantitate de lemne veți putea și să afumați tot ce doriți.

Afumarea se poate face în două feluri: la rece sau la cald. Afumarea la cald se practică

mai ales în America și în Germania. Constă în afumarea cărnii la o temperatură mai ridicată, între 65°C și 90°C, astfel încât carnea să fie și coaptă, nu numai afumată. Carnea afumată la cald trebuie mâncată în câteva zile, pentru că nu rezistă la fel de bine ca aceea afumată la rece.

Piftie

Ce veți face cu capul, cu picioarele și cu toate părțile astea curioase cum ar fi limba și fălcile, dacă nu le afumați? Răspunsul este piftia. Puneți pur și simplu într-o oală toată carnea – cu tot cu oase, piele etc. (însă n-ar fi rău să puneți bucățile de piele într-un tifon ca să le puteți scoate, odată ce a ieșit tot era bun din ele) – apoi fierbeți, fierbeți și iar fierbeți. Lăsați să se răcească, rupeți carnea în bucăți mici, fierbeți-o din nou și adăugați sare, piper și toate condimentele care vă plac (oregano, coriandru, ienibahar, cuișoare, chimen, toate sunt foarte bune). Fierbeți piftia încă o dată și, cât este caldă, vărsați-o în forme de patiserie. Pe măsură ce se va răci, grăsimea va urca la suprafață și va forma un strat protector, care îi va permite piftiei să reziste mai mult timp. Tăiați-o felii și mâncați-o rece. Bineînțeles, dacă o puneți la congelator, se va conserva la nesfârșit. De altfel puteți să o turnați direct în pungi de plastic înainte de a o congela.

Cârnați

Cârnații care se mănâncă proaspeți au și ei locul lor în cărțile de bucate. Cu toate astea, pe cel care trăiește în autarhie îl interesează mai mult cârnații care se pot conserva.

Luați două părți de carne slabă (să zicem că de porc, dar la fel de bine poate fi jumătate carne de porc și jumătate carne de vită) și o parte de grăsime de porc. Puteți chiar să folosiți slănină afumată. Tocați foarte mărunț carnea și tăiați grăsimea în bucățele. Apoi, dacă doriți, lăsați-le la marinat o noapte în vin sau în oțet. La un amestec de 1,5 kg adăugați:

30 g de sare

2 lingurițe de piper

3 căței de usturoi zdrobiți

condimentele pe care le doriți (vă sugerez boia de ardei dulce și iute)

un vârf de cuțit de salpetru

un pahar de vin roșu sau de oțet (dacă nu ați marinat carnea)

Amestecați bine totul și umpleți mațele (intestine de porc sau de vită pe care le-ați curățat, sau orice alte membrane cumpărate de la măcelărie). După părerea mea, cu cât mațele sunt mai groase, cu atât mai bine. După aceea atârnați cârnații într-un loc uscat și rece, iar dacă vreți să îi afumați, lăsați-i în jur de douăsprezece ore pe coșul sobei sau în afumătoare, dar asta nu este neapărat necesar. Pe urmă atârnați-i din nou într-un loc

uscat și rece – o temperatură de 16°C este ideală, dar nu depășiți niciodată 21°C – și se vor conserva timp de luni de zile. Mâncați-i cruzi, tăiați felii. Vor fi mult mai buni dacă au apucat să se usuce timp de o lună sau chiar două; bineînțeles că puteți să îi mâncați și proaspeți, dar nu vor fi la fel de buni. Nu vă faceți griji că mâncați „carne crudă”: toate tipurile de salam și de cârnați pe care le cumpărați sunt tot „carne crudă”.

Există sute de rețete ca aceasta pentru a face cârnați care să reziste. Principiul este totdeauna același. Respectați-l și veți avea mereu parte de cârnați buni. Există totuși un inconvenient major: se spune că puteți să îi conservați, dar nu veți reuși: toată lumea îi consideră atât de buni, încât îi mănâncă foarte repede.

Oaia

Oaia este foarte profitabilă pentru cel care trăiește în autarhie și nu are congelator. Pe timpul iernii, o familie poate să consume cu ușurință un miel gras sau o oaie mai mică până să ajungă să se strice carnea. Nu pentru că aceasta s-ar păstra mai bine decât altele, ci pentru că animalul este mai mic și îl veți da gata mai repede. Odată am reușit totuși să păstrez carnea de oaie timp de o lună într-o regiune unde, pe timpul zilei, temperatura ajungea la 39°C la umbră. Cu toate acestea, zilele erau uscate, iar nopțile reci. În timpul nopții atârnam carnea afară într-un copac – evident că la adăpost de patrupeze – iar dimineața, foarte devreme, o aduceam înăuntru și o înveleam în mai multe foi de ziar, pentru a o apăra de căldură. Carnea era foarte bună. Puteți face la fel în orice climat unde nopțile sunt destul de reci, iar zilele nu sunt prea umede – și asta cu orice carne, nu numai cu cea de oaie.

Oile au alte două avantaje: dau lână și câteodată și lapte. Am muls adesea oi, este o treabă foarte delicată. Laptele nu este nici mai bun, nici mai rău decât cel de vacă sau de capră.

Dar problema cea mai importantă, atunci când creșteți oi la scară mică, este monta.

Merinos precoce

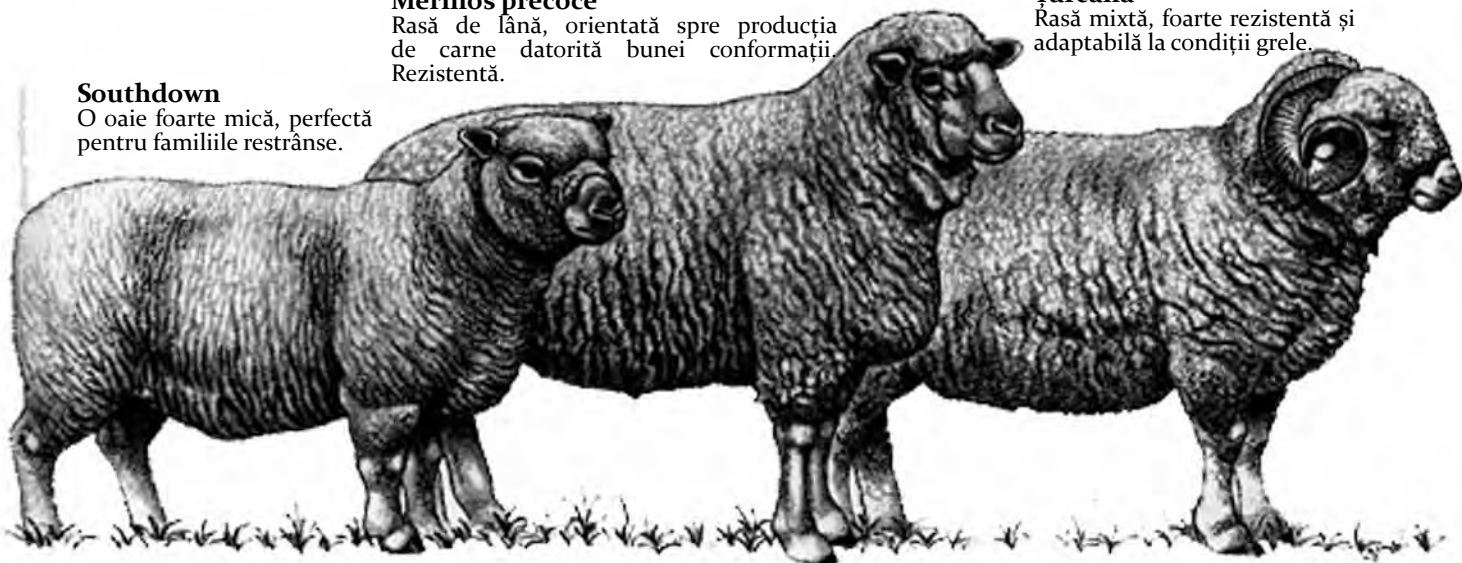
Rasă de lână, orientată spre producția de carne datorită bunei conformații. Rezistentă.

Turcană

Rasă mixtă, foarte rezistentă și adaptabilă la condiții grele.

Southdown

O oaie foarte mică, perfectă pentru familiile restrânse.



Fătarea

În mod normal, nu ar trebui să fie necesară intervenția oierului, dar dacă fătarea întârzie prea mult, oaia și mielul riscă să moară. Un oier vigilent va trebui atunci să acționeze, pentru a evita aceste neplăceri.



Puneți oaia pe spate, de preferat sprijinită de un balot mare de paie.



Spălați-vă pe mâini și curățați partea din spate a oii. Ungeți-vă pe mâini și masați vulva oii cu ulei de in fierț sau cu ulei carbolic.

Dacă apar picioarele din față ale mielului, dar în decurs de o oră oaia nu a reușit să îl fete, legați o sfoară moale în jurul acestor picioare și trageți ușor în momentul când oaia împinge.



Dacă nu vedeți nimic, înfișeți ușor mâna în interior, când oaia nu are contracții.



Dacă poziția mielului este normală, scoateți picioarele din față și trageți mielul cu mare atenție.



Trageți din ce în ce mai tare atunci când oaia împinge, dar nu mai trageți când ea se oprește din împins.



Atunci când apare corpul mielului, țineți-l cu mâna pe care o aveți liberă. Iar când este pe jumătate afară, răsușiți-l ușor pentru a diminua presiunea.



Ștergeți-i nările nou-născutului de mucus și lăsați-l cu mama lui, ca să îl lingă.

Poziții anormale

Sunt mai multe tipuri de poziții anormale. Oierul trebuie să simtă cu mâna în ce poziție se află mielul. În cazul gemenilor care încearcă să iasă amândoi deodată, trebuie să îl împingă ușor înapoi pe unul dintre ei. Uneori, chiar și în cazul unui singur miel, trebuie să îl împingă ușor înapoi și să pună la locul lor picioarele și capul. Totul ține de judecata fiecăruia și de compasiunea pentru miel și pentru mama lui. Mielul sau gemenii trebuie așezați în așa fel încât capul să fie drept, iar picioarele să nu fie pliate.

Gemeni



Cu capul înainte



Cu capul și picioarele pliate



Asta pentru că nu merită să hrăniți un berbec dacă nu aveți cel puțin vreo șase oi. Dacă veți cumpăra un berbec pentru a vă împerechea oile, vă va costa foarte mult, iar când îl veți vinde după montă sau în anul următor, nu veți mai lua pe el decât „prețul de măcelărie”, adică foarte puțin. Iar dacă îl veți mânca, veți vedea că este o carne destul de tare. Știu ce vorbesc, pentru că tocmai am mâncat un berbec de trei ani.

Dar vă rămân totuși două soluții. Puteți ține câteva oi, pe care să le duceți toamna la montă la berbecul unui țăran de treabă, sau poate veți reuși să împrumutați berbecul câteva zile. Dacă legați de pieptul berbecului o perniță sau o cârpă îmbibată într-un lichid colorat, sau – după metoda din bătrâni – dacă îi frecați burta cu ocru roșu (sau cu orice altă argilă sau substanță colorată), veți vedea foarte bine când toate oile s-au împerecheat și atunci veți putea înapoia berbecul proprietarului. Cealaltă variantă este să cumpărați miei „pentru îngrășare”. Majoritatea țăranilor de la deal nu reușesc să își îngrășe suficient miei într-o

singură vară astfel încât să poată fi vânduți, prin urmare îi vând nu pentru a fi tăiați, ci „pentru îngrășare”. Dacă toamna cumpărați vreo douăzeci de miei și îi hrăniți cu iarbă de iarnă sau cu rapiță, cu napi sau cu alte culturi furajere de iarnă, socotind un hectar la vreo zece miei, atunci veți observa că veți avea carne de miel pe gratis și că în plus veți și ieși în câștig. Pentru asta, tăiați câte un miel de fiecare dată când aveți poftă de carne de miel, apoi, la începutul primăverii, vindeți-i pe cei pe care nu i-ați sacrificat. Iar dacă le veți da un pic de concentrat (500 g de spărtură de orz sau de ovăz, sau 1 kg de porumb și de fân pe zi), se vor îngrășa foarte repede.

Alimentație

Pentru ca oile să fie sănătoase, le trebuie o pășune unde să nu fi fost alte oi timp de cel puțin șase luni, pentru că astfel iarbă nu va conține niciun parazit. Cinci oi mănâncă tot atâta iarbă cât un bou; vara, o jumătate de hectar cu iarbă bună va ajunge cu prisosință pentru cinci oi, dar iarna turma va trebui redusă considerabil, pentru că iarbă nu mai crește. Oile fac mult bine ierbii pe perioada iernii – o „curăț” după ce toată vara au păscut-o vacile, pentru că ele pasc mult mai aproape de sol decât vacile. De asemenea, dacă nu aveți nevoie de aceste furaje pentru vaci, puteți lăsa oile să mănânce o cultură rapidă de napi, rapiță sau legume de iarnă, plantate după recoltarea unei alte culturi la începutul verii.

Este surprinzător, dar iarna oile gestante nu au nevoie decât de puțină hrană și, dacă aveți un pic de iarbă, ar trebui să se mulțumească cu aceasta. Bineînțeles că în regiunile foarte reci, le trebuie fân și, pe cât posibil, și cereale. În țările reci, pe perioada iernii, mulți oameni țin oile gestante în grajd și le hrănesc numai cu fân, cereale și rădăcinoase. În acest caz – și dacă nu au iarbă – dați-le 2 kg de fân pe zi și nimic altceva sau 200-500 g de fân plus 7-9 kg de rădăcinoase. Astfel vor fi sănătoase chiar dacă nu le dați nici cereale, nici concentrate. Oaia gestantă nu trebuie să fie prea grasă, altfel va avea dificultăți la fătare; dar nici nu trebuie să fie aproape moartă de foame.

Primăvara, imediat ce mioarele au fătat, duceți-le la cea mai bună pășune pe care o aveți și, de preferință, la iarbă „curată”, adică iarbă care să nu fi fost păscută de alte oi un anumit timp. În această perioadă a anului, iarbă este foarte hrănitoare, iar miei ar trebui să se dezvolte și să crească foarte rapid. După patru luni, majoritatea dintre ei ar trebui să fie destul de grași pentru a putea fi mâncați sau vânduți măcelarului.

Monta

În țările friguroase, monta (sau goana) se face în general toamna. Dacă aveți o turmă de oi, este preferabil să le triați înainte de a le duce la montă, adică să îndepărtați din turmă toate animalele bătrâne, care nu mai au dinți. O oaie care are toți dinții, adică opt incisivi, are vârsta de patru ani și trebuie deci să fi fătat deja trei miei. Poate că va mai fâta un an sau doi, în funcție de uzura dinților.

Înainte de a lăsa berbecul să intre la oi, trebuie să „încălziți” turma, adică să țineți oile timp de câteva săptămâni pe o pășune foarte săracă, iar apoi să le treceți pe o pășune foarte bună. În acel moment lăsați și berbecul să intre. Oile îl vor accepta imediat. În timpul perioadei de montă, un berbec se poate împerechea cu până la 60 de oi. Gestația durează 147 de zile. Unii crescători doresc să aibă miei foarte devreme, pentru a profita de pe urma vânzării lor încă de la deschiderea sezonului; dar eu nu recomand acest lucru, decât dacă vreți ca oile să fete înăuntru și dispuneți de cantități mari de hrană. Mie îmi place să văd miei născuți la sfârșitul lui februarie sau la începutul lui martie. De altfel, de multe ori aceștia îi ajung din urmă și chiar îi depășesc pe bieții miei fătați în toiul iernii.

Fătarea

Observați atent oile atunci când încep să fete. Lăsați-le singure: în general se descurcă foarte bine. Dar dacă o oaie este în travaliu de mai bine de o oră și vedeți că nu reușește deloc să scoată afară mielul, atunci ajutați-o. Duceți-o într-un loc îngrădit unde puteți să o prindeți. Culcați-o (dacă nu este deja culcată). Spălați-vă bine pe mâini cu ulei carbolic sau cu ulei de in fiert și răcit. Uitați-vă dacă au ieșit picioarele mielului. Dacă da, scoateți-le trăgând ușor în momentul în care oaia împinge. Picioarele sunt foarte alunecoase, așa că prindeți-le cu o sfoară moale – o batistă sau o cravată sunt foarte bune – și trageți ușor în jos atunci când oaia împinge. Dacă nu se întâmplă nimic, introduceți încet mâna în vagin, de-a lungul picioarelor, și verificați dacă nu cumva capul mielului este răsucit spre spate. Dacă da, împingeți mielul la loc în burtă și încercați să-i trageți mai întâi capul. Ar trebui să iasă.

Poziția ideală a mielului este cu picioarele din față înainte, apoi botul. Dar sunt posibile multe poziții greșite, care se complică și mai mult dacă aveți de-a face cu gemeni; cu experiența veți învăța ce se petrece în corpul oii. Puteți foarte bine să introduceți mâna și să palpați, dar este dificil, pentru că uterul exercită o presiune destul de mare asupra brațului dvs.

Dacă nu aveți decât câteva oi și acestea sunt sănătoase, cel mai probabil nu va fi nevoie deloc să interveniți.

Adopția

Dacă vă moare unul dintre miei și dacă o oaie a fătat gemeni, este foarte bine dacă treceți unul dintre gemeni la oaia care și-a pierdut puiul. Puneți-o într-un Țarc mic, frecați-l pe unul dintre gemeni cu corpul mielului mort și vedeți dacă mama îl acceptă pe nou-venit. Dacă nu, jupuiți blana de pe mielul mort și înfășurați-l cu ea pe geamănul care doriți să fie adoptat. În felul acesta, mama adoptivă îl acceptă aproape de fiecare dată. Avantajul este că mama gemenilor va putea hrăni mai bine un singur miel față de doi, iar oaia care și-a pierdut puiul nu va face mastită și nu va avea nicio problemă când îi va veni laptele. În felul acesta, ea este fericită, miei sunt fericiți, mama gemenilor este și ea fericită, iar dvs. veți fi de asemenea fericiți.

Orfanii

Pentru micul fermier, mieii orfani pot reprezenta o afacere bună. Adesea țăranii vă vor da mieii orfani pe nimica toată și veți putea să îi hrăniți cu biberonul. Le puteți da lapte cald de vacă, la început diluat cu puțină apă, iar apoi integral. Laptele de capră este mai bun, dar nu lăsați mielușei să sugă direct de la capră; trebuie să o mulgeți dvs. și apoi să le dați laptele cu biberonul. Țineți-i la căldură și vor crește imaginându-și că sunt oameni.

Tunsul oilor

Eu mă apuc de tuns oile la începutul lui iulie, dar mai în sud oamenii încep mai devreme. Urmați exemplul vecinilor. Majoritatea țăranilor nu tund mieii tineri, ci numai berbecul, oile și batalii (berbecii castrați) rămași din anul precedent.

Dacă tundeți manual, veți vedea că este mai practic să așezați oaia pe o laviță sau pe o ladă mare. Țineți-o cu spatele la dvs., strângând-o bine între genunchi, ca să aveți mâinile libere. Tăiați-i lâna de pe burtă. Apoi urcați spre gât și tăiați smoc cu smoc pe partea stângă, pe umeri, în lateral, cât de jos ajungeți. Când nu mai ajungeți, întoarceți oaia pe partea cealaltă și tăiați pe partea dreaptă încercând să ajungeți și aici la nivelul la care ați ajuns pe partea stângă. Pentru a tunde ce a mai rămas, va trebui să întoarceți aproape complet oaia, ceea ce vă va permite să tundeți aproape de coadă și în jurul acesteia. Pe urmă dați drumul oii, care se va elibera dintr-o săritură, lăsându-și toată blana într-o bucată.

Așterneți lâna pe o pânză curată sau pe dușumea, cu partea care a fost spre corp în jos, și îndepărtați toate smocurile murdare de excremente. Pliați marginile spre interior, apoi rulați începând dinspre cap; răsuciți coada pentru a face o frânghie, înfășurați-o în jurul lânăii și strângeți-o trecând coada pe sub ea însăși. Dacă lâna este destinată vânzării, puneți-o într-un sac mare. Adunați smocurile murdare într-un alt sac, pe care scrieți „de aruncat”.

Cine vă spune că e ușor să tunzi o oaie e un mincinos. Este extenuant, vă va durea mâna de la foarfecă și e un lucru foarte greu de făcut. Asigurați-vă că foarfeca este foarte bine ascuțită și tundeți cât mai din scurt, dar fără a ciupi pielea oii. Dacă răniți oaia, puneți-i un pic de dezinfectant pe rană. Fiți atent la mamele. Evident, o mașină de tuns electrică va face operațiunea mult mai rapidă, deși la fel de dificilă. Cu toate acestea, este plăcut să tundeți oile; dacă sunteți mai mulți, veți vedea că se va lega o mare prietenie între toți și veți simți o mare satisfacție când veți începe să căpătați îndemânare. La început vi se va părea că este foarte greu, dar nu vă dați bătut, perseverați. Iar, dacă nu vă înjunghiați oaia, veți reuși până la urmă să o tundeți corect. Berea făcută în casă vă va ajuta mult.

Boli

În afară de zona de munte, peste tot oile sunt atacate de o muscă de carne, de culoare verde deschis, numită stomoxys, care le „decimează” depunându-și ouăle pe ele, mai ales

Tunderea oilor

Oile se tund vara, atunci când e vreme bună și animalelor nu le este frig.



Înlăturați lâna de pe gât și începeți să tundeți partea laterală stângă de la gât la cap.



Apucați oaia de blană din părți, nu din spate. Prindeți-o și așezați-o jos, pentru că asta vă va ușura munca.



Tăiați lâna de pe burtă până ajungeți la mamele. Atenție să nu tăiați mamelele oii sau penisul berbecului.



Întoarceți oaia pe cealaltă parte și tundeți partea dreaptă. Blana ar trebui să stea într-o singură bucată, în afară de cea din zona cozii.



Puneți oaia pe pământ și treceți-vă piciorul stâng peste ea pentru a o putea ține între picioare. Tundeți lâna din jurul cozii.



La sfârșit, pentru aspect, tundeți separat, dar în mod egal, lâna de pe coadă și de pe picioarele din spate. Păstrați separat această lână.

Rularea lânii

Pentru a rula lâna unei oi, puneți-o pe o suprafață curată, cu partea dinspre piele în jos. Curățați-o de toate crenguțele sau paieile prinse în ea. Rulați-o începând cu coada. Faceți o coardă din lâna de la gât. Legați restul lânii cu ea.



Îmbăierea oilor

La două săptămâni după tundere, oile trebuie îmbăiate sau stropite cu un produs adecvat. Baia este mai bună, pentru că substanța poate cu adevărat să pătrundă în râie. În țările în care există râie, acest lucru este adesea obligatoriu, dar și în alte părți baia este o necesitate, pentru a proteja oile de infecțiile cauzate de muștele de carne. Baia omoară de asemenea și alți paraziți.

în locurile pline de murdărie. Prin urmare, înainte de a tunde oaia, este bine să tăiați lâna murdară. Dar, dacă la două săptămâni după tuns, stropiți sau îmbăiați oile într-un lichid de deparazitare, le veți proteja de muște pentru cel puțin două-trei luni, adică până la începutul perioadei reci, când oricum vor dispărea muștele. Dacă nu faceți acest lucru, larvele vor intra în carnea oilor, iar în final le vor ucide în modul cel mai dezagreabil cu putință.

Mai există încă două alte boli foarte întâlnite la oi. Una dintre ele este gălbeaza. Atunci când oile pasc în locuri umede, pot să capete viermi, transmiși de anumiți melci de apă dulce. Viermii se instalează în canalul biliar al ficatului. Din această cauză este bine să vă drenați terenurile sau să nu lăsați oile să pască pe pășuni umede. Există un vaccin împotriva gălbezei. Veți ști dacă oile sunt bolnave de gălbează dacă tăiați una și îi găsiți ficatul plin de viermi. Cealaltă boală este dermatita: un flagel foarte răspândit tot în câmpiile umede; la munte se întâlnește rar. Pentru a vă proteja oile de dermatită, tăiați-le copitele din când în când (mai degrabă cu clești speciali decât cu cuțitul), pentru a îndepărta surplusul de corn. Dar dacă oile dvs. au totuși dermatită, cel mai bun tratament constă în a le face o baie la picioare cu formol.

Carnea de oaie și de miel

Oaia se taie prin introducerea unui cuțit pe partea laterală a gâtului, cât mai aproape de coloana vertebrală și de cap. Apoi se trage cuțitul spre gât, îndepărtând tăișul de coloană; asta duce la secționarea tuturor venelor și arterelor de la gât, precum și a traheii. Dar eu nu aș face niciodată așa ceva fără să omor mai întâi oaia cu un revolver sau cu un pistol cu glonț captiv, sau să o asomez cu o lovitură de măciucă în ceafă.

Jupuirea

Puneți oaia pe jos sau pe o laviță și decupați o fâșie subțire de piele în fața picioarelor anterioare și una la fel în spatele celor posterioare. Strângeți între genunchi picioarele din față ale oii și trageți de banda de piele până la nivelul pieptului. Lipiți cuțitul mai degrabă de piele, nu de carne, pentru a nu o tăia. Țineți bucata de piele în mâna stângă. Faceți același lucru cu picioarele posterioare (trăgând prin spatele picioarelor) până la anus. Apoi scoateți pielea de pe picioare ținând fiecare picior între genunchi. Atenție să nu rupeți și nici să nu crestați carnea. Tăiați picioarele de la nivelul celei mai de jos articulații și scoateți tendoanele picioarelor din spate pentru a fixa un cârlig prin ele. Jupuiți cât de multă piele puteți, trăgând de bucata pe care ați decupat-o între picioarele din spate.

Apoi înlăturați pielea de pe burtă, băgând un pumn pe sub piele. Folosiți-vă cât mai puțin posibil de cuțit. Spălați-vă bine pe mâini și nu murdăriți carnea. De asemenea, asigurați-vă că nu jupuiți cealaltă „piele”, adică membrana subțire care acoperă carnea. Este inutilă dacă o smulgeți odată cu pielea, însă dacă rămâne pe carne, este un înveliș protector foarte folositor. Jupuiți cât de multă piele puteți de la cele două extremități și de pe piept.

Apoi introduceți cârligele prin tendoane și atârnați oaia.

Despicați pielea în lungul abdomenului. Apoi jupuiți-o. Veți întâmpina câteva dificultăți pe crupă, dar folosiți-vă cât mai mult de pumn și evitați utilizarea cuțitului. La un miel foarte gras, pielea se va desprinde cu ușurință, dar la o oaie bătrână și osoasă sau un berbec bătrân și tare, sigur veți avea probleme. Desfaceți pielea de la anus și de pe coadă cu ajutorul unui cuțit. După aceea trageți pielea până la umeri, ca și cum ați scoate un pulover. Scoateți pielea de pe cap cu cuțitul. Apoi tăiați capul la nivelul vertebrei atlas – imediat după cutia craniană.

Spintecarea

Tăiați de jur-împrejurul anusului. Trageți anusul afară câțiva centimetri și legați-l strâns cu sfoară, apoi puneți-l la loc. Pe urmă spintecați burta la fel ca la o vită sau la un porc (vezi pag. 162).

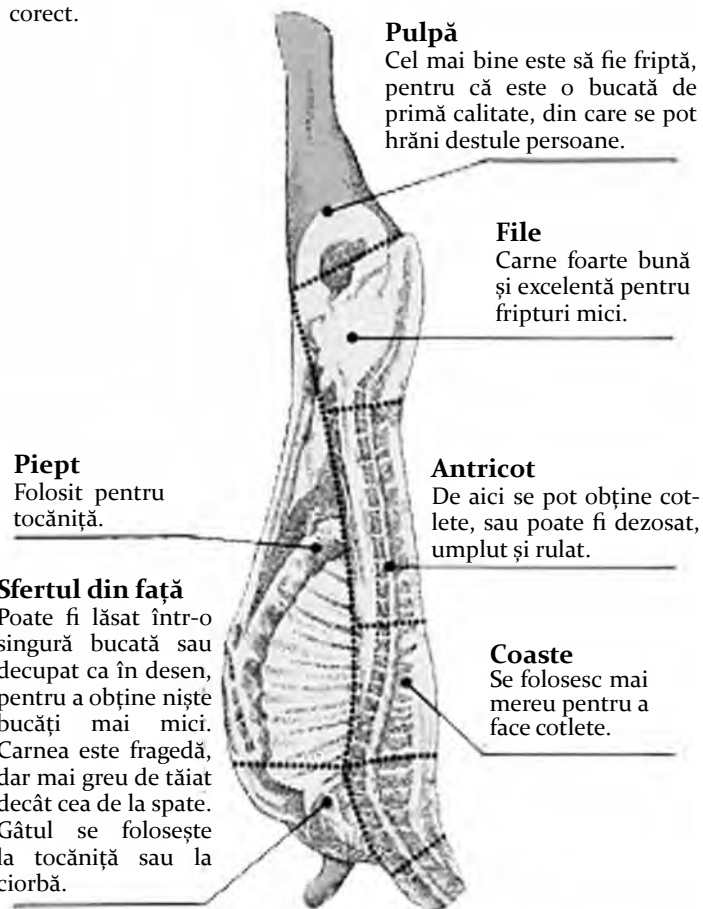
Protejați vârful cuțitului cu degetele pentru a evita perforarea intestinelor sau a abdomenului. Scoateți rectul odată cu intestinele. Înlăturați vezica fără a-i vărsa conținutul și desprindeți ușor burta, adică ce a mai rămas din intestine și măruntaie. Apoi scoateți cu grijă ficatul din spatele acestora și scuturați ușor carcasa pentru a vă asigura că totul s-a desprins de pe aceasta. Înainte de a scoate organele, va trebui să tăiați esofagul și este bine să îl legați și pe el cu sfoară deasupra locului în care îl veți tăia, ca să nu iasă mâncarea care se mai află în interior. Puneți intestinele într-o copaie. Le puteți curăța în întregime, iar toate camerele stomacului – mai puțin foiosul – pot fi folosite la ciorba de burtă.

Tăiați sternul. La un miel puteți să faceți asta cu un cuțit; dacă e vorba însă de o oaie adultă, probabil că va trebui să folosiți ferăstrăul. Scoateți inima și plămânii și agățați-i de un cârlig. La sfârșit spălați bine carcasa cu apă rece și mergeți la culcare.

A doua zi, dis-de-diminează, tranșați carcasa și porționați-o. Puteți să folosiți intestinele ca membrană pentru cârnați.

Tranșarea unei oi

Există mai multe modalități de tranșare a carcasei, dar oricum ați proceda, rezultatul este același: la sfârșit veți obține carne. Prin urmare, metoda folosită nu este așa de importantă, câtă vreme tăiați corect.



Iepurele

Iepurii sunt animale foarte potrivite pentru o familie care trăiește în autarhie. Pot fi hrăniți în mare parte cu buruieni care altfel nu ar folosi la nimic, iar carnea de iepure este o hrană excelentă.

Rase Neozeelandezii albi sunt o rasă foarte bună pentru că, odată tratată, blana lor este foarte frumoasă; cât despre carne, are un gust excelent. Californienii sunt de asemenea niște iepuri foarte buni. Această rasă medie este fără îndoială mai economică decât rasele de iepuri mari, cum ar fi Uriașul de Flandra, care mănâncă enorm de mult, dar nu furnizează carne în aceeași măsură. Dacă dețineți un mascul și două femele, veți obține peste o sută de kilograme de carne pe an.

Cușca Vara, dacă îi puneți în cuști mobile sau în incinte închise căroră le schimbați locul din când în când, iepurii se vor mulțumi numai cu iarbă. Plasa cu care îi împrejmuiți trebuie să intre în pământ cel puțin 15 cm pentru a împiedica iepurii să își sape tuneluri; de asemenea, dacă sunt vulpi prin preajmă, veți avea probleme. Puteți la fel de bine să îi lăsați tot anul în cușcă; suportă frigul, dar nu umezeala, nu le place prea tare căldura și trebuie să își construiască un culcuș confortabil pentru a fătă.

Reproducerea Puteți lăsa iepurașii cu mama lor timp de opt săptămâni, după care pot fi sacrificați. Dacă faceți așa, luați mama de lângă pui și puneți-o laolaltă cu masculul la șase săptămâni de la fătare. Imediat după montă, puneți-o la loc cu puii. Luați puii când împlinesc vârsta de opt săptămâni, iar mama va fătă din nou după 17 zile, pentru că durata gestației este de 30 de zile.

Dacă păstrați iepurașii pentru a vă întineri „efectivul”, va trebui să separați masculii de femele la vârsta de trei luni. Este ușor să determinați sexul iepurilor: puneți-i pe spate, cu capul spre dvs., apoi apăsați încetisor cu degetele acolo unde par să se găsească organele lor

Albul de Noua Zeelandă

Tot un iepure bun de masă, foarte popular printre crescători, pentru că blana lui se vopsește foarte ușor.

Californianul

Este un iepure bun de masă, putând cântări până la 4,5 kg. Are o constituție bună și este ușor de crescut.

Uriașul de Flandra

Este un iepure prea mare pentru producția de carne, dar foarte potrivit pentru îmbunătățirea altor rase prin reproducere.



reproductive, ceea ce le va face să iasă în evidență. La femelă este un orificiu, iar la mascul o protuberanță ușor rotunjită. În momentul în care o iepuroaică neozeelandeză albă este bună de montă, ea trebuie să cântărească în jur de 3,5 kg; nu o lăsați să se îngrășe mai mult, pentru că riscă să nu mai poată face pui. Duceți mereu femela la mascul, niciodată invers, altfel se vor bate; aduceți mereu iepuroaica înapoi în cușca ei, să stea singură înainte de fătare. În general la o fătare se nasc între 7 și 9 pui; dacă sunt peste 12, e mai bine să omorâți unii dintre pui, sau să îi dați unei alte iepuroaice, care a fătat mai puțini pui. În acest caz, înainte de a îi duce mamei adoptive, frecați iepurașii cu urina și excrementele acesteia, pentru a îi înșela mirosul.

Hrana Iepurii mănâncă tot felul de verdețuri sau de rădăcini comestibile. Le place să primească un supliment de făină: oricare cereală măcinată e bună, dar o iepuroaică gestantă nu trebuie să primească mai mult de 100 g pe zi, altfel se va îngrășa. Dacă iepurii dvs. nu mănâncă iarbă și nu le dați prea multă verdeață, ar trebui să le dați 85 g de concentrate pe zi și cât de mult fân doresc, începând cu vârsta de opt săptămâni. După optsprezece zile de la fătare, iepuroaica nu ar trebui să mai primească fân, ci numai concentrate. Asta până la opt săptămâni, când i se vor lua puii; în acest moment veți putea să îi dați 230 g de concentrate pe zi. Iepurii pot primi hrană din a doua săptămână de viață.

Sacrificarea Pentru a sacrifica un iepure, țineți-l cu mâna stângă de labele din spate, luați-i capul în mâna dreaptă și trageți-l spre spate; în același timp împingeți-vă mâna în jos pentru a exercita o presiune asupra gâtului. Osul gâtului se va rupe imediat și moartea va fi instantanee. Înainte de a se răci, faceți niște creștături în picioarele din spate, chiar deasupra labelor, și atârnați iepurele de cârlige. La interiorul fiecărui picior din spate faceți o creștătură ușoară chiar deasupra încheieturii genunchiului și tăiați până la anus. Desprindeți pielea de pe labele din spate, apoi trageți-o pur și simplu de pe tot corpul. Despicați burta și aruncați toate măruntaiele, în afară de ficat și rinichi. Îndepărtați însă vezica biliară de pe ficat.

Păsările de curte

Găinile

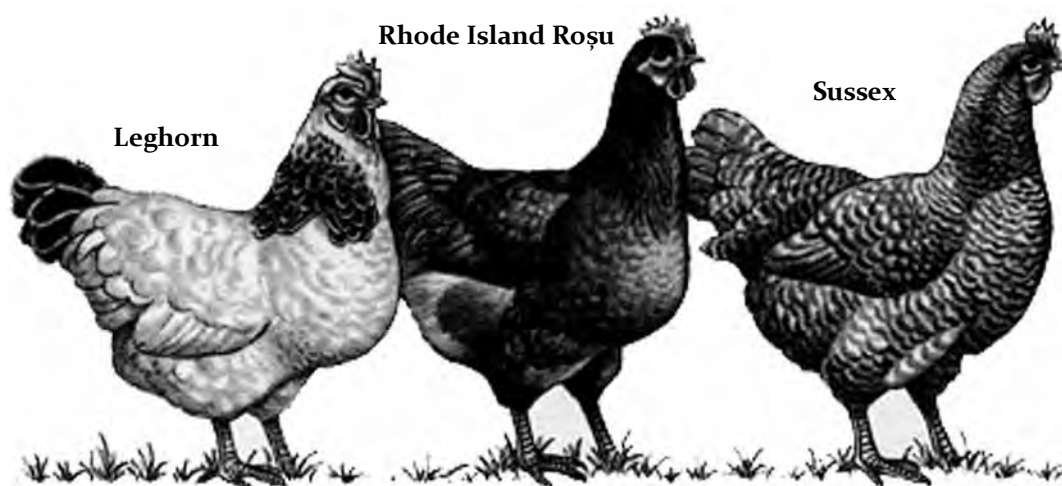
Toate găinile ar trebui să trăiască în aer liber, mai puțin iarna în zonele foarte reci. Nu numai că este inuman ca găinile să fie ținute tot timpul înăuntru, dar asta provoacă și o mulțime de boli, de care suferă în ziua de azi găinile din crescătoriile comerciale. Unii crescători duc cruzimea până într-acolo încât țin găinile închise în cuști pe toată durata vieții. Ca și pentru noi toți, pentru găini soarele este cea mai importantă sursă de vitamina D. Găinile au evoluat în așa fel încât trebuie să scurme pământul pentru a își găsi hrana și este o cruzime să le împiedicăm să facă acest lucru. În iarba proaspătă ele vor găsi până la un sfert din hrana necesară, precum și toate proteinele de care au nevoie; în plus, le face foarte bine să alerge prin pădure sau prin locuri mai sălbatice. Le mai trebuie – și aceasta este chiar

o necesitate – băi de praf, în care să se lăfăie și să se tăvălească pentru a scăpa de purici. De douăzeci de ani cresc găini în libertate și de-abia acum a trebuit să caut într-o carte care sunt bolile păsărilor de curte, excepție făcând histomonoza curcilor. An de an, bătrânele noastre găini ne fac ouă, până în ziua în care mă satur să o mai văd pe vreuna dintre ele și o bag la ceaun.

Hrana

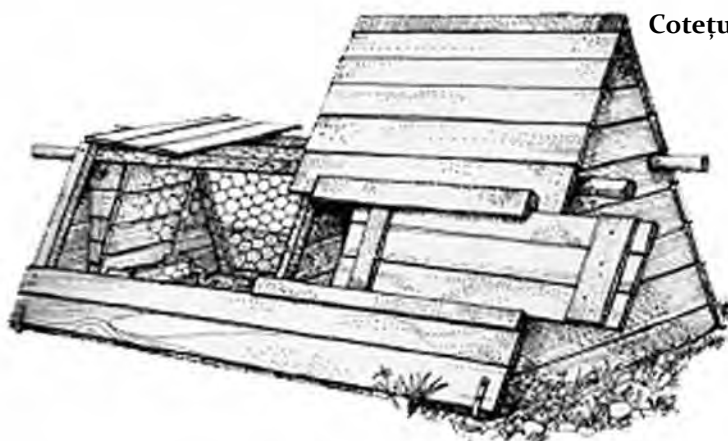
Găinile care pot să alerge în libertate pe-afară și să mănânce iarbă vor fi foarte sănătoase peste vară dacă le dați în fiecare zi un pic de grăunțe. Iarna, atunci când iarba nu mai crește, vor avea nevoie de un supliment de proteine. Puteți să cumpărați proteine din comerț sau la fel de bine le puteți da făină de pește, făină de oase, de soia sau de fasole, ori resturi de pește. Vă recomand mai ales făina de soia, pentru că soia este cea mai echilibrată dintre toate proteinele vegetale.

Dar soia trebuie fiartă, pentru că în stare crudă ea conține o substanță ușor otrăvitoare. Floarea-soarelui este de asemenea foarte bună, mai ales dacă aveți timp să decorticați semințele și să le măcinați; dar găinile vor fi fericite și dacă le dați așa cum sunt, nemăcinate. Puteți să le mai dați și semințe de lupin (măcinate sau întregi), de rapiță (dar nu foarte multe), de in, arahide măcinate sau semințe de bumbac (dar acestea trebuie mai întâi coapte), mazăre sau bob, strivite sau măcinate, lucernă sau făină de lucernă. Toate acestea conțin proteine. Încă din a zecea zi de viață, puișorii ar trebui să aibă verdeață proaspătă pe săturate, cu atât mai mult cu cât o putem cultiva singuri. Și dacă aleargă prin iarbă, și dacă



Rasele de găini

Dacă trăiți în autarhie, v-ar fi bune găinile acelea de pe vremuri care cloceau, dar în zilele noastre sunt destul de greu de găsit, pentru că azi crescătorii nu se mai ocupă decât de animalele hibride pentru producția de ouă și nimic altceva. Prin urmare va trebui să căutați găini care să aparțină acestor minunate rase tradiționale, găini care trăiesc în aer liber, fac o mulțime de ouă, își clocesc ouăle până la ieșirea puilor din găoace, își cresc puii și pot fi și excelente surse de carne de consum. V-ar trebui găini de rasa Rhode Island Roșu, potrivite pentru două întrebuințări, adică dau multe ouă și sunt și o sursă bună de carne; la fel de bună ar fi rasa ușoară Sussex, tot o rasă mixtă; sau rasa Leghorn, care face foarte multe ouă, de bună calitate, dar nu prea este bună pentru carne.



Cotețul de păsări tradițional

Este confecționat din scânduri de lemn care au fost date cu grijă cu creozot; trebuie să aibă un adăpost pentru noapte cu prăjini de lemn ridicate la un anumit nivel, un rând de cuiburi de ouat, accesibile din exterior printr-o ușă, precum și un acoperiș înclinat. Cotețul este o construcție solidă, dar care poate fi deplasată cu ușurință, cu ajutorul mânerelor situate la fiecare extremitate.

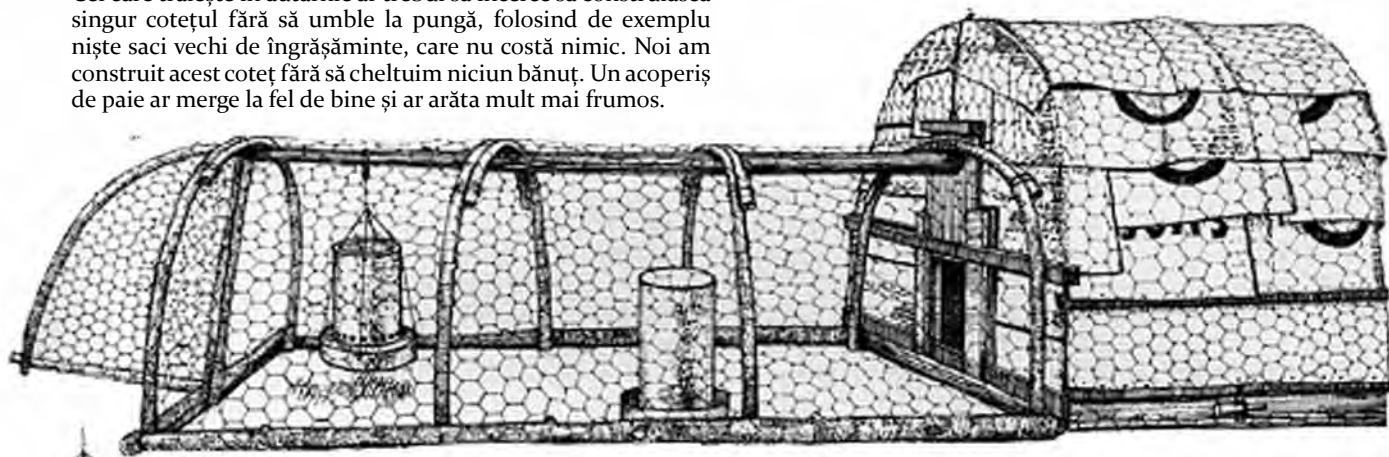


Cotețul pentru cloșcă

Orice găină care clocește ar trebui să aibă un coteț propriu. Acesta trebuie să aibă o podea rezistentă la șobolani și un grilaj în față pentru ca, la nevoie, să poată ieși puii, dar nu și cloșca.

Cotețul de păsări improvizat

Cel care trăiește în autarhie ar trebui să încerce să construiască singur cotețul fără să umble la pungă, folosind de exemplu niște saci vechi de îngrășămintă, care nu costă nimic. Noi am construit acest coteț fără să cheltuim niciun bănuț. Un acoperiș de paie ar merge la fel de bine și ar arăta mult mai frumos.



Dispozitiv pentru hrană

Puteți cumpăra din comerț dispozitive pentru hrană făcute din tablă galvanizată, dar la fel de bine puteți să le fabricați chiar dvs. fără să cheltuiți mai nimic: atârnați un bidon vechi de ulei în care ați făcut găuri la bază, pentru ca găinile să își poată lua hrana și, imediat dedesubt, agățați fundul unui alt bidon de ulei, un pic mai mare, ca nu cumva să cadă grăunțele pe jos. Atârnați dispozitivul suficient de sus cât să nu poată ajunge șobolanii la el.

Cotețul făcut din saci de plastic

O plasă metalică va împiedica sacii să se lege în vânt. Fixați sacii cu nădele de alun, de răchită etc. prinse pe orizontală la intervale regulate. Ușa prin care intrați la cuiburi poate fi făcută atârând saci de plastic lestați la unul din capete cu ajutorul unui lemn greu.



nu, dați-le cât mai multe legume. Eu hrănesc găinile după metoda următoare: le las afară și le dau în fiecare dimineață câte un pumn de grăunțe sau de orice alimente bogate în proteine pe care le am la îndemână, iar seara o mână de grăunțe integrale. Cele mai bune boabe sunt cele de grâu sau șrotul de porumb. Orzul este și el foarte bun, însă ar trebui bătut până când se sparg vârfurile. O metodă la fel de bună este să lăsați găinile să își ia proteinele și grăunțele dintr-un distribuitor de hrană. Acesta trebuie pus astfel încât să nu ajungă șobolanii la el.

Dacă vă lăsați găinile să alerge și să aibă acces la o hrană cât mai variată, ele își vor stabili singure rația și nu vor mânca nicio grăunță în plus față de cât au nevoie. Dar dacă găinile sunt închise înăuntru, puteți să le preparați amestecul următor:

Hrana de bază

50 kg de făină de grâu

50 kg de mălai (mai degrabă de porumb galben)

50 kg de făină de alte cereale (ovăz, orz sau secară)

50 kg de făină de pește

15 kg de lapte praf

10 kg de scoici zdrobite

2,5 kg de sare

Lăsați-le acces liber la acest amestec și dați-i în plus fiecareia câte un pumn de grăunțe pe care să îl găsească scurmând în așternutul de paie sau de alte materii vegetale.

Hrana de îngrășare pentru cocoșii tineri sau pentru claponi

Cel mai bun aliment pentru îngrășarea păsărilor este făina de orz, dar o puteți înlocui cu cartofi fierți. Laptele degresat este la fel de bun. Dați-le cât vor din acest amestec:

150 kg de făină de orz

50 kg de făină de grâu

25 kg de făină de pește sau de oase

15 kg de lapte praf

plus un pic de calciu (scoici zdrobite) și sare

Hrana pentru puișori

15 kg de făină (preferabil dintr-un amestec de grâu, porumb și ovăz)

6 kg de făină de pește sau de oase

6 kg de făină de lucernă

1 kg de scoici zdrobite

0,5 kg de ulei din ficat de cod

0,5 kg de sare

plus câteva cereale zdrobite fin pe care să le scurme.

Dacă le dați lapte din belșug (laptele degresat este aproape la fel de bun), nu vor mai avea nevoie de celelalte alimente, în afară de puțin ulei de ficat de cod, făina de lucernă și jumătate sau chiar toată făina de pește sau de oase. Dar dacă aveți la dispoziție un aliment care nu vă costă nimic sau un produs derivat din orice altceva, este mai bine să îl utilizați (chiar dacă în cărți scrie că nu e cel mai potrivit) în loc să cheltuiți bani pe alte alimente. Eu sunt adeptul hotărât al ideii că trebuie să profităm la maximum de ceea ce avem.

Libertate totală

Dacă în timpul zilei lăsați găinile în libertate totală, adesea este preferabil să le țineți în coteț până la amiază. Asta deoarece de obicei ele se ouă pe la amiază și astfel veți găsi ouăle cu ușurință, în loc să fie răspândite pe câmp sau pe sub tufișuri, acolo unde pot ajunge șobolanii. Dacă nu sunt prea numeroase și dacă le schimbați din când în când amplasarea cotețului mobil, găinile vor face mult bine pășunilor dvs. Găina este o pasăre de pădure și îi place mult în codru, cu condiția să nu o prindă vulpea. Aveți grijă să nu intre în grădina de legume. În schimb, este desigur foarte convenabil să lăsați păsările pe miriști.

Libertate supravegheată

Nu lăsați mai mult de o sută de găini pe o jumătate de hectar de pășune, decât dacă intenționați să le mutați la fiecare șase luni. Dacă sunt prea multe găini, riscați să vă stricați pășunea, iar ele se vor trezi cu mai mulți paraziți. Ar fi foarte bine să vă puteți împărți pășunea în două (având, spre exemplu, câte o jumătate de o parte și de alta a cotețului) și să vă lăsați găinile când pe o parte, când pe cealaltă. Imediat ce găinile au ras iarba de pe o parte, lăsați-le în partea cealaltă. Vara, când iarba crește așa de repede, încât ele nu îi fac față, lăsați-le mai mult pe o parte și faceți fân din iarba de pe partea cealaltă. Puteți de asemenea să vă lăsați găinile în alternanță cu oile, caprele, porcii sau găștele. Păsările mănâncă orice iarbă, cu condiția să fie scurtă, dar ideală este iarba fragedă, așa cum e timoftica sau raigrasul. Nu este un inconvenient dacă aveți și trifoi, deși găinile asigură necesarul de azot al pământului cu găinașul lor.

Metoda Balfour

Este o metodă cât se poate de adecvată pentru adepții „micului coteț din spatele casei”, sau pentru cei care nu dispun decât de o grădină mică sau de un spațiu limitat. În jurul cotețului trebuie să faceți un țarc în care să puneți multe paie, ferigi sau orice altă vegetație veți găsi. Apoi mai trebuie să aveți încă două țarcuri (chiar și trei dacă aveți spațiul necesar) unde să crească iarba și unde găinile să poată ajunge din primul țarc, cel cu paie. Găinile vor scurta prin paie și își vor satisface astfel instinctul lăsând iarba în pace. Apoi deschideți poarta și lăsați-le să meargă într-un țarc cu iarbă. Schimbați țarcul după două sau trei săptămâni. Ele vor avea din nou iarbă proaspătă, iar cea din primul țarc se va putea odihni și va crește la loc. Țarcul cu paie vă va furniza în fiecare an peste 100 kg de bălegar bun, pe cap de găină. Vechiul „coteț din spatele casei”, aflat pe un teren viran, cu urzici imense, cu găuri de șobolani și cu cutii vechi de conserve nu este potrivit pentru a vă ține găinile și de altfel niciun alt animal.

Cotețul de păsări

Cotețele pe care le puteți găsi în comerț sunt foarte bune, cu condiția să fie mobile. Dacă folosiți cotețul cu metoda Balfour sau în „libertate supravegheată”, nici nu mai e nevoie să fie mobil, decât dacă doriți din când în când să îl mutați pe alt câmp. Cotețul poate fi foarte rudimentar. Găinile nu au nevoie decât de un adăpost împotriva vântului și a ploii, un pic de izolație în regiunile friguroase și niște prăjini pe care să stea cocoțate. Fiți atent ca prăjinile să nu fie prea aproape de acoperiș și să fie astfel dispuse încât excrementele păsărilor să cadă pe jos. Locurile pentru ouat trebuie să fie întunecate și să aibă o formă care să descurajeze găinile care ar vrea să se instaleze acolo peste noapte, precum și un soi de acoperiș, ca să nu cadă găinațul înăuntru. Ar trebui să aveți acces ușor la ele pentru a culege ouăle. Există cuiburi pentru ouat brevetate, care lasă ouăle să cadă direct în alt compartiment. Cred că este o invenție foarte bună; în felul acesta nu veți mai avea ouă murdare. În prezent noi avem cotețe mobile (vezi ilustrațiile). Douăzeci și cinci de găini au loc într-un asemenea coteț și nu costă practic nimic decât poate un pumn de cuie, niște resturi de plasă de sârmă și câțiva saci vechi de plastic.

În țările unde ninge mult iarna, va trebui să țineți găinile închise pe perioada cu vreme urâtă. Și nu e o idee rea să le țineți într-un coteț iluminat electric, dacă vreți să aveți ouă și iarna. Dați-le douăsprezece ore de lumină pe zi, iar ele își vor imagina că este vară și vă vor face o mulțime de ouă; altfel vor înceta să ouă în momentul în care zilele încep să se scurteze.

Înmulțirea

Totdeauna este o idee bună să aveți un cocoș în curte, și nu numai pentru a vă trezi dimineața. Fără cocoș, găinile vor oua la fel de mult, dar ouăle vor rămâne sterile. În plus,

Sacrificarea și prepararea unui pui



Prindeți-i picioarele cu mâna stângă și gâtul cu mâna dreaptă, astfel încât acesta să vă treacă printre cele două degete din mijloc, iar capul să vă stea în palmă. Împingeți mâna dreaptă în jos și răsușiți-o astfel încât capul puiului să se îndoaie spre spate. Opriti-vă imediat ce simțiți că s-a rupt coloana vertebrală, altfel îi veți smulge capul.

Jumulirea

Începeți imediat să îl jumuliți, cât puiul încă este cald; când s-a răcit, penele sunt mai greu de smuls. Aveți grijă să nu crestați pielea.



Eviscerarea

Înfigeți cuțitul sub piele la extremitatea gâtului și tăiați înspre cap.



Secționati gâtul cu o foarfecă de grădină sau cu un cuțit.



Dați la o parte gâtul. Introduceți arătătorul mâinii drepte și faceți un cerc în interior pentru a desprinde măruntaiele.



Tăiați între anus și coadă, cu atenție, să nu străpungeți rectul.



Tăiați în jurul anusului ca și cum ați vrea să îl separați de corp.



Scoateți încet anusul împreună cu intestinalele de care este legat.



Pipota, plămânii și inima vor urma imediat după intestine.



La extremitatea gâtului, scoateți gușa.

Legarea membrelor

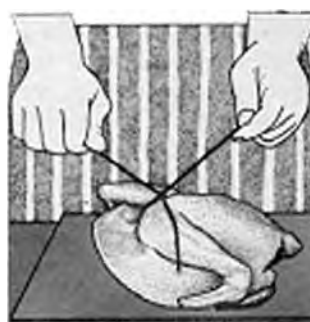
Dacă puneți acum pasărea la cuptor și o coaceți, va avea același gust ca și atunci când este legată. Dar pentru a face treaba cum se cuvine, ca un profesionist, este mai bine să îi legați membrele



Luați un ac mare cu ață groasă, împingeți picioarele puiului în față, apoi introduceți acul destul de jos în corp.



Treceți acul prin aripă și prin pielea gâtului.



Treceți prin cealaltă aripă și legați laolaltă capetele firului.



Puneți un alt fir de ață în ac și treceți-l pe deasupra piciorului, pe sub piept și apoi în jurul celuilalt picior.



Încrucișați capetele firului în spatele pulpelor și legați-le în jurul târâței.

dacă fiecare grup de găini are câte un cocoș care să facă un pic de militărie și să le țină grupate când sunt pe-afară, atunci acestora le va merge mai bine și li se vor întâmpla mai puține rele.

Dacă lăsați în pace o găină și dacă nu o mănâncă vulpea, veți vedea într-o zi cum dispare sub un tufiș și apoi revine peste câteva săptămâni cotcodăcind, cu vreo zece puișori piuind după ea. Acești puișori, care au venit pe lume în modul cel mai natural cu putință, vor fi cei mai sănătoși puișori pe care îi veți vedea vreodată. Altfel, cealaltă soluție este să stați cu ochii pe găină, ca să vedeți când vrea să cadă cloșcă. Vă puteți da seama că o găină a căzut cloșcă dacă se așază pe ouă și cotcodăcește ciudat când încercați să o luați de acolo. Ajutați-o să clocească punând-o într-un coteț mai mic, cu grilaj în față, prin care să poată trece puii, dar nu și mama lor. Dați-i fân moale sau orice altceva din care ea să-și facă un cuib și așezați-o pe douăsprezece ouă fecundate. (Ouale pot fi ale oricărei păsări de curte). Aveți grijă să aibă mereu la îndemână apă proaspătă și hrană (va mânca foarte puțin). O dată pe zi lăsați-o să facă o mică plimbare, dar nu mai mult de o jumătate de oră, altfel se vor răci ouăle. Peste douăzeci și una de zile, ar trebui să iasă puișorii. Imediat ce puii au câteva zile, puteți lăsa cloșca să iasă din coteț; ea va duce puii primprejur, învățându-i să își caute hrană. Aceasta este de departe cea mai bună metodă de creștere a găinilor, cu mult mai bună decât orice clocitoare artificială. Dacă sunteți începător, puteți comanda „puișori de o zi” sau găini „gata de ouat”, adică puicuțe care tocmai au ajuns la vârsta ouatului. În prima lor zi de viață, puișorii nu au nevoie să mănânce; pot fi deci ambalați în cutii de carton și transportați fără să pătească nimic. Dar după o zi sau două, nu vor mai suporta călătoria.

Păstrați găinile tinere pentru a vă reînnoi efectivul de păsări și îngrășați cocoșii, ca să fie buni de mâncat. Hrăniți puișorii cu alimente bogate în proteine și cu făină măcinată fin. În primele zile dați-le de asemenea ouă fierte tari și apoi zdrobite, precum și produse lactate. Veți obține un aliment perfect dacă amestecați făină de grâu cu un pic de lapte. Aveți grijă ca găinile să aibă mereu destul calciu, poate sub formă de scoici zdrobite, precum și nisip insolubil. Găinile crescute în libertate nu prea au nevoie de hrană artificială.

Între săptămâna a opta și săptămâna a douăsprezecea, puii ar trebui să cântărească 1-1,5 kg. Păsările îngrășate special pentru carne vor cântări un pic mai mult. La 12-14 săptămâni ar trebui să atingă 1,5-2 kg. La vârsta de șase sau nouă luni sunt deja buni de supă de găină. Dar și găinile bătrâne, care nu mai fac ouă, pot constitui o masă foarte bună.

Găinile bune ouătoare, când sunt pe cale de a oua, ar trebui să aibă caracteristicile următoare: ochi strălucitori, creastă mare și gușă de un roșu aprins, o centură pelviană bine depărtată (pentru ca ouăle să poată ieși ușor) și un orificiu anal alb, umed și destul de mare. Dacă nu au aceste caracteristici, suciți-le gâtul. Nu vă vor da niciodată multe ouă și nu ar trebui să păstrați ouăle lor pentru înmulțire. În schimb, nu împiedicați niciodată să clocească o găină care a căzut cloșcă.

Ouale

Ouale sunt mai bune dacă le mâncați proaspete; de altfel este posibil să aveți ouă pe

toată durata anului. Dacă vreți totuși să conservați ouăle, spălați-le bine și scufundați-le într-o soluție de silicat de sodiu pe care o puteți cumpăra din farmacii.

Curcile

În comparație cu alte păsări de curte, curcile sunt foarte sensibile. Dacă le puneți laolaltă cu găinile, vor lua o boală mortală numită histomonoză, asta dacă nu le-ați dat medicamente în apă sau în mâncare. Dacă vreți totuși să aveți curci fără să le dați medicamente, atunci țineți-le separat de găini și aveți grijă să vă schimbați pantofii și să vă dezinfecțați atunci când treceți dintr-un coteț într-altul. Totuși nu prea merită osteneala. Aceste păsări nu par să fie prea bine adaptate pentru o fermă organizată în autarhie, decât dacă vreți să le comercializați. În acest caz va trebui să le creșteți intensiv în clocitori artificiale, sau să cumpărați pui de curcă de la un alt crescător.

Gâștele

Pentru cel care trăiește în autarhie, gâsca este cea mai bună pasăre domestică. Este foarte rezistentă, se hrănește numai cu iarbă și este o mamă foarte bună. Cea mai bună metodă de a începe să creșteți gâște este să cumpărați ouă și să le puneți la clocit sub o găină. Găina poate cloci cinci sau șase ouă de gâscă, dar, atunci când puneți ouăle sub ea, asigurați-vă că nu clocește deja de mult timp, pentru că perioada de clocire a ouălor de gâscă este mai lungă decât cea a ouălor de găină (cel puțin 30 de zile, uneori chiar mai mult). Începând cu ultima săptămână, scoateți zilnic fiecare ou și înmuiați-l în apă caldă (gâștele se umezesc atunci când clocesc, găinile nu). Unele persoane iau primii pui de sub cloșcă, pentru ca nu cumva ea să creadă că și-a terminat treaba, apoi, după ce a eclozat și ultimul ou, îi dau înapoi toți puii. Eu nu am intervenit niciodată astfel și am avut rezultate foarte bune de fiecare dată.

În primele două sau trei săptămâni, hrăniți bobocii cu pâine înmuiată în lapte (sau în lapte degresat). Dacă sunt în siguranță, lăsați-i să umble cu cloșca. Atunci când bobocii nu vor mai avea nevoie de mama lor adoptivă, aceasta îi va părăsi și va începe din nou să ouă.

Cu toate că sunt păsări falnice și puternice, gâștele se tem de doi dușmani: șobolanul și vulpea. Șobolanii fură ouăle de sub gâsca sau găina care clocește și, dacă pot, ucid și puii. Otrăviți-i, împiedicați-i să își facă vizuine, gazați-le găurile: faceți orice pentru a scăpa de ei. Șobolanii sunt principalul inamic al fermei dvs.

În ceea ce privește vulpile, ele adoră pur și simplu gâștele. Și, de fiecare dată când pot, vin să înhațe păsările care clocesc. Prin urmare, nu pot coexista în niciun fel cu un bun gospodar. Omorâți-le noaptea cu o pușcă sau cu un revolver de calibru 22. Închideți gâștele care clocesc în locuri sigure. În general, gâștele adulte lăsate în libertate se descurcă destul de bine singure când au de-a face cu vulpea, dar veți mai pierde totuși câteva.

Devenite adulte, gâștele nu au nevoie de niciun aliment special, iarba le este de ajuns,

dar nu ar fi o idee rea să le dați un pic de grăunțe în ianuarie și februarie, ca pe urmă să facă multe ouă. Cu trei săptămâni înainte de a sacrifica o găscă (în general pentru Crăciun), ar trebui să o izolați și să o hrăniți cu făină de orz, mălai și lapte. Astfel se va îngrășa foarte bine și va constitui cea mai bună masă de Crăciun din lume.

Gâștele sunt monogame, așa că prefer să am o găscă și un găscan, chiar dacă multă lume ține un găscan și două sau trei găște. Gâștele ouă foarte devreme: încă din februarie sau martie. Dacă le lăsați în pace, vor cloci fără probleme o duzină de ouă până la ecloziune, dar puteți să le mai furați din ouă și să le puneți sub o cloșcă găină. Însă găina nu cade cloșcă atât de devreme ca gășca.

Sacrificarea unei curci sau a unei găște Prindeți pasărea de picioare cu amândouă mâinile. Țineți-o cu fața spre dvs. Așezați-i capul pe pământ și găsiți pe cineva care să îi pună o coadă de mătură peste gât, imediat după cap. Călcați coada măturii de fiecare parte a capului păsării și trageți-o de picioare în sus până simțiți că i s-a frânt gâtul. Dacă o țineți și de picioare, și de aripi, pasărea nu se va mai putea mișca deloc. După aceea, procedați la fel ca la găini.

Rățele

Este o absurditate să pretindem că rățele nu au nevoie de apă. Apa le este indispensabilă și cu siguranță că nu sunt fericite dacă trebuie să se lipsească de ea. Este inuman să țineți animalele în condiții foarte diferite de acelea pentru care Natura le-a conceput. Așa că lăsați-vă rățele să meargă la apă, dar nu și bobocii care se află în primele 10 sau 15 zile de viață; adică nu înainte de apariția protecției lor naturale (uleiul de pe pene). Totuși, în acest timp trebuie să le dați apă de băut.

Este de preferat ca apa rățelor să fie curgătoare și să se primenească singură. Un iaz cu

Curcanul alb

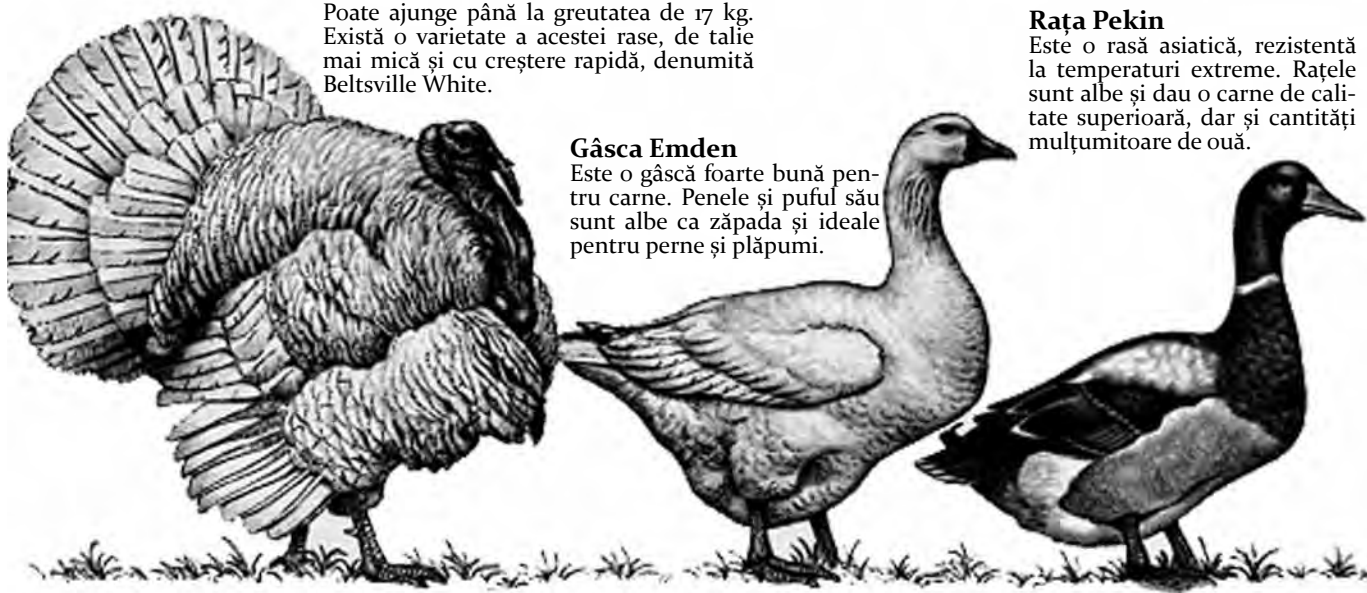
Poate ajunge până la greutatea de 17 kg. Există o varietate a acestei rase, de talie mai mică și cu creștere rapidă, denumită Beltsville White.

Gâsca Emden

Este o găscă foarte bună pentru carne. Penele și puful său sunt albe ca zăpada și ideale pentru perne și plăpumi.

Răța Pekin

Este o rasă asiatică, rezistentă la temperaturi extreme. Rățele sunt albe și dau o carne de calitate superioară, dar și cantități mulțumitoare de ouă.



apă stătătoare este mai puțin salubru. Multe dintre ouă sunt depuse în apă sau pe maluri și, dacă iazul este murdar, ar fi periculos să consumați aceste ouă, pentru că au coaja poroasă și se pot infesta. Nu mâncați în niciun caz ouăle care au stat în apă murdară, chiar dacă le-ați curățat bine la exterior. Iar dacă nu există niciun izvor pe terenul pe care îl dețineți, vă sfătuiesc să renunțați la rațe. Bineînțeles că puteți să vă amenajați un iaz artificial, din ciment, din lut sau îngropând o folie de plastic, dar atunci asigurați-vă că apa este reîmprospătată periodic.

Un rățoi se va ocupa, chiar cu mare plăcere, de vreo șase rațe, dar acestea sunt mame jalnice. Dacă le lăsați să clocească, trebuie neapărat să le închideți într-un țarc, altfel vor omorî bobocii târându-i peste tot după ele. Găinile sunt mame mult mai bune decât rațele. Ouăle de rață eclozează în 28 de zile.

Bobocii au nevoie de o hrană supravegheată cu mare grijă. Din prima zi până într-a zecea săptămână, dați-le orz din belșug și alte cereale măcinate și adăugați și lapte dacă aveți. Hrăniți-vă rațele la fel ca pe găinile pe care nu doriți să le îngrășați. Rața nu mănâncă atâta iarbă cât găscă, dar își va găsi singură o bună parte din hrană dacă poate să stea în apă și în mâl. Ea este parțial carnivoră și mănâncă limacși, melci, broaște, râme și insecte. Nu vă lăsați rațele să se îngrășe prea tare dacă vreți ca ouăle să poată fi fecundate. La micul dejun, rațele preferă să primească un amestec de legume fierte, fulgi de ovăz, făină de mazăre sau de fasole, făină de grâu și un pic de făină de orz. Dați-le câte o jumătate de mână dimineața și altă jumătate de mână de cereale seara. Dacă vi se pare că se îngrășă prea tare, diminuați-le rația. Dacă vi se pare că slăbesc, măriți-o.

Rațele tinere ar trebui sacrificate când au exact zece săptămâni. După această vârstă, pielea lor se va umple de peri aspri și oricum nu vor mai lua în greutate. Evident, dacă nu vă lasă inima, puteți mânca rațele bătrâne, dar acestea au carnea mai tare și mai grasă.

Cotețul rațelor poate fi extrem de simplu, ceea ce nu înseamnă totuși că le puteți lăsa la voia întâmplării. Le plac adăposturile uscate, fără curenți de aer, dar bine aerisite. Dacă este un coteț mobil, cu atât mai bine, pentru că altfel în jurul lui va fi plin de noroi. De asemenea, adăpostul trebuie să fie rezistent la vulpi și la șobolani.

Porumbeii

În America, puii de porumbei tăiați la o lună sunt o delicatessă. Părinții lor sunt crescuți intensiv, închiși în cuști speciale de plasă, prin care pot zbura. Ținuți astfel, porumbeii trebuie hrăniți cu cereale, plus ceva mazăre, deoarece au nevoie de proteine. O pereche de porumbei mănâncă în jur de 50 kg de cereale pe an și de la ei se obțin până la paisprezece pui. Deci dacă țineți vreo 20 de porumbei, veți putea mânca pui pe săturate. Dacă îi țineți astfel închiși, trebuie să le dați nisip, precum și apă de băut și de spălat, și trebuie să le mențineți igiena schimbându-le periodic așternutul de pe fundul cuștii.

În ce mă privește, eu aș lăsa porumbeii să zboare liber. Construiți-vă o hulubărie și

luați de la cineva câteva perechi de porumbei adulți (care sunt deja cupluri); înainte de a îi lăsa complet liberi, puneți-i timp de trei săptămâni în hulubărie într-un fel de cușcă, astfel încât să poată vedea afară (este foarte important). Apoi scoateți-i afară, dați-le un pic de grăunțe în fiecare zi și lăsați-i să se descurce singuri. În acest fel nu va trebui să depuneți nicio muncă pentru ei, nu vă vor costa niciun ban și nu vor face decât niște pagube minore culturilor, chiar dacă dvs. sperați în secret să mănânce numai din recolta vecinilor, nu și din cea proprie. Și chiar dacă unii vecini vor mai omorî câțiva porumbei, nu veți ajunge în sapă de lemn din atâta lucru. Puii de porumbel pot fi sacrificați atunci când pe dosul aripilor sunt numai pene. Ucideți-i, jumuliți-i, eviscerați-i și legați-i ca pe puii de găină (vezi pag. 185).

Albinele și mierea

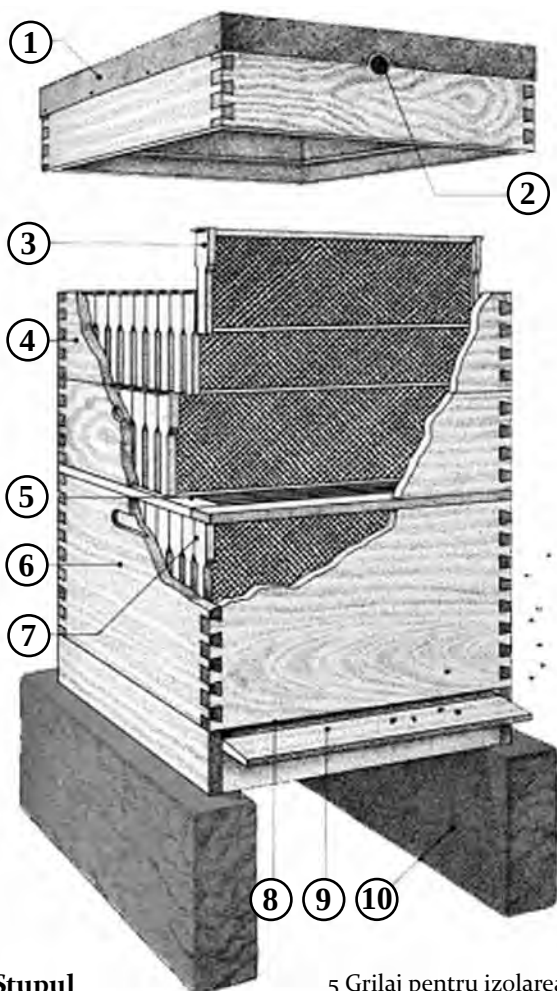
Albinele pot înlocui tot zahărul de care aveți nevoie și, fiindcă trăiți în autarhie, nu veți avea nevoie de prea mult. Un pic de zahăr (sau mai bine de miere) îmbunătățește berea și, dacă doriți să faceți „vin de țară” (după cum voi arăta la pag. 310), vă trebuie de asemenea puțin zahăr. Dar, în general, rolul zahărului în alimentație este total nefast pentru sănătate. Este o sursă de energie așa de ușor disponibilă încât noi ne satisfacem nevoile mult prea simplu și tindem să renunțăm la alte alimente mult mai sănătoase. Cantitatea ideală de zahăr rafinat în alimentație este: zero.

Adevărul este că mierea îndeplinește aceleași funcții ca și zahărul și le îndeplinește chiar mai bine. În plus, nu numai că este o hrană mai sănătoasă, dar este și gratuită pentru cel care are albine. Mierea este mai dulce decât zahărul și, dacă o folosiți la bucătărie sau pentru a face vin, vă trebuie cu o treime mai puțin.

Înainte ca țările producătoare de trestie de zahăr să se deschidă spre occident, mierea era singurul nostru îndulcitor; timp de mai mulți ani am trăit în Africa Centrală și nu am mâncat deloc zahăr, în afara celui produs de albine. Evident, era vorba de albine sălbatice; toți africanii știu cum să facă o gaură cu maceta într-un copac scorburos, unde albinele și-au făcut casă, și să își ia miere. Tot așa, mulți oameni atârnă cutii în copaci mici, sperând – adesea pe bună dreptate – ca albinele să vină și să se instaleze acolo.

Albinele sunt într-adevăr un mijloc de a obține ceva fără nicio cheltuială. Este o modalitate de a face agricultură fără pământ sau cel puțin pe pământul altora. Este posibil să creșteți albine la periferia unui oraș mare sau chiar în plin centru, și vă vor da cantități mari de miere bună.

Stupul medieval În Evul Mediu, albinele se creșteau în stupi din paie. Se împleteau sfori din paie sau alte fibre, apoi cu acestea se forma o spirală, prinzând fiecare etaj de următorul, până când se forma un stup conic. Pe urmă, acesta se amplasa într-o gaură din zid pentru a nu fi luat de vânt sau inundat de ploaie. Toamna, când trebuia să se colecteze mierea, se ardea o bucată de sulf sub stup pentru a decima albinele, sau, ca să fie cruțate albinele, se răsturna complet stupul și se puneau unul gol deasupra lui: albinele care se aflau în primul



Stupul

- 1 Acoperiș impermeabil
- 2 Orificiu de aerisire și de ieșire
- 3 Rame pentru corpurile înălțate
- 4 Corpurile înălțate

- 5 Grilaj pentru izolarea mătci
- 6 Camera mătci (botcă)
- 7 Cadre pentru botcă
- 8 Intrare (urdișiș)
- 9 Placă de unde albinele își iau zborul
- 10 Suporturi

Stupul tradițional

Stupul tradițional este făcut din paie sau din nuiele împletite în formă de con. Dacă folosiți un astfel de stup, mierea dvs. va fi plină de larve și de albine tinere, pentru că matca poate să își depună ouăle în toate celulele. Nu există pereți despărțitori ca în stupii moderni. Bineînțeles că puteți să scoateți albinele tinere, dar veți și omorî multe dintre ele. De asemenea, inspectorului îi va fi imposibil să verifice dacă albinele dvs. sunt sănătoase sau nu.



Extragerea mierii

Luați un corp al cărui faguri sunt plini de miere și îndepărtați albinele, scuturând sau perind fiecare fagure în parte. Sau, în alt mod, cu o zi înainte puneți un panou izgonitor sub corpul sau corpurile pe care vreți să le scoateți pentru a lua mierea. În momentul în care veți scoate corpurile, în ele nu vor mai fi albine.



Hrănirea

Dacă la sfârșitul toamnei scoateți toată mierea din stup, va trebui să hrăniți albinele cu zahăr sau cu sirop. Un dispozitiv de hrănire le va permite albinelor să sugă siropul fără riscul de a se îneca.



Desfacerea stupului

Dacă răspândiți fum cu ajutorul unui afumător, albinele se vor liniști, vor produce miere și, prin urmare, vor înțepa mai puțin. Folosiți o șurubelniță pentru a desface corpurile superioare.



Descăpăcirea

Pentru a lua mierea, tăiați ceara de pe faguri cu un cuțit a cărui lamă este caldă. Folosiți două cuțite: încălziți unul în timp ce îl folosiți pe al doilea.



Extragerea

Puneți în extractor ramele descăpăcite. Învărțiți-l foarte repede până ce a ieșit toată mierea de pe o parte, apoi întoarceți rama și repetați operațiunea.



Rezervorul de miere

Este foarte util dacă aveți multe albine. Treceți mierea printr-o sită și lăsați-o să se matureze înainte de a o pune în borcane sau în alte recipiente.

stup puteau astfel să se ducă în cel gol. Sau, și mai simplu, se pune un stup gol peste primul, căruia i se decupa o mică gaură în vârf prin care albinele puteau trece în cel gol. În felul acesta se puteau lua fagurii și se extrăgea mierea cu un fel de ciur (sau cu un tifon de muselină), presând fagurii și lăsând mierea să se scurgă.

Metoda care constă în răsturnarea stupilor e destul de bună, pentru că nu omoară albinele. Nu vă trebuie niciun echipament, numai ceva paie, o mască, mănuși și un afumător. Bineînțeles că dintr-un stup din acest de paie nu veți obține tot atâta miere cât dintr-un stup modern, dar nu v-ar costa cine știe ce să faceți vreo duzină, în timp ce un stup modern – chiar și cel mai simplu – este o investiție deloc neglijabilă. Pe vremuri, când erau sute de persoane care creșteau albine în stupi din paie și când fiecare fermă avea măcar cinci-șase stupi, existau mult mai multe albine la țară, iar roiurile erau mult mai răspândite decât în zilele noastre. Prin urmare era ușor să găsești un roi de albine pe atunci și nu era nevoie să îl păstrezi cu orice preț pe cel pe care îl aveai.

Metoda Langstroth În 1851, în Philadelphia, un anume Langstroth descoperea secretul albinelor, ceea ce el a numit „spațiul albinelor”. Acesta este spațiul precis dintre două planuri verticale pe care albinele își construiesc fagurii și care rămâne neobturat, pentru ca ele să poată circula între cele două planuri. Această descoperire a dat naștere unei metode total diferite de creștere a albinelor, transformând apicultura dintr-o vânătoare, așa cum era ea pe vremuri, într-o veritabilă exploatare.

Metoda pe care a conceput-o Langstroth consta în suspendarea verticală a unor foi de ceară, respectându-se distanța adecvată. Astfel, în loc să își construiască fagurii oriunde apucau, albinele îi construiau pe foile de ceară. Apoi, odată cu inventarea foi de metal cu găuri exact atât de mari cât să lase să treacă albinele dar nu și matca, a fost posibilă izolarea mătci într-o cameră specială („botcă”); în acest fel matca nu mai putea să își depună ouăle în celulele de deasupra, care astfel nu mai conțineau decât miere, fără nicio larvă. Se putea astfel scoate ramele (cum sunt numite foile de ceară) și extrage mierea fără a omorî nici albinele, nici larvele, apoi se puteau pune la loc ramele goale pentru ca albinele să reînceapă să construiască fagurii și să îi umple.

Stupul modern Descoperirea lui Langstroth a avut o influență mare asupra construcției stupilor moderni. Aceștia conțin o placă pe post de bază și o mică zonă de aterizare prevăzută cu o gaură pe unde intră albinele. Deasupra acestei plăci se află „botca” cu ramele sale suspendate vertical. Aceste rame din lemn seamănă cu ramele unei pânze de pictat. În loc de pânză, se află o foaie de ceară pe care a fost gravată cu un aparat structura fagurilor. Deasupra acestei camere se află alta, mai mică. Peretele care izolează matca delimitează cele două camere. Este foarte posibil să se pună peste botcă două sau trei corpuri pline de rame verticale. Sus de tot se află acoperișul, prevăzut cu un orificiu prin care albinele pot să iasă, dar nu și să intre. Mai trebuie și un panou „izgonitor” prin care albinele să nu poată trece decât într-un singur sens. În fine, în ceea ce vă privește, vă trebuie o mască specială pentru apicultori, mănuși, un afumător și un extractor pentru miere, pe care puteți foarte bine să îl

împrumutați de la cineva. Acest aparat este un fel de centrifugă. Puneți în el ramele pline cu miere și rotiți-l cu viteză mare, ceea ce va face ca mierea să iasă din faguri. Ea se va scurge de pe pereții extractorului și va putea astfel să fie recuperată.

Capturarea unui roi Dacă aveți noroc, poate că veți găsi un roi – adică o grămadă de albine de mărimea unei mingi de fotbal – atârnat într-un copac sau pe un suport echivalent. Dacă este într-un copac, puneți dedesubtul lui o cutie mare de carton, goală, apoi scuturați creanga cu putere, iar roiul va cădea în cutie. Întoarceți cutia invers, puneți într-o parte un băț, pentru a lăsa un mic spațiu între sol și cutie, și nu mai umblați la ea până la lăsarea serii. În felul acesta, albinele cercetașe, care plecaseră în căutarea unui nou loc de adăpost, se vor putea întoarce la roi. Unii, mai fără milă, iau roiul imediat. Nu riscați prea mult să fiți înțepat de albinele din roi, pentru că acestea sunt încărcate de miere și nu le place să înțepe în această situație. Dar nici nu pot pretinde că nu vă vor înțepa deloc.

Pentru a convinge roiul să intre în stupul dvs., puneți o foaie albă înclinată spre intrarea în stup și aplecați roiul astfel încât să cadă pe această foaie. Albinele vor aluneca în stup. Asigurați-vă că matca, adică cea mai mare dintre toate, a intrat și ea în stup: fără matcă, nu veți avea albine.

Colonia de albine D-l Marais, un cunoscut om de știință sud-african, a demonstrat că în orice privință colonia de albine formează un tot unitar. Exceptând matca, albinele sunt mai degrabă celulele unui organism decât ființe independente. O colonie se unește cu alta și dă naștere unui roi, echivalentul unui copil în lumea albinelor. Matca depune ouăle și are o mare influență asupra coloniei; dacă o omorâți, colonia pur și simplu va muri, exceptând cazul în care lucrătoarele reușesc să creeze rapid o nouă matcă dintre larvele existente. La fel ca și spermatozoizii, albinele masculi nu sunt folosite decât o dată, apoi mor. Masculii vor încerca să se împreuneze cu o matcă tânără dintr-o altă colonie; și, fie că împreunarea a fost încununată de succes sau nu, masculul este ucis de către lucrătoare, pentru că nu mai folosește la nimic. Într-o colonie matură pot exista până la 20.000 de albine lucrătoare, care își petrec întreaga viață muncind: strâng nectar, construiesc faguri pentru a depozita mierea, hrănesc matca, se ocupă de puiet, aerisesc și curăță stupul, îl apără, într-un cuvânt fac tot ceea ce este de făcut. Dacă o albină lucrătoare vă înțepă, atunci ea va muri. Moartea sa nu are importanță, pentru că ea nu este o ființă independentă, ci mai degrabă o celulă. Sacrificiul ei este neînsemnat.

Fiecare astfel de celulă individuală contribuie la supraviețuirea organismului, așa că, dacă puteți captura un roi, lăsați albinele să se descurce și ele se vor instala singure.

Un roi în martie face cât un car cu fân,

Un roi în iunie face cât o lingură de argint,

Un roi în iulie nu face nici cât o ceapă degerată.³

Cu alte cuvinte, în iulie roiul de albine nu va produce prea multă miere; însă nu este

³ original: A swarm of bees in May is worth a load of hay, / A swarm of bees in June is worth a silver spoon, / A swarm of bees in July is not worth a fly. - TEI

totuși de disprețuit; luați-l, instalați-l într-un stup și veți avea miere anul următor.

Cumpărarea și îngrijirea unui stup Dacă nu găsiți un roi, puteți cumpăra un stup de la un apicultor sau din comerț; în acest ultim caz, urmați instrucțiunile pe care le veți găsi în ambalaj. Va trebui să hrăniți albinele un timp. Le puteți da două părți de zahăr și una de apă cu ajutorul unui dispozitiv de hrănire pe care îl veți cumpăra și îl veți dispune deasupra botcii. La început de tot nu supraîncălziți stupul, lăsați albinele în lada de bază până când aceasta este plină de miere și de larve și abia atunci adăugați încă un corp.

Recoltarea mierii În momentul în care fagurii se umplu de miere, iar camerele de larve, puteți adăuga un corp suplimentar, apoi un al doilea și atunci puteți hotărî să recoltați un pic de miere. Pentru asta, ridicați un corp, puneți sub el un panou izgonitor și puneți corpul la loc. A doua zi ridicați corpul. Ar trebui să fie plin de miere și fără albine. Puneți ramele în extractor. Dar mai întâi, cu ajutorul unui cuțit cu lama caldă, va trebui să tăiați capacele fagurilor. Ramele trebuie puse în extractor de două ori, pentru a putea scoate mierea de pe ambele părți. După aceea, puneți la loc în stup ramele goale și lăsați albinele să își reia munca.

Atunci când lucrați cu albinele trebuie să fiți mereu calm și liniștit. Pentru a învăța ce aveți de făcut, singura soluție este să vă înscrieți într-un grup de apicultori sau să vă împrieteniți cu cineva care se pricepe la așa ceva.

Pe perioada iernii ar trebui să lăsați cel puțin 15 kg de miere în stup. Eu personal nu iau mierea de la gura albinelor decât o dată pe an: la sfârșitul lui august. După aceea le las să se descurce singure cu un corp de stup gol, iar ele produc destulă miere cât să se hrănească pe perioada iernii. Dintr-un stup obțin între 10 și 20 kg de miere pe an. În cazul meu, mierea târzie pe care o las albinelor este miere de iarbă-neagră și nu aş putea oricum să o scot cu un extractor: fagurii ar trebui presați. Cei care le iau albinelor toată mierea trebuie să le hrănească pe perioada iernii cu sirop sau cu zahăr candel. Iar de fapt, în zilele noastre, anumite tipuri de miere comercială nu sunt decât zahăr transformat în miere de către albine. Mierea de la micii apicultori este însă miere din flori, prin urmare este mult mai bună.

Ceara Stratul pe care îl tăiați de pe faguri este ceara de albine, o materie foarte utilă: din ea se pot face lumânările (cele mai bune) și ceara de lustruit. De asemenea, este perfectă pentru ceruirea obiectelor din piele. Încălziți ușor ceara și lăsați-o să curgă pe un plan ușor înclinat într-un recipient în care ea va ajunge limpezită de cea mai mare parte a impurităților pe care le conține. Căldura poate fi furnizată de soare printr-o placă de sticlă. Se spune că în Evul Mediu călugării erau atât de bețivani numai din cauză că erau obligați să crească multe albine pentru a recolta suficientă ceară pentru lumânări; că doar ce puteau să facă din atâta miere dacă nu hidromel?⁴

⁴ băutură alcoolică obținută din fermentația mierii; mied - TEI

„Adesea m-am gândit că dacă Dumnezeu m-ar fi lăsat să hotărâsc unde și cum să trăiesc, aş fi ales un petec de pământ foarte bogat, bine irigat, lângă o piaţă cu vad mare pentru roadele grădinii. Nicio îndeletnicire nu mi-e mai dragă decât cultivarea pământului.”

THOMAS JEFFERSON



ROADELE GRĂDINII

Grădina hrănitoare

În copilăria mea, grădinile țăranilor erau un amestec de legume, flori, fructe de pădure, pomi fructiferi (ah, ce renglote!), printre care mișunau adesea iepuri domestici, aproape întotdeauna câteva găini, uneori porumbei și câteodată chiar și dihori. Era într-adevăr un loc fermecător. Astăzi, din păcate, acesta a dispărut, fiind înlocuit de inutilul gazon catifelat, de idioatele straturi de flori și de plante decorative perene; dar evident că proprietarul trebuie să ia exemplul vecinilor!

Cum să reconstruim astăzi grădina de țară de pe vremuri, care era unul dintre cele mai fertile locuri de pe acest pământ?

Cel mai bine este să ne împărțim grădina în șase părți, sau șapte dacă ținem neapărat să avem și o fâșie de gazon unde să ne putem așeza printre flori.

Vom păstra o parte pentru plantele perene, acele plante care reapar an de an, cum ar fi sparanghelul, anghinarea, hreanul, hameiul (care are nevoie de mult îngrășământ și umbră), tătăneasa și diferitele ierburi aromatice. O altă parte va fi rezervată fructelor de pădure, arbuștilor și pomilor fructiferi (nu uitați însă că un pom fructifer ține multă umbră și face neproductivă o bucată destul de mare de pământ).

Vom diviza apoi restul grădinii în patru părți care vor fi cultivate urmărind o rotație cvadrienală.

Fiecare cultură anuală de pe o anumită parcelă se numește solă. Cele patru sole vor fi, în linii mari: leguminoasele (mazărea și fasolea); cruciferele (brassica) incluzând rutabaga și napii; rădăcinoasele, adică morcovii, păstârnacul, ceapa, sfecla etc.; și în sfârșit cartofii. Veți găsi mai multe detalii despre rotația acestor patru sole la pagina 251.

Adaosul de var

Dacă terenul dvs. este acid, e necesar un adaos de var. Puteți verifica ușor aciditatea solului întrebându-vă vecinii sau cumpărând de la un horticultor un test foarte simplu

de efectuat. Ar trebui să aplicați soluția de var înainte de sola leguminoaselor. Laptele de var este foarte benefic pentru mazăre și fasole, iar varza care le va urma va profita și ea din plin de ceea ce rămâne. Iar astfel varul va avea mult mai mult timp pentru a combate hernia rădăcinilor de varză dacă se află în pământ timp de câteva luni înainte să fie plantate cruciferele.

Îngrășarea

Dacă aveți bălegar (gunoi de grajd) – și sper că aveți – sau compost, împrăștiați-l abundant pe cartofi. Aceștia vor avea mult de câștigat. De fapt, fără bălegar recolta dvs. de cartofi va fi destul de slabă. În plus, este de preferat să nu puneți bălegar pe solul unde cresc rădăcinoase, pentru că mai ales morcovii și napii au tendința să se bifurce în bălegarul proaspăt. Ar fi de asemenea bine să nu adăugați bălegar nici pe solul unde cresc mazărea și fasolea, pentru că aici deja ați dat cu var, iar varul și bălegarul nu merg bine împreună în același an.

Mulcirea

Este destul de bine să puneți un strat gros de paie, fân sau alte vegetale pe solul dintre rândurile de varză, dar numai după ce ați plivit de două-trei ori, pentru a înlătura buruienile. Dacă aplicați mulciul înainte de a smulge buruienile, acestea îl vor străpunge pur și simplu și va fi mai greu să le pliviți apoi.

Grădinăritul biologic

Scopul grădinăritului biologic ar trebui să fie răspândirea a cât mai mult humus pe sol: gunoi de grajd, compost, alge, frunze moarte, excremente umane, fân putred, urzici, ierburi culese de pe marginea drumului, tot ce este de origine animală sau vegetală. Transformați aceste materii în compost (vezi pag. 199) înainte de a le împrăștia pe sol, sau împrăștiați-le așa cum sunt. Dacă le îngropați, trebuie să le îngropați bine. Dacă le lăsați la suprafață, râmele vor face treaba în locul dvs.

Dacă nu aveți animale, dar vreți un sol cu adevărat fertil, trebuie să vă procurați din exterior materii organice, sau îngrășăminte chimice, dacă nu țineți neapărat să practicați o agricultură în totalitate organică. Personal, îmi întretin grădina cu bălegarul animalelor din curte, care se hrănesc cu iarbă, fân și alte culturi ce cresc pe restul terenului. Anumiți așa-ziși adepți ai agriculturii organice afirmă sus și tare că o grădină poate produce singură tot compostul de care are nevoie. Foarte bine, îi invit să încerce! Dați-le o bucată de pământ, lăsați-i să cultive ce vor și vedeți apoi cât compost rezultă. Adevărul e că nu prea mult.

Organizarea grădinii de legume ca pe vremea bunicilor

Oricât de limitat ar fi spațiul de care dispuneți, e de ajuns să aveți voința de a renunța la gazon și la florile inutile pentru a practica o rotație înțeleaptă a culturilor pe fiecare centimetru al grădinii dvs., care va deveni astfel productivă. Veți economisi bani, veți avea mereu legume proaspete, iar grădina dvs. va fi cel mai bun exemplar al unei specii pe cale de dispariție: grădina de pe vremea bunicilor.



Valori procentuale pentru îngrășămintele organice

	Azot	Fosfor	Potasiu	Calciu
Gunoi de grajd obișnuit	0,64	0,23	0,32	inexistent
Excremente pure de porc	0,48	0,58	0,36	inexistent
Excremente pure de vacă	0,44	0,12	0,04	inexistent
Compost	0,50	0,27	0,81	inexistent
Așternut de grajd din turbă	4,40	1,90	1,90	2,20
Așternut de grajd din paie	0,80	0,55	0,48	inexistent
Găinaș proaspăt de la păsările de curte	1,66	0,91	0,48	inexistent
Găinaș de porumbei	5,84	2,10	1,77	inexistent

*cu excepția cazului în care s-a adăugat var

Este adevărat că plantele cu rădăcini adânci, ca lucerna sau tătăneasa, fac foarte bine solului, aducând la suprafață minerale, dar și fosfați sau potasiu. Copacii îndeplinesc acest rol și mai bine. Însă pășunea cu tătăneasă sau livada nu pot fi utilizate pentru grădinărit.

Evident, dacă rețeaua dvs. de canalizare se varsă într-o formă sau alta pe solul grădinii, veți aproviziona astfel o mare parte din plante cu elemente nutritive. Altădată, lăturile fermelor ajungeau mereu în grădină; ele erau depozitate într-o găleată, al cărei conținut era îngropat în grădină. Dacă se lăsa un timp în repaus pământul în care se îngropau lăturile, toți microbii dăunători mureau de la sine. Fertilitatea incredibilă a acestor grădini de pe vremuri se datora faptului că oamenii mâncau propriile legume, dar consumau și alte alimente pe care și le procurau din afara fermei, iar într-un final toate ajungeau sub formă de excremente în solul din grădină.

Însă, dacă în fiecare an obțineți multe produse de pe un teren, pe care le vindeți sau le mâncați fără să faceți nimic cu deșeurile, și dacă nu cumpărați niciun fel de îngrășământ artificial sau organic pentru sol, acesta va fi epuizat rapid.

Este foarte important ca grădina dvs. să fie bine drenată și este preferabil ca pământul din jur să nu fie foarte greu. Un sol moderat de gras și bine drenat este ideal, dar solul nisipos este de asemenea foarte bun, cu condiția să aplicați îngrășăminte din abundență. Terenul argilos este dificil de lucrat, dar s-ar preta bine la cultura cruciferelor. Oricare ar fi compoziția solului dvs., niciodată nu va strica să îi adăugați gunoi de grajd, turbă sau alte materii care formează humusul.

Obținerea compostului

Dacă faceți o grămadă din materii vegetale, acestea vor putrezi și se vor transforma în compost. Însă asta nu e de ajuns pentru a avea un compost de calitate și pentru a îl obține rapid.

Veți obține cel mai bun compost din lume în douăsprezece ore dacă lăsați vegetalele să treacă prin tubul digestiv al unui animal. Pentru a obține același rezultat, dar într-un alt mod, veți avea nevoie de câteva luni. Principiul compostului este următorul: materia vegetală

trebuie descompusă de microorganisme aerobe, adică ciuperci și bacterii care au nevoie de oxigen pentru a supraviețui. Bacteriile care descompun celuloza plantelor au nevoie pentru aceasta de azot. Dacă au suficient azot la dispoziție, descompunerea va fi foarte rapidă și va produce o căldură destul de mare. Această căldură distruge semințele buruienilor și microorganismele bolilor. Dacă nu există destul de mult azot disponibil, descompunerea va fi foarte lentă. Așadar, pentru a accelera procesul cât mai mult, trebuie să încercați să le furnizați microorganismelor elementele de care au nevoie, adică: aer, umiditate și azot.

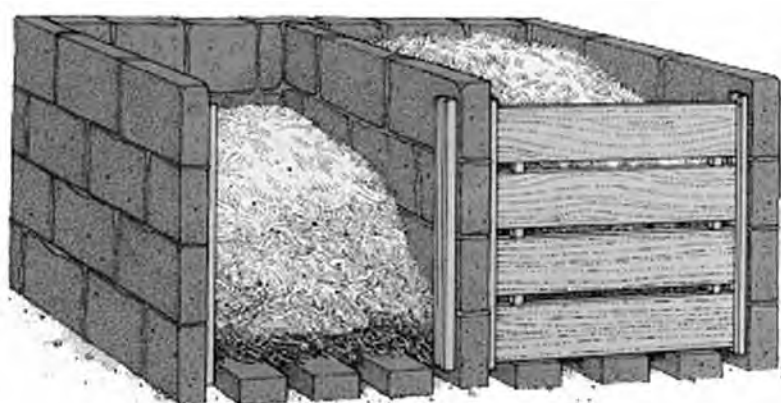
Pentru circulația aerului, puteți plasa sub compost cărămizi distanțate sau puteți lăsa în maldărul de compost piloni verticali de lemn, pe care îi veți scoate atunci când veți termina de introdus materia vegetală, rămânând astfel un fel de „coșuri” de aerisire. Pentru umiditate, fie lăsați ploaia să curgă peste compost, fie îl udați din când în când. În ceea ce privește azotul, îl veți obține adăugând bălegar, urină, făină de pește, azot artificial, sânge, făină de sânge sau orice altceva găsiți care să fie bogat în azot.

În mod natural și tradițional, compostul se face folosind materiile vegetale (în general paie) din așternutul animalelor, vaci sau porci, dacă acestea sunt ținute în grajd. Azotul din excrementele și urina animalelor „activează” compostul. De asemenea, urina furnizează umiditate, iar prin paie va pătrunde o cantitate de aer suficientă. După o lună sau două, scoateți maldărul și depozitați-l afară, unde aerul îi va accelera descompunerea. Apoi, după alte câteva luni, împrăștiati-l în grădină.

Dacă însă nu aveți animale, cel mai bine este să construiți întâi o ladă, amplasând pe pământ un rând de cărămizi sau de blocuri de ciment distanțate, pe care le acoperiți cu crengi pentru a lăsa aerul să pătrundă. Adăugați apoi mai multe straturi de materie vegetală, presărate cu materii bogate în azot. Ideal este să aveți douăzeci de centimetri de vegetale, apoi câțiva centimetri de găinaț sau un strat substanțial de îngrășământ artificial bogat în azot. Unii alternează azotul cu varul. Pentru ca marginile să rămână verticale, construiți pereți de lemn, de cărămidă sau de beton; asigurați-vă de asemenea că grămada de compost este mereu umedă, dar nu bălțește. Atunci când începe să se degaje căldură, feriți compostul de ploaie, acoperind grămada cu covoare vechi sau construind un acoperiș. După o lună sau două, întoarceți-l, punând în centru materia care se afla deasupra și pe margini. Iar după



Dacă aveți destul loc, faceți compostul în aer liber. Cu cât grămada va fi mai mare, cu atât mai bine, pentru că se va pierde mai puțină căldură. Probabil că este însă mai practic să îi faceți o împrejmuire cu o bază formată din cărămizi și crengi mici, peste care veți depozita materiile vegetale și animale. Mențineți compostul tot timpul umed și distanțați cărămizile de la bază, pentru a lăsa aerul să circule.



încă o lună sau două, va fi gata de împrăștiat în grădină. Toate deșeurile imaginabile de origine vegetală sau animală ar trebui transformate în compost.

Îngrășământ verde

Numim îngrășământ verde procedeul care presupune creșterea unei culturi care va fi apoi îngropată prin ararea pământului, sau va fi secerată și lăsată la suprafața terenului. Această ultimă metodă este numită și mulcire. Cultura va putrezi, iar neobositele răme o vor îngropa în pământ. Dacă îngropați o cultură, trebuie să o faceți cel târziu cu trei săptămâni înainte de a semăna următoarea cultură deasupra. Altfel, singura modalitate este de a adăuga azot pentru a ajuta îngrășământul verde să se descompună fără a sărăci solul.

Îngrășământul verde ameliorează calitatea solului, pentru că vegetalele se transformă în humus. Cantitatea de humus produsă de o cultură destul de mare de îngrășământ verde este mult mai mică decât v-ați putea închipui, dar marele avantaj al acestor culturi este că folosesc azotul disponibil în sol. Un teren arid își pierde azotul în atmosferă, în timp ce îngrășământul verde reține azotul și nu îl eliberează decât atunci când se descompune, moment în care cultura următoare este pregătită să profite de el.

Un bun grădinar ar trebui să își propună să dețină un teren acoperit într-o măsură cât mai mare de vegetație. Necultivarea solului este de neconceput, cu excepția cazului în care e provizorie și dintr-un motiv întemeiat.

Folosirea buruienilor

Chiar și buruienile pot fi utilizate ca îngrășământ verde. Dacă aveți buruieni, smulgeți-le și lăsați-le să putrezească, fie la suprafață, fie în pământ. Însă nu le lăsați să producă semințe, pentru că, după cum spune un proverb englez, „un an de semințe înseamnă șapte ani de buruieni”. Apoi, mai există un motiv: toate culturile de îngrășământ verde trebuie tăiate sau smulse în timpul înfloririi sau chiar înainte, când plantele sunt tinere, fragede și bogate în proteine. Atunci ele conțin suficient azot cât să le asigure descompunerea.

Așadar, buruienile vă pot fi prietene, cu condiția să le puteți ține sub control. Cu toate acestea, nu trebuie să tolerați sub niciun chip ierburile perene (care trăiesc mai mult de doi ani). Acestea aduc numai probleme și vor invada grădina dacă nu le exterminați. Aș face o excepție cu urzicile și ferigile. Pe acestea puteți chiar să le cultivați pe o bucată de teren care nu vă este necesară, să le tăiați și să le adăugați la compost. Vor îmbunătăți considerabil compostul, pentru că au rădăcini lungi, pline de substanțe pe care le-au tras din subsol.

Plantarea de îngrășământ verde

Culturile de îngrășământ verde se împart în culturi de iarnă și culturi de vară, dar și

în culturi de leguminoase și culturi de ne-leguminoase. Aceia care au doar o mică grădină preferă culturile de iarnă, pentru simplul motiv că vara folosesc fiecare bucată de pământ pentru a cultiva legume comestibile. În sfârșit, leguminoasele sunt un îngrășământ verde mai bun, pentru că rădăcinile lor conțin bacterii care fixează azotul din aer, azot care va rămâne în sol după ce acestea se vor fi descompus.

Secara

Secara este fără îndoială cea mai bună cultură de îngrășământ verde de iarnă. O puteți semăna după ce ați recoltat cartofii noi, într-o cantitate de 70 g pe metru pătrat. Acoperiți semințele cu pământ cu ajutorul unei greble, lăsați-le să crească toată iarna, iar primăvara îngropați-le. Secara pentru îngrășământ verde poate fi semănată și mai târziu, până în octombrie, numai că, evident, în acest caz recolta nu va fi atât de bogată.

Tătăneasa

Tătăneasa este o plantă perenă ideală pentru îngrășământ verde sau pentru compost. Primăvara, plantați bucăți de rădăcină de tătăneasă la intervale de 60 cm pe un teren foarte curat și lăsați-le să crească. Rădăcinile vor crește în sol cât de adânc vor putea și vor rămâne acolo vreo zece ani, producând o mare cantitate de materie vegetală bogată în azot, potasiu, fosfat și alte minerale. S-au putut obține 120 de tone de îngrășământ verde la hectar, dar probabil după o fertilizare intensivă. Chiar dacă nu ajungeți la acest record, veți obține în mod sigur 80 de tone la hectar, ceea ce înseamnă opt tone de compost bun.

Alte culturi pentru îngrășământ verde sau compost

Bobul are o dublă valoare, pentru că este atât o leguminoasă cât și o cultură de iarnă. Poate fi semănat între august și octombrie și îngropat în primăvara următoare. Pentru cultura de vară, poate fi semănat oricând în timpul primăverii și îngropat atunci când e în floare. Muștarul este folosit foarte mult ca îngrășământ verde; se seamănă după recoltarea cartofilor noi. Greblați bine solul, semănați prin împrăștiere și acoperiți cu pământ. Îngropați plantele de cum apar primele flori. Semințele de trifoi roșu sunt destul de scumpe, însă aceasta este o leguminoasă foarte bogată în azot, pe care o putem semăna după cartofii noi, îngropând-o în toamnă. Iar dacă o plantați primăvara pentru semințe, nu veți mai avea nevoie să le cumpărați. Lupinul este o leguminoasă foarte mare. Semănați la un interval de 15 cm, fie primăvara, fie la începutul verii. Și în acest caz puteți păstra propriile semințe. Tagetes minuta¹ este un soi de crăiță uriașă, interesant de cultivat pentru compost. Aceasta atinge până la 3 m înălțime și are două efecte minunate: anihilează viermii albi și extermină socul și volbura. Într-o anumită măsură, ea va elimina și pirul, care invadează multe grădini.

¹ plantă aromatică sudamericană, numită huacatay sau mentă neagră peruviană – TEI

Este prea mare pentru a fi îngropată întreagă, trebuie deci tăiată și pusă în compost. Floarea-soarelui furnizează o cantitate mare de compost. Se seamănă primăvara la 1 cm adâncime și la un interval de 30 cm; se taie atunci când e în floare.

Uneltele grădinarului

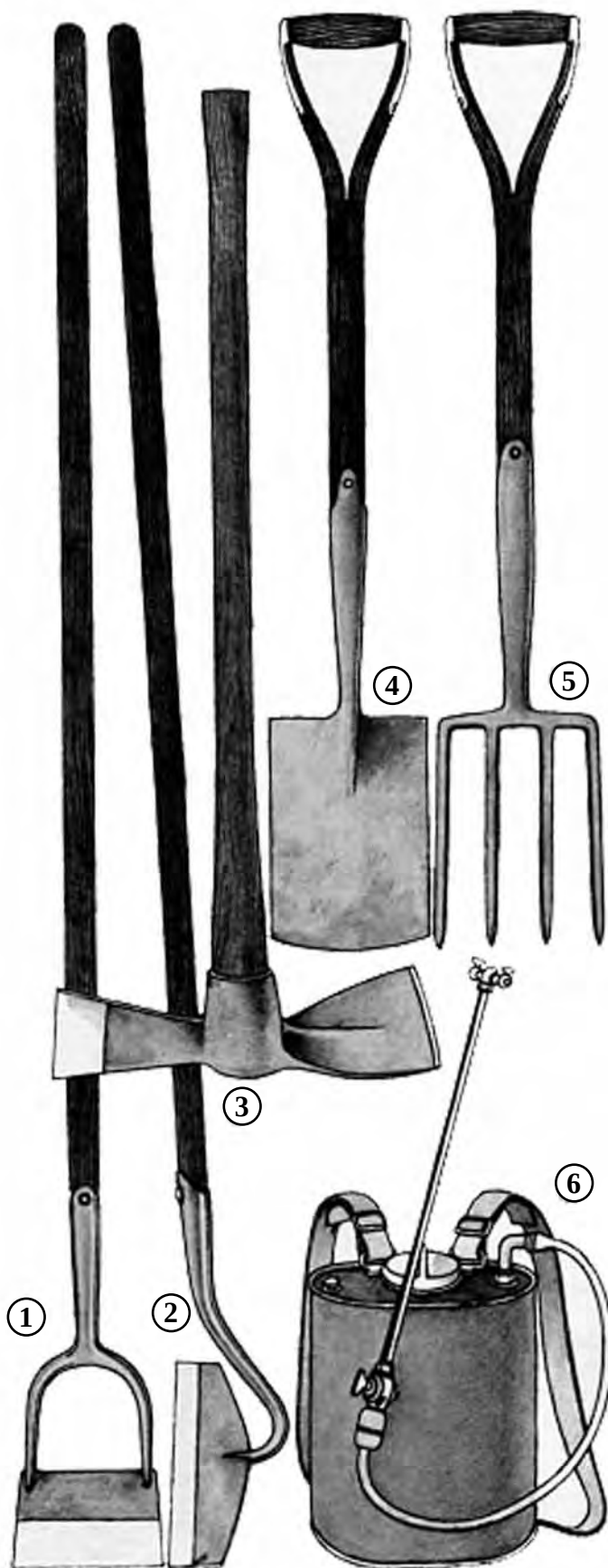
Cazmaua O cazma bună, bine întreținută, curățată și pusă la loc după folosire este o unealtă indispensabilă pentru răsturnarea pământului și îngroparea bălegarului.

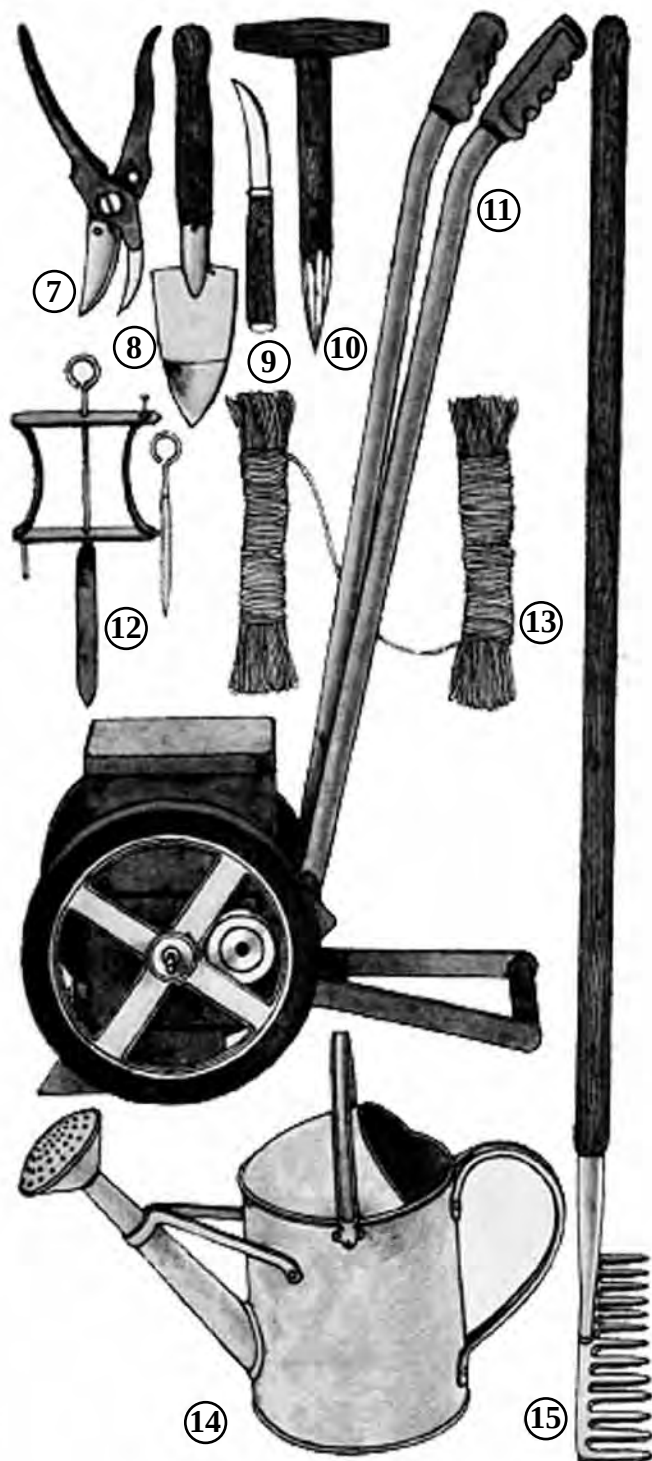
Furca Furca de grădinărit este o unealtă minunată, iar mulți grădinari experimentați folosesc mai degrabă furca decât cazmaua. Aceasta permite netezirea foarte rapidă a pământului fără a îl răsturna, îngroparea la mică adâncime a bălegarului sau a compostului și extragerea rădăcinilor de buruieni, cum ar fi pirul. Este de asemenea o unealtă indispensabilă pentru recoltarea cartofilor.

Sapa Există două tipuri de sape: sapa obișnuită și plivitorul olandez. Prima se folosește trăgând-o în sol, al doilea este împins în sol. Sapa obișnuită este mai rapidă, pătrunde mai adânc și poate scoate buruieni mai mari. Avantajul plivitorului este că îl folosiți mergând cu spatele, ceea ce înseamnă că nu veți lăsa urme pe pământ. Dacă însă aveți de săpat serios, vă recomand sapa obișnuită.

Greblă O greblă, de preferință destul de mare și de oțel, este indispensabilă pentru a face paturi fine de semințe și pentru a acoperi semințele.

Roaba Roaba este o necesitate în toate gospodăriile, în afară de grădinile foarte mici de oraș. Vechea roabă cu o roată de lemn și o ladă demontabilă în care se puteau căra încărcături ușoare, dar voluminoase era o unealtă formidabilă





Unelte de grădinărit

- 1 Plivitor olandez
- 2 Sapă
- 3 Săpăligă
- 4 Cazma
- 5 Furcă
- 6 Pulverizator portabil
- 7 Foarfecă de grădină
- 8 Lopățiță
- 9 Cuțit de copilit

- 10 Plantator
- 11 Semănătoare de precizie
- 12 Bobină
- 13 Sfoară de grădinărit
- 14 Stropitoare
- 15 Greblă

și în orice caz mult mai practică decât roaba foarte joasă de oțel pe care o găsim peste tot astăzi.

Stropitoare Faceți rost de o stropitoare mare de fier galvanizat, e mult mai bună decât stropitorile mici de plastic din comerț, care nu rezistă nici cinci minute.

Lopățița Veți avea nevoie de o lopățiță pentru răsaduri.

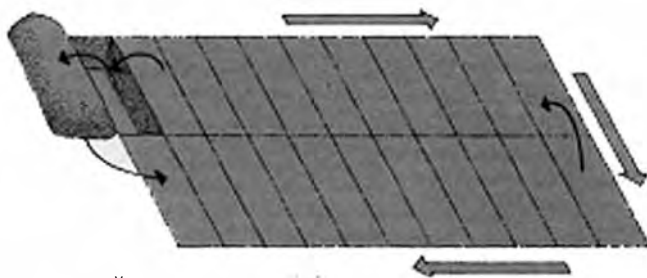
Plantatorul Puteți improviza unul dacă ascuțiți un mâner rupt sau o creangă îndoită. Veți avea nevoie de el pentru a repica răsadurile.

Foarfeca de grădină Foarte utilă pentru curățarea copacilor. Pentru răsaduri, este mult mai rapidă și mai blândă decât un cuțit și o veți folosi și pentru tăierea pășărilor.

Sfoara de grădinărit Este o sfoară subțire, mai degrabă decât o ață (care se încurcă ușor), învârtită pe o bobină de lemn sau de fier. Poate părea un lux, dar este foarte utilă pentru a obține rânduri de legume perfect drepte.

Sapa cu roți Micile aparate cu roți sunt uneori foarte practice. Sapa cu roți este printre cele mai utile; aceasta corespunde plugului de săpat cu tracțiune animală pentru câmp. O treceți printre brazde, însă tot va trebui să pliviți manual printre răsaduri. Există totuși o tehnică prin care se plantează varza, cartofii și porumbul în formă de pătrat, în așa fel încât să puteți trece cu sapa cu roți în ambele direcții, în unghi drept. Nu faceți greșea de a crede că veți putea ara cu adevărat pământul cu „plugul” pe care îl veți găsi printre accesoriile acestei sape. E drept că este un accesoriu foarte util, dar care permite doar trasarea de mici șanțuri pentru introducerea semințelor.

Semănătoarea Pe piață se găsesc o multitudine de mici semănători cu roți. Majoritatea nu fac decât să învârtă semințele și să le lase să cadă printr-un tub imediat sub nivelul



Cum se sapă cu cazmaua

Săpați o brazdă într-una dintre extremitățile careului, umpleți-o cu pământul din brazda pe care o veți săpa în continuare și așa mai departe până la sfârșit. Umpleți ultima brazdă cu pământul din prima. Sau, ca să nu cărați pământul, împărțiți suprafața în două părți și săpați o jumătate într-un sens și cealaltă jumătate în sens invers; astfel, pământul din prima brazdă va fi la îndemână când veți ajunge să umpleți ultima brazdă.



Înainte de a începe, marcați bine cu o sfoară de grădinărit partea pe care vreți să o săpați. Trasați o mică brazdă de-a lungul sforii, apoi săpați cât de adânc vă permite cazmaua, pe o lățime de 30 cm.

Nu este de ajuns să răsturnați un strat superficial de pământ, ci trebuie să și mărunțiți bulgării. Înfigeți bine cazmaua apăsând-o cu piciorul și puneți pământul în brazda precedentă întorcând cazmaua.

solului. Dar există și semănători de precizie care iau semințele una câte una și le poziționează exact la intervalul dorit. Prețul acestora este ridicat și un astfel de instrument nu se justifică la o grădină mică; totuși, pentru cei care cultivă legume pentru vânzare, o semănătoare de precizie este avantajoasă. Astfel se economisesc semințe și timp. Însă această semănătoare nu poate fi folosită cu orice fel de semințe: anumite specii trebuie în prealabil învelite în peleți. Puteți cumpăra semințele direct sub formă de peleți, care să poată trece prin mecanismul separator al semănătorii de precizie. Astfel de semințe sunt scumpe, dar vor fi rentabile dacă folosiți multe.

Semănarea și plantarea

Englezii spun despre anumite persoane că au „degete verzi”, ceea ce înseamnă că tot ce plantează ele crește. Eu am mai degrabă impresia că această misterioasă putere nu este decât o combinație de înțelepciune și simpatie. Simpatie pentru această nouă viață pe care o ajutați să ia naștere. Pentru că, la urma urmei, de ce are nevoie o sămânță?

De umiditate, căldură și un sol suficient

de friabil pentru ca lăstarii să poată crește în sus, iar rădăcinile în jos. Solul trebuie să fie în contact strâns cu sămânța și nu trebuie să existe o distanță prea mare între sămânță și lumină, deoarece creșterea plantei depinde de energia solară acumulată de frunze prin fotosinteză. Această energie intervine atunci când se epuizează cea înmagazinată în sămânță și contribuie la protejarea plantei împotriva inamicilor.

Plantele au necesități variate, desigur, dar fără a intra în detalii, există două modalități de a planta legume. Prima constă în semănarea seminței direct în pământ, în locul destinat culturii respective. A doua constă în semănarea seminței în altă parte și transplantarea ei mai târziu. Există și cazuri când mutăm un răsad din locul în care am pus sămânța într-un alt pat de semințe și îl lăsam să crească încă puțin înainte de a îl transplanta în sfârșit în locul său definitiv. Acest procedeu aparent laborios și lung se justifică din două motive.

În primul rând, dacă puneți semințele să germineze în răsadnițe, terenul unde vor fi amplasate mai târziu rămâne disponibil pentru culturi precoci. Astfel, practic toate cruciferele (familia verzei), prazul și alte plante care cresc toamna și uneori o parte din iarnă nu ocupă decât foarte puțin pământ în prima jumătate a verii. Nu le vom pune în pământ decât atunci când locul a fost eliberat de culturi precoci, precum cartofii noi sau mazărea, și astfel vom obține două recolte pe an pe același teren. Al doilea motiv în favoarea transplantării este că semințele vor crește mai bine. Asta se întâmplă dacă sunt semănate într-un pat germinativ, sub sticlă sau plastic. În felul acesta, noi, cei care trăim în climate temperate, le putem planta mai devreme și le putem da un imbold inițial, reușind astfel să obținem o recoltă, deși avem verile scurte. Căci nu uitați că majoritatea legumelor noastre au evoluat în climate mai calde decât cele în care le cultivăm noi.

Ghivece de turbă

Anumite culturi se dezvoltă mult mai bine dacă, înainte de a le transplanta, le punem în ghivece de turbă, nu în răsadniță. E vorba de culturi ale căror rădăcini preferă izolarea. Atunci când plantați ghiveciul de turbă în pământ, rădăcinile răsadurilor își vor croi drum prin turbă fără niciun inconvenient pentru plantă. Această metodă este potrivită în mod special pentru porumb, pepeni, dovlecei și alte plante cu rezistență medie.

Pământul răsadniței

Tipul de pământ pe care îl puneți în lădițe, răsadnițe sau ghivece este foarte important. Dacă folosiți pământ obișnuit, acesta va avea tendința să se crape, să se usuce și va conține



Semănarea

Întoarceți pământul cu furca. Marcați fiecare linie și întindeți o sfoară de-a lungul fiecăreia. Săpați un șanțuleț potrivit de adânc cu sapa.

Presărați semințele mici, dar nu din abundență; cele mai mari – cum ar fi mazărea și fasolea – se seamănă la intervale regulate, de obicei indicate pe ambalaj. Udați-le puțin.

Când ați terminat, greblați toată suprafața până când devine uniformă. Acest strat superior de pământ friabil este foarte important.

Când ați terminat, greblați toată suprafața până când devine uniformă. Acest strat superior de pământ friabil este foarte important.

în mod sigur insecte și germenii de boli care riscă să se multiplice în atmosfera caldă a serei. Astfel că nu veți obține rezultate bune.

Așadar, dacă găsiți și dacă vă permiteți, cumpărați compost pentru răsadniță. Rezultatele merită cheltuiala. Aceste composturi sunt perfect echilibrate și sterilizate. Dacă nu puteți sau nu doriți să cumpărați, va trebui să le pregătiți dvs.

Ingredientele de bază ale unui astfel de amestec sunt în general pământul de flori, turba și nisipul. Puteți să faceți pământ de flori decupând bucăți de pământ de calitate din pășuni, stivindu-le cu iarba în jos și punând între straturi un compost bun sau bălegar. Faceți grămezi cu câte 6 straturi de 30 cm fiecare și lăsați-le așa între șase luni și un an. Trebuie apoi să sterilizați pământul. Cel mai bine este să îl treceți sub abur. Puneți pământul de flori într-un recipient cu găuri pe fund și plasați recipientul deasupra unui bazin cu apă clocotită. Aburii îl vor steriliza.

Turba o puteți cumpăra sau o puteți lua dintr-o mlaștină. Pentru a o steriliza, e suficient să o fierbeți.

Proporțiile unui pământ standard pentru paturi germinative sau răsadnițe sunt (în volum): două părți pământ de flori sterilizat, o parte turbă sterilizată și o parte nisip destul de grosier. Pentru fiecare 25 kg de astfel de amestec adăugați 40 g de superfosfat de var și 20 g de cretă pisată sau de piatră de var măcinată.

Amestec standard pentru ghivece (în volum): șapte părți de pământ de flori sterilizat, trei părți de turbă sterilizată, două părți de nisip destul de grosier. Pentru fiecare 25 kg adăugați 110 g de îngrășământ de bază (vezi mai jos) și 20 g de cretă pisată sau de piatră de var măcinată.

Proporțiile pentru îngrășământul de bază (în greutate): două părți făină de copite și de coarne, două părți superfosfat de var, o parte sulfat de potasiu.



Plantarea

Puneți semințele într-o răsadniță, ceea ce vă va permite să cultivați altceva pe pământul unde le veți planta mai târziu.



Puteți de asemenea să le semănați în ghivece. Atunci când răsadurile cresc, răriți-le, pentru ca rădăcinile să aibă loc să crească.



Când răsadurile din prima răsadniță sunt foarte îngrămădite, repicați-le; adică răriți-le și transplantați-le într-o altă lădiță sau pe un pat germinativ unde au mai mult loc.



Dați-le semințelor un imbold de creștere, punând ghivecele sau lădițele sub sticlă. Creșterea lor va fi mai rapidă decât în aer liber.

Transplantarea

La fel ca semănarea, transplantarea cere simpatie și înțelepciune. Imaginați-vă ce traumatism poate fi o transplantare pentru o plantă care, în mod natural, era destinată să crească toată viața în același loc. Este smulsă din sol și cea mai mare parte din solul bun cu care se obișnuise este îndepărtat de pe rădăcinile ei încă fragile, care, inevitabil, sunt la rândul lor rănite grav. Apoi, planta este înfiptă brutal într-un sol străin unde, în general, cele mai multe dintre rădăcinile ei nu sunt în contact strâns cu solul, sau sunt răsucite și strivite. Este uimitor că după un astfel de chin plantele supraviețuiesc aproape întotdeauna și se dezvoltă normal.

Așadar, smulgeți plantele cu blândețe, asigurându-vă că rămâne mult pământ pe rădăcinile lor. Transplantați-le cât mai delicat posibil, într-un sol friabil, având grijă să răsfirați bine rădăcinile. Asigurați-vă că solul este bine tasat, dar nu foarte strivit, pentru a nu distruge rădăcinile mai fragile. Pe urmă udați-le bine. E foarte bine chiar să „inundați” plantele mutate (adică să le saturați cu apă), fiindcă de multe ori ele mor tocmai din lipsa apei. Evident, dacă trebuie să transplantați sute de verze, este imposibil să vă ocupați cu mare atenție de fiecare în parte. Sunteți presat de timp și nevoit să le băgați în pământ rapid, dar chiar și așa, este surprinzător cum unor grădinari le cresc 100% din răsaduri, în timp ce alții eșuează.

Plantarea definitivă

Plantați dacă este posibil atunci când plouă sau imediat înainte să plouă. Pentru plantele mari, utilizați o lopățică, dar pentru cele mici, e de ajuns un plantator – adică o simplă bucată de lemn ascuțită la vârf. Muncitorii agricoli care transplantează mii de verze merg în pas lent, înfigând plantatorul lângă răsad și împingându-l înspre acesta, pentru a tasa pământul în jurul rădăcinilor. Dacă trageți ușor de tije sau de frunze, iar planta nu se smulge din pământ, înseamnă că e bine plantată.

În cazul plantelor mai mari sau mai delicate, cum sunt roșiile sau fasolea, dacă trebuie neapărat să le transplantați, lăsați mult pământ în jurul rădăcinilor și băgați-le cu mare grijă în găurile pe care le-ați săpat cu lopățica. Apoi tasați pământul de jur-împrejurul lor. Dacă le-ați cultivat în ghivece, luați ghivecele cu dvs. pe teren. Udați-le bine și scoateți planta din ghiveci chiar înainte de a o pune în pământ.

Cultivarea în seră

Puteți să vă cumpărați o seră aproape la fel de sofisticată ca o rachetă spațială care se îndreaptă spre Lună, prevăzută cu termostat, cu răsadnițe electrice, cu afumătoare electrice și Dumnezeu știe ce altă aparatură. Dar cu banii cheltuiți pe achiziționarea unui astfel de echipament, ați putea timp de zeci de ani să vă cumpărați din piață toate legumele de care

aveți nevoie în afara sezonului.

Pe de altă parte însă, folosirea serelor și a clopotelor de sticlă pentru producția de legume destinate vânzării este într-adevăr un mijloc foarte inteligent și foarte eficient de a vă procura suma de bani de care oricine trăiește în autarhie trebuie să dispună pentru a duce la bun sfârșit relațiile comerciale – e drept că foarte limitate – cu restul societății. În ce mă privește, eu scriu cărți, vecinul meu dă lecții de pian, un altul sculptează obiecte din lemn. Dacă dvs. doriți să câștigați bani din legumele cultivate în seră, trebuie să faceți rost de lucrări de specialitate foarte bune, care să abordeze acest subiect extrem de complex, ce necesită multe cunoștințe și experiență. De acest lucru atârăna succesul, sau eșecul lamentabil și foarte costisitor.

Dar pentru aceia care nu doresc să facă din producția în seră principală lor activitate

lucrative, destinată comerțului exterior, va fi de ajuns o seră rudimentară, eventual cu câteva

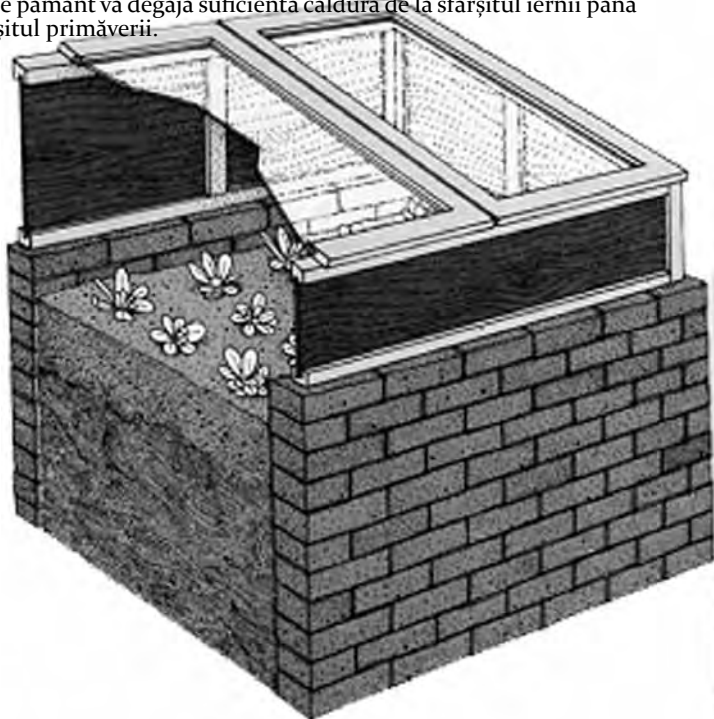
spații reci, câteva spații încălzite și câteva clopote. Puteți să montați o seră

făcută sau puteți să o construiți

Adesea, cea mai bună soluție este împărați cadre cu geamuri pentru uteți să construiți sera dvs. înșivă. ți detalii la paginile 271-272.

Sera caldă

Un strat gros de compost sau de gunoi de grajd în descompunere acoperit de pământ va degaja suficientă căldură de la sfârșitul iernii până la sfârșitul primăverii.



Sere reci

Dacă ridicați patru pereți mici ineți deasupra o bucată de sticlă nată spre soare, aveți o seră. Pereții fi din lemn, cărămidă, beton sau ânt. Sticla trebuie plasată într-un u de lemn în așa fel încât să poată fi ată sau coborâtă ușor. Aceste sere foarte bune pentru a grăbi creșterea ei verzi și a verzei timpurii, pentru ltiva castraveți spre sfârșitul verii, ru pepeni și multe altele. Pentru însă, majoritatea serelor de acest int prea joase.

Cutia de carton

O cutie de carton vopsită în negru absoarbe căldura soarelui și favorizează germinarea.



Foliile de plastic

O folie de plastic transparent ajută germinarea și grăbește creșterea.



Sere calde

Foarte utilizate de legumicultorii francezi, aceste sere sunt un mijloc

inteligent și economic de a accelera creșterea plantelor, dar e nevoie de multă pricepere. În primul rând trebuie să faceți un „pat de semințe cald”. Acesta este un strat de gunoi de grajd sau de compost parțial descompus. Cel mai bun este alcătuit din excremente de cal amestecate cu paie și combinate apoi cu o cantitate echivalentă de frunze moarte sau de compost, pentru a nu se încălzi prea tare. Întoarceți-l de mai mult ori până când se degajă primul val intens de căldură de fermentație, precum și mirosul puternic de amoniac; apoi întindeți-l sub cadrul de sticlă, cu un strat subțire de pământ deasupra. Este perfect dacă aveți 75 cm de gunoi de grajd acoperit cu 30 cm de pământ. Semănați atunci când temperatura a coborât la 27°C. Puteți de asemenea transplanta răsaduri într-o astfel de seră. Evident, veți face acest lucru la sfârșitul iernii sau la începutul primăverii: astfel, pe măsură ce sera se va răci, primăvara va avansa, iar căldura soarelui va înlocui puțin câte puțin căldura gunoiului de grajd; când acesta se va răci de tot, nici nu veți mai avea nevoie de el. Veți rămâne atunci cu un îngrășământ bun din gunoi de grajd putrezit.

Cultura în seră caldă nu este atât de simplă precum pare, dar dacă procedați cum trebuie, este foarte eficientă. Păcat că nu este răspândită mai mult. Poate că vom reveni însă la acest gen de sere, dat fiind că e din ce în ce mai scump să încălzim serele cu benzină sau electricitate. Desigur, în primul rând vă trebuie un cal. Dar în lipsa acestuia, e bun și un compost de calitate.

Clopote

Primele clopote erau pur și simplu castroane de sticlă în formă de clopot, folosite foarte frecvent în Franța. Acestea erau așezate deasupra plantelor a căror creștere se dorea a fi accelerată. Au fost înlocuite de corturi sau de elemente de sticlă puși cap la cap pentru a forma tuneluri lungi. Aceste sisteme costă mult mai puțin, ceea ce e un avantaj deloc neglijabil, pentru că dacă sunteți la fel de neîndemânatic ca mine, cariera dvs. de exploatator de culturi sub clopot va fi presărată de clinchetul drăgălaș de sticlă spartă. Mie îmi este de ajuns să mă uit la un clopot de sticlă pentru ca acesta să se spargă, iar dacă vă gândiți că va trebui să pliviți, să prășiți, să udați (ceea ce este indispensabil, pentru că plantele sunt ferite de ploaie), să răriți, să inspectați și să recoltați și că de fiecare dată veți fi nevoit să mutați clopotul, veți înțelege că rata mortalității clopotelor poate fi foarte ridicată.

Următoarea invenție a fost tunelul de polietilenă susținut de o tijă de fier în formă de U inversat. Aceste tuneluri nu se sparg, dar sunt ușor luate de vânt, care le dezmembrează. Cu toate acestea, sunt funcționale și mulți le folosesc, iar legumicultorii specializați acoperă câmpuri întregi cu ele. Montarea și demontarea lor presupun o muncă considerabilă, dar posibilitatea de a recolta cu două săptămâni mai devreme face adesea diferența între profit și pierdere. Adevărul este că PVC-ul conservă mai bine căldura decât polietilena, însă costă mai mult. Iar, la urma urmei, nici simplul borcan de dulceață nu e de lepădat! Un borcan de dulceață, întors peste o sămânță precocă sau peste o plantă dintr-o specie fragilă, le va proteja la fel de bine ca orice clopot de sticlă. De asemenea, o folie din orice fel de plastic transparent, așezată pe sol și menținută cu puțin pământ pe margini, va fi foarte binevenită

pentru a stimula creșterea cartofilor noi, de exemplu. Însă trebuie să aveți grijă să „căliți” plantele treptat când vreți să scoateți protecția.

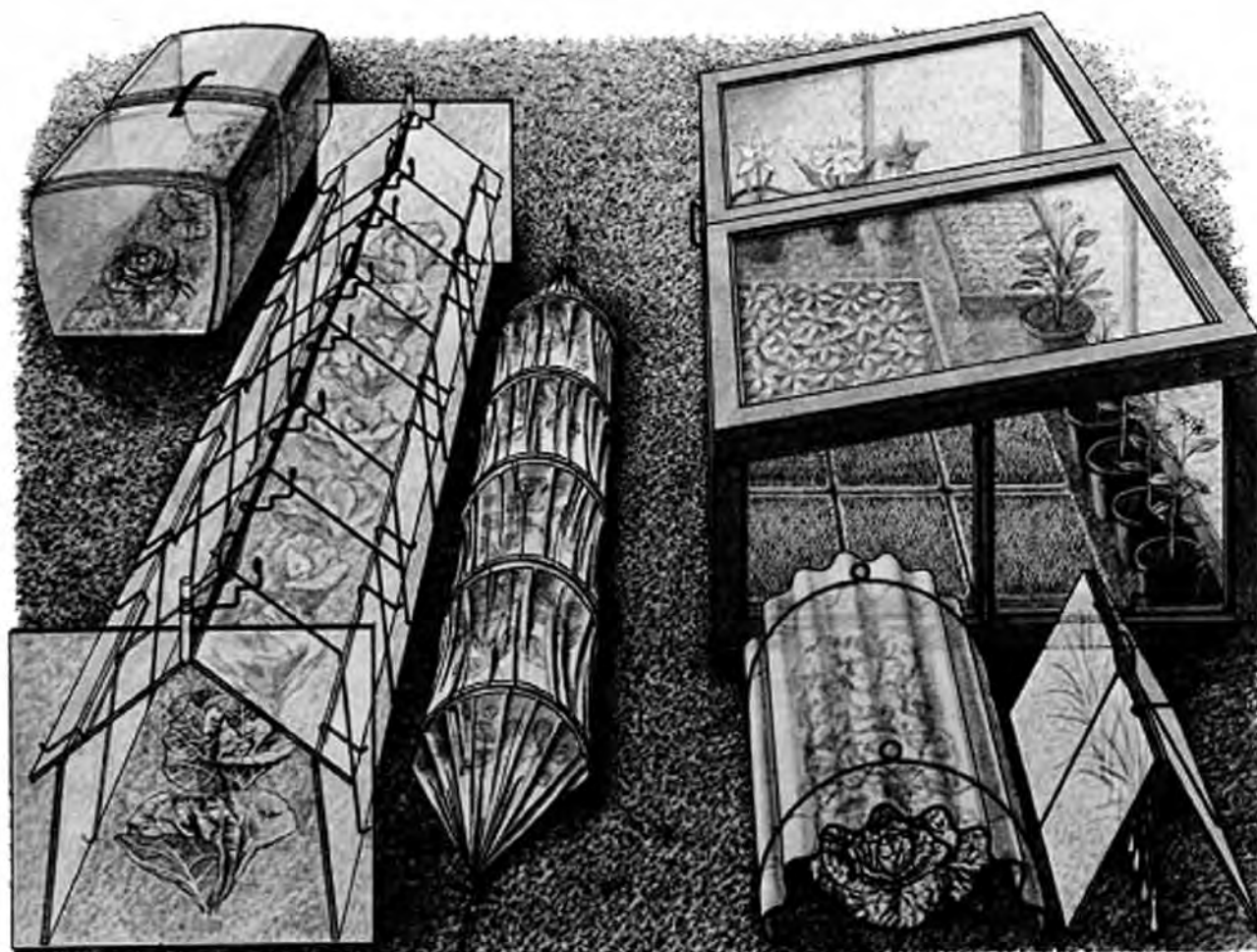
Răsadnițe electrice

Puteți utiliza o răsadniță electrică pentru semințe foarte precoci. Este vorba despre o cutie de sticlă care conține pământ încălzit cu ajutorul unor rezistențe electrice. Acestea țin de cald la rădăcină, dar la suprafață rămâne un aer rece, pe care multe plante îl îndrăgesc. În climatele temperate putem semăna astfel roșiile începând cu luna ianuarie, însă în răsadniță aerul trebuie să aibă o temperatură de minim 7°C, în timp ce pământul trebuie să fie cald.

Răsadnița electrică poate fi o investiție utilă dacă aveți electricitate și îndemânarea de a cultiva roșii plecând de la propriile semințe.

Clopote și sere reci

Patru pereți acoperiți cu o placă de sticlă constituie o seră rece (dreapta sus). Clopotele se deplasează ușor și există numeroase modele: (de la stânga la dreapta) clopot de plastic rigid; clopot tip ladă de sticlă; tunel din folii de plastic; clopot de plastic ondulat; clopot tip cort de sticlă.



Lupta contra paraziților

Buruienile care cresc din abundență în grădini, în ciuda tuturor eforturilor noastre de a le îndepărta, sunt organisme foarte rezistente și bine pregătite să se apere singure de paraziți și de boli. Altfel nu ar mai putea exista. Însă culturile noastre au evoluat progresiv, ca urmare a unor selecții artificiale menite să le facă fragede, bune de mâncat și foarte productive. Rezultatul este că rezistența lor naturală și imunitatea în fața paraziților și a bolilor au fost sacrificate în favoarea altor calități. Din acest motiv, trebuie să le protejăm noi. Însă evitarea bolilor și a paraziților nu este o treabă ușoară, dimpotrivă.

Veți scăpa multe probleme dacă respectați principiile unei agriculturi bune, îngrășând pământul cu mult gunoi de grajd și compost și practicând o rotație strictă a culturilor (nu cultivați niciodată aceeași cultură doi ani la rând pe același teren, ci lăsați un interval cât mai mare între două culturi de același fel). Veți avea în continuare boli și paraziți, dar aceștia

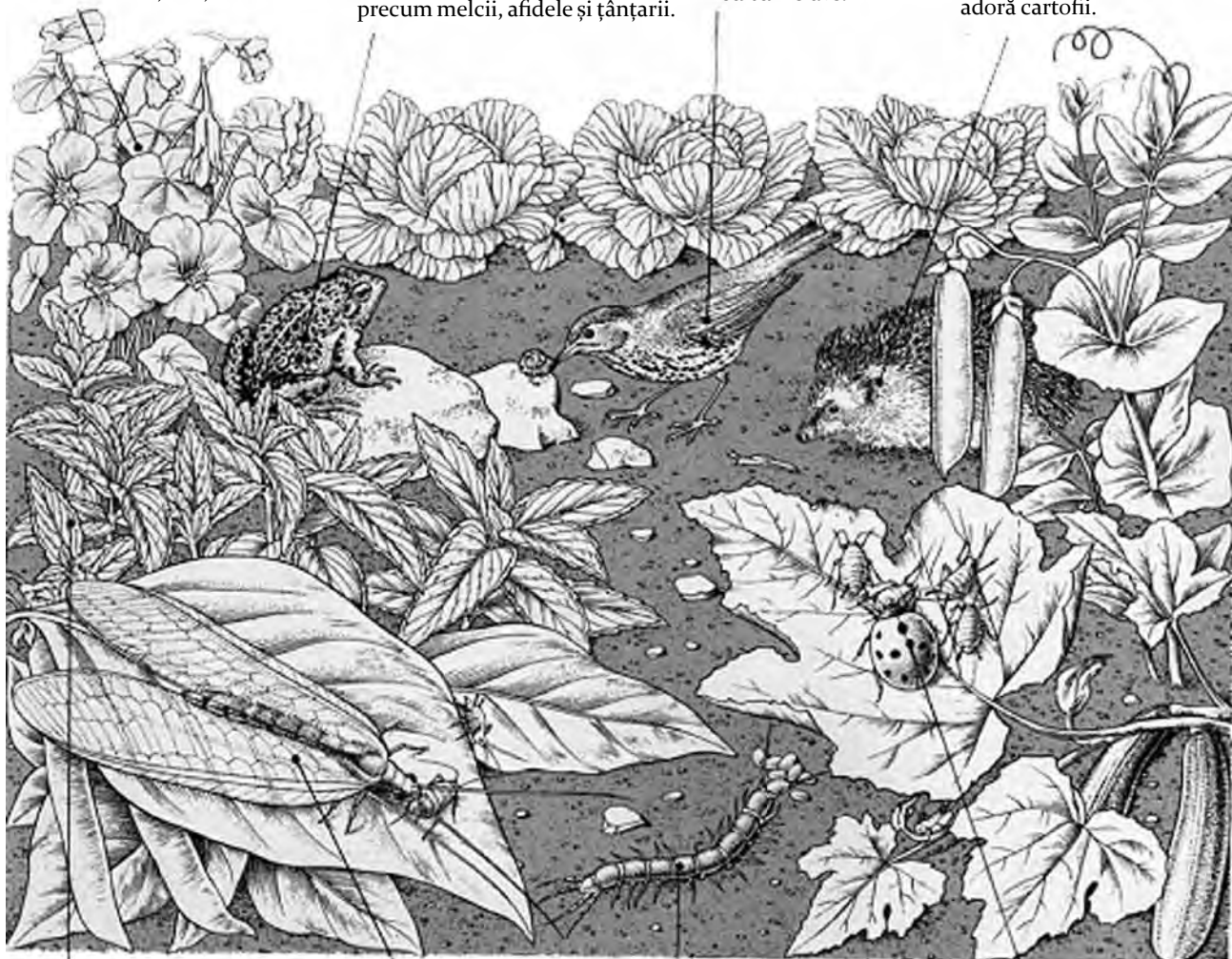
Lucrați împreună cu natura, nu împotriva ei

Condurul doamnei îndepărtează afidele castraveților și ale fasolei.

Broaștele mănâncă paraziți precum melcii, afidele și țânțarii.

Sturzii mănâncă melcii, care altfel ar face ravagii în culturile dvs.

Aricii mănâncă paraziți, inclusiv miriapodele care adoră cartofii.



Menta îndepărtează muștele fasolei.

Crisopa comună și larvele sale distrug afidele.

Scolopendrele se hrănesc cu ouă de melci. Sunt prietenele grădinarului.

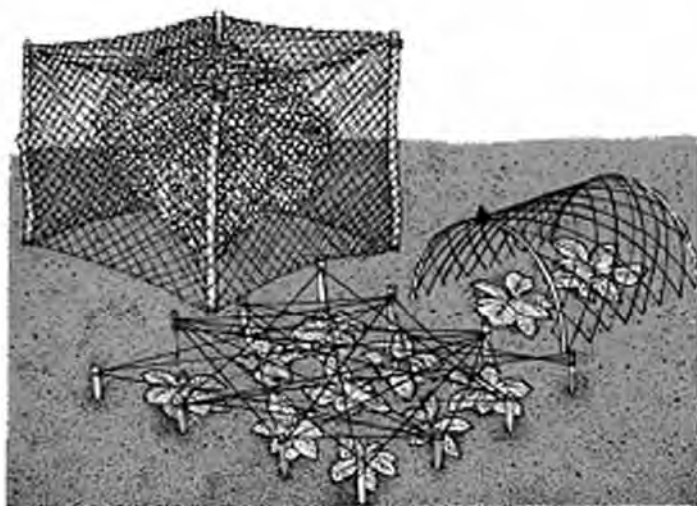
Gărgărițele nu numai că sunt drăguțe, ci consumă și mii de afide.

nu vor lua proporții îngrijorătoare. Cunosce un adept al agriculturii organice care cultivă 50 de hectare fără un gram de produs chimic, cu o producție la hectar – pentru toate culturile – ce depășește mediile naționale și care afirmă că poate să vă arate pe grâul lui toate bolile posibile ale grâului, dar că niciuna nu s-a dezvoltat în așa măsură încât să influențeze câtuși de puțin producția.

Un mediu în care flora și fauna sunt foarte variate contribuie la un mai bun echilibru între specii: numeroși prădători de toate felurile vor elimina paraziții înainte ca aceștia să devină o problemă. Dacă însă distrugeți toate formele de viață cu produse chimice, veți distruge și prădătorii, astfel că nu va mai exista un control natural al dăunătorilor, iar când

Metode simple de protecție

Răsadurile și arbuștii trebuie protejați împotriva păsărilor. Patru țărushi și o plasă subțire formează o cușcă bună pentru un arbust. Răsadurile acoperiți-le cu un grilaj metalic arcuit sau cu o construcție tip pânză de păianjen alcătuită din sfoară și bețișoare de lemn.



Intercalați culturile, veți fi uimit de rezultate; de exemplu, morcovii îndepărtează inamicii cepei și vice-versa.



O bucată de revent sub un răsad de crucifere previne hernia rădăcinilor.



O bandă de nisip îmbibată cu parafină printre rândurile de cepe va alunga muștele.



Melcii adoră berea. Pentru a-i prinde, introduceți în pământ un castron plin cu bere.



aceștia vor ataca recoltele, veți fi nevoit să apelați din nou la chimicale.

Totuși se poate întâmpla – chiar dacă practicați o agricultură organică foarte riguroasă – să fiți invadat de paraziți sau să ia amploare o boală, iar în acest caz trebuie să faceți ceva dacă nu vreți să vă pierdeți în totalitate recolta.

Pesticide chimice

Grădinarii tradiționali v-ar sfătui să folosiți otravă. Puteți foarte bine să o utilizați, ba chiar uneori va fi necesar, dar n-ar merita mai bine să vă protejați culturile fără otravă? Orice neștiutor poate îndepărta bolile și paraziții stropind plantele cu produse chimice, dar cum rămâne cu consecințele acestora asupra celorlalte forme de viață? Dacă un produs chimic este otrăvitor pentru un organism, puteți fi sigur că este și pentru altele, inclusiv pentru noi: chiar dacă nu e mortal, tot va provoca daune.

Singurele produse chimice pe care le folosesc sunt zeama bordeleză (vezi pagina 123) împotriva manei cartofului, diverse momeli otrăvite pentru melci și piretru împotriva omizilor, a muștelor

verzi sau negre. Piretrul este derivat din plante, nu este persistent și e inofensiv pentru non-insecte. Am încercat și clorura de mercur împotriva herniei rădăcinilor de varză, dar nu a avut efect.

Lupta biologică împotriva paraziților

Până în prezent s-au realizat prea puține cercetări asupra metodelor de apărare naturale sau biologice, pentru simplul motiv că nu se poate câștiga niciun ban în acest domeniu. Nicio întreprindere mare nu va fi interesată de o metodă de a combate bolile sau paraziții care nu îi va aduce niciun profit, ba chiar riscă să le reducă pe cele obținute de pe urma pesticidelor chimice pe care aceeași companie le comercializează.

Lawrence D. Hills de la Asociația Henry Doubleday din regiunea Essex din Anglia, cu ajutorul unor asistenți voluntari din întreaga lume, a realizat studii asupra metodelor de luptă naturală împotriva bolilor plantelor și a paraziților. Rezultatele acestora adesea nu fac decât să confirme unele metode tradiționale, pe care țărani le folosesc de sute de ani; s-au descoperit însă și metode noi. Iată câteva idei de luptă naturală:

La sfârșitul verii, înfășurați hârtie de ambalat sau carton ondulat în jurul pomilor fructiferi, apoi ardeți-o și veți scăpa de gândaci, de moliile mărului și de alte gâze.

Ca pe vremuri, puneți o bandă de grăsime în jurul trunchiurilor de copaci, pentru a împiedica insectele să le escaladeze. Dar majoritatea prădătorilor zboară.

La începutul verii, tăiați toate crengile moarte ale pomilor cu fructe sâmburoase și ardeți-le, pentru a preveni boala plumbului și putrezirea rădăcinilor.

Iarna stropiți-vă pomii cu o soluție specială, dar numai dacă e absolut necesar, pentru că astfel veți uide și insectele utile.

Adăugați foarte mult potasiu pentru a preveni înnegrirea fasolei. Pentru a evita musca neagră, cultivați fasole de iarnă, nu de primăvară. Tăiați fasolea din vârf (și mâncați-o) de cum vedeți că au apărut primele afide.

Scăpați de musca morcovului alternând morcovii cu ceapa. Se spune că mirosul unuia îl completează pe al celeilalte, astfel încât veți scăpa în același timp și de muștele morcovului, și de muștele cepei. Ca măsură preventivă, probabil că e și mai eficient să împrăștiți nisip îmbibat cu parafină între straturile de morcovi și de ceapă. Cepele din arpagic atrag mai puține muște decât cele cultivate din sămânță.

Smulgeți cu grijă buruienile crucifere, cum ar fi muștarul de câmp și traista-ciobanului, pentru a preveni apariția herniei rădăcinilor de varză.

Înainte de a planta crucifere, puneți o bucățică de revent pe fundul fiecărei gropi sau, și mai bine, udați paturile de semințe și răsadurile cu un decoct de revent. Mirosul reventului se spune că previne hernia rădăcinilor de varză. E o metodă veche, deși eu nu am încercat-o niciodată.

Lăsați în pământ recipiente umplute cu bere pentru a captura melcii. Sau, ca să nu irosiți berea, o puteți înlocui cu lapte diluat cu apă.

Potrivit experienței mele în materie de paraziți și boli, cred că, în afară de mana cartofului – dacă nu o tratați – și de invaziile ocazionale de omizi sau de muște verzi ori negre, nu aveți niciun motiv de îngrijorare atâta timp cât urmați legile unei bune agriculturi organice, adică de fapt legile naturii. Câțiva paraziți pe culturi sănătoase nu fac foarte rău, cel puțin nu într-atât încât să vă alarmați.

Legumele

Dacă veți cultiva măcar o parte dintre legumele enumerate mai jos, veți putea mânca legume proaspete de la începutul primăverii până la sfârșitul toamnei. Iar dacă alegeți înțelept plantele pe care le cultivați și dacă le depozitați corect (vezi pagina 290) sau dacă vă construiți o seră (vedeți pagina 271), veți dispune tot anul de legume proaspete și nu va mai trebui să cumpărați niciodată salate ofilite sau roșii insipide.

Andive

Utilizare Andivele sunt legume ce pot fi mâncate iarna în loc de salată verde, sau vara alături de aceasta.

Semănare Semănați la mijlocul verii și acoperiți plantele cu clopote la sfârșitul verii. Vă trebuie clopote opace: astfel andivele se vor albi și vor deveni mai puțin amare. Pentru andive de vară, semănați în aer liber începând de primăvara și mâncați-le crude în salată.



Anghinare

Utilizare Anghinarea este o plantă perenă și presupune deci un angajament pe termen lung. Nu aș recomanda-o drept o cultură ideală pentru a eradica foametea din lume, dar scopul celui care trăiește în autarhie trebuie să fie acela de a duce o viață bogată și variată, ceea ce înseamnă și o dietă bogată și variată. La bază, anghinarea e un scaiete gigant, iar noi îi mâncăm doar capitulul. De fapt nici pe acesta nu îl mâncăm pe tot, ci doar o mică bucată de la baza petalelor, precum și inima, aflată sub mănunchiul de țepi, care sunt petale în formare. Fierbeți toată floarea și mâncați-o cu unt sau ulei și oțet.



Semănare Plantați lăstari primăvara, pornind de la o plantă existentă și păstrând o bucată de tijă. Plantați-i la o adâncime de 10 cm și la intervale de 90 cm, într-un teren bine îngrășat și drenat.

Întreținere Săpați frecvent.

Recoltare Nu faceți nimic în primul an, dar începând cu al doilea an tăiați capetele anual. După cinci sau șase ani, scoateți-le și plantați un nou rând în altă parte. Dacă în fiecare an scoateți rândul cel mai vechi și plantați unul nou, nu veți avea niciodată întreruperi de recoltă. Adăugați în fiecare an îngrășământ din abundență, iar iarna acoperiți plantele cu un strat consistent de paie.

Ardei

Utilizare Ardeiul pe care îl cultivăm noi, numit și paprica, sau piper, nu are nicio legătură cu piperul negru din Malabar, cultivat și comercializat doar de către evreii albi, un popor pe cale de dispariție.¹ []

Semănare și plantare La începutul primăverii, semănați în răsadniță; transplantați apoi în aer liber pe un teren bine îngrășat, la cel puțin două săptămâni după ultimele înghețuri, sau sub clopote dacă aveți așa ceva și dacă e foarte frig. Plantați la un interval de 60 cm în rânduri aflate la o distanță de 90 cm. Mulciți imediat ce s-a încălzit solul. Ardeii au nevoie de umiditate, dar nu foarte multă, altfel nu vor supraviețui. Așadar, în regiunile umede, plantați-i în vârful unor mușuroaie.

Recoltare Culegeți-i când sunt verzi, sau lăsați-i să devină roșii.



Bob

Utilizare Puteți culege și găti vârfurile bobului semănat toamna. Dar, în general, boabele se mănâncă atunci când sunt verzi. Este de asemenea posibil să le uscați pentru iarnă. În acest caz, este preferabil să le scoateți din teci: boabele vor fi mai fragede.

Sol Crește în aproape orice sol.

Îngrijire La fel ca pentru mazăre (vezi mai jos). Mulciți abundent și adăugați var.

Semănare Eu prefer să semăn bobul la sfârșitul toamnei, dar trebuie spus că beneficiaz de un climat destul de moderat. Dacă iernile dvs. sunt foarte dure, sau dacă, dintr-un alt motiv, nu ați putut semăna toamna, puteți să o faceți la începutul primăverii, într-un sol ușor, dar bine drenat. Cu cât semănați mai târziu, cu atât mai mult veți risca să aveți probleme cu musca neagră. Semănați la 8 cm adâncime, fiecare sămânță la 20 cm distanță de cealaltă, în câte două rânduri aflate la o distanță de 20 cm unul de altul. Intuiția vă va spune să decalați semințele în cele două rânduri. Fiecare pereche de rânduri trebuie să fie la 80 cm distanță



¹În sec. XVI o mică populație evreiască s-a stabilit în regiunea Malabar din sudul Indiei, de unde este originar piperul negru; venind din Europa, aceștia au fost supranumiți „evreii albi”, spre a îi deosebi de o altă comunitate evreiască aflată de mai multe secole în aceeași regiune – „evreii negri”. În zilele noastre, ambele comunități sunt aproape dispărute, majoritatea evreilor emigrând în Israel. - TEI

una de alta.

Întreținere Primăvara, de când încep să atace primele afide – este inevitabil – culegeți vârfurile și mâncați-le. Nu uitați să prășiți.

Recoltare Culegeți păstăile când sunt coapte. Dacă vă rămân, uscați-le pentru iarnă.

Broccoli

Broccoli cu căpățână compactă

Utilizare Broccoli este ca un fel de conopidă. E foarte bun iarna și constituie o legumă de salvare la începutul primăverii, iar dacă îl semănați progresiv și folosiți diferite varietăți, îl puteți recolta de la sfârșitul verii până la începutul verii următoare.

Sol Preferă un sol greu, dar crește aproape oriunde atâta timp cât pământul este bine îngrășat.

Îngrijire Ca toate celelalte crucifere, broccoli are nevoie de calciu și nu tolerează prea bine solurile acide. Preferă un sol ferm, arat în profunzime.

Semănare Începeți să semănați spre sfârșitul primăverii în răsadnițe și continuați timp de 4-5 săptămâni.

Plantare Transplantați-l când aveți loc și când răsadurile sunt pregătite. Adică atunci când au câțiva centimetri înălțime și cel puțin patru frunze. Plasați-le la intervale de 60 cm în rânduri aflate la o distanță de 75 cm.

Întreținere Prășiți regulat până toamna, când buruienile încetează să mai crească.

Recoltare Varietățile de toamnă pot fi recoltate în septembrie sau octombrie; varietățile de iarnă, din ianuarie până în martie, iar cele de primăvară, până în aprilie. Pentru a obține o recoltă și mai târzie, protejați căpățâna albă care seamănă cu o conopidă, acoperind-o cu frunze. Tăiați căpățânile de broccoli doar atunci când sunt mature și nu le fierbeți, ci înăbușiți-le ușor, cât să se înmoaie puțin (nu le gătiți sub nicio formă la foc mare, cum se face în bucătăriile spitalelor sau ale școlilor; în felul acesta se distrug toate lucrurile bune pe care le conțin).



Broccoli cu buchete verzi sau violete

Utilizare E destul de diferit de celălalt soi de broccoli. Cel violet este foarte rezistent și vă va fi de mare ajutor la sfârșitul iernii și la începutul primăverii, când nu prea sunt multe alte lucruri de mâncat. Soiul verde sau Calabrese este delicios toamna.

Îngrijire La fel ca la celălalt tip de broccoli (vezi mai sus), doar că soiul Calabrese se

plantează la mijlocul verii. Recoltați lăstarii verzi sau violeti imediat cum apar. Lăsați frunzele pe plantă până la sfârșit, apoi mâncați-le și pe ele.

Cartofi

Utilizare Se poate chiar trăi mâncând numai cartofi. Sunt una dintre cele mai bune surse de energie conservabilă și sunt principala noastră sursă de vitamina C în timpul iernii.

Sol Cartofilor le place pământul greu. Cresc într-un sol gras și argilos, adoră turba și sunt una dintre puținele culturi care, nu numai că tolerează, dar chiar preferă pământul acid. Vor fi minusculi dacă adăugați var înainte de a îi planta. Au nevoie de mult îngrășământ.



Îngrijire E mai bine să săpați adânc toamna și apoi din nou primăvara, formând brazde. Nu au nevoie de un pat germinativ foarte fin, ci mai degrabă de unul adânc. Puneți cât mai mult gunoi de grajd sau compost în brazde și plantați tuberculii chiar peste el.

Plantare Plantați soiurile de cartofi noi în același timp cu vecinii, sau cu două săptămâni înainte, sub clopote sau folii de plastic. Până și cel mai scurt îngheț distruge frunzele într-atât încât trebuie să reia creșterea de la zero. Dacă vreți cartofi noi, lăsați tuberculii de sămânță la încolțit, adică puneți-i pe rafturi, etajere sau în cofraje vechi de ouă, la lumină, dar nu la ger. Între 5 și 10°C e perfect. Atunci când îi plantați aveți grijă să nu rupeți mugurii; fiecare tubercul trebuie să aibă cel puțin doi. Nu lăsați la încolțit tuberculii pentru recolta principală. Puneți-i direct în pământ la sfârșitul primăverii, nu înainte. Plantați cartofi noi la vreo 8 cm adâncime, la un interval de 30 cm, în brazde aflate la 50 cm. Pentru recolta principală, puneți-i la 50 cm unul de altul, în brazde aflate tot la o distanță de 50 cm, dar la vreo 15 cm adâncime.

Întreținere Mușuroiți de cum apar primele frunze. Mai exact, puneți puțin pământ deasupra cartofilor. Mușuroiți-i din nou peste trei săptămâni, iar pentru recolta principală încă o dată după alte două săptămâni. Prășiți între brazde. Dacă vremea devine caldă și umedă, stropiți cu zeamă bordeleză (vezi pagina 123) pentru a preveni mana.

Recoltare Dacă aveți mulți cartofi noi, nu vă privați de plăcerea de a îi mânca atunci când sunt foarte mici. Scoateți în continuare cartofii noi până se termină. După aceea, pentru consumul imediat puteți începe să scoateți cartofi din recolta principală, dar nu îi scoateți pe toți până nu se usucă frunzele complet. Dezgropați-i apoi cu furca și lăsați-i pe loc o zi sau două, pentru a li se întări coaja (dar nu mai mult de două zile, altfel vor începe să înverzească, ceea ce îi face toxici). Apoi puneți-i în bordeie sau păstrați-i într-un loc întunecat și rece. Nu îi lăsați să înghețe, altfel se vor strica.

Castraveți și cornișoni

Utilizare Castraveții și cornișonii – care sunt excelenți în oțet – se pot cultiva în aer liber. Aceia cultivați în răsadniță sau sub clopot au un aspect și un gust mai bun când sunt proaspeți. O seră încălzită ar fi și mai bună, pentru că astfel recolta va fi mai timpurie.

Sol Castraveții cresc într-un sol ușor, dacă acesta conține mult îngrășământ. Au nevoie de multă umiditate și nu tolerează deloc solurile acide.

Îngrijire Îngropați grămezi de gunoi de grajd în toamna precedentă.

Semănare În răsadniță, castraveții pot fi semănați la începutul primăverii. Este și mai bine dacă îi puteți băga de la început într-o seră încălzită la o temperatură de 16°C. Soiurile care cresc în aer liber pot fi plantate la începutul verii și chiar mai devreme, însă numai dacă le acoperiți pe parcursul primelor săptămâni. Pentru aceste varietăți, dacă trăiți într-un climat umed, puneți 6 semințe pe o mică movilă înaltă de 10 cm, iar mai târziu răriți, păstrând cele mai bune trei răsaduri. Într-un climat uscat, utilizați aceeași tehnică, dar plantați într-o groapă care a fost umplută cu gunoi de grajd sau cu compost în toamna precedentă.

Plantarea Semănați în aer liber, castraveții vor crește acolo unde i-ați plantat. Cei din răsadniță pot fi transplantați la începutul verii; cât despre castraveții de seră, puneți-i în ghivece de turbă când mai cresc, apoi transplantați-i cu tot cu turbă în pământul din seră când nu mai încap în ghiveci. Udați-i zilnic cu apă caldă și mențineți sera umedă și bine aerisită.

Întreținere Trebuie să aibă mereu multă apă, nu îi lăsați să se usuce. E bine să dizolvați bălegar în apă pe care le-o dați. Trebuie tot timpul să culegeți florile masculine ale castraveților crescuți în aer liber, pentru ca floarea feminină să nu fie fertilizată. Altfel, castraveții vor fi amari. De asemenea, trebuie ciupit vârful plantei după ce apar șapte frunze pe tulpina principală.

Recoltare Culegeți-i regulat când sunt tineri și vor continua să crească. Recoltați ultimii castraveți înainte de primele înghețuri.



Ceapă

Utilizare O mâncare bună este de neconceput fără ceapă.

Sol Preferă un sol mediu argilos, bine drenat, arat adânc și bogat în compost. Este o plantă exigentă.

Îngrijire Pământul nu trebuie să fie prea acid, așadar, dacă trebuie, adăugați var toamna. Tot atunci săpați adânc și îngropați cantități mari de îngrășământ sau compost. Primăvara faceți un pat subțire de semințe, apoi tasați bine pământul, întrucât cepele au nevoie de un

sol foarte compact.

Semănare Puteți să le semănați la mijlocul verii și să le lăsați în patul de semințe până primăvara. Puteți de asemenea să le semănați la începutul primăverii, de îndată ce pământul este destul de uscat cât să nu se rupă sub pașii dvs. Semănați foarte rar, în rânduri aflate la 25 cm, dacă intenționați să le lăsați să crească acolo și să le răriți. Dacă aveți de gând să le transplantați, puteți să le semănați mult mai des. Greblați ușor după semănare și tasați cu dosul greblei.

Plantare Plantați într-un sol foarte compact, dar nu prea adânc. Transplantați răsadurile semănate vara la începutul primăverii, imediat ce solul este destul de uscat. Se spune că dacă semănați ceapa printre morcovi, musca cepei va fi alungată, însă eu cred că e și mai bine să alternăm ceapa cu pătrunjelul.

Întreținere Când cultivați ceapă, trebuie să luptați împotriva buruienilor; spre deosebire de alte culturi, ceapa nu are multe frunze, pentru a face umbră și deci a se proteja de buruieni. Știu că unii afirmă că ceapa crește foarte bine și în mijlocul buruienilor, dar din experiența mea e mai bine totuși să eliminați buruienile în primele luni după semănare. Este adevărat că puteți obține cepe foarte bune chiar dacă în ultima lună de viață sunt invadate de buruieni. Eu însă prefer să îndepărtiez buruienile tot timpul, iar spre sfârșit le mulcesc chiar cu buruienile pe care le-am smuls. Dacă lăsați cepele să crească direct în patul de semințe, răriți-le la 10 cm una de alta. Dacă ați semănat la distanță mare nu veți avea nevoie să răriți. Veți avea mai multe cepe mici, dar acestea se vor conserva mai bine.

Recoltare Când vârfurile încep să atârne, culcați-le la pământ. Se spune că acest lucru face cepele să se coacă și le împiedică să mai crească și să producă semințe. Peste câteva zile, smulgeți cepele și puneți-le pe pământ sau, mai bine, pe un grătar metalic. Întoarceți-le din când în când. Cu cât vor sta mai mult la soare, cu atât mai bine. Înainte să vină toamna, împletiți-le și agățați funiile, sau atârnați cepele într-o plasă, sau puneți-le pe un grătar metalic într-un loc rece și aerisit. Aerul trebuie să poată circula liber printre ele. Un pic de ger nu le dăunează, dar nu vor suporta lipsa curentului de aer.



Ceapă de Egipt

Această ceapă e perenă: odată ce ați plantat-o, va produce în fiecare an mici cepe la extremitățile tijelor. Când se întâmplă acest lucru, trebuie să susțineți planta cu bețe. Plantați la 15 cm distanță, în rânduri aflate la o depărtare de 50 cm. Puteți folosi toate cepele: atât cele care cresc pe tije cât și bulbii din pământ.

Ceapă mică

Preferă un sol sărac. Împrăștiați semințele primăvara și acoperiți-le cu pământ cu o

greblă. Smulgeți buruienile cu mâna, dar nu răriți. Recoltați cepșoarele și puneți-le la murat când sunt gata.

Ceapă verde

Semănați-o ca pe ceapa obișnuită la sfârșitul verii și de asemenea, dacă vreți, la începutul primăverii. Nu e nevoie să o răriți. Culegeți-o când aveți nevoie.

Arpagic

Cultivarea cepei din arpagic este o metodă bună pentru leneși. Arpagicul este un bulb neajuns încă la maturitate și a cărui creștere a fost oprită printr-un tratament cu căldură. Plantați arpagicul la începutul primăverii și plantați din nou toți bulbii scoși de păsări din pământ. Apoi îngrijiți-l ca pe ceapa obișnuită. Este mult mai ușor de cultivat.

Hașmă (Eșalot)

Spre sfârșitul iernii plantați bulbi, iar vara următoare veți avea multe cepe mici care vor crește în jur. Puteți să le culegeți până toamna. Nu uitați să păstrați câțiva bulbi pentru anul următor.

Cicoare

Utilizare Excelentă iarna pentru salată.

Semănare Varietatea de cicoare Witloof se seamănă la începutul verii într-un sol fin, la un interval de 30 cm în brazde aflate la o distanță de 50 cm.

Întreținere Tundeți cicoarea în noiembrie, chiar deasupra calotei. Scoateți-o și transplantați-o în ghivece, pe care le veți păstra la întuneric, la o temperatură de aproximativ 10°C. Astfel vor încolți.

Recoltă Tăiați lăstarii pe măsură ce aveți nevoie de ei. Vor crește din nou în aproximativ patru săptămâni.



Conopidă

Utilizare Se mănâncă vara și toamna; broccoli va prelua ștafeta iarna. Conopida dă recolte bogate dacă știți cum să o îngrijiți și dacă îi dați un teren bun. Nu este o cultură pentru începători.

Sol Are nevoie de un pământ adânc, bine drenat, bine îngrășat și bine



udat. Crește rău într-un sol sărac sau în condiții neprielnice.

Îngrijire La fel ca toate cruciferele, nu tolerează solul acid. Așadar adăugați var dacă este nevoie. Cu vreo două săptămâni înainte de a planta, îngropați cu sapa sau cu un plug un strat consistent de îngrășământ pe bază de pește sau ceva similar. E nevoie și de puțin potasiu.

Semănare Puteți să semănați sub sticlă în septembrie, sau într-o seră încălzită în ianuarie sau în februarie, sau afară spre sfârșitul primăverii. Semănați la un interval de 60 cm, cu o distanță de 75 cm între brazde.

Plantare Transplantați lăstarii de toamnă și iarnă primăvara iar pe cei de primăvară, vara.

Întreținere Evident, trebuie să prășiți. Asigurați-vă că pământul este mereu puțin umed, întrucât conopida nu suportă solul uscat. Adăugați puțin azot dacă aveți la dispoziție.

Recoltare Tăiați conopida când e coaptă, pe cât posibil dimineața devreme. Nu o fierbeți prea mult la foc mare. După ce s-a fiert, rumeniți-o un pic în unt, apoi serviți-o rece.

Dovlecei, bostani și dovleci

Utilizare Se conservă foarte bine iarna, sunt bogați în vitamine și foarte nutritivi.

Sol Cel mai bine este să îi cultivați pe o fostă grămadă de bălegar, noi asta facem de obicei. Le merge foarte bine într-un sol greu.

Îngrijire Dacă nu îi semănați pe o grămadă de bălegar, atunci îngropați toamna o cantitate mare de gunoi de grajd sau de compost.

Semănare Semănați direct în aer liber spre sfârșitul primăverii și acoperiți cu clopote sau și mai bine, cu borcane vechi de dulceață. Sau semănați în pământ de flori sau în ghivece de turbă, sub sticlă. De la începutul verii, căliți progresiv plantele, spre exemplu scoțând borcanul de dulceață în timpul zilei și așezându-l la loc noaptea. Peste câteva săptămâni, înlăturați de tot borcanele, sau transplantați răsadurile în aer liber. Puneți câte trei semințe la un loc, cu o distanță de aproape 2 m între grupuri, pentru că aceste plante adoră să se împrăștie.

Întreținere Prășiți, evident, și udați; mulciți dacă e posibil și fiți atent la melci.

Recoltare Dacă îi culegeți încontinuu când sunt tineri și fragezi, veți avea mai mulți. Mai ales dovleceii tineri sunt foarte gustoși. Spre sfârșitul verii, lăsați câțiva să se coacă bine și păstrați-i într-un loc răcoros la adăpost de îngheț, de preferință atârnați într-o plasă. În partea de sud a Africii, unde nu îngheață practic niciodată, dovlecii se lasă pur și simplu pe timpul iernii pe acoperișurile de tablă ondulată ale caselor. Soarele îi usucă și devin delicioși; de altfel, în această regiune, sunt principala legumă de iarnă.



Fasole urcătoare

Utilizare Ajunge la maturitate mai târziu decât fasolea uscată de care voi vorbi mai jos. Dă recolte foarte bune, este mai rezistentă și, după părerea mea, are un gust mai bun și mai pronunțat. Are nevoie de mai multă îngrijire și trebuie susținută cu un arac. Sărată, constituie o conservă bună pentru iarnă.

Sol Preferă un sol bogat și adânc.

Îngrijire Primăvara, săpați șanțuri duble și puneți mult gunoi de grajd și compost. Dacă aveți frunze de tătăneasă, îngropați-le, pentru că sunt foarte bogate în potasiu, pe care fasolea îl adoră. Dacă ați alternat culturile cum trebuie, atunci ați dat deja cu var în toamna precedentă.

Semănare Semănați la începutul verii, într-un șanț destul de larg, dar puțin adânc, nu mai adânc de 5 cm. Puneți semințele la 25 cm distanță una de alta, în rânduri duble. Lăsați cel puțin 1,5 metri între două perechi de rânduri. Pentru ca fasolea să crească bine încă de la început, puneți-i araci destul de devreme. Puteți de asemenea să îi tăiați vârfurile și să lăsați fasolea să se târască pe jos, dar nu veți avea recolte atât de bune, iar după părerea mea e păcat să cultivați așa aceste minunate plante cățărătoare, care pot fi elementul cel mai aspectuos și mai productiv al grădinii dvs.

Întreținere Prășiți, e de la sine înțeles, și udați bine pe timp uscat. Asigurați-vă că are destulă apă atunci când începe să înflorească. Mulciți cu compost dacă puteți și stropiți florile cu apă dacă nu a plouat de ceva timp.

Recoltare Recoltați progresiv, iar dacă nu reușiți să consumați fasolea crudă – și cel mai probabil nu veți reuși, pentru că producția este enormă – puneți-o la murat după ce ați tăiat-o în bucăți mici (vezi pagina 290). Decât să o lăsați să îmbătrânească și să devină tare, o puteți da porcilor. Nu uitați să păstrați câteva păstăi de sămânță pentru anul următor.



Fasole verde și fasole uscată

Utilizare După ce se coace, fasolea verde poate fi uscată, pentru a fi consumată iarna. Fasolea albă sau fasolea de Lima sunt soiuri care se mănâncă uscate iarna. Pentru vegetarieni, fasolea este o legumă indispensabilă, pentru că este aproape unica sursă de proteine iarna. Fasolea verde se mănâncă proaspătă, cu tot cu păstaia, ca fasolea urcătoare.

Sol Preferă un sol ușor, bine drenat și cald. Degeaba încercați să o cultivați în argilă grea, sau pe un teren acid.

Îngrijire Ca toate legumele, fasolea crește cel mai bine după o cultură care a fost bine îngășată. Adăugați var dacă este nevoie.



Semănare În climate temperate, semănați la începutul verii. Fasolea nu tolerează gerul și nu se va dezvolta dacă o puneți într-un sol rece și umed. Semănați cu semănătoarea, la 5 cm adâncime, în rând dublu, în așa fel încât plantele să fie la 15 cm distanță.

Întreținere Prășiți bine și mușuroiți ușor în jurul plantelor. Soiurile pitice nu au nevoie de araci, dar pentru celelalte trebuie să puneți; sau utilizați sârmă sau sfoară pentru a le fixa de țărushi.

Recoltare Dacă aveți intenția să uscați boabele, lăsați-le să se maturizeze suficient, apoi scoateți planta cu totul și atârnați-o cu susul în jos de acoperișul unei magazii bine aerisite. Scoateți boabele din păstăi pe măsură ce le consumați. Dacă mâncați fasolea verde, culegeți-o cât mai des. De altfel, secretul recoltelor bogate de fasole verde este să fie culeasă încontinuu.

Mazăre

Utilizare Mâncată proaspătă, mazărea este excelentă și foarte nutritivă. Uscată, puteți să o conservați toată iarna și să o gătiți ca pe linte. Eu cred că e mult mai bine să o mâncați proaspătă, numai și numai când e sezonul ei; astfel o veți redescoperi în fiecare an și vă veți delecta palatul, care nu mai e obișnuit cu ea. Nu e deloc interesant să o congelați.

Sol Preferă un sol puțin argilos, dar crește peste tot. Ca toate leguminoasele (și cruciferele), nu tolerează solurile acide. Umiditatea îi place foarte mult.

Îngrijire Dacă vreți să aveți o recoltă record, săpați un șanț toamna, umpleți-l cu bălegar, compost, sau orice alte materii organice, și acoperiți cu pământ. Adăugați var din belșug. Plantați aici primăvara. Evident, este destul de laborios. Dacă puneți mazărea după cartofi, solul va fi deja bine îngrășat.

Semănare Eu o semăn destul de strâns într-un șanț de 8 cm adâncime, pe care îl fac cu sapa. Puneți fiecare bob de mazăre la 5-8 cm de vecinul său. Acoperiți și tasați pământul. Puteți accelera creșterea dacă, înainte de a le semăna, scufundați boabele în apă două-trei zile, până încolțesc. De asemenea, pentru a ține șoarecii departe, scufundați-le în parafină. Și păsările sunt un pericol, protejați mazărea cu un grătar de sârmă sau cu o piscă bună. Puteți începe să semănați în noiembrie într-un climat blând, apoi continuați în februarie dacă pământul este ușor și uscat. Evident, e mai bine dacă acoperiți mazărea cu clopote. Veți avea astfel o recoltă destul de precoce. Dar pentru recolta principală, semănați progresiv, de la mijlocul lui martie până în iulie. Paradoxal, la ultimele semănături puneți o varietate timpurie. Se va coace foarte repede, până nu vin primele geruri să o distrugă.

Întreținere Prășiți până când vrejul se dezvoltă suficient cât să sufoce singur buruienile. Mulcirea face minuni, întrucât ține pământul rece și umed, exact cum îi convine mazării.

Recoltare Culegeți mazărea tânără pentru a o mânca crudă în salate, iar când boabele sunt bine formate, pentru a o găti. Luați câtă puteți, iar dacă aveți prea multă, lăsați-o să se coacă



pe vrej. Apoi culegeți tot – inclusiv vrejul – când s-a copt bine (dar înainte de a veni toamna) și atârnați-o într-un loc aerisit dar ferit de ploaie. Când aveți nevoie, scoateți boabele din păstăi, conservați-le în borcane și puneți-le în ciorbe.

Morcovi

Utilizare Morcovii conțin mai multă vitamină A decât orice altceva ați putea cultiva. În cel de-al Doilea Război Mondial se spunea că numeroasele succese ale piloților de noapte britanici se datorau faptului că mâncau cantități enorme de morcovi, ceea ce le permitea să vadă mai bine pe întuneric. De fapt, radarele erau cele care vedeau mai bine, dar pe atunci nemții nu știau de existența acestora. Morcovii se conservă bine pe tot parcursul iernii și sunt un aliment excelent. Putem să îi mâncăm cruzi în salată, sau fierți, ca garnitură la toate felurile de mâncare.



Sol Morcovii preferă un sol argilos, nisipos, arat în profunzime. Cresc minunat într-un sol foarte ușor, aproape ca un nisip.

Îngrijire La fel ca majoritatea rădăcinoaselor, morcovii se bifurcă dacă îi plantăm pe un sol care a fost recent îngrășat din abundență, dar se pare că nu le face rău compostul bine descompus. Shakespeare compara oamenii cu morcovi bifurcați. Așadar, nu îi plantați după ce ați împrăștiat bălegar proaspăt. Nu agreează nici solurile acide (le trebuie un pH în jur de 6). Pământul trebuie arat bine și patul de semințe trebuie să fie fin.

Semănare Nu are sens să semănați morcovi înainte ca solul să fie uscat și cald, adică spre sfârșitul primăverii. Semănați foarte rar și tasați brazdele cu dosul greblei. Pentru a ști unde se află rândurile, unii plantează în același timp ridichi, care cresc mai repede decât morcovii. Apoi, desigur, ridichile coapte pot fi scoase și mâncate. Alții intercalează ceapa printre morcovi, sperând că mirosul cepei va ține la distanță musca morcovului și invers.

Întreținere Dacă semănați pe timp uscat, este bine să udați, pentru a stimula germinarea. Săpați frecvent, cu atenție ca să nu tăiați morcovii; smulgeți buruienile cu mâna. Nu trebuie să lăsați niciuna printre morcovi. Pentru a avea recolte bogate, răriți plantele, lăsând câte una la fiecare 8 cm, apoi culegeți morcovii din doi în doi, așa încât cei rămași să fie la un interval de 15 cm: este o metodă foarte bună pentru a avea morcovi mari și rezistenți, pe care să îi puteți conserva toată iarna. Însă dacă mâncați morcovii vara și toamna, nu aveți nevoie să îi răriți. Dacă trebuie totuși să îi răriți, faceți acest lucru când plouă (pentru a încurca muștele). După aceea, trebuie să tasați bine solul în jurul plantelor care rămân și să umpleți bine găurile de unde ați scos morcovii, pentru ca mirosul să nu atragă muștele.

Recoltare Culegeți-i fragezi și tineri, oricând doriți. Scoateți recolta principală cu o furcă înainte de marile înghețuri și conservați-o în nisip, într-un loc rece. Puteți de asemenea să îi depozitați în bordeie (vezi pagina 293), dar în acest caz morcovii putrezesc uneori. Morcovul spălat nu rezistă sub nicio formă, orice ați face: va putrezi aproape imediat.

Năsturel

Utilizare Este una dintre cele mai bogate surse de vitamina C pe care le veți găsi. Este excelent în salate, sau îl puteți mânca și gătit.

Semănare Puneți semințe sau tulpini tăiate într-un mediu umbrat și umed, la sfârșitul primăverii sau începutul verii. Săpați adânc și adăugați turbă dacă aveți. Greblați, inundați terenul și semănați foarte strâns după ce s-a scurs apa. Puteți de asemenea să cultivați năsturelul de-a lungul unui râu nepoluat (dacă găsiți vreunul!)



Pepeni

Utilizare Pepenii cresc în aer liber în țările calde, dar pot fi de asemenea cultivați în climatele reci dacă aveți grijă să îi semănați sub clopote, după ultimele înghețuri. Însă în zonele mai reci este mai bine să îi cultivați în sere.

Îngrijire Îngrijiți-i la fel ca pe castraveți, dar fără să rupeți florile masculine. Plantați-i pe mici movile la vreo 2 m unul de altul.



Porumb dulce

Utilizare Porumbul dulce este porumbul consumat înainte de a se coace. Boabele sunt atunci încă destul de moi și lăptoase, iar carbohidrații sunt în mare parte sub formă de zahăr, care este solubil și circulă de-a lungul tulpinii. Pe măsură ce știuleții se maturizează, zahărul se transformă în amidon. Porumbul crește la fel de bine în regiunile foarte calde și în climatele temperate, în funcție de varietatea pe care o alegeți.

Sol Crește aproape în toate solurile bine drenate, dar este foarte lacom în privința îngrășământului și preferă un pH de 6,5.

Semănare Are nevoie de o perioadă lungă pentru a ajunge la maturitate, dar nu suportă înghețul, așadar este de preferat să îl semănați la o săptămână-două înainte de ultimele înghețuri, având grijă să îl protejați cu borcane vechi de dulceață, folii de plastic sau clopote. În climatele calde puteți să îl semănați direct în aer liber la începutul verii, dar dacă vara se lasă așteptată, ar fi mai bine să îl semănați în ghivece de turbă, în interior, la sfârșitul primăverii, și să îl transplantați ulterior. Puneți o boabă la 30 cm, la o adâncime de 2-3 cm, în rânduri aflate la o distanță de 75 cm. Încercați să semănați în grup compact, minim patru rânduri, pentru că porumbul este o plantă cu polenizare prin vânt, iar dacă faceți rânduri lungi și depărtate, multe plante nu vor fi fecundate.

Plantare Dacă l-ați plantat în ghiveci, transplantați-l cu multă grijă, pentru că nu îi



place această operațiune. Transplantați-l când atinge 15 cm înălțime și, pe cât posibil, cu tot cu turba din ghiveci; udați abundant. Dar este mult mai bine să îl semănați direct în amplasamentul său final.

Întreținere Prășiți, iar dacă pământul nu este foarte bogat, aplicați azot la o lună după ce ați semănat. Se pare că amerindienii aveau obiceiul să îngroape un pește sub fiecare plantă. Este o idee foarte bună, pentru că astfel azotul se degajă chiar în momentul în care planta are nevoie de el. Cunoscut un veterinar care îi face cadou unui prieten pomicultor toți câinii pe care trebuie să îi eutanaseze; acesta îi îngroapă sub pomii tineri, din aceleași motive.

Recoltare Rupeți știuleții atunci când mătasea începe să se usuce și să devină maro. Pentru a verifica, puteți să înfigeți o unghie în boabe după ce ați îndepărtat pănușile de pe un știulete; boabele ar trebui să fie lăptoase. Se spune că poți merge în tihnă la cules de porumb, dar la întoarcere trebuie să fugi, pentru că porumbul trebuie să fie foarte proaspăt când îl fierbi. Asta pentru că imediat ce ați cules știuletele, zahărul începe să se transforme în amidon, iar porumbul își pierde din savoare. Dacă aveți prea mulți știuleți, puteți să îi uscați după metoda descrisă la pagina 290. Paiele rămase sunt bune ca furaj pentru vaci, așternuturi pentru porci sau materie pentru compost; chiar și numai din acest motiv este o cultură valoroasă.

Praz

Utilizare Este o legumă foarte utilă în regiunile reci și umede, pentru că suportă foarte bine iarna și este un aliment bun și plin de vitamine într-o perioadă în care, în afară de varza creată, puține alte plante mai supraviețuiesc. Încuiește cu ușurință ceapa, care este mai greu de cultivat și de conservat. Galezii au fost înțelepți când și-au ales ca emblemă prazul, nu o floare necomestibilă și stupidă sau un ciulin afurisit.²

Sol Crește destul de bine aproape în orice sol, cu condiția să nu bălțească de apă.

Îngrijire Se recomandă mult îngrășământ. Cei mai mulți plantează prazul după cartofii noi, într-un sol care a fost îngrășat din abundență. Însă dacă nu puteți scoate cartofii înainte de mijlocul verii, va fi prea târziu și va trebui să găsiți un alt teren, pe care să îl arați bine și să îl îngrășați.

Semănare Semănați primăvara, într-o răsadniță obișnuită, la o adâncime de 2 cm, în rânduri aflate la o distanță de 30 cm.

Plantare În mod tradițional, se taie vârfurile rădăcinilor și ale frunzelor, apoi se pun răsadurile în gropi mici. În felul acesta se poate obține praz, totuși eu am ajuns la concluzia că este stupid și că e mai bine să nu mutilezi răsadurile, ci să le plantezi normal. Nu ar fi bine



² aluzie la emblema Angliei – un trandafir, respectiv a Scoției – un ciulin - TEI

să încercați ambele metode, pentru a compara rezultatele? Săpați șanțuri de 8 cm adâncime, cu sapa obișnuită sau cu o sapă cu roți, și puneți prazul la 15 cm unul de altul. Faceți o groapă destul de mare pentru fiecare fir de praz și aveți grijă ca rădăcinile să nu se îndoiaie. Nu tsați pământul cum ați face pentru ceapă. E de ajuns să udați firele, iar apa va aduna pământul în groapă în jurul rădăcinilor.

Întreținere Prășiți, desigur, și mușuroiți; ridicați mușuroaiele din când în când, pentru ca partea inferioară a tulpinii să se albească.

Recoltare Lăsați prazul în pământ până când aveți nevoie de el, apoi, spre sfârșitul iernii, dezgropați-l și „stratificați-l” în pământ, în alt loc decât acela în care a crescut. Asta înseamnă să săpați o groapă mare cu cazmaua, să băgați prazul destul de strâns și să acoperiți din nou rădăcinile cu pământ. În felul acesta nu va mai crește, dar va rămâne în viață și proaspăt până în ziua în care îl veți mânca. Prazul este foarte rezistent și nu se teme de îngheț.

Revent

Utilizare Reventul este o plantă perenă și o dată ce ați plantat-o sau ați primit-o drept moștenire pe terenul dvs., o veți avea mereu.

Sol Practic orice sol îi convine.

Îngrijire Îngrăsați din abundență.

Plantare Cumpărați sau obțineți la schimb tulpini de revent și plantați-le la sfârșitul toamnei. Lăsați 90 cm între plante și 1,2 m între rânduri; acoperiți cu un îngrășământ bogat în azot, pentru a obține un compost care se descompune singur. Primăvara, pentru a accelera creșterea, acoperiți unele plante cu borcane sau găleți vechi.

Întreținere Toamna mulciți cu un strat gros de paie.

Recoltare Tăiați cât de mult doriți din tulpină, când este groasă și înaltă. Intuiția vă va spune cât să lăsați pentru ca planta să poată supraviețui.



Ridichi

Utilizare Ridichile cresc peste tot. Sunt bune în salate, deoarece sunt crocante și dau un plus de gust și de culoare.

Semănare Puneți semințele mari în linie și recoltați ridichile când sunt coapte, adică după vreo șase săptămâni. Sunt crucifere, dar creșterea lor este așa de rapidă, încât nu riscă să se aleagă cu hernii sau să le transmită. Semănați progresiv de-a lungul primăverii și al verii, pentru a avea tot timpul la dispoziție ridichi proaspete și fragede. Nu le lăsați să facă semințe.



Roșii

Roșii de aer liber

Utilizare Este un adevărat joc de noroc să cultivați roșii în zonele reci și umede. Pentru a ajunge la maturitate, au nevoie de un sezon cald și uscat la sfârșitul verii, ceea ce nu prea se întâmplă unde locuiesc eu. Dar și din gogonele se pot face multe lucruri (de exemplu Chutney), iar dacă le depozitați corect, uneori se coc și după recoltare, deși nu vor avea niciodată gustul unei roșii coapte la soare, pe care o savurați imediat după ce ați cules-o. Însă dacă puteți să le cultivați, roșiile sunt foarte valoroase, deoarece, puse la borcan, vă mențin familia sănătoasă în timpul zilelor întunecoase de iarnă. Roșiile sunt o adevărată porție de soare la sticlă.



Sol Pământul trebuie să fie bine drenat și situat într-un loc însorit, dar ferit în cazul climatelor reci.

Îngrijire Eu sap șanțuri toamna, la începutul primăverii le umplu cu compost bine descompus sau bălegar, apoi întorc pământul încă o dată și plantez roșiile în noile brazde.

Semănare Cele mai frumoase roșii pe care le-am văzut creșteau în apropierea unei stații de epurare a apelor, ceea ce mă face să cred că poate ar fi mai bine să mâncăm semințele înainte de a le planta. Însă cum acest lucru nu este posibil, semănați judicios sub sticlă într-un amestec standard de compost cumpărat sau fabricat chiar de dvs. Dacă semănați spre sfârșitul primăverii într-un climat temperat, plantele vor crește chiar dacă nu dispuneți de o seră încălzită, dar este evident mult mai bine să le dați puțină căldură. În lipsă de încălzire, acoperiți răsadurile pe timpul nopții cu un strat gros din hârtie de ziar. Este perfect dacă reușiți să mențineți o temperatură de 12°C. Udați des cu apă caldă, dar nu înecați plantele. În regiunile mai calde puteți semăna direct în aer liber cu o săptămână sau două mai târziu, dar sub clopot. Iar dacă e foarte cald, atunci vă puteți lipsi de clopote.

Plantare De obicei roșiile se transplantează de două ori. Prima dată, când răsadurile au trei-patru frunze, puneți-le în ghivece de turbă sau în ghivece de flori umplute cu compost. Acestea pot fi puse într-o seră rece, iar plantele vor deveni din ce în ce mai rezistente. Apoi, la începutul verii, când se face frumos și cald, transplantați-le afară. Efectuați această operațiune cu mare grijă, lăsând cât mai mult compost pe rădăcini și punând planta puțin mai adânc în pământ decât era în ghiveci. Plantați în brazdele umplute cu bălegar pe care le-am descris mai sus. Apoi, când plantele cresc mai mari și mai grele, puneți-i câte un arac înalt fiecareia.

Întreținere Este bine să prășiți și să mulciți consistent; intuiția vă va spune să împrăștiați pe pământ un strat de paie proaspete pentru a proteja plantele de talie mică. Îndepărtați toți copiii. Aceștia sunt mici lăstari care cresc între ramurile cu fructe și tulpina principală. Roșiile trebuie răsfățate foarte mult. Udați-le ori de câte ori au nevoie. Mulți grădinari amestecă apa cu bălegar și astfel hrănesc plantele în timp ce le udă. Pe măsură ce cresc, legați tulpinile de arac cu rafie sau cu sfoară. Stropiți-le cu zeamă bordeleză pentru a le proteja

de mana cartofului (roșia este foarte asemănătoare cu cartoful; sunt două plante aproape identice). Nu le atingeți dacă mâinile au fost în contact cu tutunul, pentru că riscați să le transmiteți virusul tutunului (și tutunul cel otrăvitor este strâns înrudit cu roșia). Lăsați-le să facă vreo patru ciorchini de fructe. În regiunile puțin însorite este adesea mai avantajos să lăsați planta să se întindă pe o saltea de paie și să o acoperiți cu clopote. Unii smulg și frunzele pentru ca soarele să ajungă mai ușor la roșii. Nu cred că merită.

Recoltare Roșiile crescute în grădină sunt atât de bune (incomparabile cu cele din magazine, care sunt făcute să reziste mult, nu să fie gustoase) încât nu vă veți putea abține să le mâncați pe măsură ce se coc. Încercați totuși să puneți și la borcan cât de multe puteți. Vara, este ușor să ne umplem de vitamine; pentru iarnă însă trebuie să facem provizii.

Roșii de seră

Utilizare Dacă aveți o seră încălzită, puteți semăna la începutul iernii pentru a avea roșii coapte primăvara. Dacă nu vreți să le mâncați pe toate, puteți să le vindeți.

Semănare Dacă sera este într-adevăr bine încălzită, semănați în noiembrie la o temperatură de 21°C. Pe parcursul iernii nu lăsați niciodată temperatura să scadă sub 16°C. Dacă nu puteți ajunge la o temperatură de 21°C, atunci semănați în februarie și mențineți temperatura la 16°C. Semănați într-un compost format din două părți pământ fertil cernut și o parte frunze descompuse și un pic de nisip. Acoperiți cu sticlă pentru a împiedica evaporarea. Păstrați umiditatea.

Plantare Când plantele au două frunze, puneți-le separat în ghivece cu diametrul de 15 cm. Folosiți același compost ca înainte, dar adăugați-i și bălegar bine descompus. De cum apar florile, mutați din nou plantele, de această dată în ghivece mult mai mari (în jur de 30 cm diametru) sau direct în solul serei.

Întreținere Îngrijiți-le la fel ca pe roșiile de aer liber, dar le puteți lăsa să facă zece ciorchini.

Recoltare Culegeți-le de îndată ce s-au făcut roșii. Vor fi mult mai timpurii decât roșiile crescute în aer liber.

Rutabaga și napi

Utilizare Putem mânca rutabaga și napi vara sau toamna, când sunt proaspeți și fragezi, sau putem să îi păstrăm în bordeie pentru iarnă. În climatele temperate napii pot rămâne în pământ până la apariția primelor înghețuri serioase, uneori până la Crăciun. Rutabaga este mult mai rezistentă și poate rămâne în pământ toată iarna. Dar din nou, este mult mai practic să o scoateți și să o păstrați într-un bordei, astfel va fi mereu la îndemână când aveți nevoie. Sunt crucifere și pot fi deci afectate de hernia rădăcinilor. Din acest motiv trebuie să facă parte din



sola cruciferelor, pentru a evita extinderea bolii. Aveți grijă să lăsați un interval cât mai mare posibil între culturile vizate de această boală. Gulia seamănă mult cu napul și se cultivă în același mod.

Sol Cel mai bun este un sol fertil ușor. Drenați bine, fără a usca prea tare pământul. Însă napii din cultura principală, destinați depozitării, vor crește aproape peste tot.

Îngrijire În regiunile foarte ploioase, unde cad peste 90 cm de precipitații pe an, este bine să plantați rutabaga și napii în vârful unor mici mușuroaie, pentru a facilita scurgerea apei. Așadar, mușuroiți pământul cu o cazma sau cu un plug de mușuroit și semănați în mușuroaie. Dacă vreți să plantați pe un teren plat, procedați ca pentru varza de primăvară (vezi pagina 234).

Semănare Puteți semăna foarte devreme, la începutul primăverii, sau cu o săptămână sau două înainte de ultimele înghețuri probabile, dar este de asemenea posibil să semănați până în august. Semănați nu foarte adânc, în rânduri aflate la vreo 25 cm. Acoperiți și tasați pământul.

Întreținere Aveți grijă la gândacii de frunze, acele insecte mici care fac găurele în frunze. Puteți să le eliminați cu un insecticid sau să le prindeți cu un dispozitiv special montat pe roți: o placă acoperită cu un produs adeziv trece pe deasupra plantei, în timp ce o perie metalică trece peste frunze; gândacii sar și se lipesc de placă. Pare de necrezut, dar funcționează foarte bine. Răriți la 10 cm când plantele sunt încă mici. Prășiți apoi de cel puțin două ori.

Recoltare Mâncați-i când s-au copt (după aproximativ două luni) sau lăsați-i în pământ până la începutul iernii, apoi scoateți-i, rupeți-le frunzele și depozitați-i în bordeie.

Salată verde

Utilizare Salata verde este ingredientul de bază al tuturor salatelor de pe tot parcursul sezonului cald. Dacă o protejăm cu un mic clopot de sticlă, putem chiar să avem salată tot anul dacă ținem neapărat. Nu este o cruciferă, deci nu va suferi de hernia rădăcinilor. Încercați să cultivați diferite soiuri de salată verde, unele sunt mai crocante.

Sol Preferă un sol fertil, dar crește în orice fel de sol, mai ales dacă este bine îngrășat. Îi place vremea răcoroasă și rezistă la umbră, dar nu crește bine prea aproape de copaci. Un climat umed le convine foarte bine.

Întreținere Pentru salata verde de vară, îngropați în sol bălegar bine putrezit sau compost, însă nu și pentru cea de iarnă, deoarece aceasta nu tolerează prea mult îngrășământ proaspăt: riscă să facă putregai cenușiu. Are nevoie de un pat fin de semințe.



Salată verde de iarnă

Semănare și plantare Semănați salata spre sfârșitul verii, la 2 cm adâncime, și pregătiți-

vă să o protejați cu clopote în timpul iernii. Evident, nu se poate cultiva salată verde de iarnă în climate foarte reci. Însă o puteți semăna în răsadnițe, urmând să o transplantați în exterior la începutul primăverii, și veți obține astfel o recoltă precoce. Bineînțeles, puteți avea salată verde pe tot parcursul iernii dacă dispuneți de o seră încălzită.

Salată verde de vară

Semănare și plantare Semănați rar, începând de primăvara și păstrând vreo 50 cm între rânduri. Răriți apoi răsadurile, lăsând 30 cm între salate, și plantați în altă parte tot ce e în plus; salata verde se transplantează ușor. Nu semănați multă deodată, ci progresiv, pe toată durata verii.

Întreținere Prășiți, prășiți și iar prășiți; udați când e nevoie. Nu uitați să o și mâncați.

Sfeclă

Utilizare Sfecla este o sursă foarte bogată de vitamine B. De aceea e foarte sănătos să mâncați sfeclă rasă crudă, în salată de exemplu; mie mi se pare însă că are un gust mai bun gătită.

Sol Sfecla preferă un sol calcaros, ușor și adânc, dar de fapt crește aproape oriunde. Nu agreează solul proaspăt îngrășat și necesită un pat de semințe fin.

Semănare Cultura principală se seamănă la începutul verii, dar foarte cumpătat: numai câte două semințe la 15 cm. Sunt semințe multiple și va trebui oricum să le răriți. Puneți-le în linie la 2-3 cm adâncime, cu o distanță de 30 cm între rânduri.

Întreținere Răriți și prășiți. Puteți mânca în salată micii lăstari pe care îi smulgeți când răriți.

Recoltă Puteți lăsa sfecla în pământ cât aveți nevoie, sau cel târziu până la apariția înghețurilor mari, dar puteți și să o recoltați toamna. Rupeți frunzele (nu le tăiați), dar nu prea aproape de sfeclă, altfel îi va ieși sucul. Depozitați sfecelele într-un bordei sau țineți-le în nisip într-o pivniță rece.



Soia

Utilizare Soia este cultivată în Asia de secole. Apariția acesteia în Occident datează de mai puțin de 200 de ani, însă acum se dovedește a fi o cultură foarte potrivită în regiunile mai calde, pentru că este foarte bogată în proteine. Creșterea sa necesită o perioadă lungă și caldă, de cel puțin 100 de zile. Putem mânca soia crudă, ca mazărea, sau putem să o lăsam să se coacă și să o uscăm pentru iarnă. Boabele pot fi măcinate



pentru a obține făină.

Pregătire Săpați pământul toamna și adăugați var din belșug.

Semănare Semănați la sfârșitul primăverii, la 2-3 cm adâncime, la un interval de 8 cm, cu 60 cm distanță între rânduri.

Recoltare Dacă vreți să o consumați proaspătă, culegeți boabele când sunt crude, mai ales înainte de a se îngălbeni. Este mai ușor să scoateți boabele din păstăi dacă le fierbeți câteva minute mai întâi. Dacă vreți să uscați boabele sau să faceți făină, lăsați-le să se coacă pe plantă, dar culegeți-le până nu se crapă păstăile. Vă puteți ghida după culoarea tulpinii, care trebuie să fie încă verde.

Spanac

Utilizare Există diferite varietăți de spanac, dar toate se cultivă la fel.

Sol La fel ca mai toate legumele, spanacul preferă un sol gras, destul de bogat: așadar dați-i mult îngrășământ. Crește destul de bine în argilă, dar riscă să facă semințe într-un teren nisipos, dacă nu îl îngrășați abundant.

Semănare Semănați la 2-3 cm adâncime în rânduri aflate la o distanță de 30 cm. Apoi, mai târziu, răriți rândurile la 15 cm.

Întreținere Prășiți, mulciți și udați vara.

Recoltare Culegeți frunzele când sunt încă verzi și tinere, dar lăsați câteva pe fiecare plantă. Nu fierbeți spanacul. Gătiți-l la abur după ce ați spălat frunzele.



Sparanghel

Utilizare Sparanghelul este o plantă perenă, nu puteți deci să îi schimbați locul în fiecare an. Are nevoie de trei ani pentru a se dezvolta, dar așteptarea merită. Se maturizează foarte devreme, exact când aveți nevoie de el, este delicios și foarte hrănitor, probabil una dintre culturile cele mai nutritive pe care puteți să le plantați. Nu vă lăsați influențați de prejudecata ridicolă cum că sparanghelul este o legumă de lux, pe care e păcat să o cultivați. Repet, sparanghelul este foarte hrănitor și delicios, plus că se recoltează într-o perioadă a anului când nu veți avea nimic altceva în grădină.

Sol Preferă un teren fertil, ușor, adânc și gras, însă cel mai important este să fie bine drenat. Va crește în solurile nisipoase cu condiția să dispună de mult îngrășământ. Asigurați-vă că nu există nicio buruiană perenă în viitoarea parcelă de sparanghel; pirul sau socul vor devasta zona pentru că nu le veți mai putea smulge odată ce sparanghelul a început să crească. Rădăcinile formează noduri inextricabile. Dintotdeauna sparanghelul a fost plantat



sub biloane, însă astăzi unii îl plantează în rânduri simple sau duble. Nu contează prea mult. Personal, prefer biloanele cu trei rânduri, care de-a lungul anilor devin din ce în ce mai înalte, pentru că pun o mulțime de lucruri deasupra. Este o idee foarte bună să le acoperiți cu alge toamna. Dacă acestea nu se descompun complet până primăvara, adăugați-le la compost.

Semănare Toamna îngrăsați intens pământul. Primăvara cumpărați sau împrumutați plante de trei ani și plantați-le la un interval de 50 cm, distanță pe care o măsurați de la mijlocul plantei, care seamănă cu un păianjen mare. Nu le lăsați să se usuce înainte de a le planta și este foarte important să le acoperiți cu câțiva centimetri de pământ. Nu lăsați nici pământul să se usuce. Aveți grijă să nu crească nicio buruiană.

Îngrijire Nu tăiați niciun sparanghel în primul an, absolut niciunul. Spre sfârșitul toamnei, tăiați plantele la nivelul solului și adăugați-le o cantitate consistentă de îngrășământ. În primăvara următoare puteți să adăugați făină de pește, găinaț, alge sau sare (da, sare! sparanghelul este o plantă marină) și să pliviți încă o dată. De-a lungul celui de-al doilea an, îi veți adăuga încă puțin îngrășământ și nu îl veți curăța înainte de luna iunie. Îngrăsați din nou solul spre sfârșitul toamnei și adăugați elemente nutritive primăvara.

Recoltare În sfârșit, în al treilea an, când lăstarii vor semăna a sparanghel, tăiați-i chiar la nivelul solului. Veți putea tăia noi lăstari proaspeți de sparanghel la fiecare două sau trei zile. Vor crește la loc foarte repede și veți putea continua să îi tăiați până în a treia săptămână din iunie. De atunci încolo, gata, s-a terminat. Dar la momentul acela veți avea multe alte legume la dispoziție. Lăsați să crească tijele până toamna, apoi tăiați-le, veți distruge astfel ouăle gândacului de sparanghel. Îngrăsați apoi din nou solul, sau adăugați elemente nutritive, sau și mai bine, faceți ambele lucruri, întrucât sparanghelul este o plantă avidă de calcar și de fosfat și adoră humusul.

Țelină

Tulpini

Utilizare Se spune că primul îngheț face mai bune tulpinile de țelină. Dacă aveți noroc, le veți recolta chiar la câteva săptămâni după Crăciun, cu condiția să le mușuroiți bine. Țelina este una dintre cele mai gustoase și mai utile legume de iarnă; puteți mânca tijele crude, iar frunzele fierte în ciorbe.

Sol Preferă un sol fertil, umed dar nu băltind de apă. Cele mai bune țeline cresc într-un sol bogat în materii organice, care poate păstra umiditatea. Nu lăsați solul să se usuce.

Îngrijire Țelinele preferă un sol acid, nu alcalin, de aceea, nu le dați niciodată var. Au nevoie de mult humus, așadar îngropați gunoi de grajd sau compost bine descompus.

Semănare Semănați toamna, sub sticlă, la o temperatură situată între 16-19°C, sau



cumpărați răsadurile. Plantele tinere trebuie să fie mereu umede; stropiți-le cu apă de cel puțin două ori pe zi.

Plantare Transplantarea se face în general la începutul verii. Aveți grijă să le plantați la 30 cm distanță, în brazde care conțin mult îngrășământ. Udați abundant.

Întreținere Puteți utiliza spațiul dintre straturi pentru a planta salată sau ridichi. După ce ați recoltat aceste culturi rapide, mușuroiți țelinele și tăiați lăstarii laterali. Apoi legați frunzele împreună și acoperiți-le cu pământ în așa fel încât numai capătul lor să iasă la suprafață. Pământul trebuie să fie mereu umed. Pentru a evita mana, stropiți o dată sau de două ori – la fel ca la cartofi – cu zeamă bordeleză (vezi pagina 123). Dacă doriți să păstrați țelina și pentru iarnă, protejați plantele cu paie, ferigi sau clopote. Dacă vă temeți de îngheț, puteți mușuroi țelinele cu pământ uscat, dar acest lucru va complica recoltarea.

Recoltă Scoateți-le din pământ oricând doriți și consumați-le proaspete.

Rădăcină

Utilizare Puteți să răzuiți aceste rădăcini groase și să le mâncați crude. Puteți să le curățați de coajă și să le fierbeți, sau să le fierbeți și să le prăjiți.

Semănare Semănați, repicați, transplantați la fel ca la țelinele cultivate pentru tulpină.

Întreținere Atunci când prășiți, îndepărtați pământul de pe plante, în loc să le mușuroiți ca la țelina cultivată pentru tulpină.

Recolta Începeți culesul toamna. La mijlocul lui noiembrie, acoperiți-le cu un strat subțire de pământ, pentru a le proteja împotriva înghețului.



Varză

Utilizare Varza este crucifera cea mai eficientă dintre toate. Nu este exigentă nici în privința îngrijirii, nici a calității solului, are un randament foarte ridicat și, în funcție de varietăți, se poate conserva în bordei, în pivniță sau într-un butoi cu varză murată. Nu știu ce ne-am face fără varză. Există soiuri de varză de primăvară, de vară, de toamnă și de iarnă.



Varza de primăvară

Sol Ideal ar fi un sol ușor.

Îngrijire Preferă un sol fertil, neacid, și care nu trebuie să fie foarte tare.

Semănare În răsadniță pe parcursul verii.

Plantare Transplantați toamna, câte un răsad la 30 cm, cu o distanță de

50 cm între brazde.

Întreținere Prășiți regulat și aplicați puțin azot.

Recoltă Utilizați-le ca legume de primăvară în timpul perioadei sărace – sfârșit de iarnă, început de primăvară – sau lăsați-le să crească, pentru a le mânca la sfârșitul primăverii sau la începutul verii.

Varza de vară și de toamnă

Sol Nu sunt foarte exigente.

Îngrijire La fel ca varza de primăvară.

Semănare Semănați într-o seră rece spre sfârșitul iernii, sau afară, primăvara.

Plantare Plantați câteva la începutul verii, pe unde aveți loc.

Întreținere La fel ca varza de primăvară.

Recoltă Nu prea aveți nevoie de varză vara, dar o puteți consuma pentru a varia meniul.

Varza de iarnă

Sol Preferă pământul foarte argilos.

Îngrijire La fel ca varza de primăvară.

Semănare În răsadnițe, în aprilie și mai.

Plantare În mijlocul verii, plantați-le la 60 cm distanță una de alta, în brazde aflate la un interval de 60 cm.

Întreținere Prășiți regulat și nu vă temeți să împrăștiati gunoi de grajd la suprafață.

Recoltă Dacă vă permite climatul, lăsați-le în pământ până când aveți nevoie de ele. Dacă aveți multă zăpadă și înghețuri, tăiați-le toamna și depozitați-le în bordeie, sau faceți varză murată.

Varza roșie

Se cultivă la fel ca varza de iarnă. Este bună murată sau marinată în ulei și oțet cu condimente. Trebuie fiartă un timp îndelungat, pentru că este tare.

Varză creață

Utilizare Varza creață este foarte rezistentă și constituie deci un supliment excelent iarna. Crește în climate umede și reci, unde nu prea există alte verdețuri iarna sau la începutul primăverii. În Scoția de exemplu, până nu demult, brazda de varză creață era singura sursă de verdeață de-a lungul întregii ierni.

Sol Varza creată nu este pretențioasă, dar, evident, cu cât solul este mai bogat, cu atât recolta este mai abundentă.

Îngrijire La fel ca varza de primăvară.

Semănare Semănați spre sfârșitul lunii aprilie și începutul lunii mai în zonele reci, sau la începutul lui aprilie acolo unde este mai cald.

Plantare E o idee bună să o semănați direct în locul ei definitiv, să nu o transplantați, ci mai degrabă să o răriți. Dacă aveți nevoie de terenul respectiv, atunci puteți bineînțeles să o și transplantați.

Întreținere La fel ca varza de primăvară.

Recoltare Lăsați-o în pace până când aveți într-adevăr nevoie de ea; adică până atunci când varza de Bruxelles a putrezit, celelalte tipuri de varză s-au terminat, melcii au ras ce mai rămăsese din țelină, iar pământul este acoperit de 50 cm de zăpadă; în acest moment, numai varza creată se va mai ridica deasupra oceanului alb, ca un catarg de corabie naufragiată.

Varză de Bruxelles

Utilizare Varza de Bruxelles este leguma cea mai utilă și mai gustoasă care există în timpul iernii. Nu vă veți sătura niciodată de ea.

Sol Varza de Bruxelles preferă pământul argilos, arat în profunzime, dar crește aproape în toate solurile bine arate, dar foarte tari.

Îngrijire Împrăștiati compost sau gunoi de grajd pe pământ în toamna precedentă, sau plantați imediat după o cultură pe care ați îngrășat-o din abundentă. Dacă solului îi lipsește calcarul, plantați după o cultură pe care ați hrănit-o cu var.

Semănare Semănați în aer liber în paturi de semințe, iar dacă vreți o recoltă tardivă, semănați din nou peste câteva săptămâni.

Plantare Transplantați la începutul verii, câte un răsad la 90 cm, cu o distanță de 90 cm între brazde. Ar putea fi util, mai ales în zonele vântoase, să puneți un arac de susținere pentru fiecare plantă.

Întreținere Prășiți. Pentru a utiliza spațiile goale, intercalați salată verde sau o altă cultură care crește repede. Vânați melcii și omizile. Dacă nu ați pus araci, mușuroiți tulpinile toamna, astfel vor fi susținute și se va favoriza creșterea de noi rădăcini.

Recoltă Varza precocă va fi gata la sfârșitul verii, dar considerați-o ca o rezervă pentru iarnă dacă trăiți într-un climat temperat. Nu ne-am putea imagina un Crăciun fără varză de Bruxelles, nu-i așa? Veți avea destulă până primăvara. Nu îndepărtați frunzele decât când s-au îngălbenit. Mâncați vârfurile plantei numai după ce ați cules varza.



Vinete

Utilizare Vinetele sunt din ce în ce mai populare și sunt un ingredient de bază pentru musaca sau ratatouille.³

Semănare La începutul primăverii puneți semințele într-o răsadniță ținută în interior. Semănați-le în compost și încercați să mențineți temperatura în jur de 16°C. După o lună, puneți-le în ghivece de turbă sau în pământ de flori.

Plantare Transplantați-le afară la începutul verii. În climatele reci, protejați-le cu clopote. Ciupiți vârfurile răsadurilor, ca să le stimulați creșterea. Puteți să le semănați direct în grădină la sfârșitul primăverii, sub clopote, și veți avea o recoltă târzie.

Recoltă Adunați-le atunci când sunt de un violet închis și strălucesc, dar înainte de primele înghețuri.



Ierburi aromatice

Ierburile aromatice reprezintă un mijloc simplu și ieftin de a îmbunătăți gustul mâncărurilor; în plus, le fac mai digerabile și sunt, prin urmare, benefice pentru sănătate. Pe vremuri, aceste ierburi erau apreciate atât pentru importanța lor culinară, cât și pentru proprietățile lor medicinale. Însă dezvoltarea societății industriale a dus la declinul ierburilor, astfel că, până de curând, în bucătăria englezească și americană nu se foloseau decât pătrunjelul, menta și, în cercuri mai rafinate, hreanul. Astăzi, bucătăriile tradiționale sunt din nou la loc de cinste și oamenii au devenit dornici de a experimenta noi arome. Din acest motiv, din ce în ce mai mulți sunt interesați de cultivarea ierburilor aromatice, care fac mâncărurile mai gustoase într-un mod cât mai natural. Chiar și cei care nu au grădini le pot cultiva în ghivece.

Un ghiveci cu cimbru sau cu limba-mielului arată superb la fereastra unei bucătării. Nu văd de ce ierburile aromatice nu ar lua locul florilor necomestibile în straturile de lângă casă, în loc să fie exilate în fundul grădinii, în colțuri inaccesibile. Însă, dacă nu aveți intenția de a deveni comerciant de plante, e bine mai degrabă să vă limitați la câteva ierburi aromatice, care să vă fie utile, în loc să plantați foarte multe specii, cu care apoi să nu aveți ce face.

În mare, putem împărți ierburile aromatice în două categorii: perene și anuale, evident cu excepția câtorva plante bienale, care complică puțin lucrurile. Majoritatea ierburilor preferă un sol ușor, bine drenat și mult soare, deși sunt și unele care preferă umbra. Le puteți culege pe toate în mod continuu.

³ mâncare tipică zonei mediteraneene, un fel de ghiveci de vinete, dovlecei, ardei și roșii - TEI

Uscarea ierburilor

Ierburile aromatice se usucă pentru a le păstra culoarea și aroma chiar și atunci când nu mai sunt proaspete. Este o operație delicată, care trebuie făcută repede și cu grijă, dar aproape toate ierburile pot fi uscate.

Ca regulă generală, frunzele și tijele trebuie culese chiar înainte ca planta să înflorească, în dimineața unei zile care se anunță frumoasă, după ce se ridică roua. Dacă vreți să le conservați, puneți imediat plantele la uscat. Nu le mânuiți prea mult. Sunt fragile și pierd, cu fiecare clipă, o parte din esențele lor volatile. Tocmai aceste esențe le conferă ierburilor parfumul și calitatea.

Legăți ierburile în buchete mici și agățați-le într-un loc bine aerisit. Ideal ar fi ca temperatura să fie de 21-27°C și să existe un curent de aer foarte puternic. Puteți lăsa ierburile agățate un timp îndelungat, dar se vor prăfui. Prin urmare, este de preferat, când sunt destul de uscate și fragile (dar totuși încă verzi) să îndepărtați frunzele de pe tulpini, să le fărâmițați și să le puneți în borcane închise ermetic sau în ghivece de lut. Dacă aerul este prea umed și plantele nu se usucă bine, puneți-le o noapte în sobă, pe o foaie de hârtie și la o temperatură care să nu depășească 45°C. Sau puteți să le atârnați într-un uscător solar (vezi pag. 340) care este aparatul ideal pentru a usca ierburile; în acest caz aveți nevoie de un termometru pentru a urmări temperatura.

În continuare voi descrie câteva ierburi care îi vor fi poate utile celui ce trăiește în autarhie, pentru asezonarea mâncărilor, pentru fortificarea spiritului, sau, de ce nu, pentru vindecarea bolilor.

Anason

Pimpinella anisum

Plantă anuală

Utilizare Anasonul are proprietăți digestive prețioase. Semințele parfumate dau un ușor gust de lemn-dulce pâinii, brânzeturilor sau budincilor.

Sol Cel mai potrivit este un sol nu prea bogat și destul de uscat.

Semănare Semănați anasonul direct în grădină la sfârșitul primăverii și răriți mai târziu, păstrând o distanță de 20 cm. Aveți mare grijă când răriți, deoarece planta este foarte fragilă.

Recoltare În primul an, semințele vor fi coapte în 120 de zile, cu condiția să fie expuse în mod continuu la soare. Strângeți vârfurile când capătă o culoare gri-brun și bateți-le după ce s-au uscat foarte bine.



Angelică

Angelica archangelica

Plantă biennială

Utilizare Pe vremuri, se credea că angelica poate vindeca ciurma. Din frunzele ei parfumate se poate face o infuzie foarte bună. Rădăcinile și tulpinile pot fi învelite în zahăr cristalizat.

Sol Angelica are nevoie de un sol bogat și umed amplasat într-un loc umbros.

Semănare Semințele trebuie să fie proaspete, altfel nu germinează. Plantați-le în rând la 2,5 cm adâncime, la mijlocul verii.

Plantare Transplantați răsadurile toamna și răriți-le la 15 cm în primul an, la 60 cm în al doilea an și la 1,5 m în al treilea an. Cresc foarte înalte și devin destul de stufoase.

Recoltare Trebuie să tăiați frunzele la începutul verii, când încă au o culoare vie. Dacă doriți să înveliți tije și frunzele în zahăr cristalizat, recoltați-le la sfârșitul primăverii, altfel devin foarte tari. În ce privește rădăcinile, smulgeți-le toamna, în primul an, altfel vor fi prea lemnoase. Spălați-le cu grijă, împletiți-le și uscați-le cât mai repede posibil.



Busuioc

Ocimum basilicum

Plantă anuală

Utilizare Cu gustul său puternic, busuiocul este delicios în cârnați, spaghetti și roșii umplute (și lista poate continua).

Sol Planta are nevoie de un sol uscat, ușor și bine drenat, dar și de o amplasare adăpostită și însorită.

Semănare Plantă perenă foarte rezistentă în țările calde, busuiocul este mai delicat în regiunile reci, unde trebuie semănat în fiecare an. Semănați busuiocul în seră la începutul verii.

Plantare Răsadurile nu trebuie plantate până nu este pământul cald. Așezați plantele la câte 20 cm, în rânduri aflate la o distanță de 30 cm.

Recoltare Pentru ca frunzele să rămână suculente, busuiocul are nevoie de multă apă. Frunzele se pot rupe imediat ce s-au desfăcut. Pentru a le usca, tăiați-le la sfârșitul verii sau la începutul toamnei. Busuiocul necesită mai mult timp de uscare față de majoritatea plantelor aromatice; de asemenea, este sensibil la lumină și la căldură și se rupe foarte ușor; prin urmare, nu îl mânuiți prea mult.



Ceapă de tuns

Allium Schoenoprasum

Plantă perenă

Utilizare Ceapa de tuns dă un gust de ceapă și o anumită prospețime salatelor, ciorbelor și altor feluri de mâncare. Încercați-o și în omletă sau cu cremă de brânză. Bulbii se pot mura ca ceapa mică.

Sol Ceapa de tuns preferă locurile călduroase și umbroase și crește în aproape toate tipurile de sol. Are însă nevoie de umiditate, prin urmare plantați-o lângă un iaz sau un rezervor de apă, dacă puteți.

Semănare Semănați-o primăvara în rânduri aflate la o distanță de 30 cm. Se dezvoltă foarte bine pe humus concentrat și are nevoie să fie udată frecvent.

Recoltare Puteți tunde ceapa după cinci săptămâni de la semănătura de primăvară. Plantele crescute sub seră, iarna, la o temperatură de 27°C, vor fi bune de recoltat după două săptămâni. Tăiați aproape de nivelul solului.



Cebare

Poterium sanguisorba

Plantă perenă

Utilizare Frunzele fragede ale cebării dau un gust de castravete salatelor și băuturilor reci. Ele sunt condimentul perfect pentru brânza de vaci sau pentru crema de brânză. Iar din frunzele uscate se poate face un bun oțet aromat.

Sol Cebarea crește foarte bine într-un sol ușor, uscat și cu adaos de var.

Semănare Puteți să semănați la începutul primăverii și să răriți apoi la distanța de 30 cm. Dar puteți înmulți planta și prin butași. Important este să aibă căldură solară, iar dacă vreți să aveți cebare în permanență, trebuie să o semănați în fiecare an.

Recoltare Planta este destul de rezistentă. Culegeți frecvent frunzele tinere pentru salată sau pentru a le usca.



Cimbru de vară

Satureja hortensis

Plantă anuală

Utilizare Cimbrul este cunoscut și cu denumirea de „iarba fasolei”, deoarece accentuează savoarea tuturor soiurilor de fasole.



Sol Cimbrul este o plantă stufoasă, care poate atinge 30 cm înălțime; se dezvoltă bine într-un sol bogat și umed, dar fără compost.

Semănare La sfârșitul primăverii sau la începutul verii, semănați în rând, la un interval de 30 cm. Răriți la 15 cm. Veți avea atunci două recolte, una la mijlocul verii și alta, mai puțin bogată, toamna.

Recoltare Pentru a îl usca, tăiați cimbrul imediat înainte de înflorire, adică între jumătatea verii și toamnă. Recoltați sămânța din momentul în care devine brună.

Cimbru de iarnă

Satureja montana

Plantă perenă



Utilizare Cimbrul de iarnă are un parfum foarte pronunțat și însoțește foarte bine cârnații, peștele la cuptor sau carnea de miel.

Sol Cimbrul de iarnă formează un gard viu ideal pentru colțul de grădină unde se află ierburile aromatice. Preferă un sol calcaros bine drenat și mult soare.

Semănare Lumina declanșează germinația, prin urmare nu acoperiți semințele. Semănați la sfârșitul verii, la o distanță de 30-40 cm, sau prelevați butași primăvara și răsați-i la distanța de 60 cm. Cimbrul de iarnă va crește ani la rând în același loc.

Recoltare Tăiați lăstarii și vârfurile începând cu al doilea an, la începutul verii. Tăiați înainte de înflorire, când esențele sunt în cea mai mare concentrație.

Cimbru de câmp

Thymus vulgaris

Plantă perenă



Utilizare Cimbrul de câmp se potrivește de minune pentru aromatizarea fripturilor, a tocănițelor sau a umpluturilor. Nu îl folosiți în cantitate prea mare, deoarece poate eclipsa celelalte arome ale mâncării.

Sol Cimbrul de câmp crește într-un sol ușor, bine drenat și uscat.

Plantare Puteți pune semințele la sfârșitul primăverii la 2-3 cm adâncime și la un interval de 60 cm. Dar în general se folosește înmulțirea prin butași prelevați la începutul verii. Lăstarii pot fi tăiați primăvara. Plantați butașii sau lăstarii la 30 cm distanță, în rânduri aflate la o distanță de 60 cm. Pliviți și udați frecvent.

Recoltare În primul an, nu recoltați decât o dată. Începând cu al doilea an, puteți recolta de două ori, o dată la începutul verii, chiar înainte de înflorire, și a doua oară la mijlocul

verii. Nu tăiați planta prea aproape de sol; luați mlădițe de circa 15 cm lungime. Tundeți planta după înflorire, ca să nu crească excesiv.

Condurelul doamnei

Tropaeolum majus sau minus

Plantă anuală

Utilizare Frunzele rotunde și iuți sunt delicioase în salata de orez. Acestea sunt un înlocuitor sănătos al piperului pentru cei care preferă mâncarea condimentată. Florile sunt foarte bune în crema de brânză. Semințele încă verzi pot fi murate și folosite ca boabele caperului. Sunt un condiment delicios pentru friptura de oaie.

Sol Dacă i se oferă un sol ușor și nisipos și mult soare, condurul-doamnei va crește peste tot. Plantele cultivate pentru frunze au nevoie de un pământ bogat în compost.

Semănare Semănați condurul-doamnei în câmp deschis pe la sfârșitul primăverii. Se spune că protejează celelalte plante de paraziți.

Recoltare În frunze, chiar înainte de înflorire, pe la mijlocul verii, se regăsește cea mai mare cantitate de vitamine; este, prin urmare, perioada ideală pentru recoltare. Frunzele se usucă bine, dar florile ar trebui consumate proaspete.



Coriandru

Coriandrum sativum

Plantă anuală

Utilizare Ingredient important în bucătăria indiană, coriandrul se cultivă foarte bine în regiunile reci. Puteți adăuga semințele măcinate sau întregi la curry sau la legume umplute; de asemenea, le puteți adăuga în gemuri, pentru o aromă exotică. Puteți chiar înmuia boabele în sirop de zahăr, pentru a le mânca pe post de dulciuri.

Sol Coriandrul are nevoie de un amplasament însorit și bine drenat, pe un sol destul de bogat.

Semănare Semănați la sfârșitul primăverii, în rânduri aflate la 30 cm distanță, apoi răriți la 15 cm. Plantele vor atinge repede o înălțime de 60 cm.

Recoltare Tăiați vârfurile înflorite când măciuliile sunt coapte și lăsați boabele să se usuce bine deoarece, atunci când sunt verzi, au gustul amar. Scuturați boabele și conservați-le normal.



Dafin

Laurus nobilis

Plantă cu frunze persistente

Utilizare Folosite de către vechii greci pentru a încorona poezii, frunzele de dafin sfârșesc astăzi cel mai adesea pe fundul oalelor.

Sol Dafinul crește aproape peste tot. Feriți-l de vântul puternic. Crește și la umbră, chiar dacă preferă soarele. Nu suportă gerul năprasnic, iar în regiunile friguroase se cultivă în general în ghivece, ca să poată fi pus la adăpost pe timpul iernii.

Plantare Se înmulțește rapid din butași tăiați din lăstarii pe jumătate crescuți. Nu îl lăsați să se usuce; împrăștiați bălegar din când în când.

Recoltare Uscați frunzele (la o temperatură destul de scăzută, ceea ce va permite păstrarea culorii naturale), sau recoltați-le proaspete pe tot parcursul anului.



Hasmațuchi

Anthriscus cerefolium

Plantă bională

Utilizare Hasmațuchi este recunoscut pentru aroma pe care o dă supelor și sosurilor. De aceea merită cultivat. Folosiți-l drept condiment sau faceți o mâncare clasică: ciorba de hasmațuchi.

Sol Hasmațuchi crește mai peste tot, dar nu se dezvoltă bine într-un sol argilos și prost drenat.

Semănare Semănați hasmațuchi în aer liber, la începutul primăverii, și iarna, în seră, la o temperatură de peste 7°C. Semănarea se face în rânduri cu o distanță de 30 cm între ele. Mai apoi, planta se va reproduce singură. Hasmațuchi nu suportă foarte bine transplantarea, de aceea semănați-l în locul în care va rămâne definitiv. Răriți când planta atinge înălțimea de 5-8 cm. Pliviți și aveți grijă ca pământul să fie mereu umed.

Recoltare După 6-8 săptămâni de la semănare, hasmațuchi poate fi consumat. Rupeți mereu frunzele care se găsesc la exterior, pentru a permite creșterea frunzelor aflate lângă tijă. Nu lăsați planta să înflorească, deoarece va pierde din aromă. Hasmațuchi este o plantă greu de uscat, deoarece are nevoie pentru asta de o temperatură destul de scăzută; dar asta nu e o problemă, având în vedere că îl puteți culege proaspăt tot anul.



Hrean

Cochlearia armoracia

Plantă perenă

Utilizare Tocați-l mărunț și folosiți-l ca atare, sau faceți o pastă, fie cu ulei și oțet, fie cu mere rase și smântână. Pentru britanici, sosul de hrean este garnitura tradițională pentru rosbif; de asemenea, este foarte bun cu șuncă sau cu păstrăv afumat.



Sol Hreanul are nevoie de un sol bogat, umed și de un loc destul de umbros.

Semănare Hreanul devine destul de stufos și dezvoltă rădăcini pivotante mari; prin urmare, lăsați-i loc suficient. Plantați rădăcinile la începutul primăverii. Faceți șanțuri cu adâncimea de 60-90 cm, puneți un strat de 40 cm de pământ afânat, apoi un strat de compost de bună calitate, iar în final acoperiți șanțul cu pământ. Luați bucăți de rădăcină de 8 cm și plantați-le la un interval de 30 cm. Nu uitați să îndepărtați buruienile. Puteți de asemenea să semănați hreanul la începutul primăverii și să răriți plantele până rămân la distanța de 30 cm.

Recoltare Rădăcinile se pot recolta după 9 săptămâni de la plantare. Păstrați rădăcinile mari pentru consum, iar pe cele mici plantați-le.

Măcriș

Rumex acetosa

Plantă perenă

Utilizare Recoltați frunzele tinere și consumați-le crude sau fierte ca spanacul. Gustul ușor acid al măcrișului se potrivește foarte bine cu tocănițele sau cu peștele. Supa de măcriș este o specialitate franceză.



Sol Măcrișul are nevoie de un sol bogat și ușor, într-un loc adăpostit, dar însorit.

Plantare Cea mai bună modalitate de a înmulți măcrișul este divizarea rădăcinilor primăvara sau toamna. Plantați-le la fiecare 40 cm. Când planta înflorește la începutul verii, tăiați-o ca să nu dea sămânță.

Recoltare Recoltați la 3-4 luni de la plantare, când planta are 4 sau 5 frunze. Pentru uscare, tăiați vârfurile și lăstarii la începutul verii, înainte să înceapă înflorirea.

Măghiran dulce

Origanum majorana

Plantă anuală

Utilizare Măghiranul dă gust picant cârnaților și umpluturilor pe bază de pui sau de vânat.

Sol Măghiranul are nevoie de un sol destul de bogat, de mult compost și de un amplasament cald și adăpostit.

Semănare Semănați sub sticlă, în ghivece, la începutul primăverii, și răsați în grădină la o distanță de 30 cm, la începutul verii.

Recoltare Cea mai bună perioadă pentru culesul frunzelor și al florilor este sfârșitul verii, chiar înainte de deschiderea mugurilor. Usați planta în straturi destul de subțiri, la o temperatură ce nu trebuie să depășească 38°C.



Măghiran de grădină

Origanum onites

Plantă perenă

Utilizare Măghiranul de grădină este mai puțin aromat decât cel dulce; folosiți-l pentru a condimenta cârnații și umpluturile.

Sol Preferă un sol ușor și uscat și are nevoie de soare.

Semănare Puneți semințele primăvara în șanțuri de 1 cm adâncime, la un interval de 20 cm. Când plantele sunt destul de mari pentru a le răsa, puneți-le la 30 cm una de alta. O altă variantă este să le creșteți în solar, din butași tineri prelevați la începutul verii, iar mai târziu să le transplantați în aer liber, păstrând o distanță de 60 cm între plante și între rânduri.

Recoltare Se culege la fel ca măghiranul dulce. Semințele vor fi coapte la sfârșitul verii sau la începutul toamnei. Măghiranul de grădină rezistă mai mulți ani.



Măghiran sălbatic sau oregano

Origanum vulgare

Plantă perenă

Utilizare Măghiranul sălbatic (oregano) este folosit la numeroase mâncăruri picante, datorită aromei sale puternice. La mâncărurile mai puțin condimentate trebuie folosit cu moderație.

Sol Oregano crește în locurile calde și secetoase și preferă un sol calcaros sau pietros.

Semănare Semănați la începutul primăverii. Distanța dintre plante trebuie să fie în jur de 50 cm, dacă semănați în rânduri, rășiți-le apoi la 20-30 cm. La fel ca măghiranul de grădină, acest soi se poate înmulți prin butași.

Recoltare La fel ca la măghiranul dulce. Semințele se coc la începutul toamnei.



Mărar

Anethum graveolens

Plantă anuală

Utilizare În engleză, numele mărarului, dill, provine din limba nordică veche, în care „dilla” însemna „a legăna”; iar pe vremuri, în țările anglo-saxone, oamenii obișnuiau să ia cu ei la biserică semințe de mărar, pe care le molfaiau în timpul interminabilelor slujbe. În timp ce sămânța de mărar are un rol somnifer în remediile împotriva colicilor, frunzele dau un gust mai bun mâncărilor. Mărarul merge foarte bine cu pește, friptură de pui, pește, mâncare de legume, la fel cum se poate toca și în salate sau sosuri.

Sol Mărarul are nevoie de un sol mediu, bine drenat, într-un loc însorit.

Semănare Semănați eşalonat de la sfârșitul primăverii până la jumătatea verii, în rânduri aflate la o distanță de 30 cm; mai târziu, răriți la vreo 20 cm. Udați frecvent.

Recoltare Frunzele de mărar se pot folosi după 6 săptămâni, până la 2 luni de la plantare. Dacă doriți să le uscați, tăiați plantele când ajung la înălțimea de 30 cm, dar înainte de perioada înfloririi. Pentru semințe de pus la murături, tăiați plantele de mărar atunci când vârfurile sunt pline cu flori și semințe. Dacă doriți semințele pentru înmulțire sau drept condiment, așteptați mai mult timp, până când capătă culoarea maro închis. Lăsați vârfurile să se usuce și apoi scuturați-le. Nu uscați niciodată plantele la o temperatură mai mare de 37°C, deoarece își pierd aroma persistentă.



Melisă

Melissa officinalis

Plantă perenă

Utilizare Frunzele dau un gust răcoritor de lămâie supelor și băuturilor de vară.

Sol Melisa cere un sol destul de bogat și umed, într-un loc însorit și **adăpostit**. Prea multă umbră va reduce aroma, iar prea multă secetă va îngălbeni frunzele.

Semănare Melisa poate încolți și din semințe căzute singure din plantă. Puteți semăna primăvara sau la începutul verii, într-o seră rece. Semințele ar trebui să germineze după 3 sau 4 săptămâni. Mutați plantele în grădină când ating înălțimea de 10 cm. Puteți, de asemenea, să semănați direct în grădină la mijlocul verii, pentru ca mai apoi să răsădiți lăstarii la începutul verii următoare.

Plantare Plantați la fiecare 30 cm, în rânduri aflate la 25 cm distanță. Melisa nu suportă gerul, de aceea protejați-o iarna, acoperind-o cu pământ sau cu un strat subțire de bălegar, turbă sau mraniță.



Recoltare Nu sperați la o producție mare în primul an. Recoltați chiar înainte ca mugurii să înflorească, apoi încă o dată toamna. Melisa se ofilește foarte repede, așa că atingeți-o cât mai puțin posibil. Uscăți planta la întuneric, într-un loc bine aerisit, apoi conservați-o într-un loc întunecos, în recipiente închise ermetic. Temperatura nu trebuie să depășească 38°C, altfel melisa își pierde parfumul.

Mentă

Mentha

Plantă perenă

Utilizare Există mai multe soiuri de mentă, care au diferite proprietăți și parfumuri, dar le includem pe toate în aceeași categorie. Dacă doriți să faceți un sos de mentă mai puternic, folosiți mai degrabă mentă-ananas, decât menta de grădină. Câteva frunze de izmă-bună sunt excelente în infuzie. Iar dacă o adăugați în mâncărurile sau băuturile pe bază de fructe, menta dă o aromă specifică.

Sol Menta are rădăcini târâtoare, prin urmare este de preferat să o țineți departe de celelalte ierburi aromatice. Plantați-o la soare și va avea un gust mai puternic, dar are nevoie de un sol bogat, umed și de multă apă.

Semănare Toamna și primăvara, plantați rădăcini sau lăstari de mentă; puneți-i orizontal, la un interval de 30 cm, în rânduri cu adâncimea de 5 cm. Pe parcursul primei săptămâni, pliviți des și adăugați compost din belșug.

Recoltare Dacă vreți să uscați menta, recoltați-o la începutul perioadei de înflorire, adică spre mijlocul verii, însă frunze verzi puteți folosi oricând. Ruperea frecventă a frunzelor contribuie chiar la creșterea plantei. Dacă uscați menta, nu o culegeți în zilele ploioase, deoarece frunzele se vor înnegri și vor putrezi. Pentru infuzii, păstrați frunzele de izmă-bună întregi; dacă le sfărâmați, vor avea un cu totul alt gust.



Molură

Foeniculum vulgare

Plantă perenă

Utilizare Gustul dulce-acrișor al moulurei este foarte potrivit pentru a însoți peștele de mare foarte gras. Tocați frunzele în sosuri, salate și marinate. Partea carnoasă a tulpinii poate fi tăiată rondele în salată sau fiartă cu un sos pe bază de brânză. În ceea ce privește semințele, puteți să le puneți în cârnați, pâine sau tartă de mere.

Sol Molura are nevoie de soare, de un pământ bogat și calcaros și de multă umiditate.

Semănare Semănați primăvara câte 3-4 semințe la un interval de vreo 50 cm. Dacă doriți



să obțineți semințe, trebuie să semănați planta mai devreme, într-o seră încălzită. Dacă vreți să o înmulțiți prin divizarea tufei, scoateți rădăcinile primăvara, divizați-le și apoi plantați-le din nou la un interval de 30 cm, în rânduri aflate la 40 cm distanță.

Recoltare Puteți rupe frunzele pe parcursul verii, iar toamna recoltați vârfurile pentru a le usca. Adunați semințele când sunt încă verzi și uscați-le la temperatură scăzută, fără a le expune la soare. Întindeți-le în straturi subțiri și întoarceți-le din când în când, deoarece transpiră. Apoi smulgeți planta cu totul când capătă culoarea gri-brun.

Mușețel

Matricaria Chamomilla

Plantă anuală



Utilizare Adesea semănat de-a lungul răzoarelor, mușețelul este cultivat mai ales pentru proprietățile medicinale. Ceaiul de mușețel ajută digestia, iar o infuzie făcută din două lingurițe de flori într-o cană de apă fierbinte este excelentă pentru gargară și calmează durerile de dinți.

Sol Orice sol de grădină i se potrivește mușețelului foarte bine, cu condiția să fie la soare.

Semănare Semănați boabele minuscule amestecate cu nisip sau cu rumeguș într-o zi ploioasă, la începutul primăverii. Răriți apoi la distanța de 20 cm. Planta se înmulțește singură, dar trebuie udată în perioada germinării.

Recoltare La opt săptămâni după semănare, apar florile și pot fi culese imediat. Recoltați florile în mod repetat, dar numai pe vreme însorită, când cantitatea de uleiuri din flori este în proporția cea mai mare. Evitați, pe cât posibil, să atingeți florile.

Pătrunjel

Carum petroselinum

Plantă bienală



Utilizare Există mai multe soiuri de pătrunjel, dar toate sunt bogate în vitamina C, fier și săruri organice. Tăiați pătrunjelul foarte fin și folosiți-l din belșug ca garnitură.

Sol Pătrunjelul are nevoie de un sol bogat, cu un pat fin de semințe.

Semănare Deoarece pătrunjelul dă sămânță, semănați-l în fiecare an de la începutul primăverii până la mijlocul verii, la o distanță de 20-30 cm, în rânduri cu adâncimea de 1 cm. Împrăștiati ușor semințele și udați des, mai ales în perioada de germinație care durează de la 5 până la 8 săptămâni. Când plantele ating înălțimea de 3 cm, răriți-le la distanța de 8 cm și apoi la 20 cm, când ajung la maturitate. Terenul trebuie să fie în permanență umed. Pătrunjelul creș poate fi semănat și de trei ori pe an: la începutul primăverii în răsadniță, în

aer liber la începutul verii și într-un loc adăpostit, la mijlocul verii.

Recoltare Nu culegeți decât câteva frunze o dată. Evitați să culegeți buchete de pătrunjel înainte ca planta să atingă înălțimea de 20 cm. Dacă vreți să uscați pătrunjelul, recoltați-l la mijlocul verii și uscați-l rapid. Pătrunjelul este singurul care are nevoie de o temperatură destul de ridicată pentru a se usca; trebuie să fie sfărâmicios înainte să îl puteți folosi.

Rozmarin

Rosmarinus officinalis

Plantă perenă

Utilizare Vechii greci credeau că acest tufiș veșnic verde era un stimulent pentru minte; noi folosim rozmarinul pentru „a stimula” carnea de vită, de pește sau de vânat.

Sol Rozmarinul atinge ușor o înălțime de peste 1,5 m. Preferă solul ușor și uscat, o amplasare adăpostită și un adaos consistent de var.

Semănare La începutul primăverii, semănați la mică adâncime, la un interval de 15 cm. Când plantele tinere au câțiva centimetri, transplantați-le într-un solar, tot la distanța de 15 cm; în sfârșit, răsați-le în aer liber la un interval de 90 cm. Tăiați planta pe la mijlocul verii, astfel încât lăstarii să se poată întări înaintea iernii. Apoi acoperiți solul de deasupra rădăcinilor cu mranită și cu o prelată peste iarnă.

Recoltare Începând cu al doilea an, puteți culege frunze în orice moment, deși sfârșitul verii este cea mai bună perioadă, dacă intenționați să le uscați. Culegeți florile de rozmarin chiar înainte să înflorească.



Salvie

Salvia officinalis

Plantă perenă

Utilizare Folosită azi mai ales în umpluturi, salvia a fost considerată secole la rând un leac universal. Salvie cu frunze înguste este mai potrivită pentru gătit, în timp ce salvie cu frunze late este mai bună de uscat.

Sol Salvie poate atinge 60 cm înălțime și preferă un sol ușor, uscat și calcaros. Iubește soarele și poate fi folosită ca gard viu.

Semănare

Salvia cu frunze înguste Semănați-o la sfârșitul primăverii în sol umed și acoperiți-o cu un strat subțire de pământ. Germinația va dura 10-14 zile. La începutul verii, transplantați răsadurile lăsând o distanță de 40-50 cm între ele.



Salvia cu frunze late Se înmulțește prin butași prelevați la sfârșitul primăverii. Când încep să prindă rădăcini, răsați la distanța de 40-50 cm, în rânduri aflate la 60 cm distanță.

Recoltare În al doilea an, plantele sunt mai bogate în esențe și veți avea o recoltă mai bună. Cea mai bună perioadă de recoltare pentru salvia cu frunze late este mijlocul verii; o puteți recolta din nou după o lună, pentru a o împiedica să devină prea lemnoasă. Nu vă așteptați să înflorească într-un climat temperat. Tăiați salvia cu frunze înguste la începutul toamnei. Frunzele de salvie sunt foarte rezistente și se usucă mai lent decât celelalte ierburi aromatice.

Tarhon

Artemisia dracunculus

Plantă perenă

Utilizare O plantă aromatică importantă, folosită de obicei pentru aseasonarea fructelor de mare, dar la fel de delicioasă alături de carnea de pui sau de legume sotate (mai ales dovlecei). Frunzele tinere merg foarte bine în salate.



Sol Drenajul este foarte important. Un sol puțin înclinat și pietros este ideal.

Plantare Și tarhonul adoră soarele, iar rădăcinile sale se vor întinde pe o rază de peste un metru, de aceea lăsați-i spațiu. Cel mai bine este ca la început să vă procurați plantele dintr-o pepinieră și să le plantați la o distanță de 60 cm după ultimele înghețuri. La sfârșitul primăverii, smulgeți lăstarii de pe rădăcini și transplantați-i.

Recoltare Puteți culege frunzele proaspete pe tot parcursul verii, stimulând astfel creșterea noilor frunze. Pentru a le usca, culegeți frunzele la începutul perioadei de înflorire.

Usturoi

Allium sativum

Plantă perenă

Utilizare Usturoiul este de bază pentru a vă menține sănătatea și pentru a face mâncăruri bune. Păcat că nu crește peste tot. Folosiți-l fără reținere, cât mai des. În niciun caz să nu vă luați după sfatul prostesc conform căruia trebuie să ne mulțumim doar să frecăm salateria cu o bucată de usturoi. Tocați un cățel de usturoi sau doi și puneți-i în salată.

Sol Usturoiului îi trebuie un sol bogat, mult soare și destulă umiditate. Dacă solul este ușor, îngrăsați-l cu bălegar.

Plantare La fel ca în cazul cepei, plantați primăvara câte un cățel de usturoi la o adâncime de 5 cm și la o distanță de 15 cm. Puteți recolta usturoiul toamna. Plantați din nou după



recoltare și veți avea usturoi tot anul.

Recoltare De cum s-au uscat frunzele, puteți smulge planta. Lăsați-o să se usuce câteva zile la soare. Împlețiți apoi coșurile și agățați funiile într-o cameră uscată, dar aerisită.

Legumele de-a lungul anului

Principiul rotației culturilor, folosit la producția de la câmp, se aplică în același mod și în grădina de legume, cu precizarea că, pentru grădină, trebuie să țineți cont de două elemente importante: să aveți mereu un interval cât mai mare posibil, de cel puțin trei ani, între culturile de crucifere de pe același teren, pentru a evita propagarea herniei rădăcinilor de varză; la fel trebuie procedat și cu cartofii, pentru a îi proteja împotriva viermilor. De asemenea, trebuie să țineți cont și de faptul că adaosul de var este potrivit pentru mazăre și fasole, dar nu și pentru cartofi. Cruciferele preferă solul dat cu var, cu condiția ca varul să fi stat deja în sol de câteva luni. În ceea ce privește rădăcinoasele, ele nu prea tolerează bălegarul proaspăt.

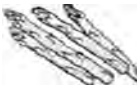
Dar puteți satisface perfect exigențele tuturor acestor plante dacă adoptați o rotație de patru ani asemănătoare cu cea propusă mai jos:

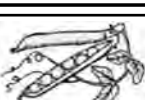
Îngrăsați solul cu gunoi de grajd din belșug și plantați cartofi. După ce i-ați recoltat, adăugați var, iar în anul următor plantați mazăre și fasole. Apoi, după recoltarea acestora, răsădiți imediat cruciferele pe care le-ați păstrat în răsadniță sau pe „poziția de așteptare” (vezi mai jos). În primăvara următoare, după ce toată varza va fi consumată, este momentul potrivit pentru ceea ce eu numesc cultură mixtă. Adică ceapă, roșii, salată verde, ridichi, porumb dulce și toată subfamilia de cucurbitacee (dovleci, dovlecei, bostani, pepeni, castraveți). Acestea vor fi urmate de rădăcinoase precum morcovi, păstârnac, sfeclă și țelină. (De fapt, cultura mixtă și rădăcinoasele pot fi schimbate între ele.) Dar nu includeți sub nicio formă napii și rutabaga, care pot fi de asemenea contaminate cu hernia rădăcinilor și deci trebuie cultivate în sola cruciferelor, asta în cazul în care nu le cultivați deja la o scară mai mare la câmp, ceea ce le convine mai bine. Apoi, urmează din nou cartofii și ciclul se reia.

Această rotație e potrivită dacă grădina dvs. este într-un climat temperat, unde iernile nu sunt foarte grele. Zăpada nu face prea multe pagube, dacă stratul nu este prea mare, însă dacă sunt geruri puternice, nu veți putea cultiva mai nimic în grădină. Probabil că nimeni nu va lua acest model de rotație drept literă de lege. Știu că poartă amprenta preferințelor mele personale, dar știu și că funcționează.

Calendarul legumelor

Tabelul vă arată perioadele în care semănați, răsădiți, prășiți și recoltați legumele într-un climat temperat. Dar întrebați-vă întâi vecinii, deoarece în funcție de climatul specific locului, pot exista diferențe de mai multe săptămâni.

	Ianuarie	Februarie	Martie	Aprilie	Mai	Iunie
 Anghinare			 Plantați bucăți de rădăcină			
			 Acoperiți			
 Nap porcesc						
						
 Sparanghel			 Pentru anul următor			Tăiați până pe 21
				 În răsadniță		
 Bob		 Semănătură de primăvară				
						
 Fasole verde				 Acoperiți		
	Semănați și recoltați aproape tot anul					
 Fasole uscată						
						
 Fasole urcătoare						
						
 Sfeclă						
			Răriți	Pliviți	Pliviți	Pliviți
 Broccoli						
						
 Varză de Bruxelles						
						
 Varză de primăvară						
						
 Varză de vară	 Acoperiți					
						Semănați și recoltați
 Varză de iarnă						
	Semănați și recoltați tot anul					
 Morcovi						
				 Acoperiți		
 Conopidă	 La căldură					
						

Iulie	August	Septembrie	Octombrie	Noiembrie	Decembrie	
				Protejați cu paie		
	Muşuroiți		Muşuroiți			Țelină
		Muşuroiți	 Muşuroiți			
						Castraveți
				Tăiați vârfurile		
	Curățați			Semănătură de iarnă		
						Praz
						
Semănați în seră iarna						Salată verde
						
						Porumb dulce
						
				Depozitați		
Pliviți						Ceapă
						
						Păstârnac
						
						Mazăre
						
	Stropiți					Cartofi
						
Încontinuu						Ridichi
						
	Pliviți					
						Roșii
			Acoperiți			
						Napi și rutabaga

Legendă:



Semănare



Răsădire



Prășire



Recoltare

De exemplu, eu înghesui cruciferele după mazăre și fasole și le recoltez în primăvara următoare. Astfel obțin două recolte într-un singur an. Pentru a face asta (ceea ce vă recomand), trebuie întâi să semănați cruciferele în răsadniță. Când nu mai au loc, răsați-le afară, dar preferabil nu pe cele patru parcele principale, ci pe o a cincea, de exemplu alături de ierburile perene. Aici vor fi în „poziția de așteptare”. Astfel vor avea loc să crească până la sfârșitul verii, căci de-abia atunci le veți putea muta pe parcela unde tocmai ați cules mazărea și fasolea. Dacă le lăsați înghesuite în răsadniță până atunci, vor muri sufocate. Prin urmare, aveți nevoie de un spațiu pentru „poziția de așteptare”.

De asemenea, culturile rapide, cum sunt ridichile, salata verde și mazărea timpurie (care de fapt e mai bine să fie cultivată târziu) pot fi strecurate oriunde rămâne un petic de pământ liber.

Credeți poate că ridichile, fiind crucifere, nu trebuie plantate decât în sola cruciferelor? Adevărul e că noi scoatem și mâncăm ridichile atât de tinere, încât nu mai au timp să capete sau să transmită hernia rădăcinilor. Dar nu trebuie lăsate să îmbătrânească sau să facă sămânță.

Există bineînțeles o mulțime de rotații posibile; ce e important să rețineți este că trebuie să respectați intervalul de trei ani între două culturi de crucifere.

Climatul este, fără îndoială, de o importanță capitală; pentru planul expus în paginile următoare am pornit de la un climat temperat, care permite creșterea cruciferelor în exterior iarna, dar nu permite cultivarea în aer liber a plantelor subtropicale și nici chiar a celor mediteraneene. Într-un climat care nu cunoaște gerurile iernii, am putea bineînțeles obține trei sau patru recolte principale pe an, cu condiția să fie suficiente ploi sau apă pentru irigații. În regiunile prea reci pentru cultivarea legumelor iarna, în aer liber, este necesar ca vara să se păstreze o parcelă de pământ cu crucifere, care să fie stocate pentru iarnă. Desigur, cititorul va trebui să țină cont de variațiile climatice.

Iarna

Iarna este momentul să construiți și să reparați, să tăiați copacii și să prelucrați lemnul, să faceți garduri de nuiele, să săpați drenuri și șanțuri, să construiți țarcuri și ziduri de piatră etc. Dacă pământul grădinii de legume este greu și argilos, ar fi bine să nu vă atingeți de el pe timpul iernii deoarece îi veți face mai mult rău decât bine. Nu este însă valabil și pentru solurile ușoare. În regiunile reci, oricum pământul va fi probabil acoperit de o pătură groasă de zăpadă, iar recolta va fi pusă la adăpost în bordeie sau în pivniță, în sticle sau în borcane, în lăzi sau în butoaie. Un bun gospodar ar trebui să intre în lunile de iarnă cu sentimentul că munca sa i-a permis să pună deoparte o cantitate de hrană variată și suficientă pentru a asigura traiul familiei sale pe tot parcursul acestei perioade grele și pentru a își trata cu ospitalitate prietenii. Deci pentru cel care trăiește în autarhie, iarna este și un anotimp de sărbătoare.

Sere și plante perene

În seră, acum este momentul să culegeți salata de iarnă, să cărați în grădină pământul bogat în care au crescut roșiile și să aduceți în locul lui pământ proaspăt amestecat cu compost. Într-o seră încălzită, acum se seamănă roșiile și castraveții. Iar în serele reci puteți face „straturi calde”.⁴ Acoperiți cu compost pământul unde veți cultiva cartofii. Dacă vă rămâne compost, puneți-l într-un coș să se aerisească și începeți o nouă grămadă de compost. Plantele perene, acoperite de paie și de alge marine, pentru a le proteja de frig, se odihnesc și se pregătesc pentru a crește din nou primăvara.

Parcela A

Pe această parcelă ați împrăștiat bălegar din belșug toamna, după recoltarea cartofilor. Dacă iarna este blândă, puteți semăna anul acesta câțiva bobi. Pe restul parcelei puneți secară sau altă cultură de iarnă, care va împiedica pierderea azotului și care va fi îngropată primăvara, imediat ce pământul va fi destul de uscat pentru a putea fi arat. Ați adăugat și var în toamnă, tot după recoltarea cartofilor, iar asta va fi de folos pentru mazărea și fasolea care vor urma, dar și pentru cruciferele care vor veni după ele. Pe o mică parte din parcelă ați plantat în toamnă varză de primăvară, și va mai fi și o brazdă de praz care ar trebui să fie deja gata de smuls.

Parcela B

Aici ar trebui să fie plin de crucifere: varză de Bruxelles, broccoli, varză mare de iarnă, varză creată, varză roșie și orice altă cruciferă care rezistă iarna. Puteți avea și câteva rânduri de rutabaga, dacă nu le-ați recoltat deja. Napii ar trebui să fie deja în bordeie sau în pivniță, deoarece nu rezistă la ger la fel de bine ca rutabaga. Acestea, împreună cu prazul din parcela A, vor fi cam toate verdețurile pe care le veți avea la dispoziție în timpul iernii. Astfel, în climatele temperate, nu va mai fi nevoie să faceți atâtea conserve și murături. Puteți planta de acum hașma, deoarece aici veți pune cultura mixtă în vara următoare.

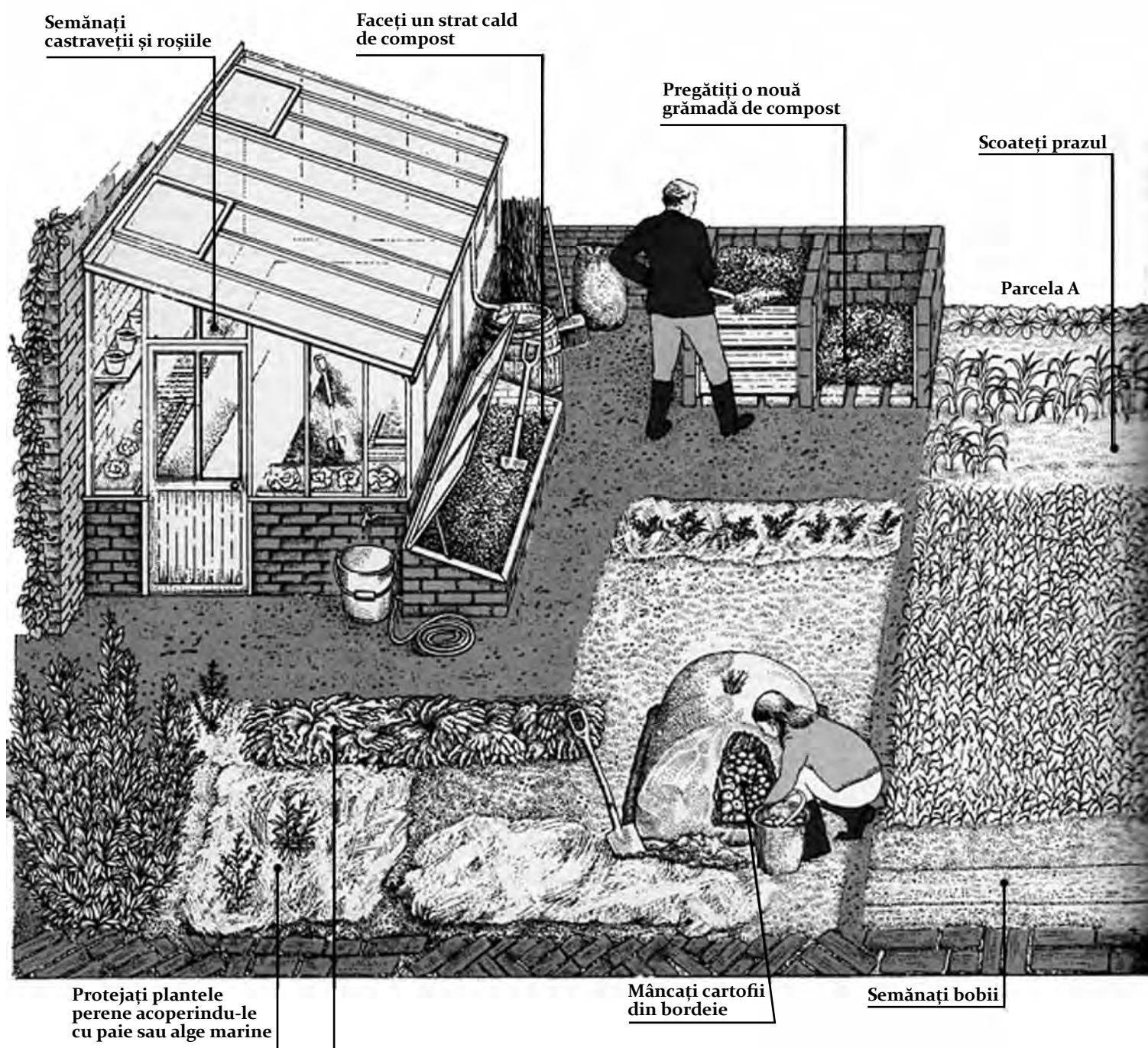
Parcela C

Aici cresc culturi care vor deveni îngrășământ verde, cum ar fi secara, sau alte plante de iarnă. Anul precedent, aici au fost plantate diversele recolte rapide. De îndată ce pământul este suficient de uscat pentru a fi arat, îngropați „îngrășământul verde”, pentru a se putea descompune. Nu e nicio grabă, deoarece aici vor crește anul acesta rădăcinoasele, iar majoritatea dintre ele nu au nevoie să fie plantate foarte devreme.

⁴straturi de materie organică descompusă și fermentată, care mențin în seră o temperatură mai ridicată, pentru a ajuta germinația – TEI

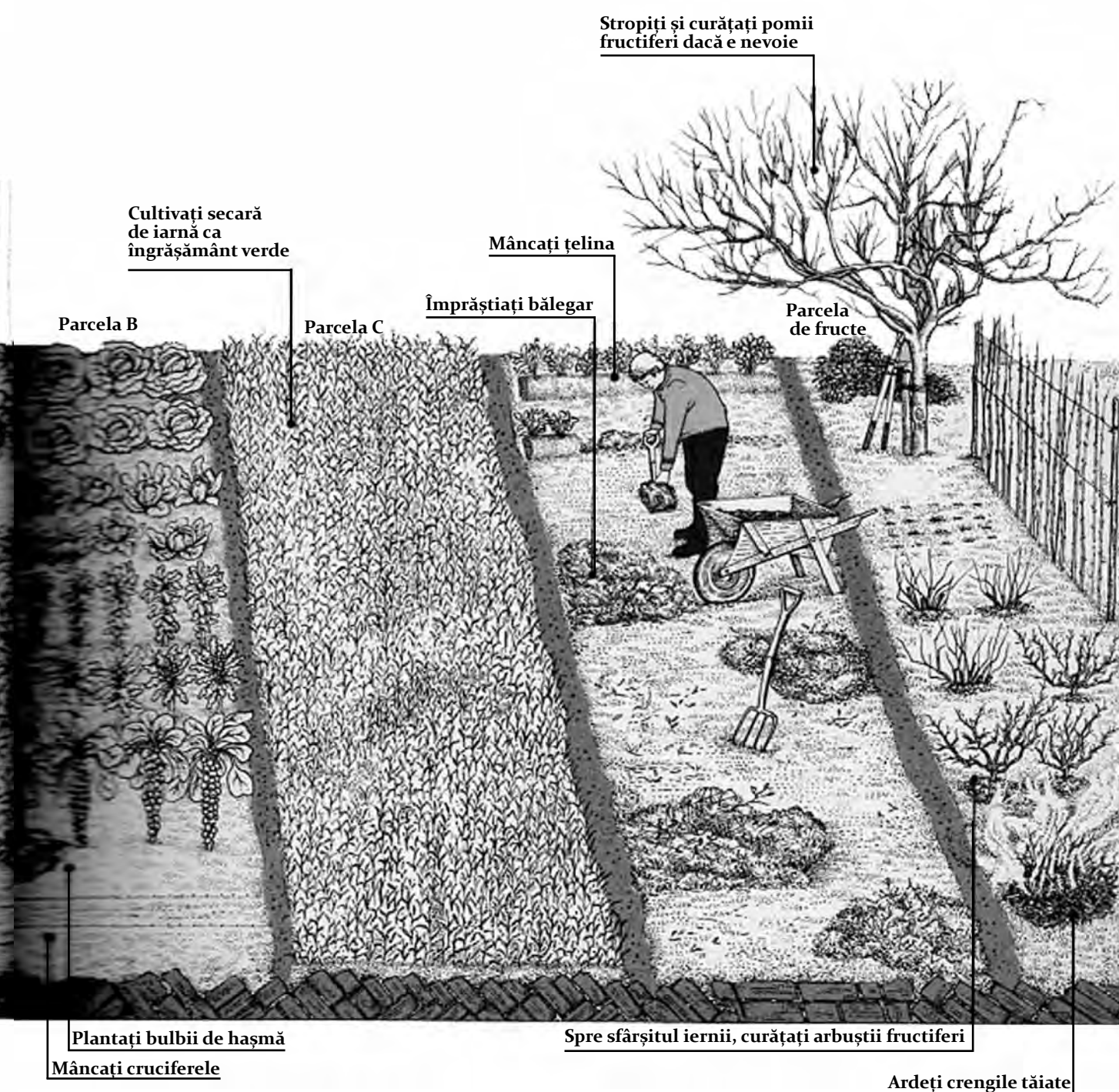
Parcela D

Acest teren este lăsat pârlăogă sau cultivat cu îngrășământ verde, deși, dacă ați recoltat rădăcinoasele destul de târziu anul trecut, poate că nu ați avut timp să semănați îngrășământul verde. Acum e momentul să cărați cu roaba compost sau bălegar pentru viitoarea cultură de cartofi. Dacă solul este înghețat, împingeți roaba, este mult mai ușor decât să o trageți și, astfel, veți mai puține stricăciuni pământului. Poate mai aveți și un rând de țeline; dezgropați-le treptat, de-a lungul iernii.



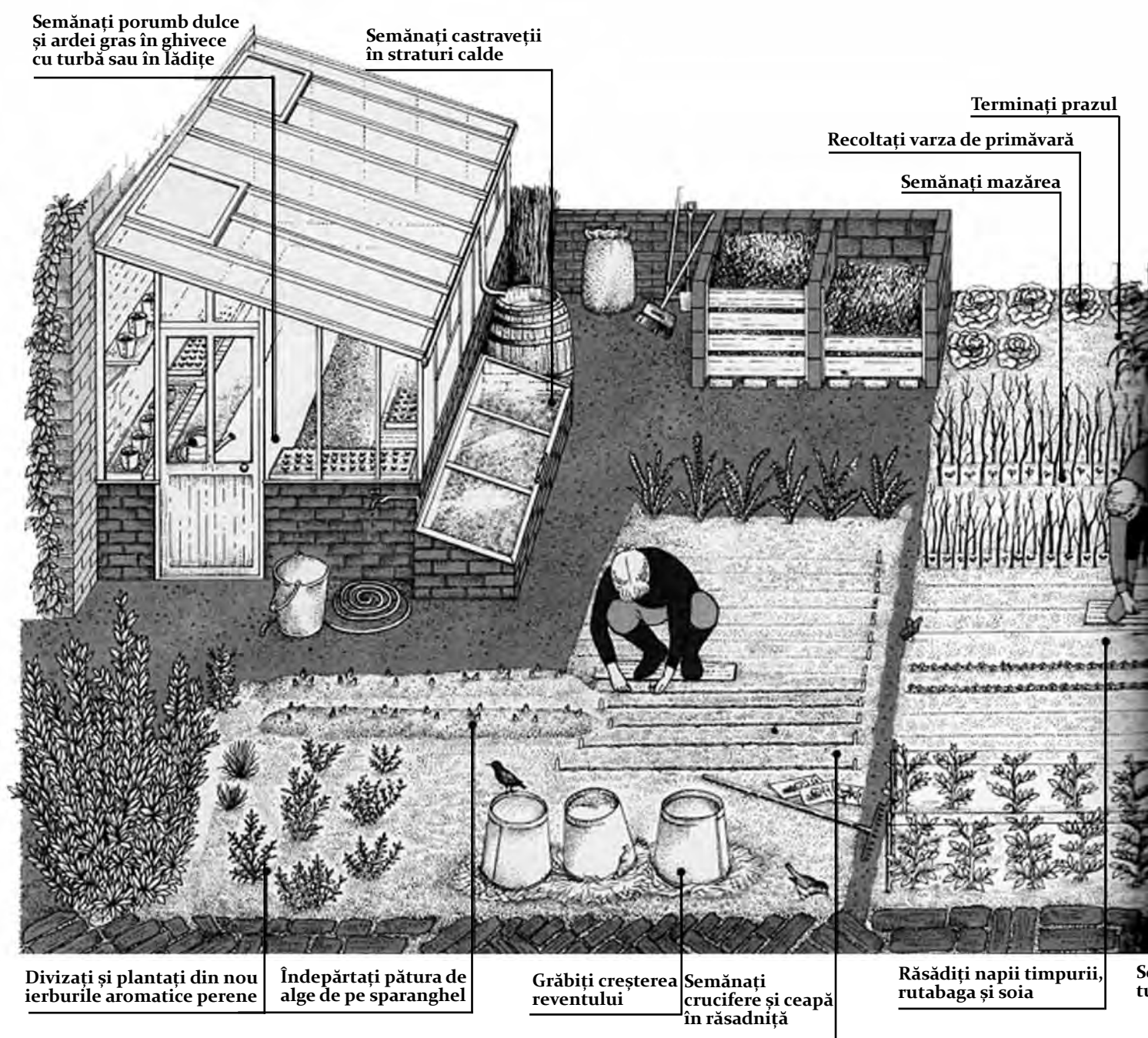
Parcela de fructe

Pomii fructiferi trebuie stropiți iarna doar dacă au fost atacați grav de dăunători. Pe vremuri, se stropeau cu 1 kg de sodă caustică dizolvată în 40 l de apă, dar în ziua de azi lumea preferă să cumpere soluții speciale. Începând cu jumătatea lunii februarie, trebuie să curățați de crengi uscate pomii fructiferi, tufe de agrișe și alți arbuști. Coacăzul negru se poate curăța încă de toamna. Luați din nou roaba și cărați compost sau bălegar la tulpina arborilor și a arbuștilor. Săpați superficial printre arbuști. Ardeți toate crengile uscate.



Primăvara

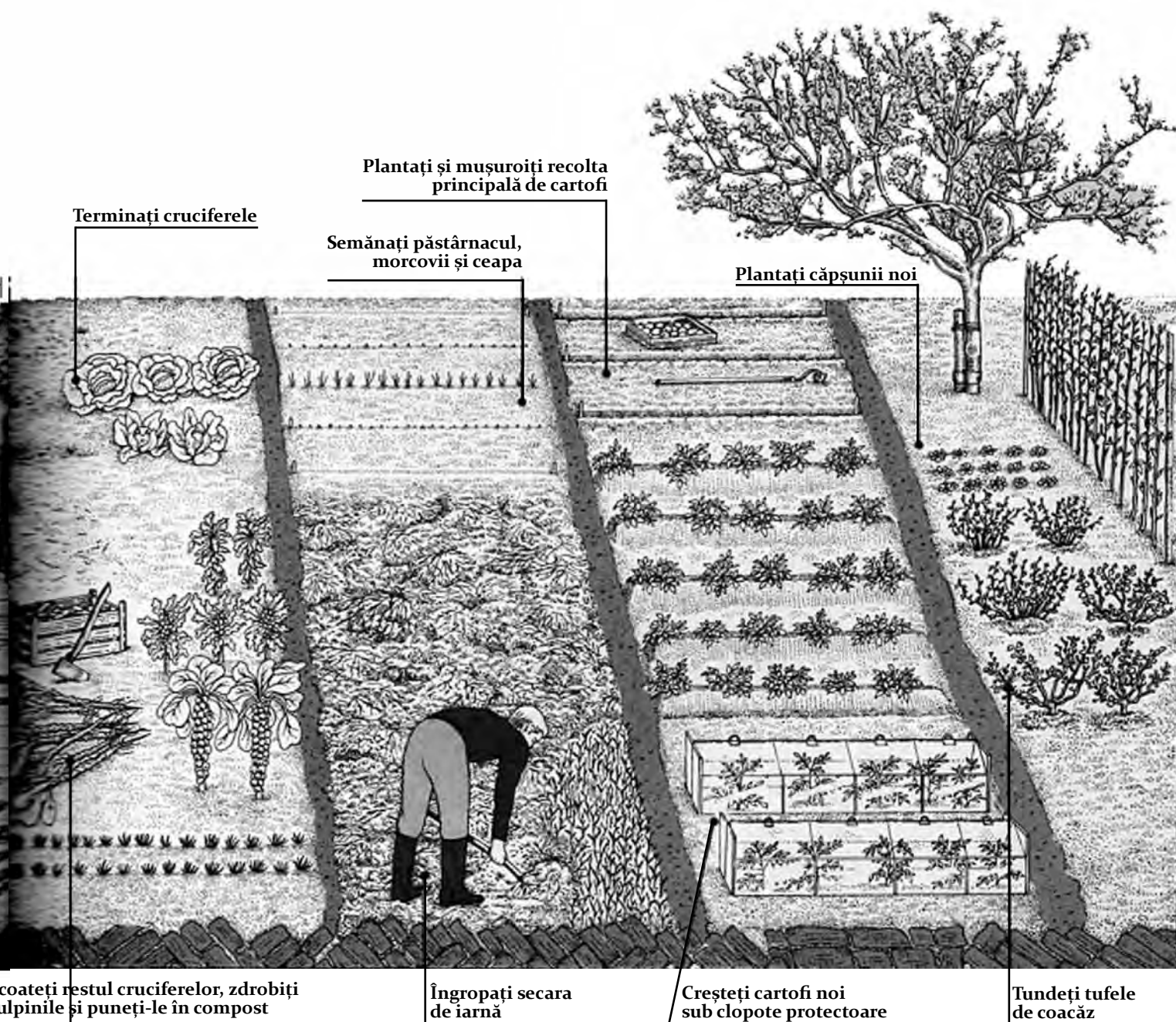
Sunt atâtea lucruri de făcut primăvara, încât cu greu le veți face față. Pentru început, îngropați îngrășământul verde (cu freza de pământ e destul de ușor), pregătiți paturile de semințe și semănați. Dar nu vă grăbiți să semănați, deoarece semințele nu vor germina dacă pământul este încă înghețat, sau umed și rece. Mai bine așteptați încă o săptămână sau două și semănați într-un sol uscat și cald, decât să semănați foarte devreme într-un sol rece și umed. Unele legume, cum e păstârnacul, au un ritm de creștere foarte lent și pot fi semănate destul de devreme. Pentru altele, este recomandat să fie semănate devreme, dar în răsadniță. În această perioadă, clopotele sunt foarte utile pentru a încălzi pământul. În martie, eu pun o



folie mare de plastic transparent peste cartofii noi pe care i-am plantat în februarie. Sub ea, solul va fi cald la atingere, în timp ce în aer liber e rece ca gheața.

Sere și plante perene

Într-o seră încălzită, puteți semăna porumbul dulce în ghivece cu turbă și ardeiul gras în lădițe. Din momentul în care răsadurile de roșii și castraveți sunt suficient de mari, mutați-le în ghivece sau în pământul din seră. Puteți să plantați castraveții într-o seră rece, în strat cald de compost. În colțul ierburilor aromatice, este momentul să culegeți, să divizați și să plantați din nou ierburile perene, cum ar fi menta, cimbrul de câmp și salvia, dacă este



nevoie. Pătura de alge care acoperă sparanghelul poate fi înlăturată și pusă pe grămada de compost. Creșterea reventului poate fi grăbită acoperind plantele cu vase opace. Anghinarea ar trebui să fie în plină creștere. Semănați în răsadnițe pentru a le transplanta afară mai târziu ceapă, broccoli, varză, varză creată, conopidă, varză de Bruxelles și praz. Dacă nu mai aveți loc în grădina de legume, și salata verde poate fi pusă în răsadnițe și mutată pe urmă când e loc.

Parcela A

Stratul de praz se va rări pe măsură ce îl mâncați de-a lungul primăverii. Bobul semănat iarna va fi în plină creștere, iar dacă vi se pare prea puțin, semănați soiuri târzii la începutul primăverii, odată cu mazărea timpurie. Pe urmă, mazărea poate fi semănată progresiv până în vară. De mazăre oricum nu vă veți sătura niciodată! Tot aici ar trebui să semănați napii timpurii, soia și rutabaga, iar în iarna următoare parcela va fi rezervată cruciferelor. Rândul de varză de primăvară va asigura verdeața pentru această perioadă a anului și va fi eliberat până la sfârșitul primăverii.

Parcela B

Primăvara este și mai greu să găsiți hrană decât iarna, dar aveți totuși la dispoziție prazul și varietățile târzii și rezistente de varză pentru a depăși acest moment dificil. Cruciferele aproape s-au terminat, dar poate veți mai avea puțină varză de Bruxelles, varză creată sau broccoli. Pe măsură ce le terminați, scoateți plantele din pământ, striviți tulpinile și puneți-le pe grămada cu compost. Hașma ar trebui să se dezvolte bine.

Parcela C

Acum trebuie să terminați de îngropat secara pe care ați plantat-o ca îngrășământ verde anul precedent, ca să faceți loc rădăcinoaselor care vor fi semănite mai târziu. Singura rădăcinoasă pe care o puteți semăna destul de devreme este păstârnacul, iar, pe măsură ce primăvara avansează, adăugați semințele de ceapă și morcovul. Este și perioada transplantării arpagicului și a cepei pe care ați semănat-o toamna. Dacă nu aveți usturoi în colțul cu ierburi aromatice, puneți-l aici la începutul primăverii. Pe măsură ce se apropie vara, tot mai multe culturi vor fi semănite pe această parcelă de rădăcinoase.

Parcela D

Ați putea avea câteva rânduri de cartofi noi sub clopote sau sub folii de plastic. În clima temperată, ați plantat acești cartofi la sfârșitul lui februarie, iar în regiunile mai reci, spre

sfârșitul lunii martie. Cultura principală de cartofi nu va fi plantată decât la jumătatea lui aprilie. Cartofii noi sunt puși în pământ la o adâncime mai mică, însă recolta principală este plantată în brazde mai adânci; ambele tipuri de cartofi au nevoie de mult bălegar și compost. Pe măsură ce cresc, cartofii trebuie mușuroiți.

Parcela de fructe

Tăiați tufele de agrișe la începutul primăverii. Unii plantează căpșunii în martie sau aprilie. Pliviți și săpați printre coacăzi, agriși și zmeuri, ca să nu fie invadați de buruieni. Preveniți și combateți insectele dăunătoare. De exemplu, puteți împiedica furnicile să urce pe pomii fructiferi dacă îi înveliți cu o fâșie de grăsime sau clei. Dar aveți grijă să nu stropiți pomii cu insecticid când sunt în floare, deoarece veți omorî și binefăcătoarele albine.

Începutul verii

Trebuie să plantați succesiv și fără preget diferitele culturi pe parcursul lunilor aprilie, mai și iunie. Veți avea permanent mazăre, salată verde, ridichi și fasole verde dacă semănați des și în cantități mici aceste plante cu creștere rapidă. Ar trebui să dispuneți și de napi proaspeți pe tot parcursul verii. Nu neglijați plivitul la începutul verii, deoarece este perioada când buruienile se zbat cel mai tare să ocupe un loc lângă celelalte plante. Iar dacă le lăsați să crească, atunci culturile dvs. vor fi slabe, ba chiar inexistente. Ceapa și morcovii trebuie pliviți de mână cu mare atenție. Iar dacă alături de păstârnac, ați semănat și ridichi, puteți săpa printre straturi fără grijă, deoarece ridichea crește mult mai repede decât păstârnacul și vă va arăta unde se află rândurile.

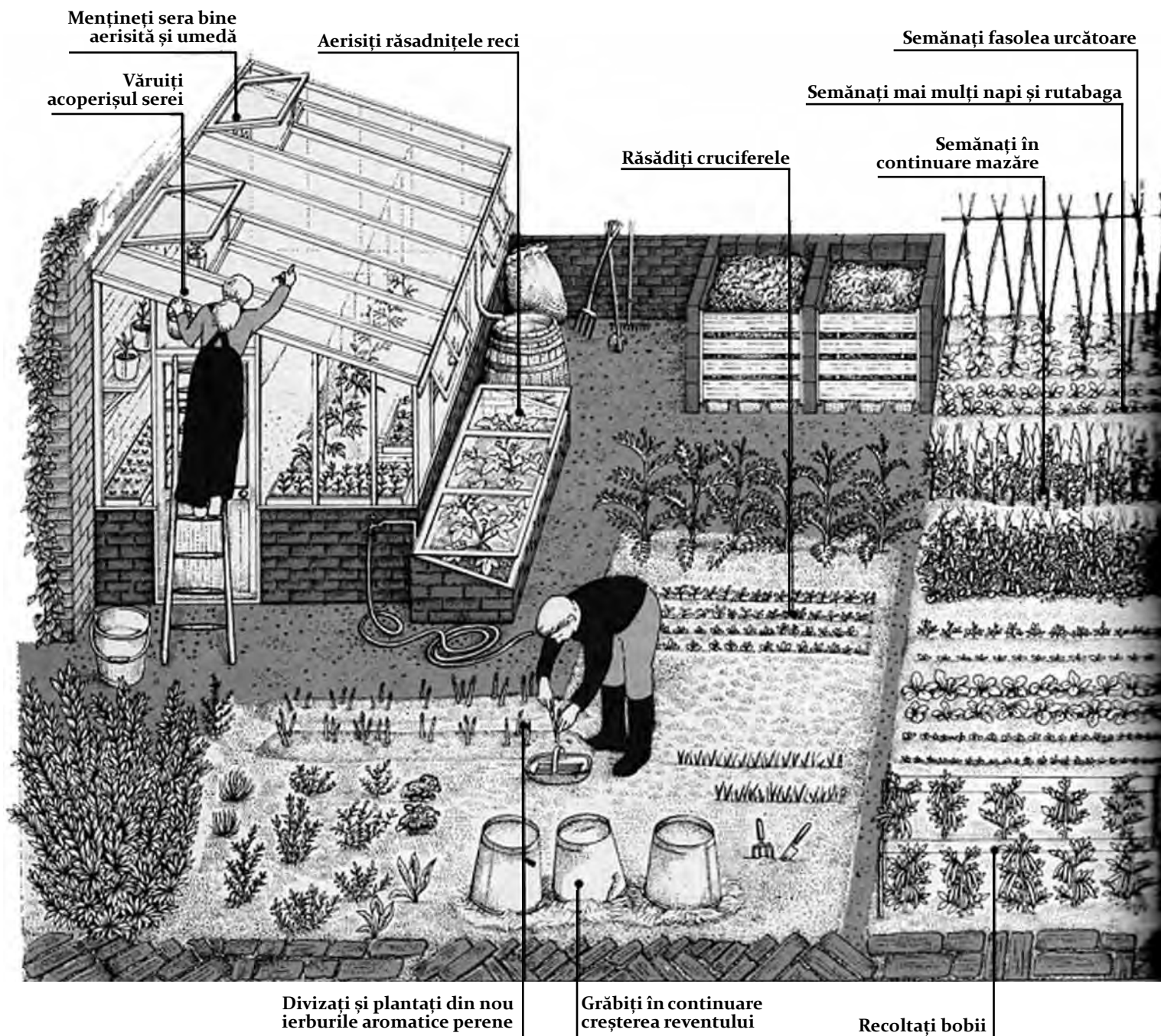
Sere și plante perene

Cu acoperișul larg deschis în răsadniță, castraveții se vor dezlănțui. În seră, roșiile, castraveții și ardeii grași vor face roade și vor avea nevoie de apă și îngrășământ. Le mai trebuie și o bună aerisire. Puteți semăna în răsadniță varza timpurie de primăvară. Pliviți sparanghelul și ierburile aromatice și tăiați des reventul. Tot acum e timpul potrivit să mâncați și anghinarea; nu o neglijați, deoarece nu va mai produce alte flori dacă nu i le tăiați. Totuși, este frumos să lăsați câteva să facă flori de un albastru strălucitor, care vor arăta bine în decor.

Parcela A

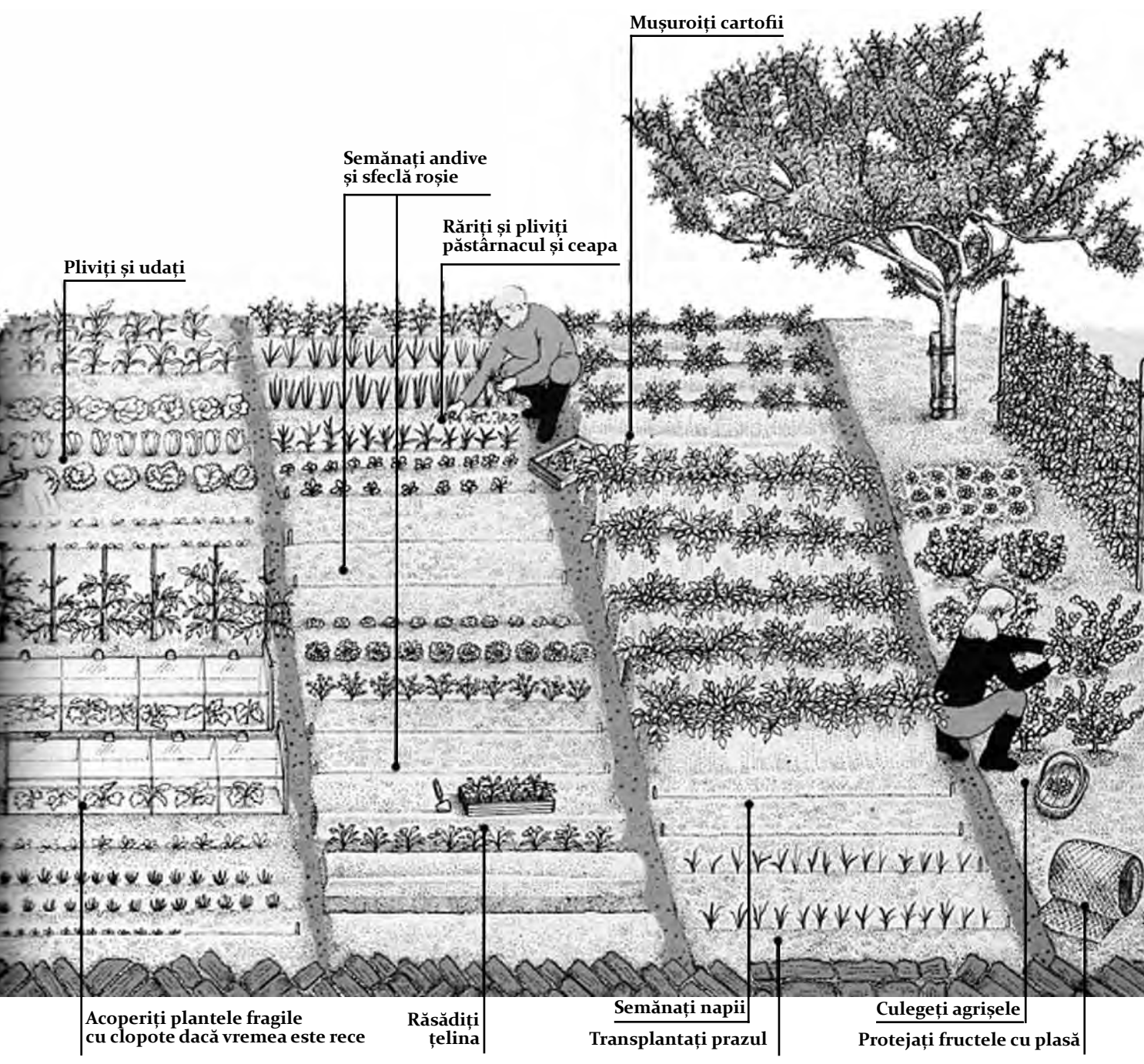
Udați mazărea și fasolea când au nevoie și stropiți cu apă în fiecare seară florile de fasole urcătoare. Recoltați acum mazărea, fasolea verde și fasolea urcătoare. Napii ar trebui

să fie și ei copti. În momentul în care un rând de legume a oferit tot ce se putea, smulgeți tot, eliberați terenul și puneți imediat cruciferele crescute deja în „poziția de așteptare”. Recoltați fasolea urcătoare încontinuu, nu o lăsați să îmbătrânească și să devină tare. O mare parte din fasole va fi pusă la sare, ca provizie pentru iarnă. Adevăratul țăran se gândește tot timpul la iarnă; în iulie este oricum foarte ușor să mănânci bine.



Parcela B

Tăiați toate tulpinile târătoare ale pepenilor galbeni, ale dovlecilor și ale bostanilor albi. Puneți araci roșiilor, copiliți-le și tăiați-le vârful după ce fac patru ciorchini. Dacă vremea este uscată, udați-le din plin. În regiunile mai puțin calde, este o idee bună să întindeți pe pământ tulpinile roșiilor la sfârșitul lui august și să le acoperiți cu clopote de protecție, ca să se poată coace mai multe. Adunați castraveții cât mai des, ca să nu crească prea mult și să devină amari. Rupeți-le florile masculine. Mâncați salata verde pe măsură ce se coace; nu



o lăsați să facă sămânță. Plantați în continuare salată verde și ridichi. Porumbul este acum destul de înalt; este cultivat într-un pătrat, pentru a facilita polenizarea prin vânt. Hașma poate fi recoltată.

Parcela C

Nu veți avea mare lucru de făcut aici, doar să prășiți rădăcinoasele, să înlăturați buruienile și să eliminați melcii. De fapt, este perioada cea mai bună din an pentru a curăța buruienile din toată grădina. Mușuroiți țelina și stropiți-o cu zeamă bordeleză ca să nu se îmbolnăvească frunzele. Începeți să recoltați ceapa.

Parcela D

Nu veți mai avea aproape deloc cartofi noi, așa că veți începe să mâncați din recolta principală. Nu îi scoateți încă pe toți, dar puteți să îi stropiți de două ori cu zeamă bordeleză, dacă vă temeți de mană. Marele dușman este vremea caldă și umedă. Mușuroiți cu atenție recolta principală; când frunzele se vor uni deasupra brazdelor, nu veți mai putea și nici nu va mai fi nevoie să prășiți, însă tot va trebui să smulgeți buruienile mari, anuale. Napii și prazul ar trebui să fie în creștere.

Parcela de fructe

Tăiați toate ramurile inutile de pe tulpina tufelor de zmeură. Scuturați de pe copac merele încă necoapte (dacă nu au căzut deja singure); unii pomi, mai ales cei în formă de fus sau de spalier, au nevoie de o tăiere de vară. Mâncați prunele și fructele de pădure acum, când păsările mănâncă cireșele. În august puteți planta noi tufe de căpșuni, așa că mai întâi lăsați lăstarii să facă rădăcini în ghivece mici. Săpați în continuare între arbuștii fructiferi; în felul acesta iarba rămâne scurtă, iar păsările au ocazia să prindă insectele.

Sfârșitul verii

Munca dvs. de până acum începe să dea roade, la propriu. Veți avea o bogăție extraordinară de recolte și va trebui să vă gândiți cui să oferiți sau să vindeți surplusul multor culturi. Dacă aveți prea multă fasole verde sau urcătoare, o puteți pune în saramură, iar mazărea și bobii pot fi uscați. Imediat ce ați recoltat mazărea și fasolea și ați curățat locul, puneți acolo cruciferele deja crescute. Această recoltă dublă pe același teren nu este posibilă decât dacă dispuneți de un spațiu în care să țineți cruciferele în așa-numita „poziție de așteptare”. Se pare că dubla răsădire este chiar benefică pentru crucifere. Smulgeți încontinuu buruienile, până nu fac sămânță: „un an de semințe înseamnă șapte ani de buruieni”.

Sere și plante perene

Cu acoperișul larg deschis în răsadniță, castraveții se vor dezlănțui. În seră, roșiile, castraveții și ardeii grași vor face roade și vor avea nevoie de apă și îngrășământ. Le mai trebuie și o bună aerisire. Puteți semăna în răsadniță varza timpurie de primăvară. Pliviți sparanghelul și ierburile aromatice și tăiați des reventul. Tot acum e timpul potrivit să mâncați și anghinarea; nu o neglijați, deoarece nu va mai produce alte flori dacă nu i le tăiați. Totuși, este frumos să lăsați câteva să facă flori de un albastru strălucitor, care vor arăta bine în decor.

Parcela A

Udați mazărea și fasolea când au nevoie și stropiți cu apă în fiecare seară florile de fasole urcătoare. Recoltați acum mazărea, fasolea verde și fasolea urcătoare. Napii ar trebui să fie și ei copti. În momentul în care un rând de legume a oferit tot ce se putea, smulgeți tot, eliberați terenul și puneți imediat cruciferele crescute deja în „poziția de așteptare”. Recoltați fasolea urcătoare încontinuu, nu o lăsați să îmbătrânească și să devină tare. O mare parte din fasole va fi pusă la sare, ca provizie pentru iarnă. Adevăratul țaran se gândește tot timpul la iarnă; în iulie este oricum foarte ușor să mănânci bine.

Parcela B

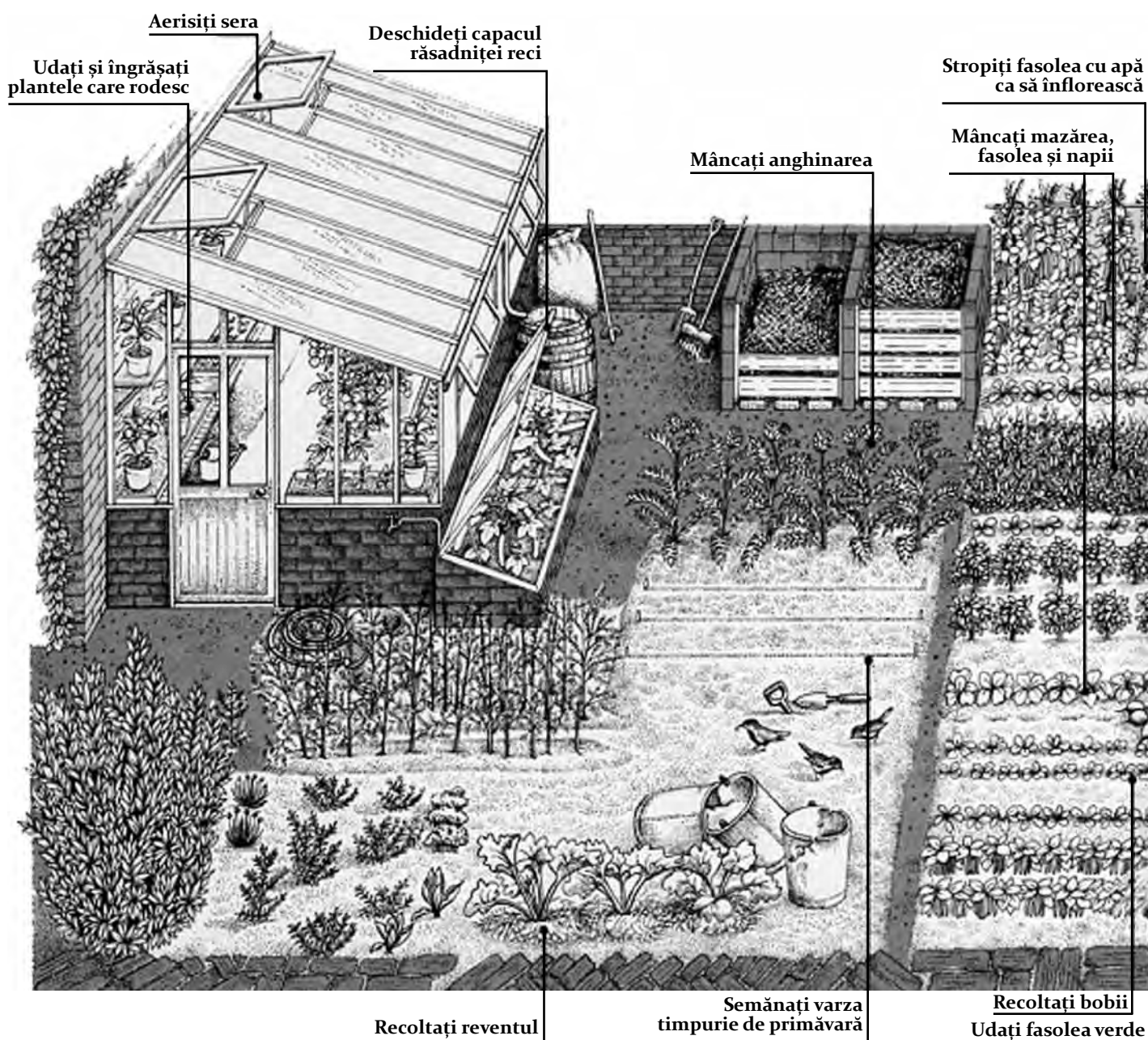
Tăiați toate tulpinile târâtoare ale pepenilor galbeni, ale dovlecilor și ale bostanilor albi. Puneți araci roșiilor, copiliți-le și tăiați-le vârful după ce fac patru ciorchini. Dacă vremea este uscată, udați-le din plin. În regiunile mai puțin calde, este o idee bună să întindeți pe pământ tulpinile roșiilor la sfârșitul lui august și să le acoperiți cu clopote de protecție, ca să se poată coace mai multe. Adunați castraveții cât mai des, ca să nu crească prea mult și să devină amari. Rupeți-le florile masculine. Mâncați salata verde pe măsură ce se coace; nu o lăsați să facă sămânță. Plantați în continuare salată verde și ridichi. Porumbul este acum destul de înalt; este cultivat într-un pătrat, pentru a facilita polenizarea prin vânt. Hașma poate fi recoltată.

Parcela C

Nu veți avea mare lucru de făcut aici, doar să prășiți rădăcinoasele, să înlăturați buruienile și să eliminați melcii. De fapt, este perioada cea mai bună din an pentru a curăța buruienile din toată grădina. Mușuroiți țelina și stropiți-o cu zeamă bordeleză ca să nu se îmbolnăvească frunzele. Începeți să recoltați ceapa.

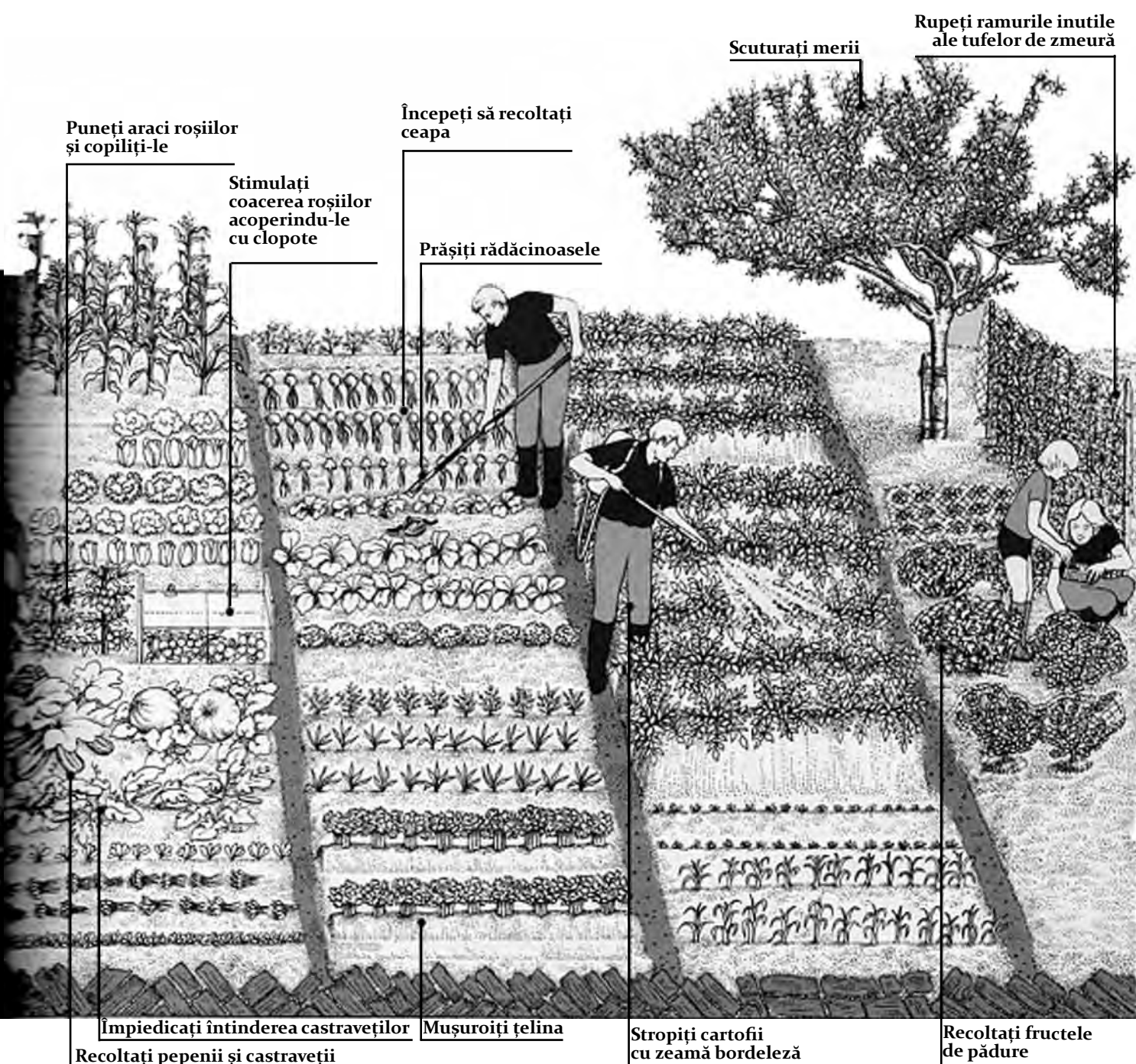
Parcela D

Nu veți mai avea aproape deloc cartofi noi, așa că veți începe să mâncați din recolta principală. Nu îi scoateți încă pe toți, dar puteți să îi stropiți de două ori cu zeamă bordelează, dacă vă temeți de mană. Marele dușman este vremea caldă și umedă. Mușuroiți cu atenție recolta principală; când frunzele se vor uni deasupra brazdelor, nu veți mai putea și nici nu va mai fi nevoie să prășiți, însă tot va trebui să smulgeți buruienile mari, anuale. Napii și prazul ar trebui să fie în creștere.



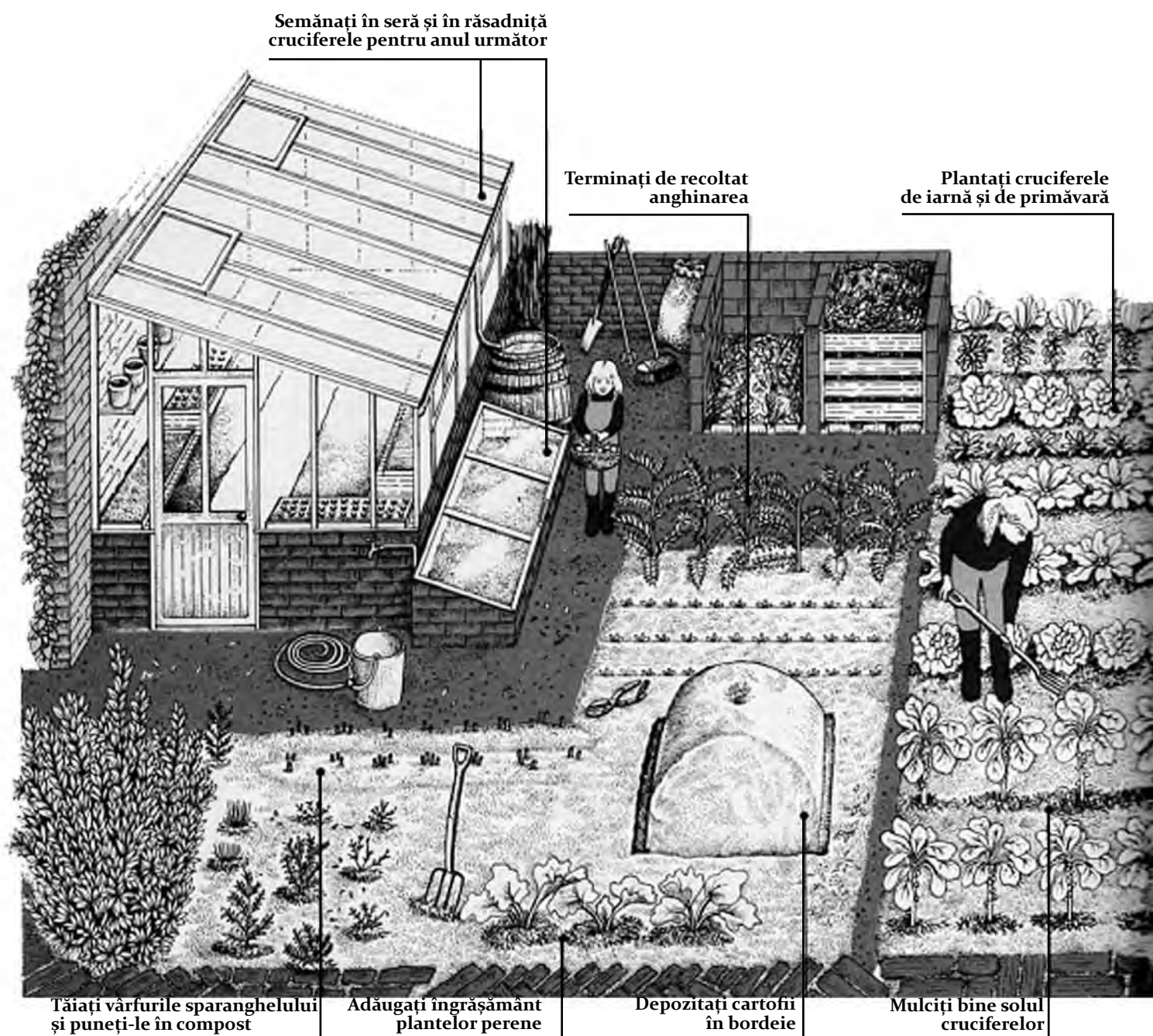
Parcela de fructe

Tăiați toate ramurile inutile de pe tulpina tufelor de zmeură. Scuturați de pe copac merele încă necoapte (dacă nu au căzut deja singure); unii pomi, mai ales cei în formă de fus sau de spalier, au nevoie de o tăiere de vară. Mâncați prunele și fructele de pădure acum, când păsările mănâncă cireșele. În august puteți planta noi tufe de căpșuni, așa că mai întâi lăsați lăstarii să facă rădăcini în ghivece mici. Săpați în continuare între arbuștii fructiferi; în felul acesta iarba rămâne scurtă, iar păsările au ocazia să prindă insectele.



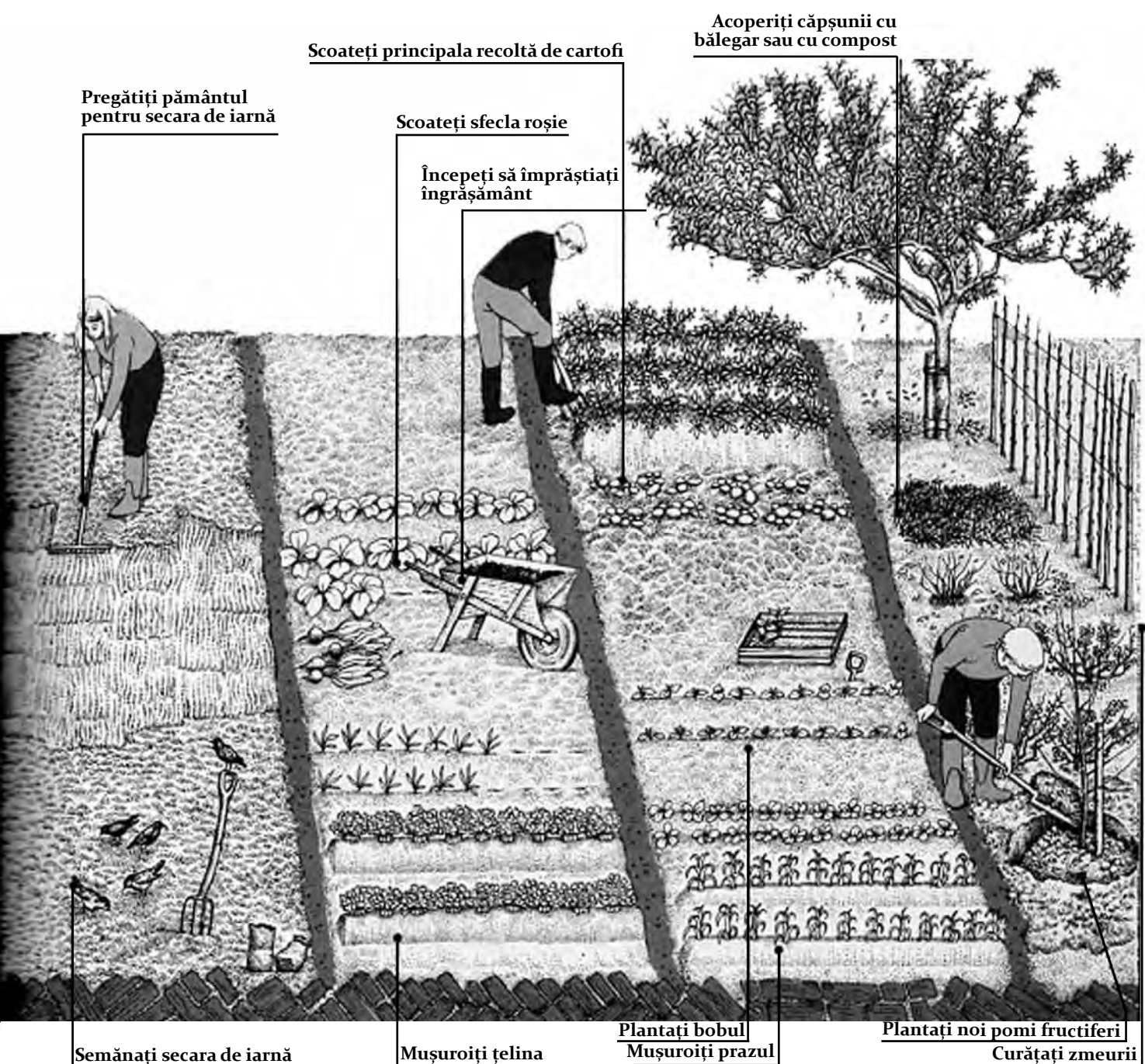
Toamna

Keats spunea că toamna-i un „răstimp de ceți, bogat în roade-n pârg”. Este vremea recoltei, când va trebui să culegeți toate culturile principale și să le puneți la adăpost pentru iarnă. Un bun grădinar va face tot posibilul să semene îngrășământ verde oriunde e loc, deși, când solul este foarte greu, grădinarii de modă veche preferă să lase solul arat adânc, ca să poată pătrunde gerul în el. Eu prefer îngrășământul verde. După primele geruri, puteți mânca țelina și păstârnacul și puteți face vin de păstârnac pentru iarnă.



Sere și plante perene

În răsadnițe și în seră puteți semăna salată verde de iarnă, varză de primăvară și conopidă de vară. Ultimele două vor fi transplantate afară în primăvara următoare. Tăiați vârfulle sparanghelului și puneți-le în compost, pentru a preveni răspândirea gândacului de sparanghel. Cartofii pot fi depozitați în bordeie aproape de casă sau în beci (sau în orice loc răcoros, întunecat și ferit de ger). Tăiați cât de mult puteți din anghinare. Apoi lăsați planta în pace, acoperind-o cu paie, ca să o protejați de ger. Este o idee bună să acoperiți sparanghelul cu alge marine, cu gunoi de grajd sau cu ambele în același timp. Toate plantele perene vor îngrășământ din belșug.



Parcela A

E timpul să recoltați mazărea, bobii, soia și celelalte plante destinate uscării pentru iarnă. Se vor planta în loc varietăți de crucifere de iarnă și de primăvară; este târziu să le plantați acum, dar nu e o catastrofă, deoarece ele au crescut până acum foarte bine în „poziția de așteptare”. Verzele vor profita de varul rămas de la mazăre și fasole, precum și de resturile grămezilor de bălegar împrăștiat când ați cultivat cartofii. După ce smulgeți toate buruienile, este o idee bună să mulciți solul cruciferelor cu compost, dar nu uitați să țineți melcii sub control.

Parcela B

Toate plantele de pe acest teren au creștere rapidă și vor fi deja recoltate. După ce veți curăța pământul, arați-l superficial și semănați secară de iarnă ca îngrășământ verde. Din păcate, nu merită osteneala să încercați să puneți trifoi deoarece este prea târziu; doar o cultură de iarnă, cum e secara, va da rezultate bune.

Parcela C

Păstârnacul poate să rămână în pământ la nesfârșit. Și țelina va trece cu bine peste iarnă dacă e bine mușuroită. Celelalte rădăcinoase sunt recoltate în septembrie și puse la adăpost pentru iarnă. Sfecla roșie trebuie scoasă cu grijă deoarece iese sucul din rădăcină dacă i se taie coaja. După ce curățați pământul, puteți semăna secară cel puțin până la sfârșitul lui septembrie. De asemenea, puteți începe să fertilizați solul, deoarece aici veți pune cartofi anul următor.

Parcela D

Cartofii trebuie scoși destul de târziu, chiar înainte de primele geruri. În felul acesta, tubercunii se vor întări în pământ și se vor conserva mai bine; iar dacă mana e prezentă, e mai mic riscul să existe spori la suprafață care să infecteze tubercunii când îi scoateți. Ar fi mai bine să îi lăsați o zi sau două să se usuce pe pământ, pentru a li se întări coaja. Apoi puneți-i în beci sau într-un bordei. Mușuroiți prazul, care va fi un aliment important pe timpul iernii. De vreme ce în anul următor aici veți planta mazărea și fasolea, puteți deja să plantați aici bobul în octombrie, sau în septembrie, dacă iernile sunt foarte reci.

Parcela de fructe

Tăiați toți lăstarii căpșunilor, curățați terenul și acoperiți arbuștii cu bălegar sau cu compost. Recoltați fructele când sunt coapte și depozitați merele și perele astfel încât să nu

se atingă, într-un loc aerisit și răcoros, dar ferit de ger. Tăiați ramurile cu fructe ale zmeurilor, lăsând doar ramurile tinerele, și curățați coacăzul negru în noiembrie sau în decembrie. Dacă pământul nu este prea umed, puteți planta noi pomi fructiferi în noiembrie. Când cad frunzele moarte, strângeți-le cu grebla și puneți-le în compost, deoarece ele adăpostesc anumiți paraziți.

Sera

Sera poate fi o construcție foarte rudimentară; ea poate fi alcătuită, de exemplu, dintr-o fundație de 90 cm de cărămidă, beton sau piatră, un cadru de lemn cu geamuri (sticla groasă este mai bună), o ușă și patru guri de aerisire (câte două la fiecare extremitate a serei, una sus și cealaltă jos). La interior, vă trebuie etajere pentru a așeza lădițele cu semințe; ar trebui să puteți deplasa etajerele ușor, pentru ca vara să plantați roșii în locul lor.

Seră neîncălzită

În regiunile în care strugurii și roșiile cresc relativ bine în grădină, nu aș cheltui banii pe o seră, ci i-aș păstra pentru altceva. În regiunile mai reci în schimb, o seră chiar neîncălzită este aproape indispensabilă pentru încolțirea unor culturi cum ar fi țelina, porumbul, varza timpurie de vară și toate celelalte plante, pe care le veți muta la soare din momentul în care s-au terminat gerurile. Apoi, puteți folosi sera în timpul verii pentru a crește roșii. Roșiile sunt una dintre culturile cele mai prețioase pentru cel care trăiește în autarhie. Sunt scumpe, dar ușor de cultivat; se conservă foarte bine în borcane și, iarna, vor face diferența între un meniu destul de insipid și „la dolce vita”: vreo douăzeci de borcane umplute cu roșii frumoase sunt o încântare pentru ochi toamna și ne dau speranță pentru viitor.

Vara, tot în sera rece puteți crește legumele de lux, cum ar fi vinetele, pepenii, ardeiul gras verde care va deveni roșu dacă îl lăsați să se coacă mai mult timp, și bineînțeles castraveții. Castraveții de seră sunt mult mai buni la gust decât cei cultivați în răsadniță sau în aer liber. Puteți avea și salată proaspătă tot anul dacă o cultivați în seră. Totuși, sera neîncălzită nu vă va fi de prea mare ajutor iarna; nu veți putea cultiva aici decât câteva verze timpurii, salată verde de iarnă sau alte legume foarte rezistente deoarece, în zilele fără soare, temperatura în interiorul serei poate coborî sub zero grade. Nu vă așteptați deci ca sera să facă minuni. Nu uitați că are limitele ei.

Seră încălzită

Dacă dispuneți de orice mijloace de încălzire, cum ar fi păcura sau electricitatea, lemnul sau cărbunele, pentru a menține temperatura ambiantă a serei peste zero grade pe tot parcursul iernii, iar sera este destul de mare, atunci puteți avea în fiecare an, indiferent

de climă, piersici, pere, nectarine, struguri și majoritatea fructelor mediteraneene.

Puteți încălzi sera instalând țevi cu apă caldă în interior. Țevile ar trebui să urce în pantă dinspre rezervorul de apă caldă până în punctul cel mai de sus, deoarece, după cum se știe, apa caldă are tendința să urce, iar cea rece să coboare. În punctul cel mai înalt al țevelor, trebuie să instalați o valvă de evacuare a aburului. Iar dacă ați vopsit în negru zidăria din interiorul serei, peretele va absorbi căldura din timpul zilei și o va degaja noaptea, prevenind înghețul.

Cel care trăiește în autarhie ar prefera să își încălzească sera fără a cumpăra combustibil. Acest lucru este posibil cu o sobă Fachongle (vezi pag. 392) sau cu energie eoliană sau hidraulică, aceasta din urmă fiind, de obicei, mai sigură. În ceea ce privește energia solară, folosită cum trebuie, a fost dintotdeauna potrivită pentru a încălzi sera în lunile mai calde ale anului.

Temperatura serei

Iarna, în timpul nopții, temperatura ar trebui să fie de 4°C. În zilele frumoase, soarele ar trebui să o ridice până la 10°C. Nu lăsați temperatura să crească prea mult în timpul zilei, dar nici nu încercați să o coborâți lăsând să intre aer înghețat: veți omorî răsadurile. Pentru a mai răci aerul, opriți încălzirea rezervorului cu apă, dar nu uitați să faceți din nou focul după-amiaza pentru a menține temperatura constantă noaptea. Pe timpul zilei de iarnă, deschideți ușor aerisirea de sus din partea opusă vântului; apoi, o dată cu sosirea primăverii, deschideți mai larg ambele ferestre de sus. Iar dacă, puțin mai târziu, deschideți și una dintre aerisirile inferioare, trebuie să aveți grijă ca aerul rece care intră să treacă peste țevile cu apă caldă. Primăvara și vara, stropiți podeaua cu apă din când în când, pentru a menține umiditatea aerului. Ar fi bine dacă puteți

O seră lipită de zidul casei

Această seră este foarte practică pentru a accelera creșterea lămâilor, a ardeilor, a strugurilor și a roșiilor într-un climat temperat.



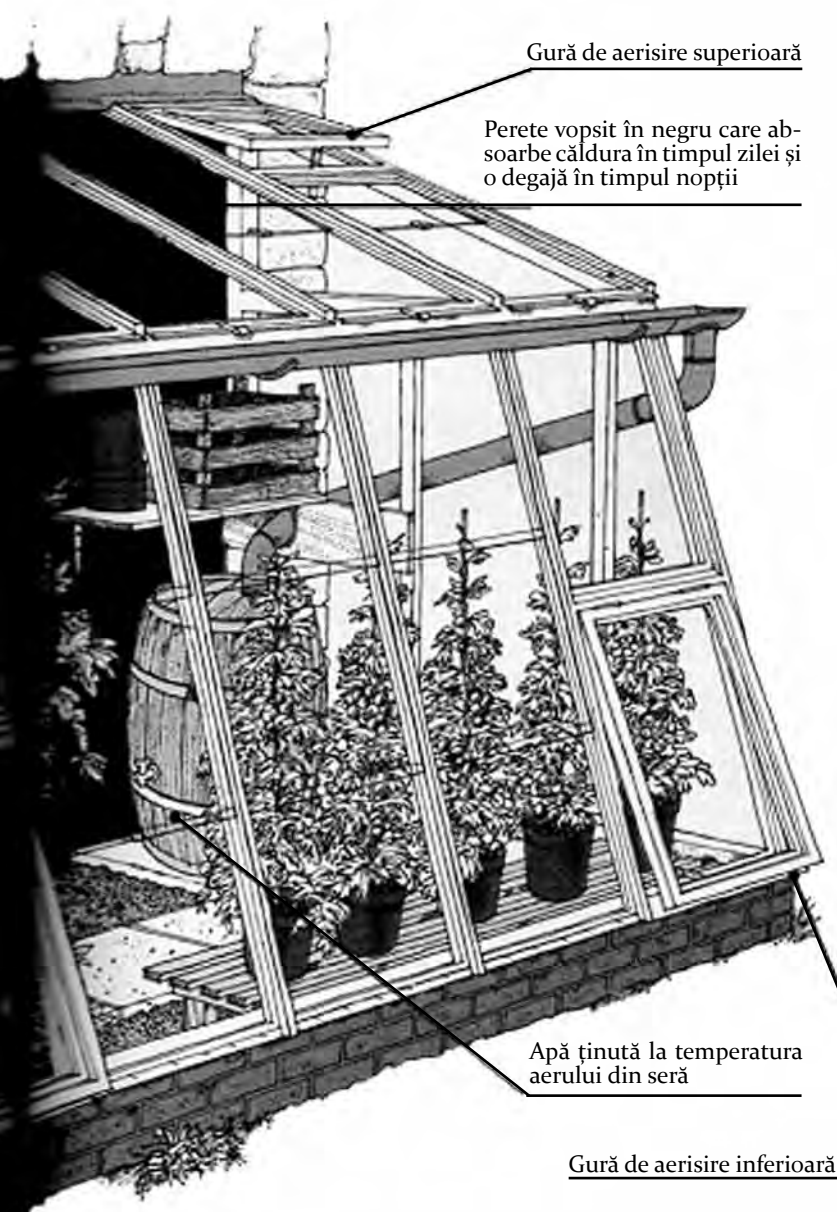
recupera apa de ploaie de pe acoperișul casei direct într-un rezervor situat în interiorul serei. Va fi mai simplu dacă sera are un acoperiș oblic, lipit de zidul casei.

Solul din seră Încălzită sau nu, sera este un spațiu costisitor și nu are sens să îngrămădim aici orice tip de sol vechi. Cu cât pământul serei e mai bun, cu atât veți valorifica mai bine acest spațiu. Pentru a obține un sol de calitate pentru seră amestecați compost, humus și nisip în părți egale, apoi adăugați o cantitate mică de rocă fosfatică măcinată și de var. Puteți pune acest pământ în răsadnițe, sau pur și simplu deasupra solului existent în seră.

Apoi, cu cât diversificați culturile, cu atât mai bine, dar dacă sunteți nevoit să cultivați același lucru pe parcursul mai multor ani, va trebui din când în când să reînnoiți solul epuizat. Mai ales roșiile pot fi atinse de boli dacă le cultivăm mereu pe același pământ.

Culturile din seră

Alegerea culturilor pe care le veți planta în seră depinde de gusturile și de posibilitățile fiecăruia. O seră neîncălzită vă permite să cultivați o gamă ceva mai largă de legume decât în aer liber, dar mai ales să le cultivați în condiții mai sigure. O seră încălzită vă permite să cultivați practic orice crește pe pământ. În ce mă privește, eu cultiv în seră salată verde de iarnă și alte salate; semăn, la începutul primăverii, în răsadniță sau în lădițe roșii, țelină, ardei gras, pepeni, vinete, porumb și castraveți; iar cultura principală din seră este de roșii, care cresc acolo toată vara. Știu că într-un climat temperat este posibilă cultivarea roșiilor în aer liber, dar rezultatele nu vor fi foarte satisfăcătoare, în timp ce o seră mică vă va oferi o cantitate impresionantă de roșii frumoase; puteți să le mâncați proaspete până vă saturați, apoi le puteți pune în borcane și veți dispune tot anul de aceste legume minunate.



Castraveții cresc foarte bine și în aer liber, dar de ce să nu plantați câțiva și în seră, printre roșii? Însă condițiile nu sunt ideale pentru ei, deoarece o seră cu castraveți trebuie să fie mult mai caldă și mai umedă decât cea cu roșii. Eu vă sfătuiesc să mențineți condiții optime pentru roșii și să lăsați castraveții să se descurce cum pot.

Apoi, dacă locuiți prea la nord pentru a cultiva viță-de-vie în aer liber, nu aveți de ce să nu puneți o boltă de vie pe peretele de nord al serei, pe care să o lăsați să urce până la acoperiș, astfel încât să se bucure de soare, fără însă a umbri valoroasele roșii. Iar dacă sera este suficient de mare, de ce să vă lipsiți de privilegiul de a avea un piersic cu coroană evantai? În regiunile foarte reci, e bine să semănați în seră, încă de la începutul primăverii, semințele unor legume specifice climatului temperat, cum ar fi cruciferele.

Dar, orice s-ar întâmpla, nu aglomerați sera. Este mai bine să produceți în cantitate mare o singură cultură cu adevărat folositoare, cum ar fi roșiile, în timpul verii, și o altă cultură folositoare, cum ar fi salata verde, iarna, decât să vă umpleți sera cu nenumărate fructe și legume exotice. De asemenea, nu neglijați, la exterior, folosirea intensivă a straturilor calde în răsadniță, a clopotelor de sticlă, a borcanelor vechi de dulceață, a foliilor de plastic transparent etc. (vezi pag. 208).

Arbuști fructiferi

Plantarea unui pom fructifer cere o doză bună de curaj, căci va trebui să așteptați mulți ani înainte de a putea culege primul fruct. Dar, în afară de cazul în care sunteți deja cu un picior în groapă, nu aveți nicio scuză să nu plantați arbuști fructiferi. Acești arbuști intră pe rod într-un răstimp destul de scurt: căpșunii plantați într-o vară vor da deja o producție bogată în vara următoare, iar fructele de pădure vor fi gata și ele la scurtă vreme. Iar dincolo de plăcerea de a le mânca, veți găsi în fructele acestea o sursă importantă de vitamine, ușor de conservat, ceea ce va asigura sănătatea dvs. și a familiei dvs.

După părerea mea, cel mai bun arbust fructifer, din punctul de vedere al rentabilității, este de departe coacăzul negru. Acesta este rezistent, prolific, foarte hrănitor (coacăzele negre sunt fructele cele mai bogate în vitamina C pe care le puteți cultiva) și se conservă cu ușurință. Cu câțiva coacăzi negri în grădină, veți putea conta pe o rezervă mare de fructe delicioase pentru întreaga iarnă. Conservate, coacăzele negre sunt aproape la fel de bune ca atunci când sunt proaspete, iar de douăzeci de ani de când le cultiv, nu am avut niciodată parte de o recoltă proastă.

Coacăzul roșu și cel alb nu dau niciodată recolte la fel de bogate. Din curiozitate, puteți să plantați câteva tufe, dar nu vă vor fi de mare ajutor pentru a alunga foamea în timpul lunilor de iarnă. Zmeurul, în schimb, e o cultură bună: poate fi foarte prolific și vă permite să preparați o dulceață gustoasă. De asemenea, este foarte rezistent și crește chiar și în regiunile ploioase și reci; e mult mai ușor de cultivat decât căpșunul și la fel de bun. Sezonul de recoltă e foarte lung și vă puteți ține copiii ocupați cu el.

Afinele și alte fructe mici de acest gen sunt cultivate mai ales de gurmanzii îndrăgostiți de gustul lor: este atât de laborios să le culegeți într-o cantitate rezonabilă, încât pot fi considerate un lux. Sunt totuși utile în regiunile reci, unde nu prea cresc specii mai rodnice.

Afinul

Utilizare Afinul nu crește prea bine în regiunile calde, însă ar trebui să fie luat serios în considerare de către cei ce trăiesc în regiuni reci, deoarece este, la bază, o specie de munte.



Plantare Afinul preferă un sol mai degrabă acid decât alcalin, așa că nu îi administrați var. Suportă foarte bine frigul și îi place un sol cu pânza freatică lângă suprafață, pentru ca rădăcinile să fie aproape de apă. Totuși, nu va crește într-o zonă mlăștinoasă, decât pe o movilă. Cel mai bine îi merge în regiunile montane cu turbă, unde solul este destul de acid (preferă un pH de 4,5). Se înmulțește prin butășire; puteți, de asemenea, să cumpărați arbuști de 3 ani, pe care îi veți amplasa la 2 m distanță unul de altul.

Tăieri Când planta are 4 ani (deci în anul de după plantarea arbuștilor de 3 ani), tăiați cea mai mare parte a florilor, precum și lăstarii ieșiți din rădăcini. Faceți acest lucru vreme de 2 ani. Apoi lăsați doi sau trei astfel de drajoni la fiecare tufă. Mai apoi va fi suficient să îndepărtați din când în când lemnul mort. Nu culegeți afinele decât atunci când se desprind cu ușurință, altminteri nu prea vor avea gust.



Agrișul

Utilizare Agrișul reprezintă o sursă destul de prețioasă de vitamine pentru iarnă; fructele pot fi conservate cu ușurință și sunt ușor de gătit. E bine să aveți cât mai mulți agriși; după părerea mea, agrișul, coacăzul negru și zmeurul sunt singurii arbuști fructiferi ce merită osteneala de a îi cultiva.

Sol Agrișilor le trebuie un pământ gras și destul de adânc, dar puteți și să ameliorați un sol argilos adăugându-i nisip și viceversa; iar orice sol poate fi îmbunătățit printr-un aport consistent de îngrășământ.



Înmulțire Întocmai ca la coacăzul negru (vezi mai jos), doar că va trebui să îndepărtați cu mâna toți mugurii inferiori ai butașului, lăsând doar patru în vârf. Agrișul se înmulțește destul de bine și prin



marcotaj: lipiți o ramură de sol, fixând-o cu o bucată de lemn, iar la contactul cu solul va forma rădăcini. Tăiați-o și plantați-o în altă parte.

Tăieri Tăiați serios în primii doi ani, pentru a îi da arbustului o formă de cupă (deschis la mijloc, dar fără nicio ramură îndreptată în jos). Apoi, în fiecare iarnă, scurtați tije la vreo 10 cm, tăind totodată crengile bătrâne, care nu mai produc fructe. Asigurați-vă că mijlocul tufei e întotdeauna degajat, astfel încât să vă puteți strecura mâna ca să culegeți fructele. Nu tăiați niciodată arbustul când vremea e foarte rece.

Întreținere Adăugați compost sau bălegar în fiecare an. Iarna, dacă îi lăsați, mugurarii¹ vor mânca toți mugurii, așa că poate ar trebui să construiți un fel de cușcă pentru agriși. Lăsați-o deschisă vara, până în momentul în care se formează fructele, pentru a permite păsărilor să mănânce insectele, dar nu uitați să o închideți iarna, ca nu cumva să mănânce mugurii. Mugurarii au proliferat în Anglia și în alte țări din cauza vânătorilor, care au decimat prădătorii de genul bufnițelor și al șoimilor, astfel că păsările mici au devenit un adevărat flagel.

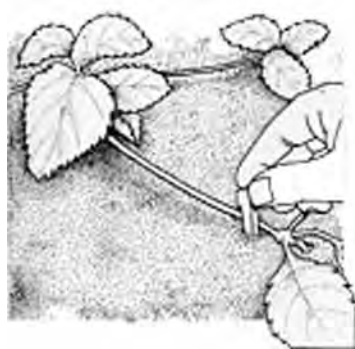
Boli O afidă groaznică se instalează uneori în frunze și le deformează. Smulgeți și ardeți aceste frunze. Împotriva făinărilor puteți lupta stropind cu o soluție de 50 g de sulfat de potasiu diluat în 20 l de apă. Făinarea se manifestă prin formarea unui soi de vâl alb, catifelat, pe frunze și pe fructe.

Recoltare Culegeți de îndată ce agrișele sunt coapte. Veți vedea că se potrivesc de minune pentru conservarea la borcan. Se poate face și vin de agrișe.

Căpșunul

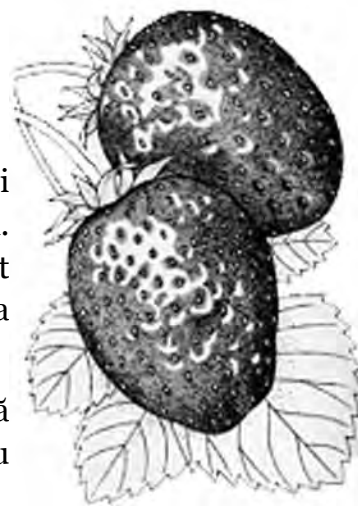
Utilizare Căpșunele sunt o foarte bună sursă de vitamina C, de erupții la unii copii mici, dar și de venituri pentru fermierii care li se consacră. Necesită multă muncă, dar sunt mai rentabile la metrul pătrat decât orice altă cultură. Iar dacă plantați varietăți diferite de căpșuni, veți avea fructe toată vara.

Sol Căpșunul este o plantă de pădure, îi trebuie deci cât mai multă materie organică și un sol ușor acid: în niciun caz nu adăugați var.



Înmulțire Căpșunul produce stoloni care fac rădăcini – puteți să îi dezgropați pe aceștia, sau puteți să puneți la înrădăcinat stolonii în ghivece mici cu compost; când au făcut rădăcini, scoateți-i din ghivece și transplantați-i.

Plantare Plantați în luna august, apoi transplantați la un interval de 30 cm, în rânduri aflate la 50 cm distanță. Nu plantați căpșunul prea adânc și



¹ mugurar, căldărar, botroș - *Phyrrhula phyrrhula*, pasăre mică, cu cioc scurt și gros, pene roșii pe piept, negre pe cap, cenușii pe spate și albe spre coadă, care se hrănește cu semințe, muguri, bace și insecte - TEI

nu îi răsfirați prea tare rădăcinile.

Întreținere Săpați și pliviți încontinuu, altminteri parcela dvs. va ajunge o mică junglă; mulciți cu turbă din belșug, dacă aveți, iar dacă nu, cu compost. Atenție la limacși. Dacă nu aveți turbă, puneți un strat de paie sub frunze, iar căpșunile vor rămâne curate. Tratați cu floare de sulf dacă plantele fac putregai cenușiu.

Recoltare Cel mai bine este să lăsați căpșunul să rodească trei ani, apoi să îl scoateți. Dar, pentru a avea mereu căpșune la dispoziție, plantați câte un rând nou în fiecare an.

Coacăzul negru

Utilizare Coacăzul negru este, de departe, cel mai important arbust fructifer pe care îl puteți cultiva; fructele sale sunt cele mai bogate în vitamina C și din ele se obține un vin excelent.

Sol Coacăzul crește bine într-un sol rece și mai degrabă greu, chiar foarte argilos.

Pregătirea solului Tratați solul cu var în toamna precedentă înființării culturii, dacă are un pH mai mic de 6. Eliminați toate buruienile perene și îngropați în sol bălegar din belșug.

Plantare La sfârșitul toamnei, tăiați butași din arbuștii existenți. Faceți

asta în perioada de tăiere a pomilor, folosind un cuțit foarte bine ascuțit. Butașii trebuie să aibă o lungime de 25 cm, iar tăietura din partea inferioară trebuie să fie făcută imediat sub un nod. Faceți o groapă cu cazmaua, puneți un pic de nisip pe fund, iar dacă sunteți perfecționist, înfigeți butașii la exact 30 cm unul de altul. În prima iarnă, va trebui să îi protejați împotriva frigului și a înghețului, acoperindu-i cu frunze uscate sau cu compost. În regiunile reci, pepinieriștii fac tăierile în noiembrie, dar leagă butașii în snopi și îi păstrează până în martie. De-abia atunci îi plantează cum am arătat mai sus. Un an mai târziu, în noiembrie, transplantați cu grijă tinerii arbuști la 30 cm unul de altul, în rânduri aflate la vreo 50 cm distanță. Iar la sfârșitul celui de-al doilea an, dezgropați-i și plantați-i în locul definitiv, nu foarte adânc și la o distanță de 2 m.



Tăieri Spre deosebire de coacăzul roșu sau alb, coacăzul negru face fructe doar pe ramuri nou-crescute; tăiați deci toate crengile care au avut fructe în anul precedent. Dar se va întâmpla destul de des să aveți o ramură bătrână la capătul căreia crește una nouă, astfel că va trebui atunci să păstrați totuși unele ramuri vechi. Nu vă faceți griji, totul va fi în regulă.

Întreținere În fiecare iarnă dați-i o doză bună de bălegar și curățați solul de iarbă și de buruieni.

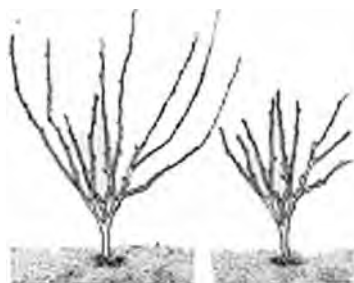
Boli Cel mai rău lucru ce i se poate întâmpla coacăzului negru este să aibă muguri umflați. Umflarea mugurilor este provocată de un acarian. Îndepărtați acești muguri și ardeți-i. Coacăzul poate, de asemenea, să fie afectat de o boală care face ca frunzele să ia o formă ciudată, ca frunzele de urzică. În acest caz, smulgeți plantele afectate și ardeți-le, pentru a împiedica răspândirea bolii.

Recoltare Există unii indivizi puturoși care, pentru a culege fructele, aplică o metodă atroce: taie pur și simplu ramurile cu fructe și le duc în casă. Cu siguranță că e mult mai ușor să culegi boabele așezat la masa din bucătărie decât să transpiri, aplecat sau îngenunchat în grădină; apoi, s-ar putea spune că se împușcă astfel doi iepuri deodată, pentru că oricum ramurile respective trebuie tăiate în iarnă. Cunosc oameni care practică tehnica aceasta și pare să funcționeze. Dar, în ce mă privește, niciodată nu m-a lăsat inima să fac așa ceva, căci știu că acele ramuri sunt încă pline de sevă, care va coborî în rădăcini la apropierea iernii; mi se pare o crimă să tai ramurile înainte de coborârea sevei, privând astfel rădăcinile de hrană în timpul iernii.

Coacăzul roșu și coacăzul alb

Utilizare Acești arbuști sunt mai puțin utili decât coacăzul negru, dar eu îi cultiv de plăcere. Din fructe se poate face o peltea foarte gustoasă.

Plantare Înmulțiți prin butășire, întocmai ca la coacăzul negru (vezi mai sus).



Tăieri Spre deosebire de coacăzele negre, care cresc pe lăstari, coacăzele roșii și albe se formează pe ramurile principale, la fel ca merele. Prin urmare, în primul an, tăiați la jumătate primii lăstari. În anii următori, tăiați aceste ramuri principale din nou până la jumătate, iar pe toate celelalte tăiați-le păstrând doar 1 cm. În concluzie, păstrați cât mai mult posibil din ramurile vechi și tăiați cât mai mult din cele noi.

Întreținere Îngrijiți-i ca pe coacăzii negri. Coacăzul roșu și cel alb nu riscă însă să facă boala mugurilor umflați și a frunzelor deformate.

Merișorul

Utilizare În Marea Britanie și în America de Nord, fructele merișorului se folosesc mai ales pentru a face sosul de merișoare, care acompaniază în mod tradițional friptura de curcan. Merișorul este destul de pretențios, de aceea este mai rar întâlnit în grădini.

Sol Preferă un sol foarte acid. Acesta trebuie bine drenat (însă bine irigat) vara, iar apoi inundat iarna.

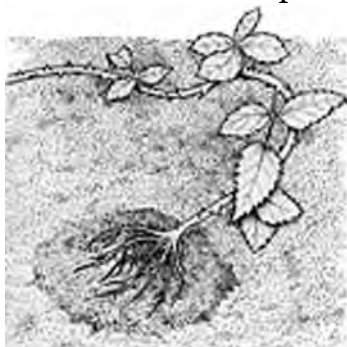


Plantare Butașii pot fi plantați primăvara, într-un strat de 10 cm de nisip deasupra unui sol de turbă.

Recoltare După trei ani în care îi curățați de buruieni, îi udați și îi protejați, merișorii pot începe să dea roade. Fructele trebuie culese cu mâna.

Murul

Utilizare Eu trăiesc într-o zonă invadată de rugii, ceea ce e destul de enervant uneori, așa că nici nu mă gândesc să îi cultiv, căci putem culege cu coșurile mure din rugii sălbatici. Totuși, e adevărat că murul de cultură este foarte rezistent, dă recolte mai abundente, iar fructele sale sunt mai mari și mai dulci. De asemenea, murul poate fi folosit ca gard de protecție, deși, pentru a îl recolta mai ușor, poate veți prefera o varietate fără spini.

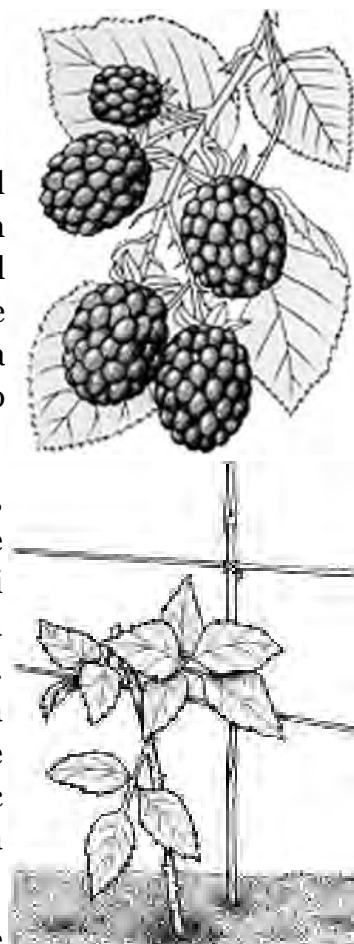


Plantare Dacă vreți un gard viu din muri, asigurați-vă mai întâi că locul ales e lipsit de buruieni perene, cum ar fi pirul târător. Îngropați în sol gunoi de grajd sau îngrășământ fosfatic, sau ambele, și plantați lăstarii la vreo 2 m distanță. Fiecare plantă trebuie să aibă o bucată de tulpină și o porțiune de rădăcină, ce vor fi scurtate fiecare la jumătate în momentul plantării. Fixați un mic

spalier metalic, pe care plantele se vor cățăra. Vor crește cu o viteză fantastică, așa că aveți grijă încotro se vor îndrepta.

Tăieri Dacă moșteniți pe terenul dvs. rugii sălbatici și doriți să le îmbunătățiți productivitatea, răriți-i și păstrați loturi pătrate de muri, făcând cărări printre ele. Tăiați apoi toate ramurile moarte, legați tijele păstrate de câte un arac și împrăstiați-le îngrășământ fosfatic, dacă chiar vreți ca murele să vă ajungă pentru mai mult de un singur desert.

Întreținere Pliviți și curățați mereu cărările dintre arbuști; veți crește astfel producția, ușurându-vă totodată munca în timpul culesului. Nu uitați să supravegheați creșterea lăstarilor, care nu vor întârzia să se întindă în toate direcțiile.



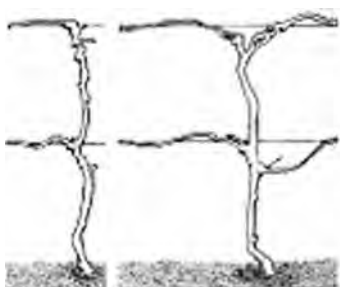
Vița de vie

Utilizare Vița-de-vie nu se teme de iernile aspre, cu condiția ca verile să fie calde și însorite. În Anglia crește până la latitudinea regiunii Suffolk. Acolo am cultivat eu însumi peste 90 de butași, care au făcut o mulțime de struguri. Mi i-au mâncat fazanii pe toți și atunci, la rândul meu, am mâncat toți fazanii, astfel că echilibrul a fost restabilit.

Sol Vița-de-vie are nevoie de un sol foarte bine drenat, bogat în humus și cald. Îi trebuie, de asemenea, mult soare și aer. Ideal ar fi să fie pe un deal orientat spre sud. Preferă un pH de 6, deci s-ar putea să fie nevoie să adăugați var. Puteți, de asemenea, să o cultivați în seră, lăsând ramurile să se cațere pe pereți.

Înmulțire Butășirea dă rezultate bune. În țările reci, butașii se plantează la vreo 2 m unul de altul; în regiunile cu clima mai blândă, pot fi mai spațiați. Vița-de-vie rodește mai bine în climatele reci dacă este menținută mică și aproape de sol.

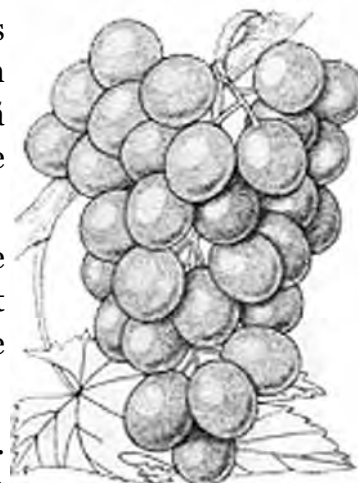
Tăieri Fixați 2 fire metalice, unul la 30 cm de sol, celălalt la 75 cm. Strugurii cresc doar pe ramurile noi, din anul în curs, deci puteți tăia



toate ramurile bătrâne, lăsând totuși doi sau trei muguri care vor produce lăstarii din anul următor. În climatele reci și umede, nu fiți prea ambițios și lăsați să crească doar trei lăstari: unul va fi de rezervă în caz că se întâmplă ceva cu vreunul din ceilalți doi; dar când aceștia sunt deja bine formați, tăiați-l pe cel de rezervă. Lăstarii rămași dirijați-i în aceeași direcție, legându-i de sârmă. În regiunile mai calde, păstrați cinci lăstari: dirijați câte doi în fiecare sens de-a lungul sârmei și păstrați unul de rezervă. Tăiați către sfârșitul iernii. Scurtați lăstarii după ce au făcut vreo șase muguri.

Întreținere Mulciți în fiecare an cu o porție bună de compost. Pliviți buruienile, iar în luna iunie, stropiți cu zeamă bordeleză (vezi pag. 124).

Recoltare Tăiați ciorchinii cu o foarfecă de vie; niciodată să nu îi smulgeți.



Zmeurul și LoganBerry²

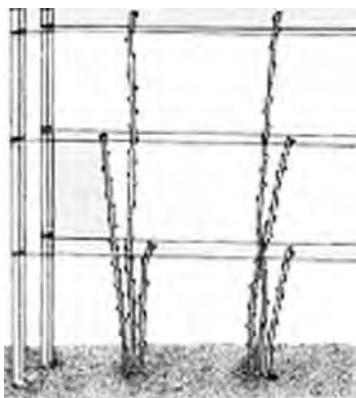
Utilizare Ambele fructe sunt excelente cu frișcă proaspătă și pot fi conservate foarte bine în dulceață.

Sol Le place un pământ greu și umed, iar în regiunile reci din nord se dezvoltă mult mai bine decât majoritatea celorlalți arbuști fructiferi.

Suportă umbră și orientarea spre nord. Îndepărtați buruienile perene din jurul lor și îngrășați abundent. Ambii arbuști adoră îngrășământul organic și, cu cât vor primi mai mult, cu atât le va merge mai bine.

Înmulțire Se face fie cumpărând arbuști tineri din pepinieră, fie prin marcotaj sau despărțire de tufe.

Plantare Plantați-i destul de spațiat, la cel puțin 60 cm unul de altul, pe rânduri distanțate la 1,5 m. Construiți un suport pe care să se poată cățara, sau care să îi îngrădească. În ce mă privește, eu fixează două serii



² hibrid între zmeur și mur, cu fructe de forma murei, dar de culoare roșu închis - TEI

de câte 3 fire metalice orizontale, asigurându-mă că plantele au suficient spațiu de creștere între ele. Unii leagă arbuștii de aceste sârme, pentru a îi susține și pentru le da un aspect mai ordonat.

Tăieri În primul an, lăsați lăstarii să crească, dar nu și să înflorească: tăiați-i chiar înainte de înflorire. A doua generație va da fructe. Tăiați ramurile după recoltare, păstrând doar trei ramuri noi pentru anul următor. Tăiați toate ramurile fragile. Cu trecerea anilor, păstrați tot mai multe ramuri, ajungând în final până la 12 pe o plantă. Tăiați lăstarii, sau scoateți-i și plantați-i în altă parte. Tăiați vârfurile la diferite înălțimi, căci fructele se fac în vârf și veți dori să aveți fructe la înălțimi diferite.

Pomi fructiferi

Fericit cel ce dobândește un teren plin cu pomi fructiferi gata crescuți! Din păcate, pământurile care au fost date în arendă nu prea au pomi. Căci de ce ar vrea cineva să planteze pomi pe o proprietate ce nu îi aparține? Astfel că, în majoritatea cazurilor, noul proprietar nu va găsi niciun pom și va trebui să aștepte cu răbdare ani de zile înainte de a putea culege chiar și un măr. Prin urmare, singurul lucru de făcut este să plantați pomii fructiferi cât mai repede cu putință.

Plantați câțiva pomi înalți sau semi-înalți; câțiva cu coroană tip palmetă sau cordon (mai ales dacă nu aveți prea mult spațiu), sau soiuri pitice, care, adesea, rodesc mai mult și mai repede decât cele de talie normală; de asemenea, plantați și câțiva arbuști fructiferi, care vor rodi deja după trei ani, sau chiar mai repede dacă plantați puieți de 2 ani. În ce privește pomii înalți, sau semi-înalți, ei vă vor da într-un târziu o cantitate enormă de fructe, cât să vă ajungă probabil toată viața. Prin urmare, cu cât îi veți planta mai devreme, cu atât mai repede veți culege roadale muncii dvs.

Totuși, dacă nu aveți decât o grădină mică, nu plantați prea mulți pomi mari: aceștia ocupă mult loc, iar solul din jurul lor va fi steril, pentru că îl vor usca, îi vor lua elementele nutritive și vor face umbră.

Înainte de a vă decide unde va fi livada, controlați gradul de drenare a solului, deoarece niciun pom nu va crește cu rădăcinile în apă. Chestiunea curenților de aer este de asemenea foarte importantă. În general, gerul coboară de pe dealuri și stagnează în zona de la poalele lor. Prin urmare, dacă livada este în pantă, nu trebuie să aveți un gard viu la baza ei, pentru că acesta va împiedica aerul rece să coboare mai departe, ceea ce va afecta calitatea solului. Iar perii, merii, prunii și ceilalți pomi fructiferi au nevoie de un sol cu adevărat bun.

Cireșul și vișinul

Utilizare Aceste două specii înrudite (*Prunus avium* și *Prunus cerasus*) au dat naștere numeroaselor varietăți cultivate astăzi. Primul are fructe dulci, celălalt acre, dar speciile

hibride sunt foarte răspândite azi. Ambele fructe sunt bogate în vitamine. Sucul lor se folosește pentru a calma durerile provocate de artrita acută.

Sol și climat Succesul culturii lor depinde înainte de toate de climat. Un îngheț târziu, neașteptat, va distruge iremediabil recolta. Irigarea și circulația aerului sunt de asemenea foarte importante. Într-un pământ bine drenat, ei își dezvoltă rădăcinile până la 2 m adâncime, ceea ce îi împiedică să se usuce rapid. Cireșul preferă pământul gras, destul de friabil, iar vișinul preferă un sol argilos, care reține mai bine umiditatea.



Plantare E preferabil să îi plantați toamna, ca primii boboci să apară deja în primăvara următoare. Protejați puieții cu un strat gros de bălegar, împrăștiat la scurt timp după plantare.

Întreținere Rodesc destul de devreme în an și un strat bun de mulci îi va ajuta să profite de ploile din sezonul rece și vă va scuti de udare. Tăiați puieții astfel încât ramurile să fie îndreptate dinspre trunchi în sus, nu îi lăsați să facă o coroană în formă de cupă, fiindcă în acest caz rodesc mai puțin. Dacă îi creșteți în aer liber, păsările vă vor mânca toate cireșele: o variantă ar fi să plantați cireșul lângă un zid, ceea ce v-ar permite să îl acoperiți cu o plasă protectoare. Sau găsiți o soluție pentru a avea mai puține păsări în preajmă. Dacă vedeți că ramurile încep să se usuce de la vârfuri, tăiați aceste ramuri și ardeți-le. Iar dacă suferă de bășicarea frunzelor, tratați-i cu zeamă de Burgundia (vezi p. 87), primăvara, înainte să înfrunzească.

Recoltare Nu e ușor să culegeți cireșele și vișinele cu tot cu codiță, căci pot fi rănite ramurile de rod.³ Cine nu are decât un singur pom va prefera poate să le culeagă fără codiță, dar atunci trebuie să le folosească rapid, înainte ca bacteriile să aibă timp să pătrundă prin locul de prindere a codiței. Cu cât veți lăsa mai multă vreme cireșele coapte în pom, cu atât vor fi mai dulci.

Citricile

Utilizare Dacă nu aș avea loc în seră decât pentru un singur pom din familia citricelor, aș opta cu siguranță pentru lămâi, pentru că acesta mi-ar da suficiente lămâi pentru întreaga familie – iar fără lămâi nu există bucătărie bună – pe când, dacă aș avea un singur portocal, nu aș obține niciodată o cantitate semnificativă de portocale. Desigur, puteți crește lămâi și portocali în ciubere, pe care să le păstrați iarna în interior iar vara să le scoateți afară, dar cu această metodă veți avea foarte puține fructe.



Sol și climat În climate subtropicale, citricile cresc bine în aer liber. Lămâii sunt ușor mai sensibili la îngheț decât portocalii. O temperatură de -1 °C va distruge fructele tinere, iar la -3 °C e foarte posibil să moară copăcelul. Portocalii suportă temperaturi cu 1-2 °C mai mici.

³ Se mai numesc ramuri buchet. Rănirea lor printr-un cules neatent vă va diminua recolta din anul următor - TEI

Pământul gras, puțin nisipos, cu un pH între 5,5 și 6,2 este cel mai potrivit, iar un drenaj bun este esențial.

Plantare Ca la toți ceilalți pomi fructiferi (vezi pag. 289).

Întreținere După plantare, mențineți solul umed în jurul copacului vreme de câteva săptămâni. Dacă irigați, citricele au avea nevoie, din cel de-al doilea an, de cel puțin 90 litri de apă pe lună. Nu necesită multe tăieri, cu excepția lăstarilor și a crengilor rănite sau bolnave. Citricele adoră compostul, dar aveți grijă să nu îl puneți lipit de trunchi, căci riscați ca acesta să putrezească.

Recoltare Citricele se culeg iarna, dar pot fi lăsate mai multe luni în copac. Prin urmare, este desigur mai bine să le lăsați în pom până aveți nevoie de ele și apoi să le culegeți proaspete.

Mărul

Utilizare În toate climatele reci și temperate, mărul este cu adevărat fructul cel mai practic. Plantând atât soiuri timpurii, cât și tardive, precum și unele care se conservă multă vreme, veți avea mere proaspete aproape tot anul, poate doar cu excepția unei mici pauze la mijlocul verii, când oricum dispuneți de multe alte fructe. Un măr proaspăt pe zi poate fi unul dintre cele mai sănătoase elemente ale dietei dvs.



Sol Mărului îi place un sol gras și adânc, dar crește oriunde, dacă i se dă îngrășământ din belșug. Nu se dezvoltă foarte bine în pământurile acide, deci va trebui să le îmbunătățiți printr-un aport de var. Pământul trebuie să fie de asemenea bine drenat și nu foarte expus la ger.

Pregătirea solului Afânați bine solul, îndepărtați toate buruienile perene. Săpați o groapă mai mare ca volumul rădăcinilor pomului și adăugați, dacă aveți la îndemână, sfărâmatură de calcar (de asemenea, dacă aveți un cadavru de câine, îngropați-l la baza pomului).

Plantare Când cumpărați puieții dintr-o pepinieră, cereți să le fie făcute tăierile necesare înainte de a vă fi livrați. În principiu, se cumpără puieți de 3 ani, dar dacă sunteți foarte atent și grijuliu la plantare, puteți cumpăra pomi de 7 ani, înființându-vă astfel o livadă ce va intra aproape imediat pe rod. La pagina 290 vom vedea în amănunt cum se plantează un copac.

Soiuri Numai în Europa există cel puțin o mie de varietăți de măr și de aceea îmi este imposibil să le trec aici în revistă pe toate. Interesați-vă care sunt soiurile care cresc cel mai bine în regiunea dvs. și asigurați-vă că varietățile care se reproduc prin polenizare au destui parteneri în preajmă, altminteri veți avea doar fecioare pure și niciun singur măr.

Tăieri Tăierile sunt foarte importante dacă doriți să obțineți fructe mari. Dar nu tăiați niciodată înainte de jumătatea lui februarie, altfel sporii de putregai riscă să intre prin răni. Dacă merii dvs. sunt din soiurile care rodesc la capătul crengilor – iar acest lucru trebuie să îl aflați de la pepinieră – va fi nevoie doar să tăiați câteva ramuri principale și unele dintre cele vechi, ca pomul să nu fie prea încărcat.



Însă majoritatea celorlalte soiuri de meri au nevoie să fie tăiați ceva mai științific. Tăiați toți lăstarii terminali (adică ramurile lungi ce trebuie păstrate pentru a da naștere unor noi crengi) până rămân la o treime din lungimea inițială; tăierea trebuie făcută la aproximativ 2 cm deasupra unui mugure orientat spre exterior. Asta deoarece mugurele se va transforma în ramură în anul următor și e de dorit ca aceasta să crească înspre exterior, îndepărtându-se de trunchi. De altfel, trebuie să încercați să îi dați pomului o formă de cupă, adică să fie aerisit în centru, cu patru sau cinci ramuri principale orientate spre exterior, formând unghiuri de 45° cu trunchiul. Nu lăsați mărul să dezvolte prea multe rămurele. În primii doi ani, tăiați toate crengile ce nu sunt indispensabile pentru forma finală a copacului – tăiați-le la 1 cm de trunchi.

Scopul dvs. trebuie apoi să fie de a obține cât mai mulți muguri de rod și de a nu avea prea multe ramuri fără fructe. Dacă tăiați lăstarii tineri la aproximativ 1 cm de la baza lor, e posibil să se dezvolte un mugure de rod în acel loc. Astfel, la orice ramură mică procedați astfel: tăiați ramura principală la jumătate și pe toate celelalte la 1 cm, ca să se formeze noi muguri de rod.

La mijlocul verii, faceți alte tăieri, mai ușoare. Nu mai tăiați ramurile principale, ci toți lăstarii secundari din anul curent, la 10 cm de la baza lor.

După câțiva ani, veți avea probabil prea mulți muguri de rod și va trebui deci să renunțați la o parte dintre ei. Iar dacă, într-un an, un măr dă foarte multe fructe mici, iar în anul următor nu mai rodește deloc, atunci răriți florile. Dacă observați că un măr e prea încărcat, înlăturați o parte dintre merele mici, pentru ca celelalte să poată crește mai bine.

În orice caz, tăierile sunt un lucru destul de complicat și vă sugerez să găsiți pe cineva experimentat care să vă sfătuiască în privința lor.

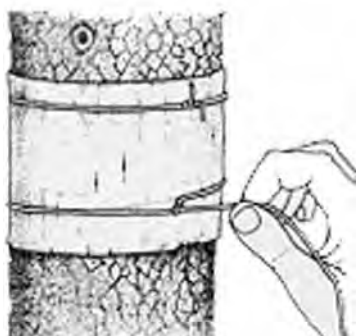
Întreținere Faceți tot posibilul să curățați pământul de sub pom de iarbă și buruieni și mulciți în fiecare an cu ce aveți la îndemână: deșeuri vegetale, bălegar sau compost. Dar nu puneți prea mult compost cu conținut ridicat de azot. Excrementele de porumbei și de găini sunt de evitat, deoarece provoacă o creștere luxuriantă a ramurilor, dar prea puține fructe. Dacă nu vreți să cultivați nimic între meri, semănați iarbă, dar mențineți-o tunsă scurt toată vara și lăsați iarba tunsă pe loc, ca să putrezească și să fie trasă în sol de râme.

Nu stropiți merii cu nimic până nu dau semne de boală. Dacă vă luați după unele cărți, vă veți inunda pomii cu otrăvuri mortale (unii merg până la a îi stropi de 12 ori pe an, înecând astfel copacii, fructele și solul cu toxine persistente), și, pe lângă insectele dăunătoare, veți ucide totodată și prădătorii, adică păianjenii și găzele ce se hrănesc cu acestea. Însă e foarte posibil să obțineți o recoltă bună și fără să îi stropiți deloc.

În cazul antracnozelor (porțiuni putrede pe crengi), tăiați tot lemnul mort și badijonați locurile afectate cu ceruză⁴. Dacă observați gale (protuberanțe brune) pe mere, adunați toate frunzele moarte și ramurile tăiate și ardeți-le în fiecare an. Stropiți cu zeamă bordeleză, dar

⁴ carbonat bazic de plumb, foarte otrăvitor, utilizat în vopsele - TEI

puneți cu 50% mai multă apă decât în amestecul folosit pentru cartofi. Pulverizați chiar înainte de deschiderea bobocilor florali și încă o dată după ce s-au scuturat petalele. În fine, dacă pomii sunt atacați de viespea merelor (ale cărei larve intră în fructe), stropiți-i cu quassia⁵ – veți distruge astfel larvele, dar nu și prădătorii lor.



Benzile cu grăsime sau cu clei sunt un bun remediu tradițional împotriva multor insecte fioroase. Fixați pur și simplu o panglică acoperită cu clei în jurul trunchiului pomului, chiar deasupra solului, astfel încât toate afurisitele de insecte ce vor încerca să urce în copac să fie prinse în bariera de clei. Eu cred că e o idee bună să țineți câteva găini pe sub pomi, pentru că vor ciuguli multe insecte. Se spune, de asemenea, că e bine să semănați hrișcă lângă meri, căci ea va atrage sirfidele⁶. Dar poate veți observa, pur și simplu, că și fără toate aceste măsuri, tot veți obține mere bune.

Măslinul

Utilizare Acolo unde crește, măslinul este copacul cel mai prețios cu putință, pentru că, în afara fructului său delicios și foarte hrănitor, produce pur și simplu cel mai bun ulei din lume. Se poate chiar trăi foarte bine doar cu pâine, măline și vin – așa cum mulți au și făcut.

Măslinii și roșcovii sunt printre cei mai buni copaci de cultivat, căci își caută hrana foarte adânc în sol, permițându-vă să plantați printre ei iarbă sau alte plante mici. Iată adevărata agricultură tridimensională, ce are toate șansele să devină agricultura de subzistență a viitorului.



Sol și climat Măslinul suferă la -8°C și nu prea supraviețuiește la -12°C. Nu este deci deloc adaptat climatelor foarte reci. În schimb, nu se teme de înghețurile târzii care se mențin deasupra acestor niveluri de temperatură, căci nu înflorește decât la sfârșitul primăverii sau la începutul verii, când pericolul înghețurilor a trecut deja. Nu crește la peste 800 m altitudine, decât în apropierea mării, însă acolo riscă să sufere de fumagină (un mucegai asemănător cu funinginea). În asemenea condiții, puneți măslinii în pantă dacă puteți, căci nu suportă absolut deloc să aibă rădăcinile în apă stagnantă. Dar pe de altă parte, trebuie să recunoaștem că măslinii cresc practic în orice sol. Într-un climat semi-deșertic și într-un sol nisipos, supraviețuiesc și cu 20 cm de ploi pe an. Mai la nord, în solurile argiloase, vor avea nevoie de 50 cm de precipitații sau chiar mai mult. Solul ideal este nisipos, intercalat cu puțină argilă. Le trebuie apă vara, astfel că, dacă nu plouă, trebuie să irigați regulat și abundent.

Înmulțire Puteți obține copaci noi dacă prelevați butași spre sfârșitul verii și îi puneți mai

⁵ copac tropical din America de Sud, din lemnul căruia se poate extrage un insecticid natural - TEI

⁶ muște nectarivore, foarte folositoare, deoarece polenizează plantele, iar larvele lor se hrănesc cu afide și alte insecte dăunătoare - TEI

întâi într-o răsadniță electrică. Există trei metode: puteți planta vertical în sol butașii de 2-4 cm diametru și 25-30 cm lungime; puteți pune orizontal sub pământ butași mai mari, de 4 cm diametru și 25 cm lungime și, în fine, puteți planta butași de rădăcină (luați de la un copac cu propriile rădăcini, nu de la unul altoit pe un soi sălbatic), fie într-un pat de semințe protejat, fie direct în locul unde vreți să crească în final măslinul.

Profesioniștii cresc măslinul din sămânță, făcând apoi altoiri pe soiurile sălbatice. Este însă destul de complicat. Dacă vreți o cultură intensivă, ar trebui să plantați cam 500 de copaci la un hectar de teren. Plantați-i oricând între sfârșitul toamnei și începutul primăverii. Măslinii intră pe rod după 5 sau 6 ani, ating randamentul maxim la 10-15 ani și continuă să producă până la 100 de ani. Un copac matur dă anual între 40 și 70 kg de măslină și aproximativ 10 litri de ulei.

Întreținere Măslinii trebuie să fie tăiați serios, dar aceasta este o sarcină dificilă, care trebuie neapărat învățată de la cineva cu experiență. Puteți desigur și să plătiți un profesionist care să facă tăierile necesare.

Recoltare Recoltarea măslinelor se face de la sfârșitul lui noiembrie pe tot parcursul iernii. Dacă intenționați să mâncați măslinile ca atare, trebuie să le culegeți cu grijă, manual. Dar dacă vreți să le presați pentru a obține ulei, puteți să scuturați copacul, lăsând măslinile să cadă pe o prelată.

Părul

Părul se cultivă aproape la fel ca mărul. Totuși, preferă locuri mai adăpostite și nu e la fel de rezistent. Plantați soiuri diferite, îngrăsați abundant la suprafață, dar aveți grijă ca bălegarul să nu atingă tulpina, altfel lăstarii vor porni din trunchiul altoiului și nu din rădăcina portaltoiului. Încă ceva, dacă altoiți un lăstar de păr pe un arbust de păducel sălbatic, acesta va face pere! Nu uitați că perele nu rezistă la fel de mult timp ca merele.



Piersicul și caisul

Utilizare Paradoxal, piersicul și caisul sunt mai apreciați în climatele temperate, în care e mai greu să fie cultivați. Însă, cum aceste fructe se găsesc din ce în ce mai mult congelate și conservate, eu cred că merită osteneala să le aveți și proaspete.

Sol și climat Un alt paradox: piersicul și caisul au nevoie atât de căldură, cât și de frig. Dacă nu au parte de temperaturi scăzute iarna, în jur de 4°C sau chiar mai puțin, nu vor putea hiberna și se vor epuiza. În schimb, de îndată ce apar primele flori, cel mai ușor îngheț va distruge recolta din acel an. Deci: frig iarna, căldură vara, soare și, ideal, un sol ușor, cu



nisip sau pietriș.

Plantare Cel mai bine se face primăvara, în afară de zonele în care iernile sunt deosebit de blânde.

Întreținere Tăiați imediat ce ați transplanta pomul. Tăiați cu grijă la începutul creșterii, pentru a da formă pomului și înlăturați jumătate dintre fructe dacă pomul e prea încărcat. Dacă apare bășicarea frunzelor la piersic, stropiți primăvara, înainte de umflarea mugurilor, cu zeamă de Burgundia.

Recoltare Piersicile și caisele sunt coapte atunci când întreaga lor suprafață se îngălbenește. Aveți grijă să nu le zgâriați coaja când le culegeți, altfel se vor strica foarte repede. În cel mai bun caz, fructele rezistă cam două săptămâni.

Prunul

Utilizare Sunt cunoscute sub numele generic de prune fructele multor specii diferite, de la prunele dulci, bune pentru prăjituri, la acrișoarele prune de Damasc, folosite aproape exclusiv pentru magiun. Soiurile de prune pentru uscat conțin atât de mult zahăr natural încât, dacă li se păstrează sâmburii, nu fermentează în timp ce se usucă.

Soiuri Prunii nu sunt întotdeauna autopolenizatori, așa că asigurați-vă că soiurile pe care le plantați pot să se polenizeze între ele, altminteri nu veți avea niciun fruct. Iar dacă nu plantați decât un singur copac, alegeți un soi care să poată fi polenizat de prunii vecinilor, dacă au așa ceva.

Tăieri Nu tăiați niciodată prunul în timpul primilor trei ani de viață, și nu îl tăiați niciodată înainte de începutul verii, pentru că riscă să se îmbolnăvească. Tăiați toate ramurile prea dese, iar dacă pomul tot nu e suficient de aerisit, tăiați ramurile principale la 30 cm și lăstarii la 15 cm, ceea ce le va încetini creșterea și îi va face să intre pe rod. Apoi, la începutul verii, tăiați crengile uscate și dați cu puțină vopsea pe tăietură. Nu tăiați niciodată prunii iarna.



Întreținere Boala plumbului e destul de gravă la pruni. Frunzele devin argintii, iar rămurelele brune în interior. Tăiați toate ramurile până dați de lemn sănătos și, după o metodă tradițională, crestați scoarța cu un cuțit, pornind de la ramura tăiată și mergând în jos de-a lungul trunchiului, până la sol. Evident, tot lemnul bolnav trebuie ars, pentru a împiedica răspândirea bolii.

Recoltare Dacă vreți să conservați prunele, culegeți-le de îndată ce apare pruina⁷ pe coajă. Însă dacă vreți să le mâncați proaspete, lăsați-le mai multă vreme în copac. Aroma lor e perfectă atunci când sunt foarte moi.



⁷ strat fin, cu aspect ceros, violaceu sau incolor, care acoperă ca o brumă suprafața unor fructe sau frunze -TEI

Smochinul

Utilizare Vechii greci numeau smochina fructul filozofilor; tot ce putem spune e că filozofii aveau gusturi foarte bune, căci să mănânci o smochină proaspătă, încălzită de razele soarelui este o experiență unică.

Sol și climat Smochinele sunt adevărate fructe mediteraneene, dar veți obține recolte în aer liber și în climate mai reci, cum ar fi Anglia sau nordul SUA. În aceste zone, nu va crește decât soiul Brown Turkey. E preferabil să plantați smochinul lângă un zid cu expunere sudică, iar dacă solul e umed și fertil, e mai bine să îi îngrădim creșterea rădăcinilor:

o „cutie” de 1 m³, cu pereții din beton și fundul din pământ acoperit cu piatră concasată ar fi o soluție bună. Dacă lăsați smochinul să crească nelimitat într-un sol umed și fertil, își va dezvolta prea mult ramurile și frunzele și va face prea puține fructe. Cunosce pe cineva mai excentric, care își îngrădește smochinii cu vechi pietre funerare.

Smochinul crește bine în orice sol, dar se pare că un pământ gras, ușor sau puțin nisipos, e cel ideal. Însă, smochinul este cultivat cu precădere în soluri sărace.

Plantare Smochinul crește foarte bine din butași. Iarna, tăiați o ramură de 2-3 ani, cu un diametru de vreo 2 cm și o lungime de vreo 25 cm, îngropați-o aproape complet în pământ și udați mult și des. În condiții bune, smochinul poate crește până la a ocupa un spațiu de 6 m². În climate mai reci, lipiți-l de un zid și dați-i coroanei o formă de evantai.

Întreținere Smochinul nu are practic nevoie de tăieri, în afară de cazul în care îi dați formă de evantai. Dacă nu îi îngrădiți rădăcinile și dacă face fructe foarte puține, tăiați-i drastic din rădăcini. O particularitate interesantă a smochinului, mai ales a soiului de Smirna, este că nu poate fi fertilizat decât de o viespe minusculă (*Blastophaga psenes*), care reușește să intre în smochină. Căci smochina nu este un fruct, ci o tijă goală, în interiorul căreia se află floarea masculină și cea feminină. Când au fost importați smochinii de Smirna în SUA, lumea nu înțelegea deloc la început de ce nu făceau fructe, până s-a descoperit că era nevoie de această viespe, care a fost atunci importată și ea. Soiul Brown Turkey, care crește, cum am spus, în regiunile mai reci, nu are nevoie să fie fertilizat de *Blastophaga*.

Smochinele pot fi uscate, fiind astfel un aliment foarte nutritiv și ușor de conservat pentru iarnă.



Îngrijirea pomilor fructiferi

Plantarea

Toți pomii fructiferi, indiferent de specie, se plantează la fel. E preferabil ca plantarea să se facă iarna, atunci când seva nu circulă prin copac. În general pepinierele vând puieti de

trei ani; cereți să li se facă tăierile necesare înainte de a vă fi livrați.

Dar dacă aveți foarte mare grijă la plantare, vă veți putea înființa o livadă care să dea rod aproape imediat, plantând copăcei de 7 ani. Desigur, aceștia sunt mult mai scumpi și trebuie neapărat să știți foarte bine ce să faceți când îi plantați. Va trebui să înveliți rădăcinile într-un sac, ca să rămână în contact cu solul până le plantați. Săpați gropi adânci și largi, plantați cu multă grijă și udați apoi regulat vreme de cel puțin o lună. Însă celor ce nu au încă prea multă experiență, eu le recomand să se mulțumească cu puieti de 3 ani. Desenele de mai jos ilustrează felul în care se face plantarea.

Altoirea

Pomii cumpărați dintr-o pepinieră sunt gata altoiți: asta înseamnă că unele crenguțe din specia dorită au fost altoite pe pomi din soiuri mai rezistente, uneori chiar pe varietăți aproape sălbatiche: de exemplu, mărul va fi altoit pe măr pădureț. În acest fel, pomul altoit va avea, pentru rădăcini și trunchi, caracteristicile soiului rezistent, iar pentru fructe, caracteristicile unui soi de calitate, cu productivitate mare. Puțini grădinari amatori se aventurează să altoiască, deși nimic nu ar trebui să îi împiedice, altoirea fiind relativ ușor de făcut.

Plantarea unui copac

Înainte de a planta un copac sau un arbust, puneți-l în locul lui și încercați să vă imaginați șocul la care îi sunt supuse rădăcinile. Conștientizați că orice copac e o ființă delicată și tratați-l ca atare. Începeți prin a săpa o groapă cu mult mai mare decât rădăcinile.

Înfîgeți un arac în fundul gropii, apoi așezați puietul. Acesta va crește legat de arac. Tăiați rădăcinile rănite și pe cele foarte lungi.



Desigur, nu veți planta copacii decât iarna, în perioadele lor de repaus, dar chiar și așa, fiți cât mai delicat. Puneți un maldăr de pământ vegetal în mijlocul gropii și etalați uniform rădăcinile peste el. Aveți grijă ca pomul să se afle în final la aproximativ aceeași adâncime ca înainte de a fi mutat. Cu mâna, împrăstiați cu grijă pământul peste rădăcini și frecați-le blând. Umpleți

apoi groapa, până ce toate rădăcinile sunt în contact strâns cu solul.

În timpul creșterii, pomul va avea nevoie de multe elemente nutritive; de aceea, pământul de dedesubtul și din jurul său trebuie să fie compact. Dacă solul se surpă sub rădăcini și se formează un gol, pomul va muri. Ca să evitați acest lucru, după ce ați fixat bine rădăcinile în poziția finală, tasați ușor, dar ferm, fiecare strat de pământ adăugat.



Nu presați însă prea tare, ca să nu răniți rădăcinile. Când groapa s-a umplut de tot și s-a făcut un mușuroi în jurul copacului, puteți apăsa ceva mai tare. Aracul are ro-

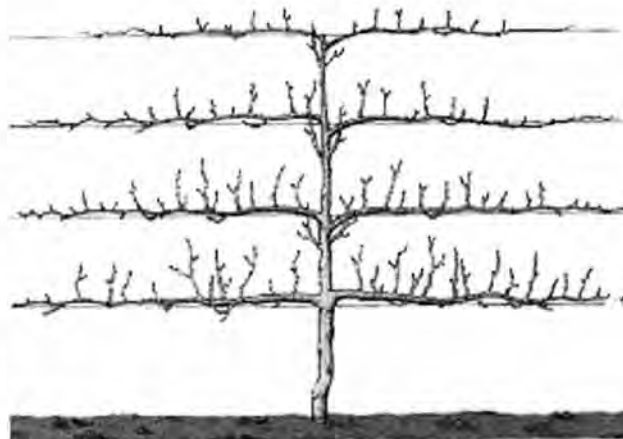
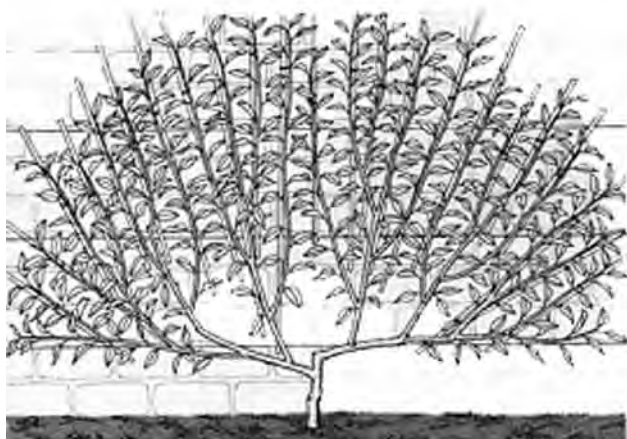
lul de a împiedica rădăcinile sau trunchiul să se miște în momentul în care începe creșterea.



Un copac transplantat are nevoie de umiditate. Udați-l bine și mulciți apoi solul din jur cu un strat gros de materie organică, pentru a păstra umezeala în sol.



Fixați pomul de arac cu o curea pe care o veți ajusta pe măsura îngroșării trunchiului.



Forma pomilor

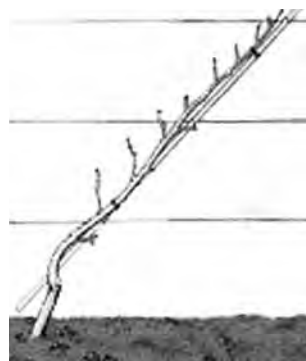
Le puteți da pomilor tineri o varietate de forme decorative – veți economisi astfel spațiu și, uneori, le veți crește considerabil randamentul.

Palmetă (evantai)

Dirijați puieții de 1 an (care nu are încă decât o singură tijă) în formă de evantai etalat pe un perete sau pe un spalier, cu ajutorul unor bețe fixate de sârme distanțate la 15 cm (sus).

Cordon oblic

Dirijați pomul în unghi ascuțit de-a lungul unui gard,



păstrând doar o tijă centrală și ramuri laterale foarte scurte (dreapta).

Spalier

Întindeți câteva fire orizontale de sârmă, distanțate la 30 cm și legate de stâlpi. Dirijați trunchiul vertical, iar ramurile laterale legați-le de sârme, înclinându-le la 90°.

Piramidă pitică

Avantajul pomilor conduși în piramidă este că ocupă mult mai puțin spațiu, productivitatea lor fiind însă de obicei la fel de bună. Limitați creșterea puieților la 2 m și nu lăsați ramurile laterale să se lungească prea mult. Asemenea pomi intră pe rod mai



devreme, dar au o longevitate mai scăzută decât cei cu coroane de dimensiuni normale.

Nu are niciun rost să altoiți pe un copac bătrân și bolnav sau pe unul predispus la boli sau care a avut antracnoză (putrezirea scoarței sau a lemnului). Dar altoirea este foarte folositoare atunci când e vorba de un pom dintr-un soi mai puțin productiv, neglijat, prost tăiat, sau care rodește slab și are nevoie de o revitalizare. Pomul pe care altoiți se numește portaltoi, iar crenguța pe care o grefați pe el este altoiul. Altoaiile pot fi obținute din crengile de la tăierile de iarnă. Stratificați altoaiile⁸ într-un loc răcoros, ca pe butașii obișnuiți, după ce le-ați recoltat de pe un pom tânăr și sănătos din soiul dorit. Apoi, primăvara, tăiați cu ferăstrăul toate ramurile copacului pe care vreți să îl întineriți, până ajung la 30 cm de punctul de îmbinare cu trunchiul. Cu un cuțit bine ascuțit neteziți rănila, apoi fixați câte un altoi pe fiecare creangă.

Altoirea se poate face în mai multe feluri, în funcție de tipul de ramură pe care altoiți, dar principiul este același: puneți în contact strâns cambiumul (porțiunea aflată imediat sub scoarță) de la portaltoi cu altoiul. Acolo, imediat sub scoarță, este locul unde va începe creșterea și unirea țesuturilor.

Merii și perii se altoiesc ușor. La pruni, operațiunea e mult mai delicată, deoarece poate provoca boala plumbului. Nu altoiți, deci, prunii, decât cu foarte mare grijă și doar dacă e cu

⁸ înfigeți-le în straturi de pământ ce alternează cu straturi de nisip, rumeguș, turbă, pentru a le asigura păstrarea sau pentru a favoriza și stimula germinarea ori înrădăcinarea - TEI

Altoire copulativă (englezească)

Această metodă se folosește când portaltoiul și altoiul sunt aproximativ de aceeași mărime. Portaltoiul este ramura pe care fixați altoiul, iar acesta este un mic lăstar pe care l-ați tăiat în iarnă și l-ați păstrat apoi, stratificat, într-un loc răcoros, în așteptarea momentului optim pentru altoire.



Pregătiți altoiul făcând o creștătură de aproximativ 5 cm chiar după un mugur, la capătul mai subțire al crenguței. Faceți o altă tăietură mai mică în sus, la capătul primei tăieturi, dar fără să îndepărtați bucățica de lemn rămasă, care va forma astfel un fel de limbuță. Scurtați altoiul, lăsând doar 3-5 muguri. Faceți apoi

tăieturi corespundente pe port-altoi.



Plasați altoiul pe portaltoi, îmbucând cele două limbi una sub alta. Straturile de cambiu trebuie să se atingă.



Fixați cu rafie sau fir de bumbac și acoperiți ciotul cu mastic de altoit.

Altoirea în ochi dormind

Metoda este mult folosită la trandafiri, dar poate fi foarte bine aplicată și la pomii fructiferi. Vara, recoltați un altoi sănătos de vreo 30 cm lungime și puneți-l în apă.



Faceți pe portaltoi o tăietură în formă de T.



Ridicați ușor cele două margini de scoarță ale tăieturii.



Scoateți rămurica altoi din apă și decupați o porțiune mică de scoarță ce cuprinde un ochi.



Introduceți acest ochi în tăietura în formă de T; tăiați excesul și acoperiți apoi cu scoarța portaltoiului. Legați cu rafie. Când ochiul începe să crească, puteți tăia portaltoiul deasupra punctului de altoire.

adevărat indispensabil. Apropo, știati că se poate altoi părul pe păducel, obținându-se pere? Ah! Dacă am avea timp și energie, am face asta pe toate gardurile vii!

Păstrarea fructelor și a legumelor

Legume

Bordeiul Depozitarea în „bordeie” înseamnă să construiți o piramidă din cartofi sau alte legume, să așezați deasupra un strat bun de paie sau frunze de ferigă și apoi să acoperiți cu un strat de aproximativ 15 cm de pământ, care trebuie să fie bine bătătorit, de exemplu cu dosul unei cazmale. Pentru a permite circulația aerului, faceți mici tuneluri la baza piramidei, unde paiea au fost lăsate să străpungă pământul, și hornuri mici în vârf. În ce privește apa de ploaie, ea va fi evacuată printr-un șanț, de pildă cel săpat pentru a lua pământul cu care ați acoperit bordeiul. Aveți mare grijă la șobolani, care pot face mari pagube.

Rădăcinoasele și cartofii pot fi depozitați astfel. Unul dintre avantajele acestei metode este că, în cazul unor boli cum ar fi mana cartofului, nu riscați propagarea bolii, cum s-ar întâmpla într-o clădire. În zonele foarte reci, cu ierni geroase, bordeiul nu este posibil, deoarece nu poate opri înghețul, iar cartofii nu suportă deloc gerul, care îi face să putrezească. În aceste condiții, va trebui să păstrați cartofii înăuntru; cel mai bine ar fi într-o pivniță, deși orice construcție în care sunt feriți de îngheț e acceptabilă.

Păstrarea legumelor în nisip În mod tradițional, morcovii se îngroapă în nisip uscat, fiecare rădăcină fiind separată de celelalte, și sunt desigur depozitați într-o încăpere ferită de ger. Pot fi ținuti și în bordeie, dar nu vor rezista prea mult. Încercați să nu răniți legumele când le scoateți din pământ. Dacă aveți nefericita idee de a îi spăla înainte de depozitare, morcovii vor putrezi pur și simplu, fără să mai aveți ce să le faceți. Nimic nu e mai deprimant decât să vezi kilograme întregi de morcovi putrezi și vâscoși. În același fel pot fi păstrați și cartofii dulci și sfecla.

Stratificarea În general, napii porcești, țelina și prazul se țin în pământ până la folosire; totuși, dacă vă temeți că ar putea îngheța, puneți aceste legume stratificate în pământ uscat, în apropierea casei, într-un loc mai protejat de ger.

Atârnarea în plase Toate cucurbitaceele, cum ar fi dovleceii sau dovlecii, trebuie puse la păstrat într-un loc ferit de ger. Se vor conserva cel mai bine dacă le atârnați în plase, dar puteți și să le așezați pe rafturi, cu condiția să le schimbați poziția din când în când.

Împletirea O idee foarte bună este să împletiți funii de ceapă și să le agățați în locuri aerisite și răcoroase. De altfel, în multe sate, există tradiția de a agăța funiile în perete sub streșină. Ceapa nu se teme de ger, dar trebuie să fie bine uscată și ferită de căldură, care ar face-o să încolțească. Uscați ceapa la soare, ținând-o pe pământ sau atârând-o în plase. Dacă vine ploaia, mutați-o la adăpost, într-un loc aerisit.

Uscarea În fiecare toamnă, ar trebui să uscați cât mai multă mazăre și fasole boabe, pe care să le păstrați în borcane, ulcioare, butoaie etc., în orice caz bine ferite de șoareci.

În principiu, puteți păstra ciupercile la fel ca merele (vezi mai jos), dar e de preferat să le uscați la 50°C. Măcinați-le apoi și păstrați pudra obținută în recipiente închise ermetic. Praful de ciuperci dă o aromă excelentă supelor, tocănițelor etc.

Merită cu adevărat să încercați și uscarea porumbului dulce, pentru că e delicios. Fierbeți-l cu știulete cu tot, apoi lăsați-l la uscat o noapte întreagă la foc mic, în cuptor. Dezghioțați boabele și păstrați-le în recipiente bine închise. Când vreți să mâncați porumb, fierbeți pur și simplu boabele uscate.

Fructe

Împachetarea și depozitarea pe rafturi Ca regulă generală, varietățile timpurii de mere și pere se conservă prost; consumați-le, deci, pe măsură ce se coc, și nu păstrați peste iarnă decât varietățile târzii. Pe acestea lăsați-le cât mai mult posibil în pom și nu le culegeți

Bordeiul

Depozitarea în bordei e o metodă bună de conservare a rădăcinoaselor la exterior, acolo unde bolile nu se pot răspândi la fel de ușor ca într-o pivniță. Dar niciun bordei nu împiedică degerarea, așa că în iernile foarte dure va trebui să duceți recolta în interior.



După ce culegeți cartofii, lăsați-i la uscat vreme de câteva ore. Pregătiți bordeiul punând un strat de paie pe sol.



Așezați cartofii (sau alte rădăcinoase) în formă de piramidă, pentru ca apa de ploaie să se poată scurge.



Deasupra cartofilor puneți încă un strat de paie sau de frunze de ferigă. Așteptați o vreme înainte de a așeza stratul de pământ.



Acoperiți paieile cu un strat de 15 cm de pământ. Tasați laturile bordeiului cu dosul unei cazmale.



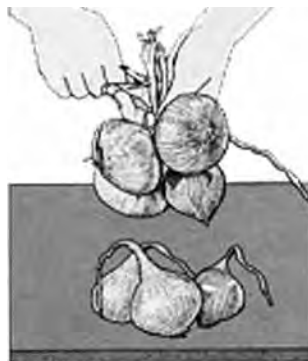
Asigurați-vă că, la bază, câteva paie străpung stratul de pământ, pentru ca aerul să poată circula înăuntru.

Funiile de ceapă

Puteți păstra ceapa pe o tavă, în plase de polietilenă sau pe scânduri de lemn, dar ideal este să atârnați cepele, împletite în funii, într-un loc aerisit și răcoros. Nu uitați însă, mai întâi, să le uscați bine, fie lăsându-le pe pământ la soare, fie în bătaia vântului, dar într-un loc acoperit dacă vremea e urâtă.



Adăugați alte cepe la împletitură și legați-le strâns de sfoară.



Împlețiți în continuare, adăugând alte cepe. Asigurați-vă că toate sunt bine legate de sfoară și că funia e bine echilibrată.



Aveți grijă ca toate cepele pe care le împlețiți să aibă cozi lungi. Mai întâi luați patru cepe și legați-le împreună. Împlețiți cozile de ceapă în jurul unei sfori lungi, în așa fel încât cepele să fie toate la același nivel când atârnați sfoara.



Când considerați că funia e suficient de mare, agățați undeva „șiragul”. În felul acesta, ceapa ar trebui să reziste vreme îndelungată.

Alte metode de depozitare

Varietățile târzii de mere se vor păstra toată iarna dacă le depozitați într-un loc întunecos și rece; dar asigurați-vă că merele nu se ating între ele. Dacă e posibil, împachetați fiecare măr în hârtie. Agățați dovlecii și dovleceii în plase. Sfecla și morcovii îngropați-i în nisip așa încât să nu li se atingă rădăcinile. Asigurați-vă că toate sunt ferite de îngheț. Dacă vă temeți că prazul, țelina și anghinarea riscă să degere, stratificați-le într-un loc uscat și adăpostit.



decât când sunt atât de coapte, încât se desprind la atingere. Puneți-le cu grijă într-un coș, apoi așezați-le răsfirate într-un loc aerisit, ca să se usuce peste noapte. A doua zi, puneți-le într-o încăpere întunecoasă dar bine ventilată, la o temperatură de 2-4°C. Perele preferă o temperatură ușor mai ridicată.

Ideal ar fi ca fiecare fruct să fie învelit individual în hârtie, ca să fie izolat de bacterii și mucegaiuri. Nu păstrați decât fructe perfecte; lăsați deoparte fără milă toate fructele care au pete, tăieturi sau care nu mai au codiță. E perfect dacă pardoseala încăperii e din beton, piatră sau pământ bătucit, ca să o puteți stropi din când în când cu apă pentru a menține umiditatea aerului. Dacă păstrați fructele într-un pod cald și uscat, numai porcii vor alege ceva din ele.

Merele se pot păstra destul de bine până în primăvara următoare. Perele trec printr-un moment critic, când ating perfecțiunea; asta durează câteva zile, iar dacă nu le mâncați atunci, se vor fleșcăi și le veți putea da porcilor. Gurmandul trebuie să fie atent.

Uscarea Dacă vă temeți că merele nu vor rezista prea bine, le puteți usca. Îndepărtați-le cotorul, tăiați-le în felii subțiri pe care le înșirați pe o sfoară, și atârnați sfoara deasupra unei sobe sau într-un uscător solar (vezi pagina 340) vreme de 5 ore la o temperatură de aproximativ 65°C. Când sunt uscate și crocante, puneți-le la păstrare într-un recipient ermetic, într-un loc răcoros.

Și prunele se pot usca, iar prunele uscate sunt bogate în vitamina A. Scufundați câteva minute prunele într-o leșie preparată din 30 g de sodă caustică la 5 l de apă, pentru a le înmuia coaja. Spălați-le apoi foarte bine în apă rece. Uscăți prunele pe o tavă ținută deasupra unei sobe sau într-un uscător solar, mai întâi la 50°C, crescând apoi treptat temperatura până la 70°C. E absolut necesar să creșteți temperatura treptat, căci altfel prunele vor exploda. Lăsați-le o zi sau două la această temperatură. Când vreți să le mâncați, înmuiați-le mai întâi în apă 12 ore.

Conservarea

Perioada de recoltă a celor mai multe produse din grădină este scurtă, cu toate că în zonele cu climă temperată, este posibilă recoltarea de legume proaspete practic pe toată durata anului. Ar trebui totuși să rezistăm tentației de a prelungi artificial viața legumelor prin congelare. Ce poate fi mai plăcut decât să mâncăm din nou mazăre proaspătă după ce am fost privați de ea timp de șase luni? Dacă mâncați toată iarna mazăre congelată, papilele sătule și gustul alterat nu vor mai fi în măsură să aprecieze adevărata mazăre proaspătă. Mazărea uscată însă, fiartă într-o supă sau o tocăniță, este cu totul altceva; este o modalitate tradițională de a dispune de proteine iarna și chiar de veți mânca adesea mazăre uscată, papilele gustative vor aprecia totuși prima mazăre proaspătă din iunie la adevărata sa valoare.

Pe de altă parte, în zilele întunecate de iarnă riscăm să ne confruntăm cu o lipsă de vitamine, iar aceste zile ar trebui cu orice preț să fie înseninate de arome și parfumuri

îmbietoare, altele decât cele de șuncă afumată. Prin urmare, cel care trăiește în autarhie va dori să conserve anumite alimente, preferabil printr-o metodă care să le îmbunătățească aroma naturală, cum ar fi să le pună la borcan, să facă murături, chutney sau vin; nimic nu e mai plăcut toamna decât să admirăm rafturile încărcate de borcane și sticle. E cea mai bună modalitate de a vă convinge că sunteți gata să înfrunțați iarna. Poate părea paradoxal, dar nu este. Congelarea nu îmbunătățește deloc alimentele, însă legumele și fructele pot deveni mai bune dacă le transformați în dulceturi sau conserve. Congelarea cărnii este cu totul altă poveste, deoarece este imposibil să mâncați o vită proaspătă în întregime, fără să se altereze, decât dacă aveți un stomac de căpcăun. Pe vremuri, când oamenii erau mai înțelepți, împărțeau carnea între vecini. Însă astăzi această tradiție a căzut în desuetudine, iar gheața congelatoarelor a înlocuit căldura relațiilor umane.

Vinul Ca și berea, vinul înseamnă transformarea zahărului în alcool. Anumite fructe, cum sunt strugurii, care cresc în zone mai calde, conțin atât de mult zahăr natural, încât nu mai e cazul să le îndulcim. Dar multe alte fructe sau legume, din care puteți face suc fermentat sau vin, au un conținut scăzut de zahăr; va trebui deci să adăugați zahăr dacă doriți să obțineți un conținut decent de alcool. Nu uitați că vinurile foarte slabe nu rezistă prea mult: se acresc. Unele rețete de „vin” de prin cărți descriu practic o apă îndulcită fermentată și aromată cu o anumită substanță. De altfel cele mai multe „vinuri” din flori (vezi pag. 311) sunt făcute astfel, iar unii produc chiar un alcool din flori de ceai, care nu conțin absolut deloc zahăr!

Vinul din flori conține puțin zahăr, dar de obicei nu îndeajuns, deci ar trebui să mai adăugați. Același lucru este valabil și pentru sucurile din rădăcini. Cel mai bun este păstârnacul, care are destul de mult zahăr. Aceste „vinuri” și sucuri fermentate păstrează și uneori îmbunătățesc savoarea și mireasma alimentelor din care sunt făcute. Totodată vă înșeninează zilele întunecate de iarnă și sunt foarte sănătoase.

Chutney și murături Atât sosurile chutney, cât și murăturile constau în condimentarea unor legume și/sau fructe și apoi conservarea lor în oțet. Cele două metode de conservare sunt totuși foarte diferite (vezi pag. 300).

Pentru chutney, fierbeți fructele sau legumele într-un oțet de cele mai multe ori foarte condimentat și îndulcit. Lăsați-le pe foc până când se evaporă tot lichidul și rămâne doar o pastă groasă, de consistența magiunului. Aceasta va avea un gust dulceag. Pentru murături, alimentele sunt scufundate în oțet întregi sau tăiate bucăți, dar nu sunt fierte în el. Pentru a putea fi murate, acestea nu trebuie să conțină prea multă apă; va trebui deci uneori să le țineți întâi în sare, pentru a trage apa. Murăturile au un gust acru puternic.

Iată deci două modalități excelente de conservare a alimentelor pentru iarnă, totodată ameliorându-le gustul. Atât chutney, cât și murăturile sunt delicioase cu fripturi, dar și pentru a mai atenua gustul foarte puternic al mâncărurilor curry sau al unor brânzeturi.

Ketchupul și alte sosuri de acest gen sunt sucuri de fructe sau legume, condimentate și fierte în oțet. Și aceasta este o bună modalitate de a da gust unor mâncăruri mai banale.

Conservarea la borcan Principiul punerii la borcan este foarte simplu. Umpleți borcanele cu preparatele dorite și fierbeți-le suficient de mult timp la o temperatură ce va

distruge bacteriile, mucegaiurile și virusurile. Apoi închideți ermetic borcanele, pentru a evita penetrarea altor microbi, și lăsați-le să se răcească. Astfel, conținutul borcanului este sterilizat prin căldură, și deci protejat de agenții de putrefacție.

Același principiu se aplică produselor puse în conserve, cu singura diferență că recipientul este o cutie de metal mai puțin aspectuoasă. Procedul este evident puțin mai complicat decât punerea la borcan.

Fructele țin foarte bine dacă sunt puse la borcan, însă legumele mai puțin, deoarece acestea din urmă nu conțin atât de mult acid; iar acidul este cel care facilitează conservarea alimentelor. Așadar, dacă mă întrebați pe mine, nu v-aș sfătui să puneți legume la borcan. Oricum veți avea fasole urcătoare pusă la sărat, varză murată, rădăcinoase sau crucifere depozitate în bordeie sau în pivniță, iar dacă nu locuiți într- zonă cu climat siberian, veți mai putea recolta și o serie de legume pe timpul iernii. Prin urmare, nu aveți neapărată nevoie de substanța aceea vâscoasă și destul de insipidă în care se transformă legumele puse la borcan.

Pe de altă parte, roșiile – care nu sunt legume propriu-zise – sunt excelente la borcan. Sunt cele mai bune pentru aseasonarea meniurilor plictisitoare de iarnă, sunt foarte ușor de pus la borcan, dau recolte mult mai mari decât puteți mânca în vară, sunt bogate în vitamine și au și un gust delicios.

Punerea la borcan

Borcanele de sticlă trebuie să aibă un capac ermetic, capabil să suporte un vid de aer și conceput astfel încât nicio parte metalică să nu intre în contact cu conținutul borcanului. Așadar, examinați bine borcanele înainte să le cumpărați, dar oricum, majoritatea celor din comerț corespund acestor exigențe. O garnitură de cauciuc strânsă cu un capac cu filet metalic formează o închidere ermetică și doar interiorul capacului intră în contact cu conținutul borcanului. Ar trebui să ungeți cu vaselină partea metalică a borcanelor, pentru a preveni rugina; păstrați garniturile de cauciuc la întuneric, deoarece lumina deteriorează cauciucul.

Vă trebuie și o oală în care să fierbeți borcanele. Ideal ar fi să aibă fund dublu, așa încât borcanele să nu fie prea aproape de sursa de căldură. Dacă nu, atunci puneți un capac de lemn sau un prosop împăturit pe fundul oalei. Când umpleți borcanele, îndesați fructele cât mai bine. Bateți ușor fundul borcanului de masă, ca să se așeze fructele mai bine și să iasă bulele de aer.

Fructe la borcan

Metoda bain-marie la rece Puneți fructele în borcane cu sirop sau saramură și așezați borcanele în apă rece. Aduceți temperatura apei la 55°C într-o oră; apoi în jumătate de oră aduceți temperatura la valoarea indicată în tabelul de mai jos.

Fructele anului

Este toamnă și aveți o recoltă foarte bogată de fructe și legume, adunate de-a lungul verii. Ce să faceți cu ele, dacă nu să le puneți la borcan sau în oțet și să le conservați pentru zilele întunecate ale iernii care se apropie?



Metoda cuptorului Umpleți borcanele cu fructe, dar de data aceasta fără a adăuga sirop sau saramură, acoperind doar cu o farfurie. Puneți-le în cuptor la 120°C. Respectați timpul indicat în tabelul de mai jos, apoi turnați conținutul dintr-un borcan în celelalte; completați cu sirop sau saramură fierbinte, puneți capacele și lăsați borcanele să se răcească.

Metoda bain-marie la cald Dacă nu aveți nici termometru, nici cuptor la îndemână, aplicați metoda apei calde. Umpleți borcanele, adăugați sirop sau saramură fierbinte, puneți capacele, dar fără să le închideți complet, apoi scufundați borcanele în apă caldă și aduceți la fierbere. Lăsați pe foc atâta timp cât este indicat în tabel.

Pentru toate fructele, în afară de roșii, puteți folosi un sirop din apă și zahăr. E de ajuns și apă simplă, iar dacă fructele sunt bine îndesate, nu va fi nevoie de prea multă. Dar dacă fructele sunt acrișoare, e mai bun un sirop slab.

Legume la borcan

Nu vă recomand să puneți legume la borcan, dar dacă țineți neapărat, atunci trebuie să le fierbeți într-o oală sub presiune, deoarece presiunea atmosferică nu este de ajuns ca să le facă să reziste. Porumbul dulce poate fi pus la borcan (deși eu prefer să îl usuc la cuptor, după metoda descrisă la pagina 290): desfaceți pănușile, înlăturați mătasea, spălați bine coceanul și tăiați boabele de pe el cu un cuțit. Puteți înfige coceanul într-un cui pe o scândură ținută oblic, ca să stea fix. În felul acesta va rămâne pe cocean câte puțin din fiecare boabă, spre bucuria porcilor. Îndesați boabele în borcan cât să rămână două degete în partea de sus. Adăugați o linguriță de sare la 1 l de porumb, umpleți borcanul cu apă clocotită, până mai rămâne un deget sus, puneți capacul fără a îl strânge și încălziți în oala sub presiune la 115°C timp de o oră. Apoi scoateți borcanul și închideți capacul ermetic.

	Bain-marie la rece		Bain-marie la cald		Cuptor lent	
Metoda de bază	Aduceți apa rece la temperatura necesară în 90 de minute. Apoi urmați instrucțiunile de mai jos.		Începeți de la 40°C și aduceți apa la 90°C în 25-30 minute. Urmăriți apoi instrucțiunile.		Preîncălziți cuptorul la 120°C. Lăsați borcanele în cuptor conform timpului indicat mai jos.	
Lichidul din borcane	Puneți sirop sau apă rece în borcane înainte de a începe.		Puneți în borcane lichid adus în prealabil la o temperatură de 60°C. La roșii, lichidul este opțional.		Adăugați lichid fierbinte după ce scoateți borcanele de la cuptor.	
Fructe de pădure (zmeură, mure, coacăze etc.) și felii de mere	Temperatură	Durată	Temperatură	Durată	Temperatură	Durată
	75°C	10 min	90°C	2 min	120°C	45-55 min
Fructe cu sâmburi (cireșe, prune etc.) și citrice	85°C	15 min	90°C	10 min	Încălziți cuptorul la 150°C și adăugați siropul fierbinte înainte de a pune borcanele la cuptor	40-50 min
Roșii	90°C	30 min	90°C	40 min	120°C	80-100min
Piure de fructe	Creșteți durata cu 5-10 minute și temperatura cu câteva grade.					

Fasole urcătoare sărată Vă trebuie 1 kg de sare la 3 kg de fasole. Este mai bună sarea grunjoasă, dar puteți folosi și sare rafinată. Puneți un strat de sare pe fundul unui vas, apoi un strat de păstăi de fasole tăiate bucăți (fasolea verde fragedă nu e nevoie să fie tăiată, însă

Roșii la borcan

Borcanele cu roșii sunt o încântare pentru ochi iarna. Roșiile sunt destul de simplu de pus la borcan și în plus asta le și îmbunătățește savoarea.



Înlăturați codița verde a roșiilor și faceți o scobitură în piele cu cuțitul.



Scurgeți apa caldă și înlocuiți-o cu apă rece. Însă nu le lăsați prea mult în apă, altfel se vor fleșcăi.



Așezați-le într-un bol și opăriți-le cu apă fierbinte. Așteptați până ce se înmoaie pielea.

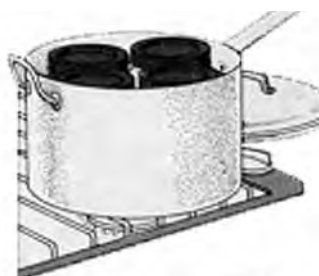


Înlăturați pielea cu ajutorul unui cuțit ascuțit. Aveți grijă ca roșiile să nu își piardă forma și sucul.

Faceți o saramură amestecând 15 g de sare într-un litru de apă.



Îndesați bine roșiile în borcan, ajutându-vă de coada unei linguri de lemn.



Așezați borcanele într-o oală plină cu apă sau pe ziere în cuptor. Lăsați-le să fiarbă.



Dacă faceți sterilizarea în apă, atunci umpleți borcanele cu saramură, apoi puneți capacele fără să le închideți de tot; dacă faceți sterilizarea în cuptor, adăugați saramura pe urmă.



După ce se răcesc, încercați să ridicați borcanele ținându-le numai de capac. Ar trebui să țină.

Varză murată

Desigur că varza recoltată toamna târziu poate fi păstrată în bordeie, dar dacă nu aveți prea multe legume pentru iarnă, varza murată este o variantă foarte bună.



Tocați mărunț căpățânile de varză albă și măsurați 30 g de sare la 1 kg de varză.



Puneți straturi de varză tocată într-un vas de lut sau într-un butoi de lemn și presărați sare între ele.



Deasupra, puneți o frunză mare de varză, apoi acoperiți vasul cu o bucată de pânză și cu o farfurie.



Presăți capacul cu o greutate și lăsați vasul la caldura. După trei săptămâni, puneți varza în borcane și sterilizați după metodele de mai sus.

păstăile lungi de fasole urcătoare, da), încă un strat de sare și tot așa. Îndesați bine. Adăugați alte straturi în fiecare zi. Când s-a umplut vasul, sau s-a terminat fasolea, închideți ermetic vasul și lăsați-l într-un loc răcoros. Fasolea se va mura în propriul suc, așa că nu îl scurgeți. Când vreți să le mâncați, spălați câteva păstăi și lăsați-le un timp în apă, dar nu mai mult de două ore.

Prepararea murăturilor și a sosurilor chutney

Murăturile și sosurile chutney sunt o altă modalitate de a conserva produsele din grădină. Ele adaugă savoare mezelurilor, fripturilor, brânzeturilor și multor altor feluri de mâncare. Pentru ambele, principiul este același: fructele și legumele sunt condimentate și puse în oțet.

Ideal ar fi ca oțetul să fie făcut în casă. Voi explica la pagina 316 cum se face. Dar dacă nu puteți și sunteți nevoit să îl cumpărați, trebuie să știți că există diferite tipuri de oțet. Oțetul distilat este cel mai tare (dar și cel mai scump). Oțetul de vin este cel mai puternic oțet natural și este mai scump decât oțetul de mere sau de malț. Nu uitați că oțetul își impregnează aroma atât în chutney, cât mai ales în murături, deci dacă doriți ca acestea să fie de calitate, nu vă zgârciți la oțet. Cel mai parfumat oțet este cel de vin. Cu toate acestea, când faceți chutney o mare parte din lichid se evaporă, așa că oțetul de malț poate fi mult mai economic.

Murăturile

Pentru început, se azonează oțetul cu diverse condimente și uneori chiar se fierbe cu zahăr ca să i se dea o aromă mai bună. Puteți adăuga orice condimente doriți, însă condimentele pudră fac oțetul tulbure; așadar utilizați condimente nemăcinate dacă doriți ca murăturile să fie ușor de recunoscut și să arate bine.

Ideal ar fi să marinați condimentele în oțet rece timp de mai multe luni, însă asta nu e întotdeauna posibil. Iată o metodă mai rapidă. Pentru 1 litru de oțet, luați 50-100 g de condimente și închideți-le într-un saculeț de muselină. Condimentele trebuie să conțină:

- un bețișor de scorțișoară
- nucșoară
- puțin ienibahar
- 6-7 cuișoare
- 6-7 boabe de piper
- 1/2 linguriță de boabe de muștar

Dacă vă place usturoiul sau vreo altă iarbă aromatică, nu ezitați să o adăugați. Dacă preferați gustul mai picant, adăugați ardei iute, ghimbir sau mai mult muștar.

Puneți oțetul și condimentele într-un vas termorezistent. Introduceți vasul într-o oală plină cu apă și acoperiți-l cu un capac sau cu o farfurie. Aduceți apa la fierbere, apoi luați vasul de pe foc și lăsați-l să se răcească două ore, timp în care condimentele vor aroma oțetul. Pe urmă scoateți săculețul de muselină: oțetul este gata.

Puteți mura în oțet pește, ouă, fructe sau legume și le puteți pune la murat întregi sau în bucăți. De regulă, peștele și legumele umede sunt ținute mai întâi în sare, pentru a scoate apa din ele. Legumele crocante, cum sunt castraveții, sfecla, varza și ceapa, sunt puse direct în oțetul rece. Prunele, roșiile și perele se fierb până se înmoaie într-un oțet aromat care se va transforma într-un fel de sirop. Dacă doriți să adăugați zahăr pentru a îndulci murăturile, folosiți zahăr alb; astfel murăturile vor rămâne limpezi. Borcanele de murături trebuie închise ermetic pentru a împiedica evaporarea, iar oțetul nu trebuie să intre în contact direct cu capacele metalice.

Ar fi bine să consumați murăturile în decurs de 6 luni, deoarece după aceea încep să se înmoaie.

Ouă murate Ouăle pe care doriți să le murați trebuie să fie proaspete. Fierbeți-le tari și curățați-le de coajă. Vă trebuie 1 litru de oțet la 12 ouă. Puneți ouăle într-un borcan și acoperiți-le cu oțet condimentat. Dacă vă place, adăugați și puțin ardei iute. Închideți borcanul ermetic și așteptați o lună înainte de a mânca ouăle.

Ceapă murată Luați cepe micuțe. Nu le decojiți de la început, ci mai întâi scufundați-le într-o saramură alcătuită din 100 g sare la 1 litru de apă. Lăsați cepele la macerat 12 ore și de-abia apoi curățați-le de coajă. Pe urmă puneți-le într-o saramură proaspătă timp de două-trei zile, cu o farfurie deasupra așa încât să fie acoperite de lichid. Apoi strecurați-le și puneți-le în borcan împreună cu oțetul condimentat. Adăugați puțin zahăr pentru a îmbunătăți aroma. Le puteți mânca după două-trei luni.

Mere murate Sunt un tip de murături dulci ce se prepară cu mere mici (cele pădurețe sunt perfecte). La 1 kg de mere vă trebuie 1 kg de zahăr și 650 ml de oțet condimentat. Fierbeți oțetul cu zahărul până când acesta din urmă este complet dizolvat. Cu furculița, înțepați fiecare măr în mai multe locuri. Dacă merele sunt prea mari pentru borcanul dvs., tăiați-le în două. Apoi puneți-le la fiert la foc mic în amestecul de oțet și zahăr, până se înmoaie, dar fără a se fleșcăi. Puneți-le în borcane. Lăsați siropul să se evapore prin fierbere până rămân vreo 300 ml. Apoi vărsați-l fierbinte peste mere, dar nu foarte fierbinte, că riscați să spargeți borcanele.

Chutney

Chutney se poate face din aproape orice fel de fructe sau legume, condimentate și fierte în oțet până ajung la consistența unui gem. Fructele și legumele moi și foarte coapte sunt cele mai potrivite deoarece, se fac repede piure.

Printre posibilele ingrediente se numără: dovleceii, bostanii, rutabaga, napii, sfecla,

ardeii, ceapa, morcovii, țelina, vinetele, mangoul, roșiile, merele, reventul, murele, perele, piersicile, bananele, lămâile, prunele, agrișele, fructele uscate, fructele de soc, merișoarele, portocalele și greșfrutul.

Cât despre ierburi aromatice și condimente puteți pune: frunze de dafin, ardei iute, coriandru, chimion, scorțișoară, cardamom, cuișoare, ghimbir, ienibahar, boabe de piper, boabe de muștar, hrean, boia de ardei, ardei cayenne, usturoi sau ienupăr.

Cel mai bine e să mărunțiți fructele și legumele, apoi să le lăsați să fiarbă mult, până se evaporă lichidul. Zahărul joacă un rol important. Majoritatea sosurilor chutney se închid la culoare în timpul preparării. Dacă doriți un chutney și mai închis, folosiți zahăr brun. Siropul organic de melasă este o altă variantă.

Chutney de roșii

Secretul unui chutney bun este să utilizați ingrediente de natură foarte diferită. În cazul de față, condimentele și usturoiul compensează roșiile și mărul.



Aveți nevoie de: 1 kg de roșii, 2 cepe, 1 măr, stafide, 2 căței de usturoi, 15 g de ghimbir proaspăt, 60 g de zahăr brun, 350 ml de oțet, sare și câteva mirodenii.



Curățați ceapa de coajă și înlăturați cotorul mărului. Apoi tăiați-le mărunt.



Într-o cratiță mică, înăbușiți ceapa în puțină apă. Adăugați mărul și stafidele și lăsați-le să fiarbă la foc mic până se înmoaie.



Înlăturați pielea roșiilor și tăiați-le în bucăți nu foarte mici.



Zdrobiți usturoiul și ghimbirul cu sare într-o piuliță. Dacă utilizați ghimbir uscat, adăugați 10 g în săculețul cu mirodenii.



Împachetați într-un săculeț de muselină: 1 frunză de dafin zdrobită, 2-3 ardei iuți uscați și zdrobiți, 1/2 linguriță de boabe de muștar, 4-5 cuișoare; adăugați scorțișoară, cardamom, coriandru și boabe de piper după gust.



Legați săculețul de muselină de mânerul cratiței, ca să nu se piardă prin sos.



Adăugați în cratiță toate ingredientele.



Fierbeți la foc mic în jur de o oră, până se îngroașă amestecul într-atât încât să puteți vedea fundul cratiței atunci când treceți lingura de lemn prin el.



Umpleți borcanele, care au fost spălate și încălzite în prealabil. Închideți-le ermetic și etichetați-le.

Prepararea sosurilor chutney Nu utilizați decât vase de aluminiu, de inox sau emailate. Evitați vasele de cupru, alamă sau fier, deoarece oțetul le atacă.

Fierbeți la foc mic ingredientele mai tari, cum ar fi ceapa sau merele, înainte de a le amesteca cu alte ingrediente mai moi, cum ar fi dovleceii sau roșiile și neapărat înainte de a adăuga sarea, zahărul și oțetul, care au tendința de a întări fructele și legumele.

Împachetați ierburile aromatice și mirodeniile întregi într-un săculeț de muselină, pe care îl veți lega de mânerul cratiței. Dacă preferați să folosiți condimente sub formă de pudră, presărați-le ca atare peste celelalte ingrediente. Zdrobiți usturoiul și ghimbirul într-o piuliță și înmuiați fructele uscate în apă înainte de a le adăuga în sos.

Adăugați atâta oțet cât este necesar ca fructele și legumele să fie bine acoperite. Lăsați amestecul să fiarbă până când ajunge la consistența unui gem gros și nu mai rămâne deloc lichid. Aveți grijă să nu se prindă de cratiță spre sfârșit. Amestecați bine cât timp e pe foc. Turnați-l cât e fierbinte în borcane curate și încălzite, puneți-le capacul, etichetați-le și depozitați-le într-un loc întunecat și răcoros.

Conservarea sosurilor chutney Chutney devine mai bun cu timpul. Păstrați-l în borcane de sticlă și asigurați-vă că sunt închise ermetic, altminteri oțetul se va evapora și veți rămâne cu o pastă uscată, scăzută și deloc îmbietoare. Este deci exclusă utilizarea celofanului ca în cazul gemurilor. Eu folosesc capacele cu filet de la borcanele vechi de dulceață. Dar atenție, metalul capacului trebuie să fie lăcuit sau protejat cu carton cerat, altfel oțetul îl va coroda. De asemenea puteți utiliza pe post de capac piele sintetică sau hârtie cerată sub un strat de hârtie de copt, iar pe deasupra o bucată de pânză cerată.

Prepararea gemurilor și a siropurilor

Gemurile și dulceturile de toate felurile sunt modalități foarte practice de conservare a fructelor. De regulă, fructele sunt mai întâi fierse fără zahăr, pentru a le înmuia și pentru a elibera pectină, substanța care încheagă gemul. Apoi se adaugă zahărul și se fierbe la foc tare până se obține consistența dorită. Dacă gemurile sunt făcute cum trebuie, ținute în borcane bine închise și depozitate în spații uscate și răcoroase, se vor păstra ani la rând.

Este mai bine să folosiți fructe sănătoase și nu foarte coapte. Petele nu sunt o problemă, atâta timp cât le îndepărtați. Este important să cântăriți fructele înainte de a le fierbe, pentru a ști cât zahăr trebuie adăugat. La fierbere nu puneți mai multă apă decât strictul necesar. Folosiți zahăr tos, acesta se dizolvă mai repede. Puteți folosi și zahăr brun, dar nu uitați că el va da propria sa aromă gemurilor; în plus, anumite tipuri de zahăr brun sunt umede, așadar țineți cont de acest lucru la cântărire.

Nu toate fructele conțin la fel de mult acid și pectină. La unele fructe, va trebui să adăugați dvs. acid sau pectină (vezi mai jos).

Prepararea gemurilor se derulează, în general, în felul următor: curățați, triați și

pregătiți fructele. Cântăriți-le. Puneți-le la fiert cu puțină apă pentru a le înmuia. Puneți conținutul într-o oală mare și de îndată ce clocotește, adăugați zahărul. Amestecați până se topește zahărul, apoi lăsați să fiarbă la foc tare fără să mai amestecați. Verificați din când în când consistența (vezi mai jos). Luați oala de pe foc când s-a ajuns la consistența dorită. Lăsați gemul să se răcească puțin, pentru ca bucățile de fructe să se ridice la suprafața borcanelor. Turnați gemul în borcane curate, preîncălzite, închideți-le ermetic și etichetați-le.

Determinarea conținutului de pectină Într-un pahar, puneți o linguriță de suc rece strecurat din pasta de fructe fierte, înainte de a adăuga zahărul. Adăugați 3 lingurițe de alcool alimentar și amestecați. Așteptați un minut, apoi vărsați acest amestec în alt pahar. Dacă sucul formează o bulă solidă, conținutul de pectină e suficient; dar dacă sunt mai multe bule, înseamnă că nu este suficientă pectină și va trebui să adăugați mai puțin zahăr. Iar dacă întregul conținut este lichid, înseamnă că trebuie să mai fierbeți fructele; în cel mai rău caz va trebui să adăugați praf de pectină din comerț.

Verificarea consistenței Puneți pe o lingură de lemn puțin gem din cratiță și lăsați-l să se răcească. Dacă atunci când îl atingeți cu degetul, suprafața lui se încrețește, atunci gemul este gata. Examinați de asemenea și picăturile ce se scurg din lingură: dacă acestea curg într-un șir continuu, nu e bine; trebuie să se formeze picături mari și groase. Temperatura de fierbere trebuie să fie de 105°C. Eu vă sfătuiesc să faceți toate aceste verificări – sau măcar două dintre ele – pentru a vă asigura că gemul dvs. este gata.

Compoturile și dulcețurile se alterează mai repede decât gemurile, dar având în vedere că fructele sunt fierte mai puțin timp, sunt mai aromate. La dulcețuri nu contează atât de mult conținutul de pectină, deci le puteți face și din fructe care nu au prea multă pectină, cum ar fi murele, căpsunile, zmeura sau reventul. Mai trebuie să știți că în dulcețuri se pune mai mult zahăr la kilogramul de fructe decât în gemuri.

Gem de prune

La prune, cea mai mare cantitate de pectină se află în sâmburi. Dacă timpul vă permite, scoateți întâi sâmburii, spargeți-i și împachetați miezii într-un săculeț. Dacă vi se pare prea complicat, puteți să lăsați prunele cu sâmburi; oricum în final aceștia vor pluti la suprafață și îi veți putea înlătura cu o spumieră. Veți avea nevoie de:

3 kg de prune

3 kg de zahăr

300 ml de apă

Spălați prunele și tăiați-le în două. Lăsați-le să fiarbă la foc mic cu puțină apă până se înmoaie. Adăugați zahărul, amestecați până se dizolvă, apoi lăsați să fiarbă la foc puternic până când are consistența bună. Înlăturați sâmburii care plutesc sau săculețul cu mieji. Lăsați gemul să se răcească puțin, pentru ca prunele să nu se ridice la suprafață în borcane. Închideți etanș și etichetați.

Dulceață de zmeură

2 kg de zmeură

2,5 kg de zahăr

Puteți folosi și fructe fleșcăite, dar nu mucegăite. Încălziți lent zahărul într-un cuptor. Ungeți o oală mare cu unt, puneți zmeura și lăsați-o la foc foarte mic. Apoi când începe să își lase zeama și să fiarbă, adăugați zahărul cald. Amestecați bine, până când acesta se dizolvă în totalitate. Veți obține o pastă frumoasă, deschisă la culoare, și se va degaja o aromă minunată de zmeură proaspătă. Ar trebui să aibă o consistență destul de groasă. Puneți în borcane și închideți ermetic, ca de obicei, dar verificați după câteva luni să nu facă floare.

O altă variantă este să puneți într-un vas mare straturi de zahăr alternând cu cele de zmeură. Lăsați vasul așa peste noapte, apoi, a doua zi, nu mai trebuie decât să dați amestecul într-un clocot înainte de a îl pune în borcane.

Cremă de lămâie

Aceasta nu este un gem, dar e o modalitate bună de a utiliza surplusul de ouă.

100 g de unt

400 g de zahăr

4 ouă

3 sau 4 lămâi, în funcție de cât de mari și de succulente sunt

Răzuți lămâile de coajă, apoi stoarceți-le. Puneți coaja și sucul de lămâie, untul și zahărul într-o oală mică și încălziți-o până se topește untul și se dizolvă zahărul. Lăsați la răcit. Bateți ouăle, apoi puneți-le într-un bol ținut deasupra unei oale cu apă clocotită și turnați încet amestecul răcit. Bateți până se îngroașă crema. Puneți-o în borcane și închideți ermetic.

Crema de lămâie nu rezistă prea mult timp, așadar mâncați-o repede și nu preparați cantități foarte mari.

Puteți face o cremă mai grasă utilizând de exemplu opt gălbenușuri de ou în loc de patru ouă. Puteți de asemenea înlocui lămâile cu portocale sau cu mandarine. Dacă fructele sunt mai dulci, puneți mai puțin zahăr.

Marmeladă de lămâie și morcov

150 g de lămâie tăiată foarte fin

230 g de morcov ras

1 l de apă

Marmeladă din trei fructe

O marmeladă de portocale, lămâi și grepfrut poate fi la fel de bună ca marmelada de portocale amare.



Stoarceți 8 portocale, două lămâi și două grepfruturi. Strecurați sucul și înlăturați sâmburii.



Tăiați cojile în bucăți mai mici sau mai mari, după cât de groasă vreți să fie marmelada.



Puneți sâmburii într-un săculeț. Scufundați săculețul timp de o zi în 6 litri de apă amestecată cu sucul și cojile. Fierbeți amestecul timp de două ore.



Controlați conținutul de pectină adăugând 3 lingurițe de alcool alimentar la un litru de suc. Amestecați. Sucul ar trebui să se solidifice.



Scoateți săculețul cu sâmburi din cratiță. Puneți la fiert amestecul adăugând 3 kg de zahăr. Amestecați până se dizolvă zahărul și fierbeți până se îngroașă.

Lăsați să curgă puțină



marmeladă de pe o lingură de lemn; dacă se fac picături groase, înseamnă că e gata.

Sau puteți lăsa puțină



marmeladă pe o farfurie. Dacă, atunci când o atingeți, suprafața se încrețește, înseamnă că e gata.



Puneți marmelada în borcane curate, preîncălzite, acoperiți-le cu hârtie de copt și celofan și etichetați-le. Mâncați marmelada de îndată ce aveți poftă.

500 g de zahăr

Amestecați lămâia cu morcovul și cu apa. Acoperiți și lăsați să stea o noapte. Apoi puneți la fiert într-o oală cu capac. Lăsați să clocotească la foc mic timp de o jumătate de oră, sau cel puțin până când tot amestecul a devenit moale. Adăugați apoi zahărul și amestecați până se dizolvă. Lăsați din nou să fiarbă până se îngroașă. Puneți un strop pe o farfurie rece, ca să vedeți dacă e gelatinos. Ar trebui să fie gata în 15-30 de minute. Puneți amestecul în borcane curate, preîncălzite, și închideți-le ermetic cu hârtie cerată.

Aroma de morcov și lămâie este foarte răcoritoare și ușor dulceagă. Marmelada trebuie mâncată în cel mult trei luni.

Peltele de fructe

Pelteaua este pur și simplu un gem din care toate elementele solide au fost strecurate. Când sucul rămas este fiert cu zahăr, se transformă în peltea, care practic poate fi folosită la fel ca gemul.

Peltea de mure și măr

Această rețetă se aplică tuturor fructelor bogate în pectină, cum sunt merele pădurețe, coacăzele roșii, citricele, gutuile, agrișele, porumbele, prunele de Damasc și scorușele. Puteți de asemenea încerca să amestecați mai multe fructe. Dacă unele dintre fructele utilizate trebuie să fiarbă mai mult timp, fierbeți-le separat.

Luați o cantitate egală de mere și de mure. Spălați merele, dar nu vă obosiți să le curățați de coajă sau să le scoateți cotorul, ci doar tăiați-le în bucăți mari. Spălați murele, dacă sunt prăfuite. Puneți toate fructele

împreună într-o oală, acoperiți-le cu apă și lăsați-le să fiarbă, amestecând din timp în timp, până când merele se înmoaie. Apoi separați fructele de suc, strecurându-le printr-o pânză. În niciun caz să nu cedați tentației de a grăbi scurgerea sucului presând fructele, căci astfel pelteaua va ieși tulbure. Adăugați apoi 500 g de zahăr la fiecare 600 ml de suc. Puneți iarăși la fiert, până obțineți o consistență bună. Puneți în borcane și etichetați ca de obicei.

Dacă sunteți foarte econom, puteți să scoateți mai mult suc dacă turnați puțină apă peste fructele din pânză.

Siropuri de fructe

Siropurile se fac la fel ca pelteaua, însă nu va fi nevoie să adăugați atâta zahăr. Pentru a evita fermentarea, trebuie să sterilizați siropurile și să le conservați în sticle închise ermetic. Din aceste siropuri veți putea face băuturi și milkshake-uri foarte răcoritoare vara, sau le veți putea folosi pentru a stropi budincile sau alte deserturi.

La fel ca la peltea, recuperați zeama din fructele fierte, iar de data aceasta puteți presa fructele din pânză. Adăugați în jur de 500 g de zahăr la 600 ml de suc. Lăsați pe foc până se dizolvă zahărul, dar nu mai mult, ca să nu se îngroașe ca pelteaua. Lăsați-l să se răcească. Sterilizați sticlele și capacele – de preferat dopuri ce se înșurubează – scufundându-le în apă clocotită timp de un sfert de oră. Scurgeți sticlele de apă, apoi umpleți-le cu sirop, lăsând un spațiu de două degete gol în vârful sticlei. Puneți dopul și strângeți-l foarte puternic, apoi deșurubați-l o dată, pentru ca siropul să se poată dilata în sticlă.

Așezați sticlele într-o cratiță mare și umpleți-o cu apă până la gâtul sticlelor. Folosiți o oală cu fund dublu, dacă aveți. Aduceți apa lent la temperatura de fierbere și lăsați-o să clocotească timp de 20-30 de minute. Scoateți sticlele și înșurubați dopurile la maxim de îndată ce sunt suficient de reci. Dacă nu sunteți sigur că dopurile s-au închis etanș, acoperiți-le cu ceară topită.

Producerea vinului

În ultimii ani, au apărut nenumărate cărți, care mai de care mai științifice, despre cum se face vinul în casă. De fapt, e de ajuns dacă rețineți câteva noțiuni de bază:

- nu prea veți putea face să fermenteze mai mult de 1,5 kg de zahăr în 5 litri de apă; păstrați aceste proporții dacă doriți un vin tare.
- toate ustensilele pentru producerea vinului trebuie să fie perfect curate. Spălați-le cu apă fiartă de câte ori aveți ocazia.
- fermentarea trebuie să aibă loc la temperatura cea mai potrivită pentru drojdie.
- trebuie să ajutați fermenții de cultură, în detrimentul altor fermenți, microbi sau microorganisme, care riscă să vă strice vinul.

- trebuie să vă protejați vinul de dăunători, și mai ales de musculițele de oțet, aceste insecte mici care se strâng în jurul fructelor putrezite și care transmit bacteriile ce transformă vinul în oțet.
- trebuie să decantați sau să extrageți vinul, ca nu cumva tescovina și sedimentele să îi strice gustul.
- trebuie să lăsați vinul să se limpezească la rece, după ce fermentii și-au terminat treaba.
- în sfârșit, după ce l-ați tras în sticle, trebuie să vă forțați pe cât posibil să nu vă atingeți de el timp de cel puțin un an pentru vinul roșu și trei luni pentru cel alb.

Pentru producerea vinului, este esențială o curățenie impecabilă, deoarece vinul este făcut sub acțiunea unor microorganisme vii (drojdia), iar dacă există un mediu propice dezvoltării altor microorganisme (fermenți naturali, mucegaiuri sau alte bacterii), atunci fermentii buni nu vor putea să își facă treaba și veți obține o băutură cu gust și miros groaznic

Echipamente Pentru fermentare, vă trebuie damigene, butoaie de lemn sau ulcioare. Veți avea de asemenea nevoie de o pâlnie de fermentare cu serpentină (dacă găsiți); acest accesoriu ajută la eliberarea gazului produs de fermentație, împiedicând însă intrarea aerului – purtător de germeni – cât și a musculițelor de oțet. Multe vedre de vin bun au putut fi făcute fără nicio pâlnie cu serpentină, ci doar cu un dop de vată îndesat în gâtul vasului; dar e drept că multe alte vedre de vin s-au stricat din cauza asta. Așadar pâlnia de fermentare este foarte utilă. Nici termometrul nu este de neglijat. Vă mai trebuie un furtun flexibil, de cauciuc sau de plastic, pentru tragerea vinului; o pâlnie sau două și sticle sau carafe goale pentru depozitarea vinului în final. Un dispozitiv de pus dopurile de plută este foarte practic pentru a împinge dopurile cât mai adânc, nelăsând aerul să penetreze în sticle. Dopurile de plastic cu filet pot înlocui destul de eficient dopurile de plută, dacă nu doriți să investiți într-un asemenea dispozitiv.

Materii prime Veți avea nevoie de fermenți. Viticultorii tradiționali, inclusiv eu, am încercat tot felul de fermenți, drojdie de pâine, drojdie de bere etc., dar evident, cel mai bun ferment este drojdia de vin, pe care o găsiți în magazine. Pentru rezultate mai bune și mai sigure, unii folosesc și nutrienți pentru drojdie, tot din comerț. E posibil să aveți nevoie și de acid. Îl puteți obține din lămâi, sau puteți cumpăra acid citric. Cât despre tanin, puteți desigur să îl cumpărați, dar îl puteți de asemenea înlocui cu ceai sau cu mere, mai ales mere pădurețe. Cititorul va spune probabil că ne îndepărtăm destul de mult de autarhie dacă trebuie să cumpărăm atâtea lucruri din magazine. E adevărat, însă așa zice că o cheltuială minoră de acest gen este un rău necesar dacă doriți cu adevărat să faceți mult vin de calitate.

Vin de struguri

Niciun vin nu se compară cu vinul de struguri. Pentru a face vin roșu, lăsați să fermenteze sucul de struguri împreună cu tescovina. Iar pentru vinul alb, înlăturați tescovina. Astfel, uneori se poate face vin alb și din struguri roșii, cu condiția să fie albi în interior. Este mai

Echipamente necesare pentru producerea vinului

Nu vă apucați să faceți vin până nu vă echipați cu o serie întreagă de recipiente de tot felul, în care să țineți mustul în diferite etape. Sticlele nu sunt decât etapă finală a unui lung proces de fermentație, în timpul căruia veți avea nevoie de ulcioare, carafe, damigene și butoaie.

Legendă:

- 1 Dispozitiv de înfipt dopurile de plută
- 2 Cană gradată
- 3 Sticlă
- 4 Strecurătoare
- 5 Perie de spălat sticle
- 6 Pâlnie
- 7 Hidrometru
- 8 Cilindru gradat
- 9 Furtun de cauciuc sau de plastic
- 10 Vas de lut
- 11 Butoi și canistră
- 12 Pâlnie de fermentare cu serpentină
- 13 Dop de plută și dop de plastic cu filet



ușor de făcut vinul roșu sau rozé decât vinul alb, deoarece taninul din boască ajută mustul să fermenteze mai bine; și cu cât fermentează mai repede, cu atât sunt mai mici riscurile să se dezvolte microorganisme nedorite.

Presarea Presați boabele de struguri cum doriți. Eu personal nu pot să beau vinul dacă am văzut pe cineva strivind strugurii cu picioarele goale; prefer să utilizez mai degrabă un zdrobitor. Dacă doriți să faceți vin alb, folosiți un teasc (îl puteți improviza cu un cric de mașină), dar mai întâi înfășurați strugurii într-o pânză rezistentă de bumbac, pe care o voi descrie la pagina 316. Pentru vinul roșu sau rozé, procedați la fel, dar după ați presat strugurii, adăugați o parte din tescovină în zeamă. Cu cât puneți mai multă tescovină, cu atât vinul va fi mai roșu, însă, cel puțin în regiunile friguroase, vinurile mai închise la culoare e posibil să conțină prea mult tanin și pot fi amare. În adevăratele regiuni viticole (unde mai

mult ca sigur că nici nu veți citi indicații de genul acesta, pentru că veți învăța de la vecini), nu e nevoie să adăugați zahăr. În climate mai puțin însorite, adăugați 2-3 kg de zahăr la fiecare 50 l de vin. Dacă vara a fost foarte caldă, iar strugurii sunt dulci, puneți mai puțin zahăr; dacă vremea a fost urâtă, mai mult.

Fermentarea Lăsați la fermentat suc și tescovina într-un butoi. Pruina boabelor de struguri (stratul fin ca o brumă care acoperă pielea) conține fermenți, dar este totuși de preferat să adăugați drojdie de vin din comerț dacă găsiți. Încălziți o sticlă de must la 24°C, adăugați fermenții cumpărați și așezați-o într-un loc destul de cald cu o bucată de vată pe post de dop. Între timp, încercați să încălziți și restul mustului la o temperatură de 24°C. De îndată ce fermentul din sticlă începe să gălgăie, turnați-l în butoi. Dacă reușiți să mențineți totul la 24°C, fermentația va fi atât de rapidă încât nu va mai exista riscul ca aerul să penetreze în must; dioxidul de carbon care se degajă îl va împiedica. Dar nu lăsați temperatura să crească la 27°C, caz în care unii dintre fermenții buni vor muri. Iar sub 21°C, fermenții buni vor adormi și se vor dezvolta germeni nocivi în locul lor. Tescovina se va ridica la suprafață; amestecați-o des, ca să nu se formeze o crustă uscată.

Extragerea mustului După ce s-a terminat prima fermentație zgomotoasă, extrageți mustul și nu uitați să presați și tescovina, pentru a nu pierde nimic. Vărsați mustul într-o damigeană sau un butoi care trebuie umplut la maxim, pentru ca aerul să nu intre în contact cu mustul. Lăsați să scadă temperatura la 16°C și când estimați că majoritatea sedimentelor s-au depus la fundul vasului, trageți vinul într-un alt recipient. În acest stadiu, în climatele temperate, mulți oameni își pun vinul afară iarna, lăsându-l la o temperatură aproape de îngheț, deoarece frigul accelerează decantarea sedimentelor. Extrageți-l iarăși după o lună sau două și puneți-l în sticle după cum voi prezenta în continuare.

Tragerea vinului la sticle Sticlele trebuie curățate perfect și apoi sterilizate. Degeaba „sterilizați” ceva murdar; trebuie mai întâi să înlăturați mizeria. Apoi sterilizați încălzind sticlele într-un cuptor, încet ca să nu se spargă; apoi umpleți sticlele cu apă fierbinte, sau cu apă rece pe care o aduceți apoi încet la fierbere, și lăsați-le să clocotească 5 minute. Atârnați-le cu fundul în sus ca să se scurgă apa și să nu pătrundă praful în interior. Dacă nu le folosiți imediat ce se răcesc, închideți-le cu dopuri de plută. Fierbeți și dopurile înainte de a le folosi, și puneți-le la sticle cu un dispozitiv special. Odată pus în sticle, vinul trebuie ținut orizontal, pentru ca dopul să fie întotdeauna umed. Dacă dopul se usucă, se va strânge, iar aerul și bacilii de oțet se vor putea infiltra în sticle. Depozitați sticlele într-un loc întunecos și răcoros, fără variații de temperatură. O pivniță este ideală.

Vinuri de țară

Veți găsi în continuare câteva rețete de „vinuri de țară”, care dau rezultate foarte bune, vă spun din experiența mea! Nu aș vrea să îi descurajez pe cei care vor să urmeze „metodele științifice”, după care se pot obține vinuri bune, dar să știți că de sute de ani, în toată Europa și în America de Nord, sătenii au folosit rețetele ce urmează să vi le prezint, și de cele mai

multe ori cu succes; vinurile lor sunt chiar foarte bune. Un aspect important de menționat: cu cât faceți vin în cantitate mai mare, cu atât aveți mai multe șanse de reușită. Am prieteni vechi care fac mereu vin de revent vara și vin de păstârnac iarna, în butoaie mari de aproape 300 l și nu au dat niciodată rateuri. Soțiile lor insistă de ani de zile să mai planteze și altceva în grădină, dar degeaba; însă alcoolul lor este întotdeauna excelent!

Vinuri din flori

Turnați 5 litri de apă fiartă peste o cantitate echivalentă din florile pe care doriți să le utilizați. Lăsați să se răcească, apoi presați amestecul pentru a scurge apa. Adăugați 2 kg de zahăr, 250 grame de stafide (opțional) și sucul de la 3 lămâi. Cum florile nu conțin practic niciun element nutritiv pentru fermentare, și cum zahărul nu este de ajuns, adăugați nutrienți pentru drojdie dacă aveți: câte o lingură la 5 litri de vin. Apoi, după ce temperatura a scăzut la 24°C, puneți drojdia. Cea mai bună este drojdia de vin cumpărată. Puneți vinul într-o canistră cu o pâlnie de fermentare la gură și lăsați-l să fermenteze. Scoateți vinul și trageți-l la sticle când e gata. După această rețetă eu am făcut alcool din flori de mătură verde, de drobiță, de soc (rezultat formidabil), de ciuboțica-cucului, de păpădie și de asemenea am băut un vin foarte bun din flori de trandafir.

Hidromel

Vă trebuie în jur de 1,5 kg de miere la 5 l de apă. Pentru a face rost de miere, puteți răzui partea de sus a fagurilor din stupi, puteți lua faguri sălbatici care nu pot fi trecuți prin extractor, sau puteți fura puțină miere bună din rezerva dvs., când nu vă vede soția. Topiți mierea în apă și lăsați-o să fermenteze. Mierea nu conține aproape deloc acid, așadar la 5 l adăugați sucul de la două-trei lămâi sau un pic de acid citric. Este nevoie și de puțin tanin pentru a hrăni fermentii, deci e bine să adăugați câteva mere pădurețe zdrobite. Am auzit că unii pun și ceai. Odată, într-un hidromel care nu prea fermenta, am adăugat un sirop de măceșe care nu le mai plăcea copiilor, și a început să fermenteze uimitor. În orice caz, nu vă grăbiți, deoarece hidromelul fermentează mult timp. Ar fi bine dacă ați putea chiar să îl lăsați să îmbătrânească în sticle câțiva ani. Dar oare vă puteți abține?

Iată aici și alte rețete cu care să experimentați:

Vin de revent

7,5 kg de revent

1,2 kg de zahăr

5 l de apă

drojdie

Tăiați reventul în bucăți, turnați apă fiartă peste el și faceți piure. Nu îl mai fierbeți. Lăsați-l să se înmoaie până a doua zi dimineața, apoi recuperați sucul presând reventul într-o pânză, ca să nu risipiți nimic. Dizolvați zahărul în suc și adăugați drojdia. Lăsați să fermenteze, apoi strecurați-l și trageți-l în sticle.

Vin de urzici

2 kg de vârfuri de urzici

4-5 lămâi

1 kg de zahăr (de preferință brun)

30 g de bitartrat de potasiu

10 l de apă

1 lingură de fermenți uscați sau de drojdie de bere

Tăiați lămâile și fierbeți-le împreună cu urzicile timp de 20 de minute. Strecurați sucul și adăugați bitartratul de potasiu și zahărul. După ce se răcește tot amestecul, adăugați drojdia și puneți recipientul într-un loc suficient de cald timp de trei zile, ca să fermenteze. Apoi lăsați să stea câteva zile într-un loc mai răcoros și puneți în sticle înfiletate. După o săptămână puteți deja să îl beți; nu se păstrează prea mult timp. Este foarte plăcut și răcoritor. Va fi și mai bun dacă adăugați puțin ghimbir.

Vin de păstârnac

2 kg de păstârnac

1,5 kg de zahăr

5 l de apă

câteva lămâi sau acid citric

drojdie

Tăiați păstârnacul și fierbeți-l până se înțeapă ușor cu furculița. Fierbeți și câteva lămâi cu el, dacă aveți. Scurgeți lichidul și, cât e fierbinte, dizolvați în el zahărul. Turnați sucul de lămâie sau acidul citric (păstârnacul nu prea are acid) și câteva stafide, dacă doriți. Când se mai răcește, adăugați drojdia și puneți vinul la fermentat, fie cu o pâlnie de fermentare, fie cu un dop de vată, prin care să iasă dioxidul de carbon fără a putea intra musculițele. Strecurați-l de câteva ori și consumați-l cât de repede doriți.

Prepararea vinului de măceșe

Oricare ar fi ingredientele folosite, pașii pentru a face vinul nu variază prea mult. Adăugarea drojdiei de vin face să demareze procesul de fermentație, care poate dura până la trei luni.



Luați aproape 4 kg de boabe de măceșe, curățați-le și tăiați-le foarte mărunț. Apoi zdrobiți-le cu o lingură sau cu un ciocan de lemn.



Puneți măceșele zdrobite într-un castron adânc și vărsați 7,5 litri de apă fierbinte peste ele. Puteți adăuga de asemenea sucul și coaja unei portocale.



Adăugați 1 kg de zahăr și încălziți până la 24°C.



Dizolvați o linguriță de drojdie proaspătă, sau puneți mai întâi să fermenteze drojdia într-o sticlă cu puțină apă și nu adăugați amestecul peste măceșe decât după ce a început deja fermentarea. Puneți și o linguriță de acid citric și o jumătate de linguriță de tanin.



Acoperiți mustul, ca să nu intre musculițele de oțet sau alte insecte. Lăsați să stea 24 de ore.



Recuperați mustul trecându-l printr-o strecurătoare sau printr-o pânză de muselină. Dacă doriți un must mai limpede treceți-l prin ambele.



O altă variantă este să treceți mustul printr-un sac de bum-bac atârnat între două scaune. Nu îl presăți, ca să nu aveți un vin turbure.



Vărsați mustul în damigene cu ajutorul unei pâlnii. Depozitați la o temperatură de 24°C.



Pâlnia de fermentare împiedică aerul să pătrundă, însă permite gazelor să iasă.



După ce fermentarea a luat sfârșit, extrageți vinul și puneți-l în sticle, folosind un furtun de plastic sau de cauciuc.



Dacă nu aveți furtun, luați o ulcică și o pâlnie. Când umpleți sticlele, lăsați măcar un spațiu de două degete liber pentru dop.



Un dispozitiv de pus dopurile de plută ar fi ideal, dar vă puteți descurca și cu un ciocănel de lemn. Datați, etichetați și lăsați vinul să îmbătrânească un an.

Vin de boabe de soc

3 kg de boabe de soc

1,5 kg de zahăr

5 l de apă

60 g de acid citric sau suc de lămâie

drojdie

Se spune că ar trebui să desprindeți boabele de pe tijă, dar eu le-am pus și cu totul și nu s-a întâmplat nimic rău. Atunci de ce să nu evităm o muncă suplimentară, în loc să urmăm orbește unele convenții? Vărsați apa fierbinte peste boabe și apoi pasați cu zdrobitorul de făcut piure; acoperiți și lăsați să stea timp de 24 de ore. Apoi adăugați zahărul și drojdia și lăsați să fermenteze. Cu cât fermentează mai mult, cu atât mai bine. Când a terminat de fermentat, extrageți băutura lăsând sedimentele pe fundul vasului și trageți-o în sticle; acest procedeu se face pentru orice tip de vin.

Această rețetă se aplică la toate băuturile din fructe de pădure.

„Șampanie” din flori de soc (socată)

Desigur socata nu are nicio legătură cu șampania propriu-zisă, dar este foarte răcoritoare vara și nu trebuie să așteptați mult înainte de a o putea bea.

15 flori de soc (în plină floare, culese într-o zi foarte călduroasă)

1 kg de zahăr (pentru o băutură atât de rafinată este de preferat zahărul alb, nu cel brun)

1-2 lămâi

3 linguri de oțet de vin

Puneți florile într-un recipient împreună cu sucul de lămâie; adăugați și coaja de lămâie răzuită (evident, fără pielea albă). Adăugați zahărul, oțetul și 5 l de apă, apoi lăsați să stea 24 de ore. Strecurați sucul și puneți-l în sticle cu dop de plută sau înșurubat și lăsați-l două săptămâni. Nu mai adăugați drojdie, cea din flori este suficientă. Beți socata în cel mult trei săptămâni.

Prepararea cidrului și a oțetului

Cidrul

Cidrul ar trebui să fie făcut dintr-un amestec de mere. Amestecul ideal este bogat în acid, tanin și zahăr, deci combinația perfectă trebuie să conțină mere foarte dulci și mere foarte acre, și poate câteva mere pădurețe pentru conținutul lor bogat de tanin. Se poate face cidru și cu mere mai crude, dar rezultatele nu sunt niciodată foarte bune. Ideal este să culegeți mere foarte coapte și să le lăsați să stea în grămadă două sau trei zile, ca să se înmoaie puțin. Nu are nimic dacă puneți și câteva fructe pătate sau lovite. Conținutul de suc din mere variază enorm, deci este aproape imposibil să spunem cu exactitate câți litri de cidru veți obține dintr-o anumită cantitate de mere. Cu aproximație, ar fi în jur de 5 litri de cidru la 5-6 kg de mere.

Presarea Merele trebuie apoi presate. Altădată presarea era efectuată de un cal sau de un bou care trăgea o piatră rotundă imensă și o învârtea într-o cuvă tot din piatră. Puteți folosi o presă de cidru, care însă este foarte scumpă, dar puteți utiliza și un obiect greu, cum ar fi un ciocan de lemn sau orice altceva, dar să nu fie din metal. Presarea este o muncă laborioasă. Aveam un prieten care își pisa merele într-o presă de călcat rufe, ceea ce era destul de eficient. Puneți sucul într-un vas de fermentare, iar pulpa într-o bucată de cânepă sau de pânză și mai presăți-o o dată pentru a extrage sucul. Aranjați pulpa rămasă în pânză și presăți-o încă o dată. Pulpa care mai rămâne poate fi dată în cantități mici porcilor sau bovinelor.

Fermentarea În mod tradițional, sucul se pune într-un rezervor mare de lemn. Rezervoarele comerciale au o capacitate de mii de litri. Dar pentru cei care doresc să prepare doar vreo 50 de litri de cidru odată, un butoi mic de lemn sau un vas de lut poate fi suficient. Nu e nevoie de fermenți sau de alți aditivi: cidrul fermentează foarte bine și singur. Se spune chiar că unii țărani puneau bucăți de carne de vită în suc, pentru a obține un cidru mai tare, iar carnea dispărea pur și simplu, consumată de cidru. Deoarece tot zahărul din mere se transformă în alcool, cidrul este înfiorător de tare și doar băutorii înrăiți îl pot bea cu plăcere fără să îi ardă pe gât la fiecare înghițitură.

Dacă doriți să accelerați procesul de fermentare, nu trebuie decât să adăugați o cultură de fermenți de vin după ce ați extras sucul din pulpă. Aceștia sunt mai eficienți decât drojdia sălbatică. Dacă doriți cidru dulce, separați cidrul fermentat de sedimente și adăugați în jur de 3 kg de zahăr la 50 l de cidru; apoi lăsați-l să fermenteze încă o dată și extrageți-l din nou peste o săptămână. Dacă doriți să-l puneți în sticle și să aveți

Prepararea oțetului

Mai întâi îmbibați așchiile de fag din butoi într-un oțet de felul aceluia pe care doriți să îl obțineți. Puneți peste așchii o placă de lemn perforată, cu găuri de mărimea unei gămălii de ac. Turnați alcoolul peste placa de lemn. Se va scurge foarte încet prin butoi, fiind bine expus atât la aer, cât și la bacteria oțetului. Scoateți lichidul prin robinet și țineți-l o săptămână într-un butoi deschis. După acest timp, se va transforma în oțet.



cidru spumant, e mai bine să faceți proba înainte cu o cantitate mică. Umpleți pe jumătate o sticlă cu filet, înșurubați-i capacul și puneți-o într-un loc cald. După șase ore, deschideți sticla; dacă este plină de sedimente și de gaze, atunci cidrul nu este încă gata să fie îmbuteliat. Ca să nu vă explodeze sticlele, îmbuteliati-l doar atunci când fâsâie un pic și își lasă foarte puține sedimente.

Cidrul mai vechi e mai bun, așadar ar trebui să îl păstrați măcar din toamnă până în vara următoare înainte de a îl bea.

Oțetul

Oțetul este vin, bere sau cidru din care alcoolul a fost transformat în acid acetic de către o bacterie. Aceasta nu poate să acționeze decât în prezența oxigenului; de aceea, dacă nu vreți să vi se oțetească vinul, berea sau cidrul, feriți-le de aer. Fermentarea degajă dioxid de carbon în cantitate mare, iar acesta expulzează aerul din interiorul butoiului. Însă drojdia nu poate acționa decât până la un anumit nivel de alcool; procesul se va opri în momentul în care s-a transformat în alcool atât de mult zahăr, încât fermenții sunt distruși sau inhibați de către propria lor acțiune. În acel moment se activează bacteria oțetului, *Acetobacter*, astfel că atunci va trebui să vă protejați cât mai eficient băuturile împotriva aerului și a bacteriilor.

Dar dacă doriți să obțineți oțet, atunci expuneți cât mai mult la aer vinul, berea sau cidrul. Dacă le lăsați pur și simplu într-un butoi deschis, se vor oțeti în câteva săptămâni. Este de preferat însă accelerarea procesului, deoarece mirosurile din jur riscă să altereze gustul oțetului, iar în acest timp se pot dezvolta și alte bacterii. Pentru a grăbi oțetirea, luați un butoi plin cu așchii de fag. Fagul se folosește în general, dar puteți utiliza orice așchii, numai să nu provină de la rășinoase. Îmbibați așchiile într-un oțet bun, de felul aceluia pe care doriți să îl faceți. Apoi puneți deasupra lor în butoi o placă de lemn găurită; turnați vinul, berea sau cidrul pe această placă. Lichidul se va scurge astfel foarte lent prin găuri, care trebuie să fie foarte mici, cât o gămălie de ac. După ce va trece prin găuri, lichidul se va scurge la fel de încet printre așchii, fiind astfel expus și la aer, și la *Acetobacter*. Scoateți lichidul printr-un robinet aflat în partea de jos a butoiului. Lăsați-l într-un butoi deschis și se va transforma în oțet într-o săptămână.

„Un om poate pescui cu un vierme care a mâncat dintr-un rege;
și poate mânca apoi din peștele care s-a hrănit cu acel vierme”
SHAKESPEARE



ROADELE SĂLBĂTICIEI

Vânătoarea

Omul ar trebui să fie gospodar, nu tâlhar. Nu avem dreptul să măcelărim alte vietăți doar de plăcere sau pentru a ne potoli setea de sânge. Nu avem nici dreptul de a decima o anumită specie până când ajunge pe cale de dispariție sau este chiar exterminată. Avem însă un rol important în menținerea echilibrului natural, iar dacă nu îl jucăm bine s-ar putea ca într-o zi natura să se sature și să ne scoată din scenă.

Dacă omul colaborează cu natura cum trebuie, nu numai că ajută la păstrarea echilibrului natural, dar își poate și diversifica meniul cu mâncăruri bune (carnea de vânat este mult mai bogată în proteine decât carnea animalelor domestice) și își poate apăra recolte. Adevăratul gospodar este un om responsabil în această privință. Este de asemenea responsabil și în ce privește modul în care vânează. E de neiertat să rănești un animal, în loc să îl ucizi din prima. Prin urmare, nu mergeți la vânătoare cu pușca până nu știți foarte bine să o mânuiți și nu trageți niciodată dacă nu sunteți absolut sigur că animalul va muri pe loc.

Armele

Tradiționala pușcă de vânătoare este o armă cu țeavă lisă, care trage un cartuș. Acesta conține alice de plumb. Alicele se fac de obicei turnând plumb topit printr-o sită în vârful unui turn înalt. În cădere, picăturile de plumb devin sferice, se solidifică, iar apoi aterizează în apă, astfel încât să nu se deformeze. Cartușele se clasifică, după metoda englezească, în funcție de câte se pot face dintr-o uncie (28 g) de alice: astfel, cartușele de dimensiunea 1 sunt foarte mari (se folosesc, greșit după părerea mea, pentru cerbi), cele de dimensiunea 3 sunt potrivite pentru găștele sălbatice, 5 pentru rațe, 6 pentru fazani, iepuri și alte animale mici, iar 8 și 9 pentru becațe sau sitari.

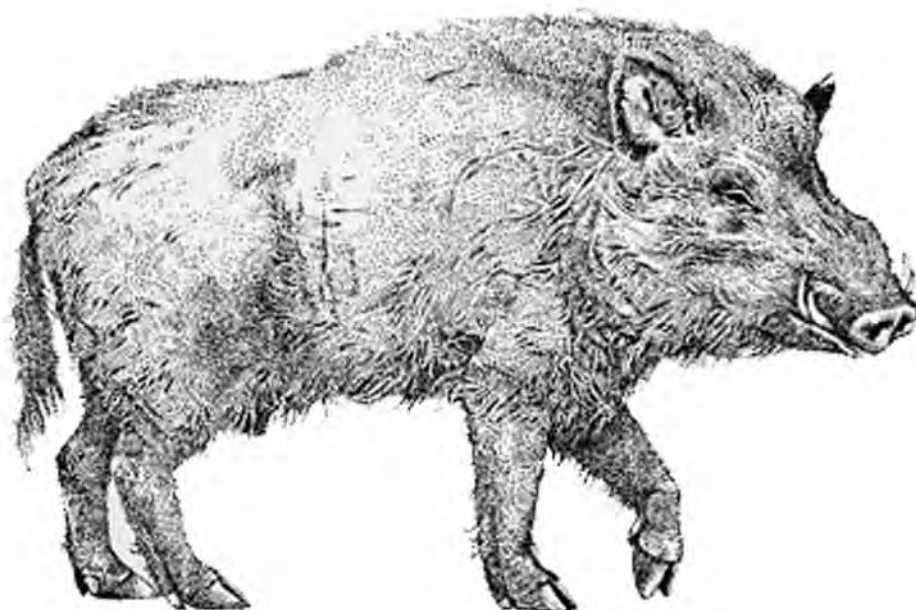
Puștile se clasifică după diametrul țevii. Dimensiunea puștilor¹ este un număr convențional ce reprezintă câte bile de diametrul țevii se pot face dintr-o livră de plumb (0,5 kg). Astfel, dacă o pușcă are dimensiunea 12, înseamnă că dintr-o livră de plumb ies 12 bile

¹ impropriu denumită calibru; în realitate, calibrul este efectiv diametrul țevii, măsurat în milimetri sau țoli - TEI

cu diametrul egal cu cel al țevii. Puștile de dimensiunea 12 sunt cele mai obișnuite în întreaga lume și se pot folosi și în alte scopuri. Și puștile de dimensiunea 16 sau 20 sunt destul de des întâlnite: împușcătura este la fel de violentă ca la dimensiunea 12, dar distanța de tragere este mai mică. Acestea cântăresc mai puțin și sunt mai ușor de mânuit, dar trebuie să fiți bun trăgător ca să le puteți folosi. Calibrul de .410 țoli este cel mai bun pentru începători. Puștile de dimensiunea 10 și 8 sunt arme grele, bune pentru stolurile de păsări sălbatice, mai ales găște și rațe. Armele de dimensiunea 4, aproape dispărute în prezent, sunt foarte grele și se folosesc pentru stolurile de păsări din estuare; pe vremuri existau și unele puști imense, fixate pe punțile bărcilor de pescuit și care puteau trage o încărcătură de aproape două livre (0,9 kg) o dată.

Astăzi, în Europa, cea mai obișnuită este pușca de vânătoare cu două țevi; în America sunt frecvente puștile semiautomate cu pompă sau puștile automate cu autoîncărcare. Depinde de preferințele fiecăruia. Cartușele se cumpără umplute cu praf de pușcă, acesta fiind mai sigur și nescotând fum, însă unii preferă să își umple singuri cartușele de alamă (cu un aparat cumpărat din magazinele de arme de foc), ceea ce e mult mai economic. Cartușele moderne sunt detonate cu ajutorul unei amorese (o capsulă mică de alamă ce conține fulminat de mercur) înfipite la baza cartușului.

Puștile vechi, cu încărcare pe la gura țevii, care erau foarte bune, dar se încărcau mai încet, aveau amorsa dispusă într-o deschizătură din spatele țevii, unde era lovită de cocoșul tip ciocănel. Înainte de această invenție, se foloseau puști cu cremene: un cocoș port-cremene lovea un amnar de oțel, provocând o scânteie care aprindea praful de pușcă și detona încărcătura din țeavă. Detonarea nu era instantanee și exista riscul să nu se producă deloc. Însă acest gen de arme puteau totuși fi foarte eficiente și poate că într-o zi vor reveni la modă. Cu pușca de vânătoare se pot trage și proiectile sferice, dar e de la sine înțeles că acestea trebuie să fie mai mici decât cea mai îngustă parte a țevii; altfel vă veți împușca singur în loc să împușcați vânatul. Însă aceste proiectile nu pot nimeri o țintă aflată la peste câteva zeci de metri. Pentru mai multă precizie la armele de foc, s-a constatat că e mai bine



ca proiectilul să se învârtă, pentru a îl stabiliza și a îi da un efect giroscopic. Există și puști ghintuite cu încărcare pe la gura țevei, dar durează mult până se încarcă.

Pușca ghintuită are o serie de șanțuri în spirală pe interiorul țevei și un proiectil unic făcut sau învelit cu un metal maleabil. Când proiectilul este propulsat din camera cartușului în țeavă, învelișul său de metal ia forma ghinturilor, imprimând glonțului o mișcare de rotație. Fără aceasta, glonțul nu va avea o traiectorie precisă, ci se va abate inevitabil într-o parte sau alta. Puștile de calibru 22 sunt utilizate pe scară largă în întreaga lume și sunt perfecte pentru animale mici, cum ar fi iepurii, căprioarele mici sau păsările, sau dăunători cum ar fi vulpile, ciorile etc. Muniția este ieftină, ușoară și mică, iar distanța de tragere poate ajunge cu succes până la câteva sute de metri. Eu am vânat diverse specii de antilope și alte animale mari cu o pușcă 22 și niciodată nu mi s-a întâmplat să ratez ținta sau să rănesc animalul, fără a îl ucide. E drept însă că nu aș fi folosit o asemenea pușcă dacă nu eram foarte aproape de țintă și dacă nu eram sigur că o voi nimeri.

Pentru vânatul mare, sunt de preferat puștile mai mari. Calibrul de 7 mm este foarte frecvent folosit (după părerea mea, puștile Mauser de 7 mm au fost dintotdeauna cele mai bune din lume pentru vânatoare; puștile Mannlicher de 6,5 mm sunt la fel de bune din punct de vedere balistic, dar au un încărcător mai mic). Calibrul de 9 mm este potrivit pentru animalele cu pielea groasă. În Africa am folosit o pușcă cu închizător culisant de calibru 404 țoli; mi-a dat un sentiment de siguranță când am fost fugărit de un bivol, dar avea un recul groaznic.

Iepurii de vizuină

În prezent, populația de iepuri de vizuină din Europa este menținută sub control de mixomatoză, o boală originară din America, unde, deși este foarte răspândită la iepurele de vizuină răsăritean, nu are efecte foarte grave. În schimb, iepurele european nu are aproape nicio rezistență la această boală. Deci, în momentul de față, iepurii de vizuină ar trebui cruțați de vânători. Însă când își vor reveni în forță, înmulțirea lor va trebui controlată; altfel, vor ajunge din nou o mare amenințare, cum erau pe vremuri, când niciun pădurar nu putea sădi vreun copac fără mari cheltuieli pentru exterminarea iepurilor și protecția împotriva lor, și când, în multe zone, un sfert din recolte ajungeau în burta iepurilor. În afară de asta, iepurii sunt de asemenea foarte buni de mâncat.

Cea mai omenească metodă de a vâna iepurii (precum și alte mamifere mici și păsări) este să îi împușcați dimineața foarte devreme cu o pușcă de vânatoare, sau să îi pândești cu o pușcă ghintuită de calibru 22.

Pe locul doi ar fi captura iepurilor cu plasa. Este o modalitate blândă, nezgomotoasă, ieftină (nu mai trebuie să dați bani pe cartușe), iar dacă este făcută corect, poate fi foarte eficientă. Ziua, când aveți timp, întindeți plasa între vizuinile iepurilor și locul unde vin ei să mănânce iarbă. Țineți plasa ridicată, așa încât iepurii să poată trece pe sub ea până când trageți de o sfoară care să facă plasa să cadă. Veniți apoi noaptea, când iepurii sunt pe câmp

Iepuri de câmp și iepuri de vizuină

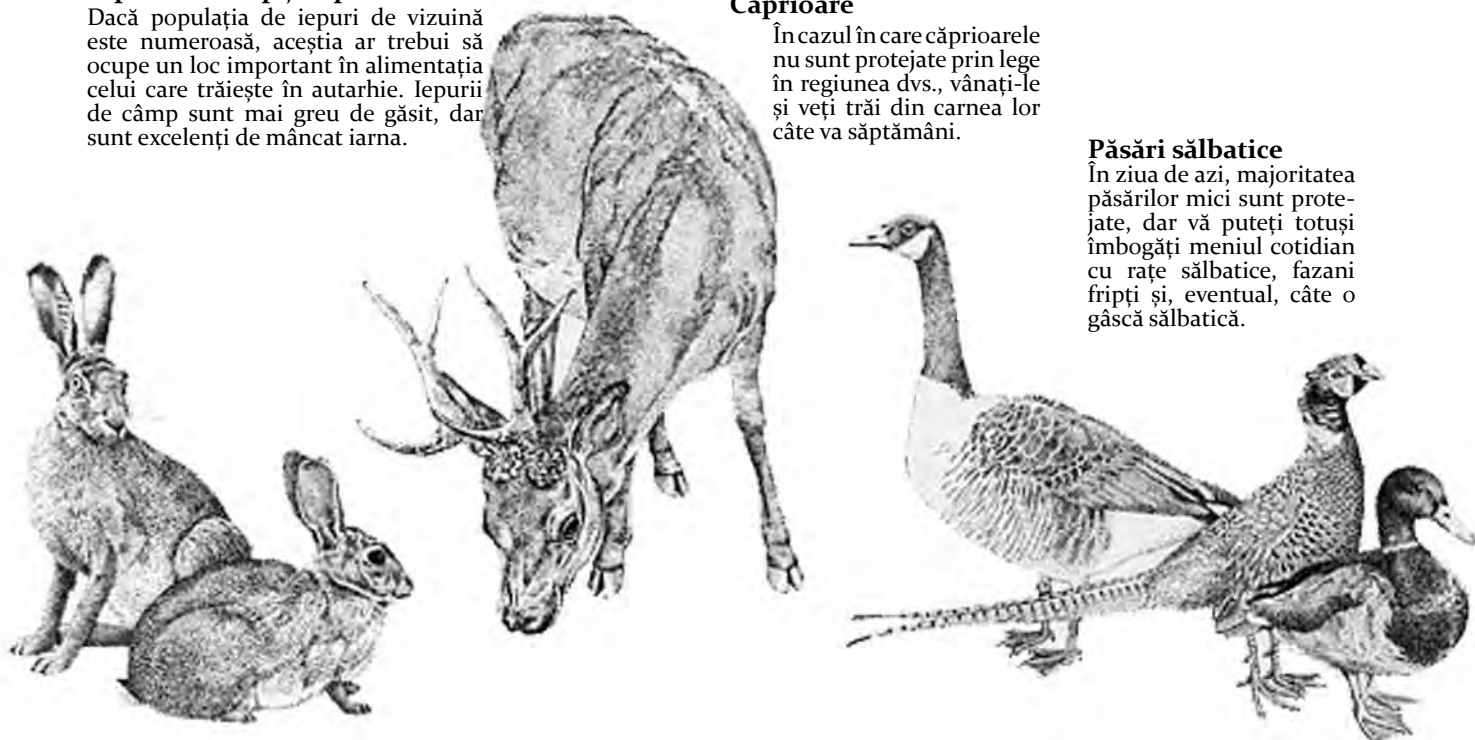
Dacă populația de iepuri de vizuină este numeroasă, aceștia ar trebui să ocupe un loc important în alimentația celui care trăiește în autarhie. Iepurii de câmp sunt mai greu de găsit, dar sunt excelenți de mâncat iarna.

Căprioare

În cazul în care căprioarele nu sunt protejate prin lege în regiunea dvs., vânați-le și veți trăi din carnea lor câte va săptămâni.

Păsări sălbatice

În ziua de azi, majoritatea păsărilor mici sunt protejate, dar vă puteți totuși îmbogăți meniul cotidian cu rațe sălbatice, fazani fripți și, eventual, câte o găscă sălbatică.



să mănânce, iar plasa se află între ei și vizuini. Trageți de sfoară, iar plasa va cădea în poziție verticală; complicele dvs. se furișează în spatele iepurilor și face un zgomot; toți iepurii vor fugi direct în plasă și se vor încurca în ea; atunci puteți să îi ucideți. Dacă vânați pe un teren unde e mai bine să rămâneți nedetectat, furișați-vă după căderea nopții, mergeți într-o liniște deplină între locul unde mănâncă iepurii și vizuinile lor, instalați repede plasa (direct în poziție verticală), apoi goniți iepurii înspre plasă. Eu am făcut asta pe un teren foarte bine păzit, cu un complice care era surd. Din cauza asta ne era foarte greu să comunicăm fără să trezim toată comunitatea. Am prins o duzină de iepuri într-o singură plasă.

În lipsă de altceva, capcanele cu laț sunt și ele o modalitate eficientă de a prinde iepuri pentru ceaun, dacă aveți neapărată nevoie, însă mie nu îmi plac, pentru că presupun o oarecare cruzime față de animal, deși iepurii mor destul de repede spânzurați în laț. Sârma de alamă este bună pentru lațurile de iepuri: desfășurați-o și faceți lațul din trei fire de sârmă. E mai bine să cumpărați întâi un laț gata făcut pe care să îl luați ca model. Cele mai bune locuri pentru instalarea capcanelor cu laț sunt pe drumurile iepurilor, la intrarea în vizuini sau la găurile din garduri.

O altă modalitate de a ține sub control populația de iepuri este să folosiți dihorii. În plus, este și amuzant. Țineți dihorii într-o cușcă curată, hrăniți-i cu carne crudă în cantități limitate și puneți mâna pe ei cât mai des, ca să rămână blânzi. Faceți mișcări ferme și controlate când îi atingeți, pentru că s-ar putea uneori să vă muște de mână, crezând că le-ați dat o bucată de carne.

Pentru a vâna cu dihori, îi puteți lăsa liberi, sau îi puteți ține în lesă sau cu un clopoțel

Jupuirea unui iepure

După ce ai vânat un iepure, trebuie să îl pregătești pentru ceaun. Înainte de a îl jupui, trebuie să îi scoateți intestinele. Jupuirea nu e grea; veți vedea că pielea se desprinde foarte ușor de pe carne. Iar dacă tot vă e silă, strângeți din dinți și gândiți-vă la friptura de iepure.



Forțați deschiderea burții până vedeți toate intestinele, apoi scoateți-le. Eviscerarea este gata.



Trageți de piele până jupuiți un picior din spate, apoi pe celălalt.



Jupuiți picioarele din față și tăiați ultimul tendon legat de ele.



Prindeți capul iepurelui între picioare, așa încât coada să îi atârne liberă iar burta să fie în sus. Faceți o gaură în burtă.



Tăiați cele patru labe ale iepurelui cu un cuțit ascuțit.



Acum că ambele picioare posterioare sunt jupuite, puteți tăia coada.



Trageți pielea peste gâtul iepurelui și tăiați-i capul.



Trageți de piele și introduceți două degete în gaură.



Desprindeți pielea îmblănită de pe carnea iepurelui la nivelul burții.



Țineți picioarele posterioare cu o mână și trageți de piele până ajungeți la picioarele din față.



Desprindeți picioarele posterioare de burtă și tăiați rectul. Apoi duceți cuțitul în zona pieptului și scoateți măruntaiele și inima. Trebuie să înlăturați și vezica biliară de la ficat.

de gât. Nu lăsați liberi decât dihorii bine domesticiți; ceilalți s-ar putea să ucidă iepurele în fundul vizuinii și să rămână acolo cu el. Dihorul ținut în lesă are o zgardă de care este agățată o sfoară foarte lungă. Dezavantajul este că sfoara se poate încurca printre rădăcinile unui copac într-o vizuină foarte adâncă, și atunci va trebui să săpați mult după dihor. Noi obișnuim să lăsăm dihorii liberi, cu excepția unuia de rezervă, care era ținut în lesă. Dacă un dihor nu mai ieșea dintr-o vizuină, îl trimiteam pe cel în lesă după el și săpam de-a lungul lesei până dădeam de dihorul fugit. Rolul clopoțelului este de a speria iepurii, pentru ca dihorul să nu îi poată ucide; în plus, dacă dihorul nu mai vrea să iasă dintr-o vizuină, veți auzi clopoțelul și îl veți putea găsi. Însă probabil cel mai bine e să lăsați dihorii liberi și să sperați că veți avea noroc.

Există diverse modalități de a recupera un dihor care nu mai vrea să iasă dintr-o

vizuină. Cea mai bună este probabil folosirea unei cuști-capcană, cu un iepure mort înăuntru și cu o ușiță care să se închidă imediat ce intră dihorul. Cu puțină îndemânare, oricine poate improviza o asemenea capcană.

Iepurii „fugăriți” de dihor sunt cel mai ușor de prins cu plase tip pungă. Acestea sunt pur și simplu pungi mici de plasă prinse cu țărushi la intrarea în vizuini. Puteți împușca iepurii când fug, dar dezavantajul este că zgomotul împușcăturii îi va face pe iepurii rămași în vizuină să nu mai iasă. Plasele sunt de departe cea mai bună metodă. La scară mai mare, un teren cu mai multe vizuini poate fi împrejmuț cu plase, iar iepurii scoși din vizuini de către dihori pot fi goniți în plase de către câini.

După ce ați prins iepurii, trebuie să îi ucideți. Am descris deja la pagina 178 cum se face acest lucru. De îndată ce i-ați prins, trebuie să le scoateți intestinele. Vânătorii pot face asta chiar și fără cuțit, folosind ghearele ascuțite ale iepurelui.

Iepurii de câmp

Puteți prinde iepurii de câmp în laț, dar vă trebuie experiență ca să știți unde să întindeți lațul. Dacă cercetați traseul pe unde fug iepurii, veți vedea unde aterizează ei după fiecare săritură. Puneți lațul chiar înainte de un asemenea loc. Puteți întinde plase după deschizături de prin garduri pe unde știți că trec iepurii, iar apoi puteți pune câinii să gonească iepurii în plasei. Un câine de vânătoare poate fugări și ucide iepurele, dar trebuie să fie un câine bun, pentru că iepurii fug cu o viteză foarte mare. Puteți dresa câinii să se ascundă și să nu se apropie de dvs. în prezența unui străin.

După ce ați prins iepurii de câmp, țineți-i atârnați cel puțin o săptămână, deoarece, spre deosebire de iepurii de vizuină, cei de câmp miros a vânat. De-abia după ce i-ați ținut atârnați puteți să le scoateți intestinele și să îi jupuiți. Va trebui să îndurați un miros groaznic, dar nu vă dați bătut. Iepurii de câmp sunt foarte gustoși.

Păsările sălbatice

În Anglia, fazanii și potârnichele pot fi vânați legal pe terenul dvs., presupunând că fostul proprietar nu a păstrat pentru sine dreptul de vânătoare când a vândut terenul. Iar dacă nu sunt fazani pe proprietatea dvs., nimic nu vă împiedică să momiți fazanii de pe terenul vecinului. Fazanii adoră napii porcești, iar dacă aveți o parcelă de 1000 m² cu așa ceva, vor veni stoluri întregi de fazani din împrejurimi. Hrișca și floarea-soarelui sunt de asemenea excelente pentru a atrage fazanii. Porumbul și varza creată sunt bune și ele.

Desigur, este de neiertat să ucideți o pasăre care își clocește ouăle. Dacă din greșală faceți așa ceva, fiind vânător responsabil, ar trebui să luați ouăle și să le puneți la clocit sub o găină cloșcă. Găinilor nu prea le pasă ale cui sunt ouăle pe care le clocesc.

Porumbeii sunt mai ușor de vânat cu atrape, adică păpuși în formă de porumbei.

Puneți-le într-un loc unde vin porumbeii să mănânce: ideal ar fi sub un stejar din care cad multe ghinde, dar puteți folosi și rândurile dvs. cu varză. Ascundeți-vă bine – porumbeii au vederea foarte ascuțită – și împușcați-i pe măsură ce se apropie. Dacă nu aveți atrape, împușcați câțiva porumbei și fixați-i pe post de atrape cu bețișoare. Poziționați mereu atrapele așa încât vântul să le ducă mirosul înspre porumbei.

Și rațele sălbatice pot fi momite cu atrape. Sunt foarte gustoase, dar, spre deosebire de rațele domestice, trebuie atârinate ca orice vânat. Eu am renunțat să mai vânez găște sălbatice când am aflat că se împerechează pe viață. Majoritatea celorlalte păsări sălbatice sunt delicatese, însă în momentul de față mai toate sunt protejate prin lege; cu cât sunt mai rare, cu atât sunt mai mici șansele să le puteți mânca legal.

Vânatul mare

Cerbii, antilopele și alte animale mari sunt vâdate adesea în Europa cu pușca de vânătoare. După părerea mea, nu e bine, deoarece fără îndoială se întâmplă ca uneori cerbii să supraviețuiască răniți de alice. Singura armă cu care pot fi vânați cerbii fără cruzime este pușca ghintuită, cu excepția cazului în care sunteți expert în mînuirea arbaletului sau a arcului cu săgeți. Cerbii și antilopele se vânează cel mai eficient noaptea, cu o lumină „balala”. Balala (termenul este african) e o lanternă cu rază puternică pe care o fixați pe frunte cu curele. Bateria este grea și se poartă la șold. Lanterna vă iluminează atât vânatul, cât și arma. Vânătoarea nocturnă are avantajul că animalele pasc de obicei liniștite, fără să se aștepte la vreun pericol, astfel că adesea vă puteți apropia foarte mult de ele; iar dacă puteți trage la lumina unei lanterne, este aproape imposibil să ratați ținta. Oricum veți trage de foarte aproape. Eu am vânat astfel sute de antilope în Africa (erau singura noastră sursă de carne) și nu s-a întâmplat niciodată să ratez sau să rănesc vreun animal. Această metodă este ilegală în multe țări și va rămâne așa atâta timp cât vânătoarea este considerată un sport. Când va fi considerată o meserie – o modalitate legitimă de a obține o recoltă de carne – așa cum ar trebui de fapt să fie văzută, atunci asemenea legi ridicole vor fi schimbate.

Dacă vânați în timpul zilei, trebuie să mergeți cât mai în liniște, pe cât posibil împotriva vântului, păstrându-vă calmul, fără să găfâiți, uitându-vă cu atenție în jur și văzând animalul înainte să vă vadă el. În pădurile nordice, pentru a împușca un cerb sau un mistreț, cel mai bine e să stați la pândă urcat într-un copac de lângă un lac sau o pajiște unde ar putea veni animalul.

Dacă nu reușiți să ucideți cerbul, ci doar să îl răniți, așezați-vă undeva și așteptați o jumătate de oră. Nu porniți imediat după urmele de sânge. Dacă faceți asta, animalul, care acum e foarte atent, vă va auzi înainte ca dvs. să îl vedeți și va fugi. Lăsați-l o jumătate de oră și se va întinde pe jos undeva, va înțepeni – în tot acest timp el pierde sânge – și probabil va adormi. Pe urmă când vă apropiați tiptil de el, îl veți vedea înainte să vă observe el și îl veți putea împușca din nou. Dacă vă luați imediat după un cerb rănit, nu veți reuși aproape niciodată să îl răpuneți.

Atârnarea vânatului

De cele mai multe ori, carnea de vânat trebuie atârnată un timp într-un loc aerisit și răcoros înainte de a putea fi mâncată. Păsările sălbatice trebuie atârnate de gât, nu de picioare, ca păsările domestice, pentru ca măruntaiele să nu apese pe carnea de pe piept. Nu eviscerați păsările de la început. Iarna, în climatele nordice, rațele sălbatice și fazanii pot fi ținuti atârnați timp de aproape zece zile. De-abia apoi puteți să îi curățați de fulgi și să le scoateți măruntaiele. Păsările sălbatice atârnate cu tot cu pene arată bine, dar dacă le-ați vânat doar pentru a le mânca, e mai bine să le smulgeți penele pe loc, imediat ce le-ați împușcat (presupunând bineînțeles că nu vă aflați pe terenul altcuiva), pentru că penele ies mai ușor când pasărea e caldă.

Pești și fructe de mare

Cine trăiește în autarhie trebuie să încerce să profite de orice posibilitate de a își procura hrană, iar peștelui i se cuvine un loc de frunte în alimentația sa, care trebuie să fie sănătoasă, naturală și variată. Pescuitul ca „sport” este, după părerea mea, o totală pierdere de timp. Să prinzi un pește doar ca să îl cântărești și să îl arunci înapoi în apă nu ajută la nimic. Mulți pescari consideră, în mod greșit, că peștii de apă dulce sunt necomestibili sau răi la gust. Nu e deloc adevărat, peștii de apă dulce sunt foarte buni, iar oamenii ar trebui încurajați să îi prindă sau să îi crească pentru a îi mânca. Metodele despre care voi vorbi în continuare nu sunt neapărat legale în toate țările; nu pot să spun decât că ar trebui să fie.

Pești de apă dulce

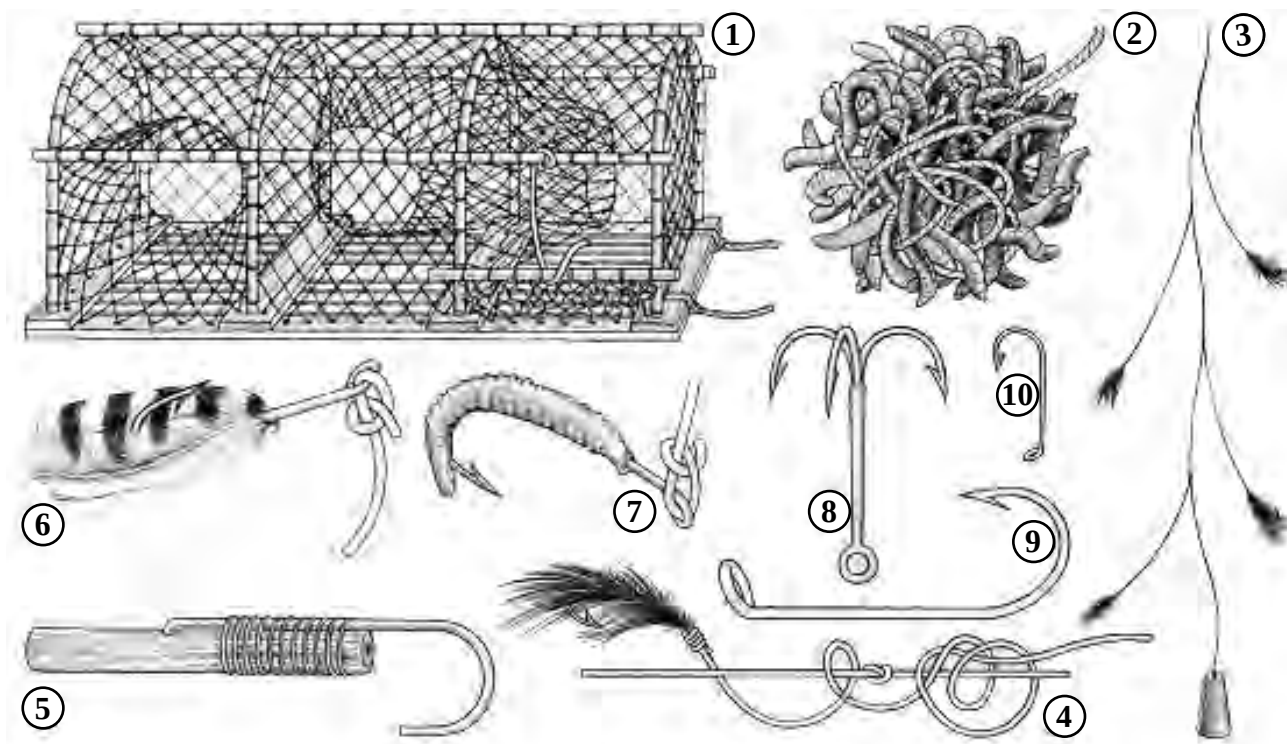
Păstrăv Multă lume prinde păstrăvii cu mâna prin „gâdilare”. Vă întindeți pe malul apei și introduceți încet mâna într-o cavitate sub apă, mișcând degetele ca și cum ați gădila pe cineva. Dacă simțiți un pește în vârful degetelor, gădilați-l pe burtă în jur de un minut; apoi prindeți-l încet și scoateți-l din apă. O altă metodă este „pipăirea”: înaintați împotriva curentului unui râu de mică adâncime și treceți mâna pe sub bolovani, prinzând toți peștii pe care îi găsiți. Desigur, în cazul acesta este foarte posibil să vă muște o anghilă.

Știucă Când eram copil, pescuitul cu „lațul” era foarte practicat în Anglia. Luați un băț de care atârna un laț de sârmă; dacă zăriți în apă o știucă nemișcată, cum stau ele de obicei, treceți încet lațul pe după capul ei, iar când vedeți că a ajuns la jumătatea știucii, trageți brusc și ați prins-o. Iar dacă lațul se atinge de știucă în timp ce încercați să o prindeți, aceasta va crede că e doar o bucată de lemn adusă de curent.

Somon Somonul poate fi destul de ușor de prins cu cangea. Dar în primul rând trebuie să îl găsiți; de multe ori somonii se odihnesc în zone plate cu apă liniștită sau sub un copac ce umbrește râul. Scoateți din buzunar un cârlig – poate fi un cârlig mare pentru moruni – apoi tăiați o ramură dintr-un arbust și prindeți cârligul de ea. Vă mai trebuie și o sfoară (o funie

Cârlige, linii și vintire

1. Vintir „salon” pentru langustă. 2. Ghem sau minge de râme pentru anghilă. 3. Pene, linie lestată cu strune. 4. Pană (detaliu). 5. Dispozitiv pentru scoaterea cârligelor. 6. Nălucă, o bucată de piele foarte subțire. 7. Râmb de pescuit. 8. Cârlig triplu pentru știucă. 9. Cârlig pentru morun. 10. Cârlig pentru calcan.



mai subțire) legată de capătul cangei și pe care să o țineți înfășurată în mână. Duceți bățul înspre somon și lăsați nuiua pe apă. Sfoara vi se desfășoară, fiind trasă de nuiua care se îndepărtează. Scoateți peștele cu sfoara. Dacă încercați să-l scoateți trăgând de nuiua, riscați să vă tragă el în apă.

Anghilă Oamenii înțelepți, printre care îi număr pe olandezi și pe danezi, sunt de părere că anghila e cel mai bun pește de pe lume, iar dacă ați mâncat vreodată gerookte palling² în Olanda, trebuie să le dați dreptate. Puteți prinde anghile cu vârșe sau țapoaice de anghile; sunt niște coșuri conice sau pătrate din răchită sau plasă, ori rame îmbrăcate în sârmă, cu gura răsfrântă în formă de pâlnie, ca un foarte mic vintir pentru homari. Drept momeală, folosiți pește proaspăt sau carne; nu vă luați după cei care spun că anghilele se mulțumesc cu pește stricat. Puneți carne proaspătă sau mațe de pui într-un săculeț de iută închis la gură, lestat cu câteva pietricele, și veți prinde anghile.

Puteți face și un ghem de râme; strângeți râmele într-un ghemotoc de dimensiunea pumnului, apoi înfășurați un fir de lână în toate sensurile printre râme. Coborâți ghemul atârnat de o sfoară legată de un băț în apă de mică adâncime; după un timp, ridicați ghemul de râme și e posibil să găsiți o anghilă, cu dinții înfipți în firul de lână. Puneți ghemul pe fundul bărcii sau pe mal și scuturați. În felul acesta eu am prins zeci de kilograme de anghilă într-o singură după-amiază.

Nu am vorbit despre pescuitul clasic, cu fir și undiță, deoarece acesta se practică mai

² anghilă afumată - TEI

mult pentru sport decât pentru procurarea hranei, deși sunt de acord că unii pescari buni reușesc uneori să prindă cu undița cantități deloc neglijabile de hrană. Însă peștii de apă dulce ar trebui „cultivați”, la fel cum cultivăm pământul sau cum creștem animalele domestice. O lume înfometată nu își poate permite luxul de a rezerva peștele pentru un sport; peștii ar trebui crescuți, recoltați, conservați și priviți ca o sursă excelentă de hrană. Iar dacă, în plus, pescuitul ne face și plăcere, cu atât mai bine. Despre crescătoriile de pești voi vorbi la pag. 385.

Pești de mare

Prinderea peștilor pelagici Cine vrea să prindă pești de mare trebuie să știe că ei se împart în două categorii: pelagici și bentonici. Aceștia din urmă stau pe fundul mării, în timp ce primii înoată liberi peste tot, dar nu pe fund. Bineînțeles că modalitățile de a îi pescui sunt foarte diferite.

Cârlige și pene Se poate să prindeți zeci de kilograme de pești pelagici în câteva ore, doar cu cârlige. Asta se întâmplă mai ales la macrou, deși conform metodei clasice se folosește de obicei și o nălucă, adică se agață de cârlig o bucată de 5 cm de piele jupuită din zona cozii unui macrou prins anterior. În mod tradițional, linia cu nălucă era trasă în urma unei bărci pe o distanță de 2 noduri. Apoi cineva a inventat penele. Astfel că acum puteți folosi o țaparină cu vreo douăsprezece cârlige prinse de linii mai mici (strune), care sunt legate de linia principală, lestată cu un plumb. De fiecare cârlig este prinsă câte o pană albă sau colorată (în locul ei merge și o bucățică de plastic sau de metal strălucitor). Așezați-vă într-o barcă imobilă, coborâți linia la adâncimea potrivită și imprimați liniei o mișcare de sus în jos pentru a clătina penele.

Nu vă pierdeți timpul încercând să prindeți macroui dacă nu sunt prin preajmă. Așteptați să vă arate alți pescari un banc în larg și mergeți atunci; însă țineți-vă de treabă, pentru că, dacă o sărați și o puneți la butoi, carnea pescuită într-o zi vă poate ajunge un an întreg. În restul timpului, faceți altceva; timpul este primordial pentru cei care trăiesc în autarhie, nu își pot permite să îl irosească.

Voloc Heringii nu pot fi prinși cu cârlige. Spre deosebire de macrou, heringul nu vânează alți pești, ci se hrănește cu plancton; are deci gura prea mică pentru un cârlig. De obicei heringul se pescuiește cu volocul. Este vorba de o plasă fină, care atârână vertical în apă, fiind menținută de un cablu și de flotori de plastic sau de plută. Puteți coborî plasa la adâncimea dorită lungind sau scurtând cablul, însă per total, volocul trebuie să aibă flotabilitate pozitivă. Veți avea mai mult succes noaptea; ideal ar fi să fie o noapte frumoasă și senină. Aruncați plasa peste bord, legați cablul și lăsați barca în derivă timp de o oră sau două. Din când în când, ridicați un capăt al plasei ca să vedeți dacă mușcă ceva, iar dacă a intrat vreun banc de pești înăuntru, ridicați volocul. Nu încercați să scoateți peștii din plasă cât sunteți în barcă; puneți volocul pe fundul bărcii și întoarceți-vă în port. Descărcați acolo plasa și scuturați-o peste o prelată întinsă pe plajă. Astfel se pot prinde tot soiul de pești pelagici, dacă ochiurile plasei au dimensiunea potrivită: macrou, șprot, sardină, somon,

păstrăv de mare etc.

Prinderea peștilor bentonici

Traul Peștii care trăiesc pe fundul mării se pescuiesc de obicei cu un traul. Există două tipuri de traule: traulul lateral și traulul cu panouri. Primul este o plasă în formă de sac, a cărui gură este ținută deschisă de către o bară, prinsă de două suporturi, ca tălpile unei sănii; al doilea prezintă două panouri de lemn de o parte și de alta a deschizăturii, iar din cauza mișcării și a presiunii apei, acestea tind să se îndepărteze una de cealaltă, ceea ce ține plasa deschisă. Mulți nu sunt de acord, însă eu cred că pentru o barcă mică, este de preferat traulul lateral, deoarece trebuie o putere enormă pentru a remorca un traul cu panouri, plus că este necesară atingerea unei anumite viteze pentru ca panourile să își îndeplinească rolul. În schimb, un traul lateral mic poate fi tras și de o barcă cu vele, mai ales dacă vă ajută și marea. De multe ori, marea singură vă va trage traulul. Trageți-l mereu în sensul mării, fiindcă peștii înoată împotriva ei. Dacă plasa traulului are ochiuri mici, puteți prinde și creveți.

Plasă de încurcare O invenție recentă, fabricată din fibre artificiale subțiri și foarte rezistente. Este o plasă ușoară, cu ochiuri mari, care coboară pe fundul mării, unde o parte din ea este susținută de un cablu de plută scufundat, iar restul zace pe fund într-un maldăr. Orice creatură care se apropie de ea va fi prinsă și încurcată fără scăpare, iar dvs. vă revine minunata sarcină de a descurca plasa! Acesta e dezavantajul, plasa e un chin de descurcat, plus că mai mereu se și rupe, astfel că trebuie reparată. Dar se prind mulți pești în ea, iar pe deasupra și crabi și homari.

Tifan Încă o plasă sub formă de barieră. Legați unul dintre capete pe plajă, iar celălalt de o ambarcațiune care duce plasa în larg, apoi face un semicerc și revine către plajă. Trageți apoi simultan de cele două extremități ale plasei, iar toți peștii înconjurați de tifan vor ajunge pe plajă.

Tifan de nailon Cu un tifan de nailon puteți prinde și somoni, când aceștia urcă pe râuri dinspre mare. Vă trebuie o plasă monofilă verde, cu șase rânduri de ochiuri de câte 13 cm pentru peștii de talie medie și de câte 14 cm pentru cei mari. Ochipurile de 10 cm sunt potrivite pentru păstrăvii de mare. Aceste plase sunt atât de greu de văzut, încât le puteți folosi pentru somoni atât ziua, cât și noaptea. Singura problemă (în afară de vreun paznic curios!) vor fi focile, care se iau după somoni, intră în plasă și o fac bucăți.

Litoral

Nu este nevoie să aveți o barcă pentru a putea profita de bogățiile mării. O simplă plimbare de-a lungul litoralului e de ajuns ca să găsiți animale marine dintre cele mai diverse. Evident, cine ia cu sine anumite instrumente se va descurca mai bine decât acela care hoinărește cu mâinile în buzunare, însă cu ceva cunoștințe și un pic de îndemânare,

amândoi vor avea la sfârșit ce pune pe masă, măcar la aperitive, dacă nu la felul principal.

Fără barcă, se poate pescui foarte eficient de pe plajă cu țaparina. La reflux, coborâți până în capătul plajei și întindeți o țaparină (ca aceea descrisă mai sus) pe nisip, de-a lungul mării. Când urcă marea, vor veni și peștii bentonici, în speranța de a găsi unele animale mici care se afundă în nisip când scade apa, dar ies la suprafață la flux. Astfel veți prinde câțiva pești, chiar dacă nu mulți; cu mult noroc poate veți avea un pește la 20 de cârlige; dar, în fond, un pește înseamnă o masă și tot e mai bine decât niciun pește. Dacă vreți să fiți mai eficient, puneți o mulțime de cârlige, o sută sau și mai multe.

Țaparina trebuie fixată la fiecare capăt cu o greutate destul de mare și legată de un odgon terminat cu un flotor, ca să o găsiți ușor. Nu uitați că marea nu este în fiecare zi la fel. În perioadele de lună plină și lună nouă, marea urcă mai sus și se retrage mai jos decât la pătrările de lună. Nici atunci nu este mereu la fel. Vi se poate întâmpla deci să puneți într-o seară țaparina la marginea plajei și să descoperiți a doua zi dimineața că apa nu a coborât suficient de mult cât să o descopere. Dacă aveți un flotor colorat, o veți găsi cu ușurință.

Cât despre momeală, pe orice plajă nisipoasă sunt viermuși din belșug. Dezgropați-i cu o lopată când marea este joasă. Dar atenție! Există un truc de care trebuie să țineți cont, altfel nu veți găsi prea mulți viermuși. Viermele face mici grămăjoare de nisip, de forma corpului său. Nu săpați chiar sub ele, ci căutați o găurică la vreo treizeci de centimetri mai încolo. Acolo este vizuina lui și acolo trebuie săpat, dar repede dacă vreți să dați de el.

Drept momeală mai puteți utiliza scoici, midii, bucăți de hering sau de macrou, melci și cozi de crab. Scoicile trebuie dezlipite de pe pietre cu un ciocănel care să le ia prin surprindere, căci odată ce v-au descoperit intențiile criminale, se agață ca lipitorile și veți fi nevoit să le striviți ca să le desprindeți. Midiile sunt cam moi, unii oameni le prind de cârlig cu o bucată de tifon.

Crustacee

Midii Culegeți-le de pe pietre, mergând cât mai în larg posibil, la reflux, ba chiar – dacă apa nu este foarte adâncă – dincolo de limita mării. Trebuie culese vii; dacă sunt strâns lipite, este semn că sunt vii. Nu adunați midii din ape unde există risc de poluare prin deversarea canalizărilor, deoarece midiile sunt filtre naturale, adică rețin toate bacteriile în cochilia lor. De obicei vi se spune să le fierbeți până în clipa când se deschid: după părerea mea este foarte periculos. Toate midiile ar trebui fierte sau înăbușite timp de cel puțin douăzeci de minute pentru a elimina orice risc de toxiinfecție alimentară. Pe urmă le puteți găti cum doriți.

Scoici mici Scoateți-le din nisip cu o greblă de metal. Le puteți detecta ușor observând nisipul, care e puțin diferit decât în alte părți. Adesea este mai gri. Puneți-le într-o sacoșă de plasă și înlăturați nisipul spălându-le în apă de mică adâncime. Acest tip de scoici sunt mult mai ușor de cules când nisipul este acoperit de apă. Se înăbușă sau se fierb timp de 20 de minute.

Cuțite-de-mare Se trădează singure prin mici jeturi de apă care țâșnesc din găurile în care trăiesc; acest fenomen are loc când mergeți foarte aproape de ele. Trăiesc în partea inferioară a plajei, acolo unde nisipul nu e descoperit decât în timpul celor mai joase marea. Dacă mergeți cu spatele pe plajă, veți vedea foarte ușor micile jeturi de apă care țâșnesc după trecerea dvs. Pentru a le prinde, folosiți o baghetă de metal cu câțiva țepi la un capăt; înfigeți-o încet în gaură, iar cuțitul-de-mare se va prinde de ea. Mai puteți și să vărsați o mână de sare în gaură, iar cuțitul-de-mare va ieși la suprafață, unde îl puteți prinde.

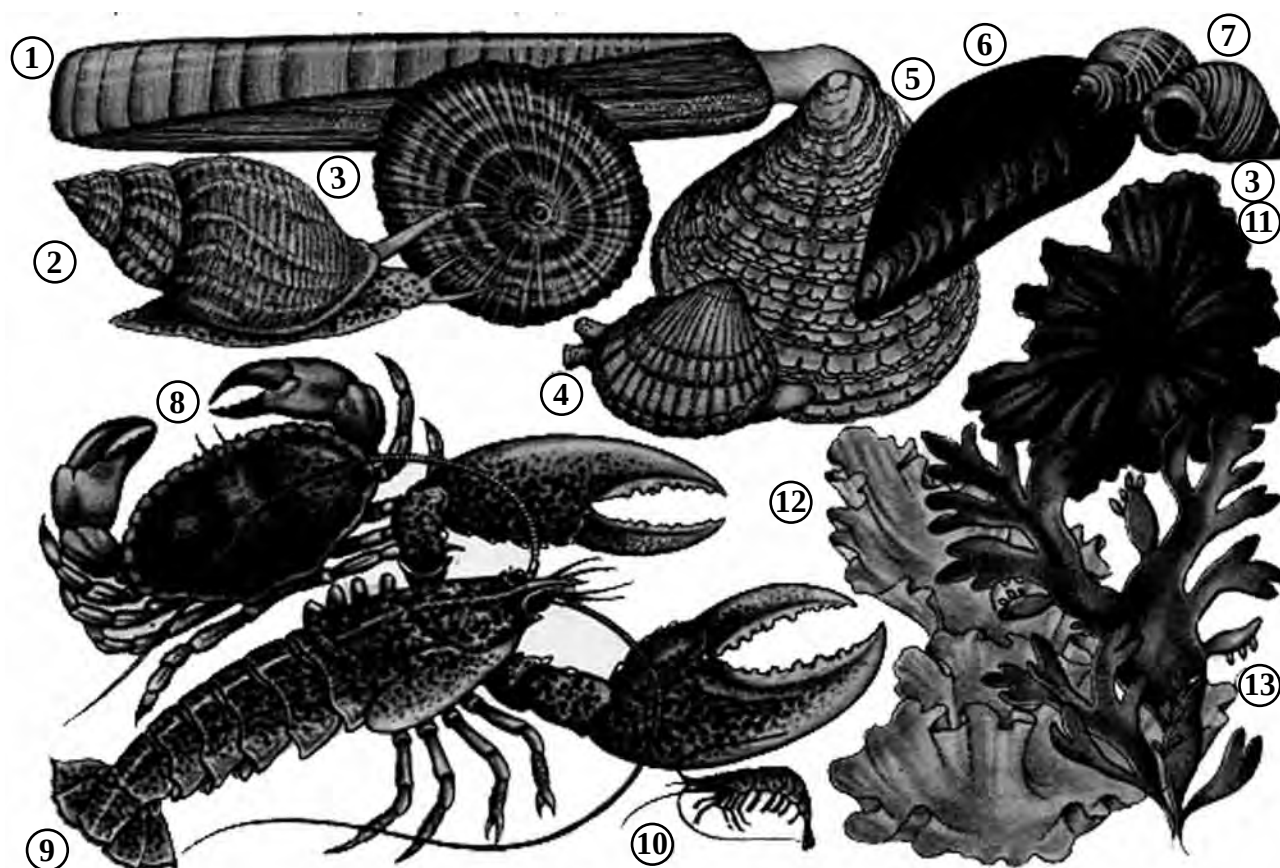
Melci turtiți comuni Și aceștia sunt comestibili. Dacă sunteți de-a dreptul înfometat, puteți să îi mâncați cruți (dacă sunteți sigur că nu sunt poluați), dar sunt mult mai buni gătiți și se pot face supe excelente din ei.

Stridii Nici stridii nu trebuie să mâncați crude decât dacă sunteți sigur că nu sunt poluate. Fierle sunt la fel de delicioase, iar riscurile de intoxicație sunt mult mai mici. Pentru a deschide o stridie, țineți-o într-un șervet în mâna stângă și înfigeți un cuțit cu lamă scurtă lângă articulația care îi permite să se închidă. Vă puteți scuti de această muncă dacă puneți stridiile la cuptor timp de patru minute la 200°C; însă dacă vreți să le mâncați crude, nu are sens să le încălziți.

Scoici comune În Statele Unite, coacerea scoicilor direct pe plajă este o tradiție. Faceți

Plante și animale de pe litoral

1. Cuțit-de-mare. 2. Melc-de-mare comun. 3. Melc turtit comun. 4. Scoică mică comestibilă. 5. Stridie comună. 6. Midie comună. 7. Litorină comună. 8. Crab comestibil. 9. Homar. 10. Crevetă gri. 11. Algă nori. 12. Lăptucă-de-mare. 13. Algă comestibilă dulce.



o gaură în nisip, puneți pietre mari pe fund și mențineți un foc mare deasupra lor timp de trei, patru ore. Peste pietre puneți alge, apoi scoicile cu porumb dulce sau alte alimente care vă plac și acoperiți-le cu un alt strat de alge. Apoi stropiți peste ele puțină apă de mare; în sfârșit, acoperiți totul cu o prelată și așteptați până ce scoicile încep să se deschidă.

Litorine Se găsesc în bălți, printre stânci, la maree joasă. Fierbeți-le în apă un sfert de oră. Scoateți-le apoi din cochilie cu un ac, stropiți-le cu oțet și mâncați-le cu pâine și unt. Sunt destul de fade la gust.

Melci-de-mare Sunt crustacee ce trăiesc în apă adâncă și pot fi prinși ca și homarii, cu vintire, însă mai mici. O bună momeală este heringul afumat sau macroul. Trebuie fierți sau înăbușiți o jumătate de oră; însă tot vor avea un ușor gust de piele udă.

Homari și crabii Sunt prinși de obicei cu vintire, adică un fel de cuști cu o gură de intrare tip pâlnie, pe unde trec animalele fără a mai putea ieși. Vintirul poate fi din răchită, din sârmă sau din plasă metalică. Există și vintire „salon”, modele mai sofisticate și mai lungi decât celelalte, deoarece conțin un hol de intrare la fiecare capăt și un „salon” în mijloc. Sunt foarte utile dacă, din cauza vremii urâte, sunteți nevoit să lăsați vintirele scufundate mai mult timp; astfel, homarii prinși în holul de la intrare încearcă să iasă, dar ajung în „salon”, unde nu le mai rămâne decât să aștepte. Iar în acest timp nu pot nici să mănânce momeala, care va atrage alți homari.

Cu traulul puteți prinde și paguri. Pescarii de obicei le iau cozile pentru a le folosi pe post de momeală sau îi aruncă înapoi în apă. Este o prostie, pentru că dacă le fierbeți cozile, sunt foarte gustoase. Crabii-păianjeni sunt de asemenea delicioși.

Alge marine Multe alge sunt comestibile, însă două specii sunt chiar excelente: alga nori (*Porphyra umbilicalis*) și brânca (*Salicornia europaea*).

Alga nori are frunze subțiri, purpurii și translucide și crește pe pietrele de pe plajă. Pentru a o găti, înmuiați-o întâi câteva ore în apă rece, apoi uscați-o la foc mic într-un cuptor și fărâmițați-o într-o piuliță. Pe urmă fierbeți-o timp de patru ore, în mai multe ape. Stoarceți-o de apă, lăsați-o la uscat și veți obține pâinea de alge, un aliment pe care minerii din Țara Galilor îl considerau benefic pentru plămâni. Mâncați-o la micul dejun, cu șuncă. O variantă mai simplă este să spălați alga și să o lăsați să fiarbă câteva ore în bain-marie. Îndoțiți-o cu zeamă de lămâie sau de portocală și cu puțin unt sau ulei, și veți avea un sos excelent pentru friptura de miel.

Cealaltă algă foarte bună, brânca, nu este de fapt o algă marină propriu-zisă. Seamănă cu un cactus mic de tot și crește chiar sub limita superioară a mareei; o puteți mânca pe loc, crudă (cu condiția ca plaja să nu fie poluată), dar puteți și să o fierbeți, urmând să o serviți cu unt, ca pe sparanghel; însă nu veți putea mânca fibrele exterioare, care sunt destul de tari. Brânca se poate și mura în oțet sau cidru, cu boabe de piper și hrean ras după gust.

Alga verde, sau lăptuca-de-mare (*Ulva lactuca*) și alga comestibilă dulce (*Rhodomenia palmata*) pot fi pregătite la fel ca alga nori.

Și varza-de-mare este comestibilă, dar aceasta este mai degrabă o legumă perenă. Provine

de pe coastele nisipoase ale Mării Nordului, ale Oceanului Atlantic și ale Mediteranei, însă o puteți cultiva foarte bine și în grădină, unde se comportă ca reventul. Mugurii frunzelor sunt albicioși și pot fi mâncați ca sparanghelul. Varza-de-mare se poate cultiva în orice climat rece sau temperat care să semene cât de puțin cu climatul litoralului său natal.

Afumarea și conservarea peștelui

Anghilă Scoateți măruntaiele anghilelor, dar nu le jupuiți pielea. Spălați-le bine și puneți-le în sare timp de 12 ore, apoi atârnați-le de un băț și scufundați-le câteva secunde în apă clocotită. Peștii se vor crăpa. Afumați-i la un foc deschis de 60°C, timp de două până la patru ore, în funcție de mărime. Mâncați-i așa, fără să îi coaceți propriu-zis. Este probabil cea mai bună mâncare de pe lumea asta.

Somon Pentru a afuma somonul, tăiați-l în fileuri și scoateți oasele. Nu e ușor, dar puteți întinde puțin carnea, ca să iasă la iveală oasele și să le puteți prinde cu o pensetă. Treceți o ață pe după umeri și strângeți tare, cât să se facă o tăietură în jurul capului, prin care să poată pătrunde sarea. Puneți peștele pe o fâșie subțire de sare și turnați peste el un strat de 1,5 cm de sare în zona cea mai groasă, apoi un strat din ce în ce mai subțire înspre coadă. Pentru un file de 0,5-1 kg, lăsați peștele în sare timp de 12 ore; 18 ore pentru 1,5-2 kg și 24 de ore pentru un pește de peste 2 kg. Dacă după timpul normal de sărare, carnea este încă moale, lăsați-o ceva mai mult la sărat. Apoi spălați peștele de sare și afumați-l timp de 24 de ore la 21°C cu un fum gros, sau timp de 12 ore la 27°C cu un fum mai subțire. Este o idee bună să ungeți carnea cu ulei de măsline înainte de a o pune la afumat.

Anghilele și somonii afumați nu rezistă la nesfârșit. Congelarea lor este o greșeală de neiertat, deși putem accepta ca peștele proaspăt să fie congelat un timp, pentru ca mai apoi să fie dezghețat și afumat. Mulți alți pești devin și mai buni odată afumați.

Sardină afumată Spintecați peștii pe spate, de-a lungul șirei spinării. Înmuiați-i o oră-două în saramură de 70-80%, apoi afumați-i timp de 6 ore la 30°C. Cu cât îi țineți mai mult la afumat, cu atât vor rezista mai mult, dar oricum nu vor ține un timp prea îndelungat. Heringul și macroul pot fi afumați la fel.

Hering afumat Nu tăiați capul, nu curățați peștele de măruntaie, ci lăsați-l o noapte acoperit de sare, apoi afumați-l 4 ore la 80°C. De obicei, eu îi las atârnați în șemineul deschis deasupra focului; iar dacă într-o seară vin acasă mort de foame, desprind unul sau doi, îi las câteva minute pe cenușa fierbinte, apoi îi mănânc.

Sărarea peștilor pelagici Pentru a săra heringi, macrouri, sardine și alți pești pelagici, scoateți-le măruntaiele și îngropați-i în butoaie sau carafe pline cu sare. Înainte de a îi mânca, înlăturați sarea scufundându-i în apă. Serviți-i cu cartofi fierți, cum se obișnuiește în satele de pescari din Anglia. Dar atenție: cu cât au stat mai mult în sare, cu atât trebuie scufundați mai mult în apă; uneori e nevoie chiar de o baie de 48 de ore. Nici atunci nu sunt foarte plăcuți la gust, mai ales pentru cei cu papile delicate. Heringul în oțet e mult mai gustos.

Cum se prepară rollmops

Rulourile de hering marinat (rollmops) făcute în casă sunt ieftine și foarte gustoase.



Scoateți heringii din sare, tăiați-le capul, curățați-i de măruntaie, apoi desărați-i ținându-i în apă timp de 24 de ore.



Despicați cu grijă peștele de-a lungul burții.



Puneți-l pe burtă și apăsați destul de tare de-a lungul șirei spinării, pentru a desprinde celelalte oase de carne și pentru a turti carnea.



Scoateți șira spinării și celelalte oase. Veți avea probabil nevoie de un cuțit pentru a desprinde șira spinării de coadă.



Tăiați peștele în două pe lungime.



Puneți una sau două felii de ceapă în mijlocul unei jumătăți de pește și rulați-o destul de strâns, începând cu capătul mai mare. Dacă doriți, puteți pune și boabe de piper sau ardei iute.



Luăți un chibrit ascuțit sau o scobitoare și înfigeți-o transversal, pentru a ține cepele în loc.



Apoi îndesați rulourile într-un borcan și umpleți-l cu oțet condimentat. Apăsați rulourile de pe margini cu o lingură de lemn, ca să iasă bulele de aer, apoi închideți borcanul.

Hering în oțet Înlăturați sarea de pe hering (sau macrou sau orice alt pește) ținându-l în apă 24 de ore, apoi puneți-l timp de cel puțin o săptămână în oțet cu ceapă, boabe de piper, unul sau doi ardei iuți și orice alte condimente doriți. Este de preferat să jupuiți întâi peștele. Tăiați-i capul și puneți-l pe burtă apăsând cu putere pe șira spinării. Astfel veți desprinde toate oasele și practic le veți putea scoate odată cu osul dorsal. Iar dacă vreți să fiți mai sofisticat, atunci faceți rollmops (vezi imaginea).

Sărarea peștilor bentonici Se pot săra și morunii, și alți pești cu carne albă. Spintecați peștii, scoateți-le șira spinării, dar lăsați-le coada, ca să îi apucați de ea. Puneți-i unul peste altul, cu sare între ei. Lăsați-i la sărat 15 zile dacă sunt mari, sau o săptămână dacă sunt mici, având grijă să se scurgă bine zeama. Puneți-i apoi la uscat pe o leasă de nuiele, la soare sau când bate vântul, dar în niciun caz când plouă.

Conservarea peștilor mici Pentru a conserva sardelele, șprotul și alți pești mici, puneți-i întâi 15 minute într-o saramură de 80%. Înfigeți apoi un bețișor prin branhii și atârnați-i încă uzi la afumat timp de jumătate de oră la 32°C, apoi încă o oră și jumătate la 85°C. Îi puteți mânca așa sau îi puteți pune în borcane sterilizate, acoperiți cu ulei de măsline sau ulei vegetal; sterilizați prin încălzire timp de jumătate de oră, apoi închideți ermetic borcanul. Se

vor păstra destul de mult timp și sunt delicioși.

După rețeta olandeză de pregătire a heringilor afumați, peștii se lasă în apă o noapte, apoi se taie în felii subțiri. Se pun în oțet timp de o oră, iar pe urmă în coșul sobei, cu un fum foarte dens și cald; în sfârșit, se acoperă cu ulei de măsline. În regiunile reci, rezistă astfel mai multe luni de zile și sunt extraordinar de gustoși.

Macrou la borcan În fiecare an, în sezonul macroului, la fel ca pescarii din nord, profit de ocazie pentru a îmi înnoi rezervele de macrou la borcan. Tăiați peștele în felii de 5 cm lungime și puneți-le în oțet cu ceapă, condimente etc. Unul sau doi ardei iuți nu strică niciodată, ca și frunzele de dafin de care nu ne putem lipsi. Puneți totul într-un vas de lut și lăsați-l toată noaptea la foc mic într-un cuptor. A doua zi dimineăta, acoperiți vasul cu hârtie de copt sau un alt material asemănător și depozitați-l într-un dulap destul de răcoros. Acești pești la borcan sunt ideali pentru serile când veniți târziu acasă de la crâșmă și vreți o gustare rece și rapidă.

Plante, nuci și fructe sălbatice

Desigur, este foarte posibil să găsiți nenumărate plante comestibile în păduri, pe câmp sau în crânguri, dar vă recomand insistent să vă informați mai întâi ce consumă localnicii și să adoptați obiceiurile lor. Se pot mânca foarte multe „buruieni”, aproape toate semințele, precum și multe fructe sălbatice, nuci și ciuperci.

La ciuperci trebuie neapărat să știți să le distingeți pe cele care nu prezintă niciun pericol, iar pentru asta veți avea nevoie tot de sfaturile localnicilor sau ale unui prieten mai priceput. În afară de ciupercile de câmp, mai există unele ușor de identificat și în același timp delicioase, cum ar fi buretele șerpesc (e foarte bun fiert în lapte), pufaiul, flocoșelul, nicoretele, mânătarca, hribul (mai multe specii), zbârciogul și buretele-galben.

Majoritatea buruienilor sunt comestibile, însă numai unele sunt cu adevărat excelente; printre acestea se numără urzicile, loboda și spanacul sălbatic. Pregătiți-le pe toate trei exact ca pe spanac: culegeți-le primăvara când sunt fragede și fierbeți-le într-o oală cu capac. Drept înlocuitori pentru legume mai găsiți traista-ciobanului, coada-șoricelului, socul și miera-ursului. Nalba fărâmițată este foarte bună în supe; răcovina se fierbe ca spanacul, dar se mănâncă și în salate; cât despre usturoiță, este un echivalent mai blând al usturoiului. Cu siguranță că veți găsi multe alte ierburi prin zonă, cum ar fi păpădia, care este atât de bună în salate. Dar consumați-o cu moderație.

Dintre fructele cu coajă tare, pe primul loc în regiunile temperate se află desigur nucile. După ce le-ați cules, țineți-le câteva săptămâni, până când învelișul verde se desprinde ușor, apoi mai țineți-le încă pe atât la uscat. Puteți aduna și alune încă verzi, dar să le mâncați imediat, deoarece nu prea rezistă; altfel, culegeți-le când s-au copt bine și îngropați-le cu coajă cu tot în sare. Și castanele sunt foarte bune. Culegeți-le toamna, desprindeți învelișul țepos și puneți-le într-un loc uscat. Bineînțeles, cel mai rafinat este să le mâncați coapte pe

Fructe

- 1 Boabe de soc
- 2 Boabe de ienupăr
- 3 Porumbe
- 4 Scorușe
- 5 Mure
- 6 Măr pădureț
- 7 Afine

Nuci

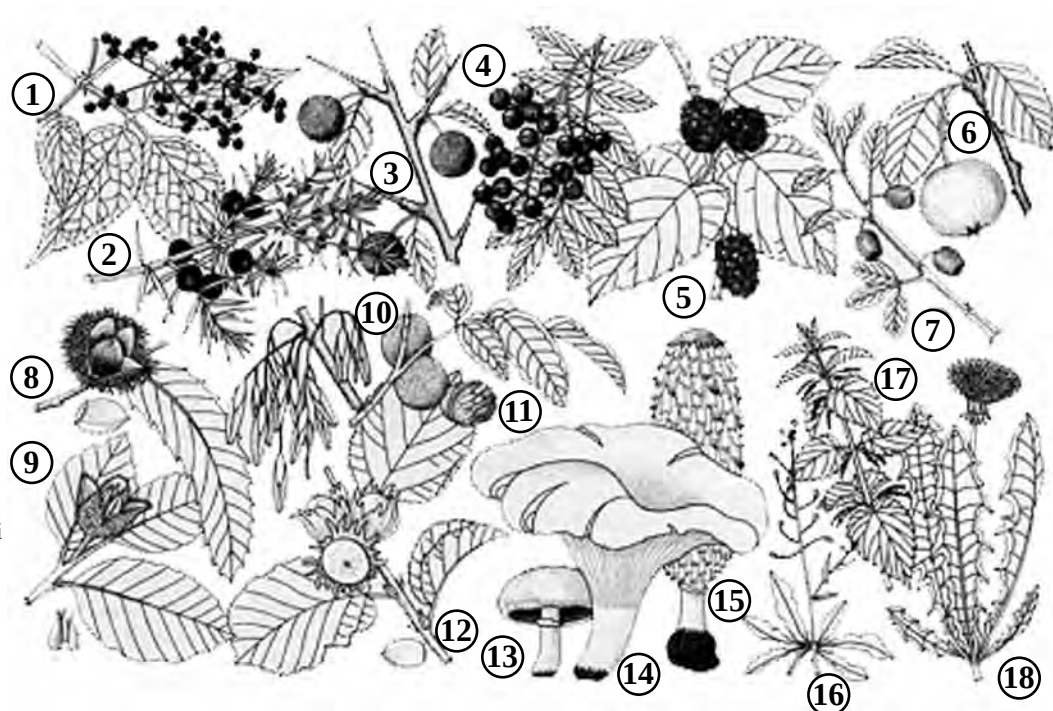
- 8 Castană
- 9 Jir
- 10 Samare de frasin
- 11 Nuci
- 12 Alune de pădure

Ciuperci

- 13 Ciupercă de câmp
- 14 Burete-galben
- 15 Burete șerpesc

Ierbururi

- 16 Traista-ciobanului
- 17 Urzică
- 18 Pădărie



jar, dar crestați-le întâi cu cuțitul ca să nu explodeze. Crude sunt foarte amare, însă piureul este excelent, iar curcanul fără umplutură de castane este de neconceput. Jirul e foarte bun la gust, dar cam greu de mâncat; cel mai bine e să îl striviți, să îl puneți într-o pânză și să îl presați, deoarece conține un ulei foarte fin. Samarele de frasin sunt destul de bune murate; fierbeți-le bine și murați-le în oțet.

Printre numeroasele fructe sălbatice, boabele de soc oferă probabil cele mai multe posibilități. Le puteți folosi într-o mie de feluri la bucătărie: fierte împreună cu alte fructe, le dau o aromă mai bună; fierte în oțet condimentat, devin la rândul lor un condiment excelent sau un sos care se va păstra multă vreme dacă îl turnați în sticle închise ermetic cât e încă fierbinte. Pe lângă socata din flori, se poate face vin din boabe (vezi pag. 334), iar florile îi dau un gust bun gemului de agrișe. Nici afinele nu sunt de lepădat, puteți face prăjituri foarte bune cu ele. Dacă găsiți merișoare, puteți face dulceață, dar savoarea lor se păstrează mai bine în sos, însoțind vânatul de exemplu. Murele și scorușele sunt foarte bune în dulceață și nu uitați de boabele de ienupăr, care dau multor mâncăruri un gust acrișor foarte plăcut.

Din porumbe se poate face un rachiu minunat. Luați vreo 200 de grame de porumbe, înțepați-le cu o furculiță și puneți-le într-o sticlă. Adăugați aceeași cantitate de zahăr, umpleți sticla cu gin, iar peste câteva luni veți avea un lichior excelent.

Merele pădurețe și porumbele își dispută titlul de cel mai acru fruct sălbatic. Acest lucru se datorează în mare parte taninului pe care îl conțin, iar de aceea pot fi adăugate vinului sărac în tanin. De asemenea, hidromelul fermentează mai bine dacă îi adăugați puțin suc de mere pădurețe. Însă cel mai bun preparat din mere pădurețe este fără îndoială pelteaua.

„Ia seama, luminăția ta, că ăștia nu-s uriași, ci mori de vânt.”
CERVANTES



ENERGII NATURALE

Economisirea energiei

Alternativele

De-a lungul acestei cărți, am pledat pentru o concepție globală asupra pământului: pentru încurajarea unei interacțiuni benefice între soluri, culturi și animale. Și energia trebuie privită din aceeași perspectivă. Trebuie să considerăm că terenul nostru deține un potențial energetic pe care îl putem folosi pentru a ne satisface nevoile, iar obiectivul nostru trebuie să fie să ajungem la o anumită autonomie în materie de energie, la fel cum am făcut pentru hrană. Este oarecum anormal să ardem cărbune pentru a încălzi apa într-o zi caldă și însorită; sau să ardem petrol pentru a încălzi o casă, dacă prin împrejurimi curge un râu destul de rapid; sau să folosim curent electric din rețea pentru a pune în funcțiune o moară sau un război de țesut, dacă există în zonă posibilitatea de a folosi energie eoliană sau hidrolică.

Energia hidrolică se găsește îndeosebi în regiunile de deal și cu multe ploi, iar cea eoliană în zonele plate. Însă nu folosiți niciodată vântul acolo unde există apă, pentru simplul motiv că vântul este schimbător, în timp ce apa este relativ sigură și constantă. Iar acolo unde strălucesc razele calde ale soarelui, este ridicol să nu le folosim. Nu mai încape îndoială că este neproductiv să transportați apa rece în boiler, când acoperișul dvs. de țiglă este atât de fierbinte încât nu îl puteți atinge.

O caracteristică a surselor naturale de energie este faptul că se adaptează mult mai bine la o exploatare mică decât la una pe scară largă. De exemplu, un râu poate produce energie mult mai multă și mai ieftină dacă este presărat cu o sută de baraje mici și mori de apă, decât dacă se construiește un singur baraj enorm, care să acționeze mai multe turbine imense. La fel, se poate capta energia eoliană, dar numai cu o puzderie de mici mori de vânt: nu cu o moară uriașă comparabilă cu o centrală electrică. Într-un oraș, fiecare casă ar putea deține un acoperiș cu panouri solare din care să își extragă o bună parte din energie; însă un colector solar suficient de mare cât să alimenteze un oraș întreg va rămâne mereu de domeniul fantasticului. Fermele răspândite la țară pot cu ușurință să își producă singure

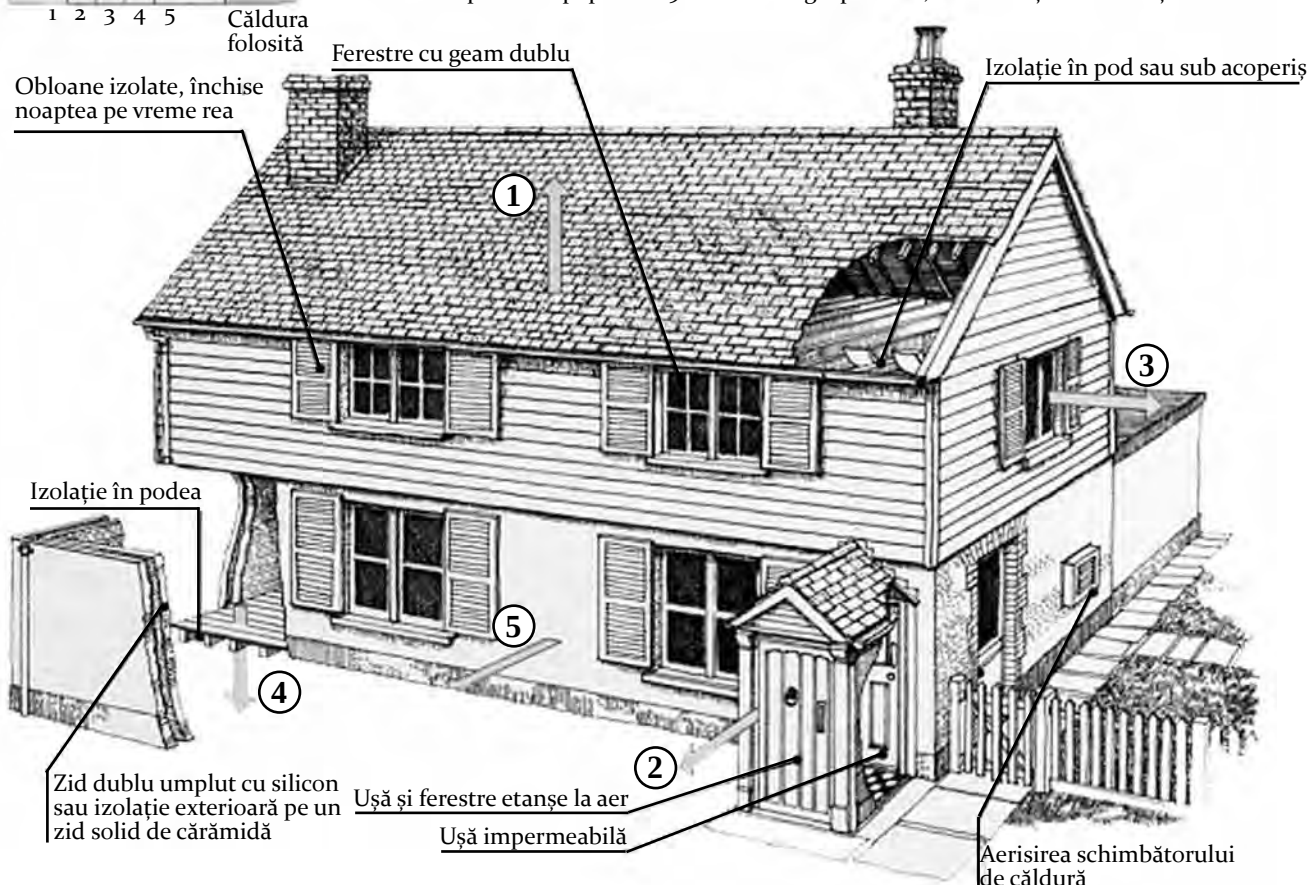
gazul metan; însă ar fi ridicol și nerentabil să transportăm bălegarul de la sute de ferme la o stație centrală care să producă gazul și să îl redistribuie. Deci folosirea acestor „surse alternative de energie” este potrivită mai ales pentru cei care trăiesc în autarhie.

Aproape întotdeauna este de preferat să combinați mai multe surse de energie decât să vă concentrați pe una singură. Ați putea avea un cuptor mare cu lemne (vezi pag. 393) pentru gătit și pentru încălzirea apei folosite la bucătărie, la producerea lactatelor și a cărnurilor, la baie și la spălatul rufelor. Dacă, înainte de a intra în cuptor, apa este preîncălzită cu ajutorul unor panouri solare instalate pe acoperiș, veți consuma mai puține lemne. Ar fi perfect dacă ați avea și o instalație care să producă gaz metan din excremente umane și animale pentru a fierbe apa caldă ce iese din cuptor; această apă fiartă o veți putea folosi la sterilizarea ustensilelor pentru producerea lactatelor. Ați putea folosi și o pompă eoliană pentru a aduce în casă apa limpede și curată de la fântâna din capătul gospodăriei, în loc să vă mulțumiți cu apa ușor poluată ce coboară din dealuri. Și cum vi se pare ideea de a vă ilumina clădirile utilizând râul care curge prin împrejurimi pentru a acționa o mică turbină? Toate aceste instalații sunt posibile, relativ ieftine și rentabile, deoarece veți economisi bani cu care altfel ați fi cumpărat energie.



Pierderea de căldură

O casă construită în stil tradițional pierde o mare cantitate de căldură prin 1 acoperiș, 2 uși, 3 ferestre, 4 podea, 5 pereții exteriori. Combinați mijloacele ilustrate și, după cum arată graficul (vezi stânga), veți observa că puteți economisi aproape două treimi din consumul anual de energie. Focul rămâne mijlocul cel mai ieftin de a produce căldură oriunde și oricând. Însă un foc deschis poate risipi până la 90% din energia produsă, deci izolația este esențială.



Economisirea energiei

Înainte de a instala sisteme sofisticate pentru a obține căldură din surse naturale, trebuie să vă asigurați că această căldură va rămâne în casă.

Pentru a conserva căldura, cele mai bune sunt zidurile foarte groase, de chirpici, de piatră, de vălătuci sau de cărămidă, cu ferestre mici și acoperiș de paie. Zidurile moderne, subțiri, din cărămidă cu goluri sau panouri de beton nu izolează bine decât dacă au în interior o spumă poliuretanică sau vreun alt material izolant; la fel se întâmplă și cu acoperișul. Marile „ferestre panoramice” pe care le adoră arhitecții din ziua de azi sunt ca niște găuri negre care înghit căldura. Geamurile duble ajută, dar sunt foarte scumpe. Țăranul care muncește în aer liber cea mai mare parte a zilei – cum eram inițial cu toții meniți să facem – vrea să se simtă cu adevărat la adăpost când vine acasă; are timp destul să se bucure de „panoramă”, din care de altfel face și parte cât stă afară. De aceea, pentru casele de la țară, ferestrele mari sunt o greșală.

Șemineurile imense, foarte romantice și ideale dacă am dispune de lemne uscate la discreție, trimit cea mai mare parte din căldura produsă către cer; nu pot fi justificate în ziua de azi, când combustibilul este pe terminate. Casele foarte alungite risipesc și ele căldură. O configurație compactă este clar de preferat. Iar o clădire rotundă irosește mai puțină căldură decât o construcție pătrată, deoarece are o suprafață mai mică în comparație cu volumul. În sfârșit, întotdeauna este mai avantajos ca sursa principală de căldură să se afle în mijlocul casei și nu lipită de un perete exterior.

În zilele noastre, izolația se face cu



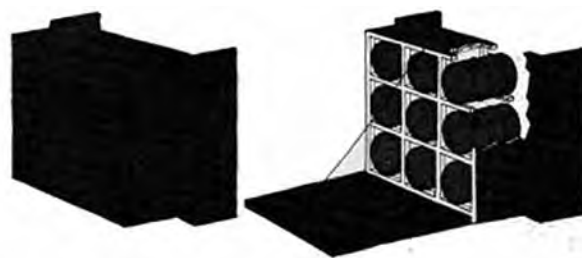
Recuperarea ziarelor vechi

Practic toate cuptoarele și sobele cu lemne ard orice fel de materiale combustibile. Puteți transforma zielele vechi în adevărați „butuci”, înfășurându-le foarte strâns pe un băț și înmuind capătul ruloului în grăsime veche sau în ulei. Lemnele uscate și alte deșeuri sunt un combustibil complementar gratuit; ar trebui puse deoparte vara și toamna, pentru a fi arse iarna. Un aragaz vechi de fontă poate produce cu ușurință toată căldura necesară într-o casă, fiind în același timp folosit pentru gătit. Puteți să utilizați de asemenea și gazul metan produs de un aparat pentru fermentarea gunoaielor, dacă instalați un arzător de cupru sau de oțel inoxidabil direct în vatra cuptorului.



Fabricarea unui schimbător de căldură

Puteți foarte bine să vă construiți singur un schimbător de căldură. De exemplu dacă instalați un rezervor de apă în jurul șemineului, cum se vede în ilustrație. În plus, puteți face și o țevă în formă de serpentină, care să mărească suprafața exterioră a șemineului și astfel căldura transmisă în cameră. Puteți chiar să construiți singur un cuptor. Însă, un sfat important: toate instalațiile care transportă fum trebuie să fie perfect etanșe, deoarece fumul conține monoxid de carbon și deci, în anumite situații, poate fi mortal. De asemenea, instalația trebuie să fie dintr-un oțel destul de gros; metalul subțire va fi corodat repede.



Conservarea căldurii

Majoritatea proiectelor prezentate aici pot fi realizate practic în orice casă tradițională. Dar dacă vă construiți o casă nouă, gândiți-vă serios la posibilitatea de a instala rezervoare mari destinate conservării căldurii. Înmagazinarea căldurii este importantă mai ales dacă sursa dvs. principală de energie este un colector solar sau o moară de vânt. Ilustrația de mai sus arată un colector solar combinat cu o rezervă de apă caldă. Instalația conține bidoane vechi de benzină vopsite în negru și dispuse în spatele unui panou de sticlă; bidoanele sunt umplute cu apă. În timpul zilei, se desface un panou izolant care să răsfrângă razele soarelui pe sticlă; noaptea panoul este închis, pentru a conserva căldura. Această instalație formează peretele sudic al casei. Puteți utiliza și pietre pentru a înmagazina căldură, făcând să circule printre ele în timpul zilei aer cald de la un colector solar, ca să le încălzească; apoi noaptea, aerul din casă va circula printre pietrele calde, care vor degaja căldura.

ajutorul unor produse sofisticate și foarte costisitoare. Putem însă căuta materiale mai naturale și mai ieftine. Iar pe unde crește stejarul de plută, ar trebui să îl cultivăm, fiindcă produce în cantități mari un material izolant excelent.

Energie hidrolică

Parakrama Bahu, rege al Ceylanului, astăzi numit Sri Lanka, a decretat în secolul al VII-lea că nicio picătură de apă căzută peste insula sa nu trebuie lăsată să ajungă în mare: trebuie folosită în întregime pentru agricultură. În climatele mai umide, unde irigația nu este indispensabilă, locuitorii ar trebui să facă la fel, schimbând un pic obiectivul și transformându-l astfel: „Niciun fluviu, torent sau râu nu trebuie lăsat să ajungă în mare fără

Roțile cu jgheaburi

Roata cu jgheaburi, una dintre cele mai vechi metode de utilizare a apei, are o eficacitate de 70%. Apa sosește în partea de sus și umple cupele. Asemenea roți se învârt destul de lent, însă dezvoltă o putere mare, ceea ce le permite mai bine să acționeze rășnițe (cf. ilustrație) sau alte mașinării grele, dar cu viteză rotativă mică. În funcție de debitul cursului apei, această roată produce între 5 și 20 CP (4-16 kW).



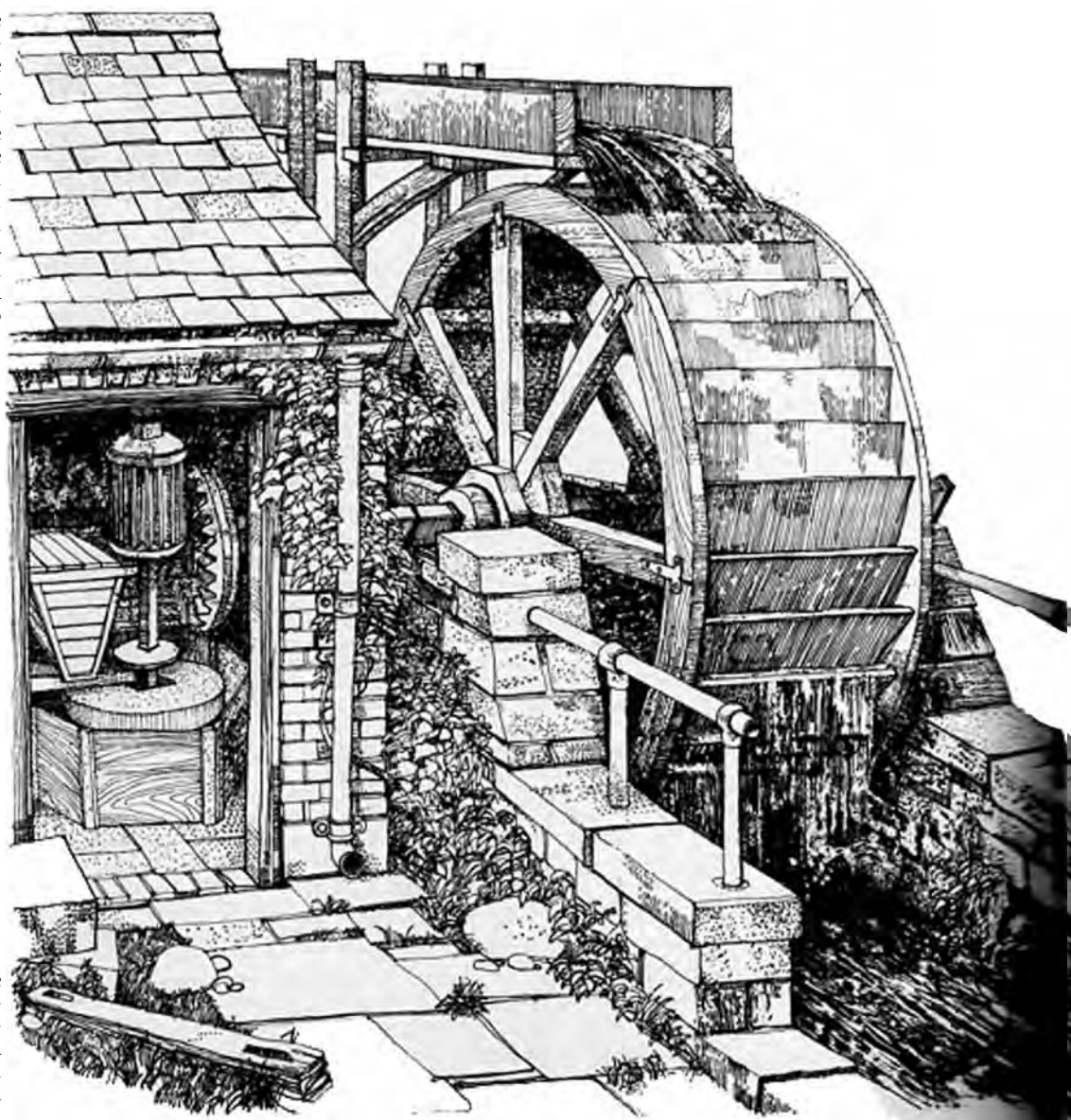
Roțile cu palete plate

Roțile cu palete plate sunt mai puțin eficiente decât cele cu jgheaburi; se folosesc atunci când căderea de apă este prea mică pentru ca apa să poată trece pe deasupra roții. Pot produce între 2 și 5 CP (1,5-3 kW).



Roțile cu palete curbate

Eficacitatea unei roți cu palete plate nu depășește 30%; paletele curbate ridică randamentul la 60%. O asemenea roată este deci de două ori mai puternică decât o roată cu palete plate.



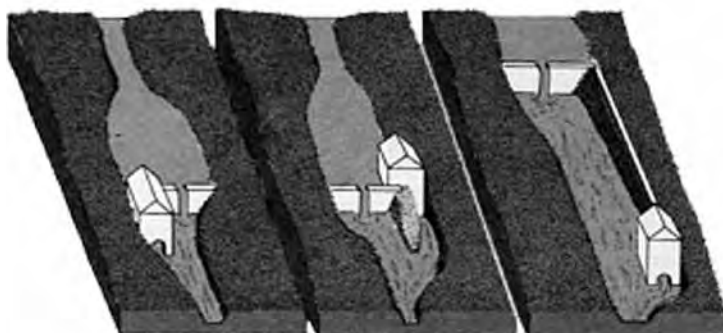
Energie hidrolică

Pentru a calcula energia unei ape curgătoare, măsurați întâi debitul, apoi înmulțiți-l cu densitatea (1000 kg/m³), cu lungimea căderii de apă și cu randamentul turbinei pe care intenționați să o folosiți; de exemplu, într-o regiune de deal, debitul va atinge poate 0,014 m³ pe secundă. Acest debit căzând de la o înălțime de 12 m într-o turbină Pelton cu un randament de 80%, veți obține:

$$0,014 \times 1000 \times 12 \times 80/100 = 135 \text{ kg} \times \text{m/s}$$

$$135/76 (1 \text{ CP}) = 1,8 \text{ cai-putere.}$$

Dacă turbina este folosită pentru a genera electricitate, numai 60% din puterea sa se va transforma în putere electrică: în exemplul nostru, 60% din 1,8 = 1,08 CP, iar cum 1 CP = 746 wați, turbina va produce 805 wați.



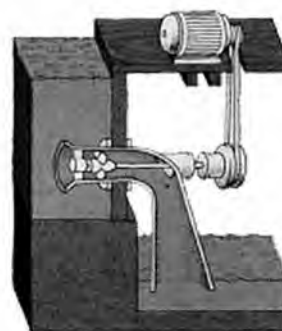
Amplasare și tipuri de baraje

Pentru a amorsa și a controla o cădere de apă, cel mai adesea este indispensabilă construirea unui baraj sau a unui deversor (sus), de obicei acolo unde râul se îngustează sau sunt cascade. Un bief sau un canal de aducțiune săpat de-a lungul râului îi va da apei viteza și forța necesară pentru a acționa o moară sau o turbină. Barajul poate fi construit dintr-o suprapunere de pietre, însă barajele din lemn (dreapta jos) sau din lemn și pământ (dreapta) sunt mai eficiente.



Energie hidroelectrică

Dacă aveți norocul de a dispune de o apă curgătoare, cel mai mare serviciu pe care vi-l poate aduce este producția de energie gratuită și permanentă. Nu este indicat să folosiți o roată cu palete pentru a acționa un generator, deoarece ea se învârtă atât de lent, încât veți fi nevoit să instalați o mulțime de angrenaje de demultiplicare, sau de scripeți și curele pentru a obține viteza necesită de generator. Turbinele mici se învârt mult mai repede și nu necesită decât câțiva scripeți pentru a fi conectate la un generator. Costul lor de construcție este mai mic, deoarece nu conțin decât puțin oțel, și sunt ceva mai eficiente decât roțile de moară. Există mai multe tipuri de turbine. Turbina Pelton (dreapta sus) este folosită pentru căderile de apă mari – de peste 12 m – iar randamentul său ajunge la 80%. Un scoc dirijează un jet de apă cu mare viteză pe muchia mediană a două semi-cupe plasate în jurul roții. Turbina Banki (dreapta centru) este potrivită pentru căderile de apă de 5 până la 12 m; randamentul său ajunge la 65%. Și ea conține un scoc care dirijează apa către o roată cu palete curbate. Turbina-elice (dreapta jos), care poate avea un randament de 75%, este folosită pentru căderile de apă mici – de la 2 la 6 m. Este cel mai eficient înlocuitor pentru roțile cu palete ale morilor vechi. De obicei este alcătuită dintr-o simplă elice într-o conductă. Pentru ca turbina să fie eficientă, apa trebuie să se învârtă în sens opus față de elice. Cel mai simplu este ca apa să fie dirijată printr-o spirală înainte de a intra în conducta cu elice.



a i se fi exploatat potențialul de energie.”

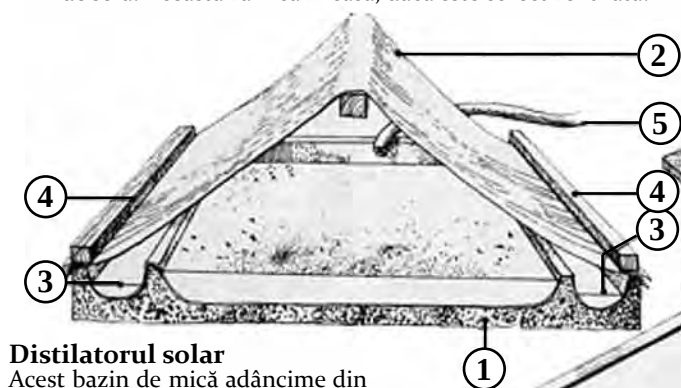
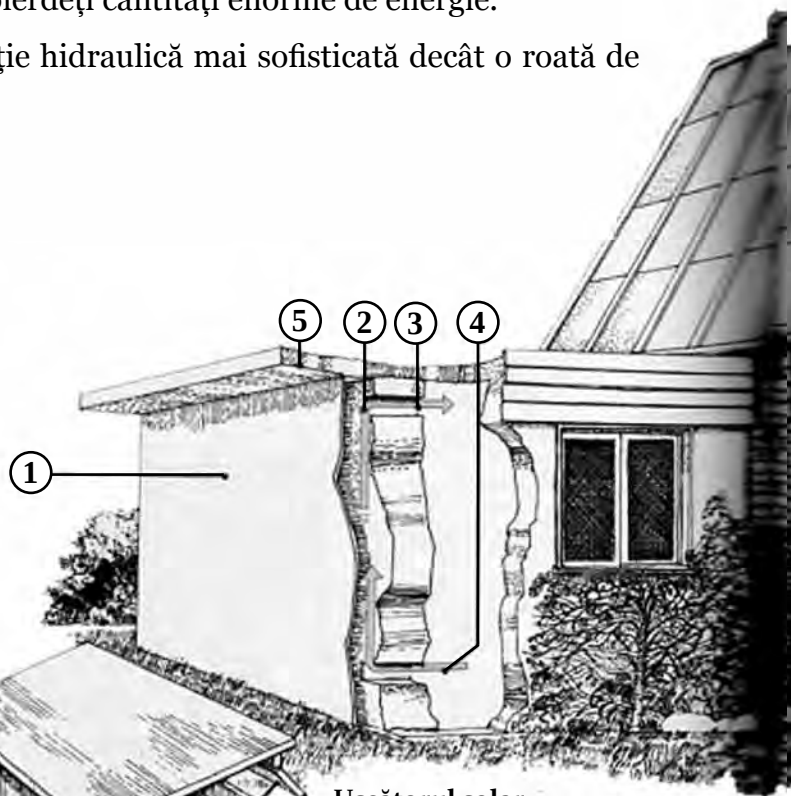
Energia hidraulică este complet gratuită, total nepoluantă și, în plus, inepuizabilă. Spre deosebire de vânt, apa are în general un debit constant și permanent, deși evident pot exista variații sezoniere, dar care la rândul lor tind să fie constante. Iar, ca și vântul, debitul apei este de obicei cel mai ridicat în lunile mai reci ale anului; astfel, își atinge puterea maximă tocmai atunci când avem mai multă nevoie de el.

Primitivele roți de moară cu palete, care au trecut cu succes testul timpului, își au încă valoarea lor, deoarece de multe ori se dovedesc mai eficiente decât unele mașinării sofisticate. Roata „cu palete plate” este de exemplu foarte bine adaptată fluviilor lente dar cu debit mare. Roata se va învârti încet, dar acesta nu este un inconvenient dacă o folosiți pentru a acționa direct aparate cu viteză rotativă scăzută, cum ar fi o moară. „Fanaticii energiei alternative” fac adesea greșeala de a crede că orice energie trebuie întâi transformată în electricitate, apoi retransformată în energie. Procedând astfel, pierdeți cantități enorme de energie.

Poate că merită să aveți totuși o instalație hidraulică mai sofisticată decât o roată de

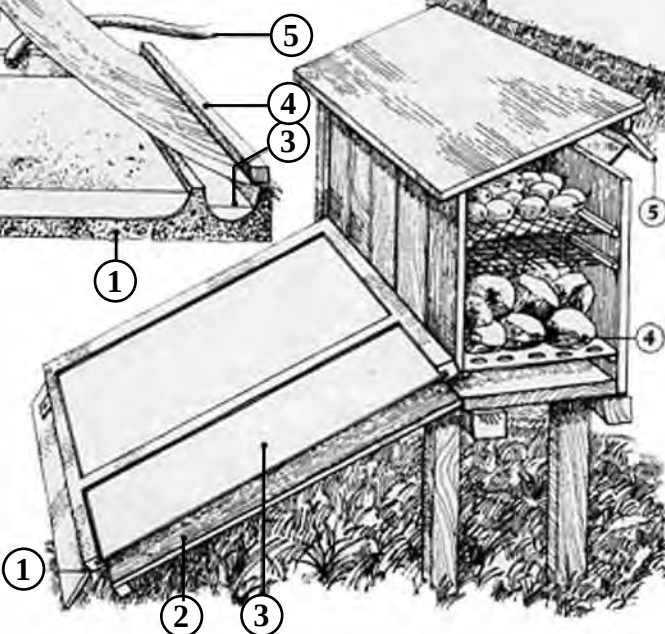
Aer cald: zidul Trombe

Zidul Trombe, numit după inventatorul său, profesorul Trombe, este un mijloc inteligent de a utiliza energia solară iarna. Profesorul și-a perfecționat zidul construit în Pirenei, unde soarele strălucește adesea iarna, deși slab. O fereastră verticală cu geam dublu (1) orientată spre sud îi permite unui zid vopsit în negru (2) situat în spatele ei să rețină și să capteze razele soarelui. Dacă vreți căldură în casă, deschideți obloanele de aerisire (3, 4), care vor lăsa aerul cald să circule între geam și zid. Un acoperiș ieșit în afară (5) împiedică soarele de vară ajuns la zenit să bată în geam și astfel să supraîncălzească locuința. O alternativă la zidul Trombe este prelungirea casei cu sticlă, construind un fel de seră. Aceasta va încălzi casa, dacă este corect ventilată.



Distilatorul solar

Acest bazin de mică adâncime din beton, vopsit în negru sau gudronat (1), conține câțiva centimetri de apă poluată. Un cort destul de gros de polietilenă (2) acoperă bazinul, iar condensul se scurge pe pereții interiori ai cortului în două igheaburi (3). Acest condens este de fapt apă curată distilată, pe care o puteți recupera prin sifonare. Mențineți plasticul pe laturi cu stîngii de lemn (4) și închideți cele două capete ale cortului cu plastic sau cu pânză. Un furtun (5) va alimenta bazinul cu apă poluată.

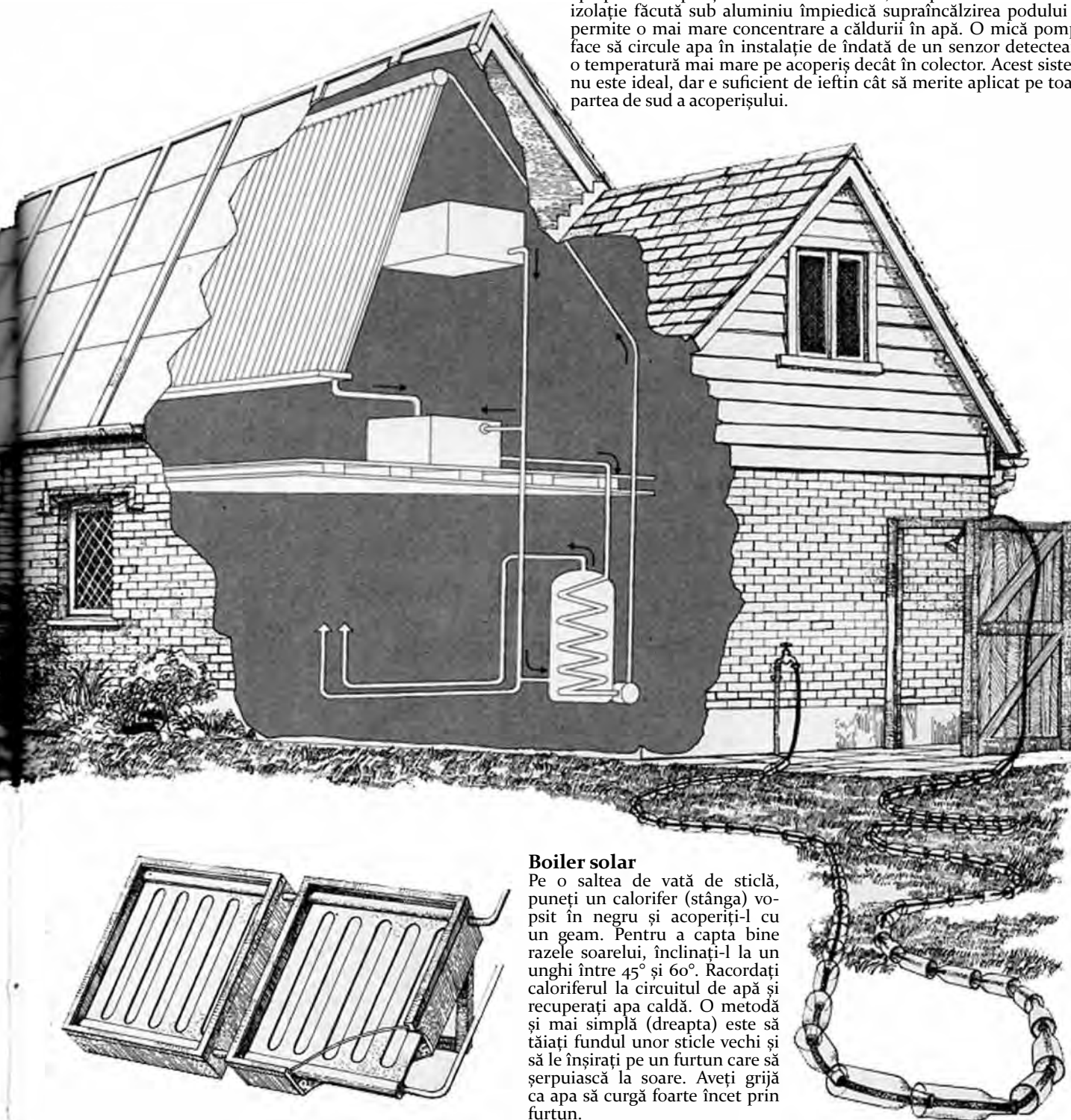


Uscătorul solar

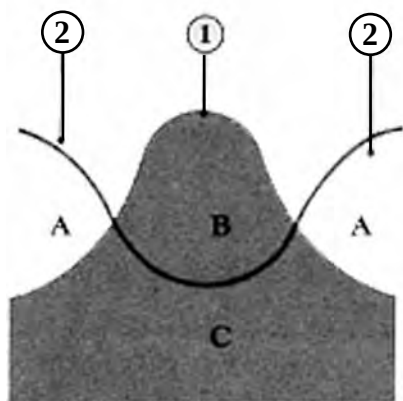
Un colector solar înclinat, făcut din sticlă, lasă aerul să circule mulțumită unui oblon reglabil (1). Aerul se încălzește trecând pe deasupra unei suprafețe absorbante negre (2), căldura fiind reținută de panourile din sticlă (3). Aerul încălzit trece apoi printr-un strat de pietre (4) și mai multe grilaje pe care stau produsele la uscat. Un oblon (5) situat sub acoperiș permite reglarea sau închiderea completă a fluxului de aer. Încălzit în timpul zilei, stratul de pietre va continua să degaje căldură și după apusul soarelui, împiedicând astfel condensul. Instalația conține o ușă în partea din spate, pentru alimentarea uscătorului.

Încălzirea apei:**șiroaie pe acoperiș**

Amenajați o suprafață mare de încălzire solară lăsând să șiroiască apa pe un acoperiș de aluminiu ondulat, sub panouri de sticlă. O izolație făcută sub aluminiu împiedică supraîncălzirea podului și permite o mai mare concentrare a căldurii în apă. O mică pompă face să circule apa în instalație de îndată de un senzor detectează o temperatură mai mare pe acoperiș decât în colector. Acest sistem nu este ideal, dar e suficient de ieftin cât să merite aplicat pe toată partea de sud a acoperișului.

**Boiler solar**

Pe o saltea de vată de sticlă, puneți un calorifer (stânga) vopsit în negru și acoperiți-l cu un geam. Pentru a capta bine razele soarelui, înclinați-l la un unghi între 45° și 60°. Racordați caloriferul la circuitul de apă și recuperați apa caldă. O metodă și mai simplă (dreapta) este să tăiați fundul unor sticle vechi și să le înșirați pe un furtun care să șerpuiască la soare. Aveți grijă ca apa să curgă foarte încet prin furtun.

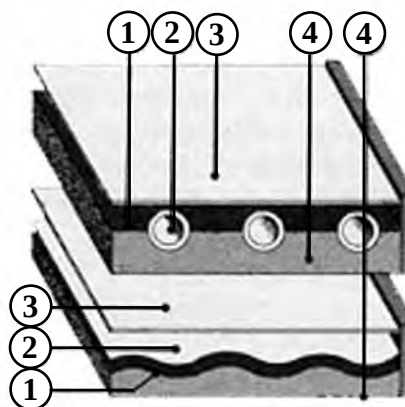


Energie solaire - Energie solară

Energia solară (1) este cea mai abundentă în mijlocul verii, în timp ce nevoile noastre de căldură (2) sunt mai mari iarna. Colectoarele solare produc deci vara mai multă căldură decât ne trebuie (B), iar iarna prea puțină (A). Randamentul maxim al energiei solare (C) este atins primăvara și toamna. Energia captată zilnic pe m² poate atinge, în climatele temperate, 4-5 kW/h vara și 0,5-1 kW/h iarna.

Colector cu plăci orizontale

Majoritatea colectoarelor solare sunt alcătuite dintr-o suprafață neagră (1) care absoarbe razele soarelui și produce căldură. Pentru a transfera această căldură într-un rezervor cu apă caldă, sau pentru a încălzi un spațiu, faceți să circule apă sau aer prin niște țevi (2) dispuse în spatele suprafeței absorbante. Un strat acoperitor din sticlă sau plastic (3) reduce pierderile de căldură deasupra colectorului, în timp ce materialul izolant (4) are același rol în partea de jos, precum și pe laturile colectorului.



moară, mai ales dacă doriți să produceți electricitate; atunci trebuie într-adevăr să aveți la dispoziție viteze mari, iar pentru asta sunt mai bine adaptate aparatele hidraulice mai complexe. Pentru căderi de apă mici – între 1 m și 6 m – turbina cu elice de exemplu este foarte convenabilă. Iar pentru înălțimi de peste 3,5 m, veți prefera poate turbina Banki.

Energie solară

Cel mai practic colector solar este pădurea, deoarece ea captează razele soarelui pe scară largă și le transformă în energie în mod permanent dacă este bine exploatată; în schimb, pentru a acoperi câțiva metri pătrați cu un colector solar fabricat de om, este nevoie de mulți bani și mult efort. Cu toate acestea, dacă se poate colecta și înmagazina căldura solară relativ ușor și fără a cheltui prea mulți bani – cum se întâmplă de obicei cu căldura de pe acoperișul sau zidurile unei case – atunci merită să folosim energia solară pentru a completa alte surse de energie. Inconvenientul principal este că, în climatele reci, dispunem de căldură solară vara, însă avem nevoie de ea iarna! Puteți totuși pune la punct un sistem funcțional dacă iarna aveți la îndemână vânt sau apă (ambele atingându-și de obicei maximum de eficiență în acest anotimp).

În climatele temperate, opțiunile sunt următoarele:

1 Încălziți apa lăsând-o să șiroiască pe un acoperiș de tablă ondulată vopsită în negru și acoperită cu un material transparent ce are ca efect transformarea acoperișului în colector de căldură. Va trebui să cumpărați materialul transparent, precum și o pompă care să facă să circule apa. Dar veți putea profita de soare pe o suprafață destul de mare.

2 Încălziți apa în țevi vopsite în negru care șerpuiesc sub un material transparent: acest

sistem are avantajul de a nu duce la formarea de aburi și de a nu necesita o pompă, apa caldă urcând singură. Însă instalația este scumpă dacă vreți să acoperiți o suprafață mare.

3 Distilatorul solar, o instalație care folosește căldura soarelui pentru a distila apa sau alte lichide.

4 Uscătorul solar, ce poate fi folosit pentru a usca fructe, cereale, legume, malț etc.

5 Încălzirea solară cu aer cald, care produce căldură suplimentară pentru o seră.

6 Zidul solar, de exemplu zidul Trombe, care înmagazinează căldură în timpul zilei și o degajă noaptea.

Energie eoliană

Turbina eoliană pentru pompat apa, fabricată la scară industrială și pe care o întâlnim cu miile în toate țările unde apa se află la mare adâncime, este una dintre mașinăriile cele mai eficiente inventate vreodată de om. Sunt nenumărate pompele acestea vechi care se învârt de 30 sau 40 de ani, fără să fi dat greș vreodată. Ele pompează cu ușurință apa îngropată la o adâncime de 300 m și funcționează chiar și când e foarte puțin vânt. Brațele elicei sunt montate pe un pivot și se pot întoarce în lateral în caz de furtună.

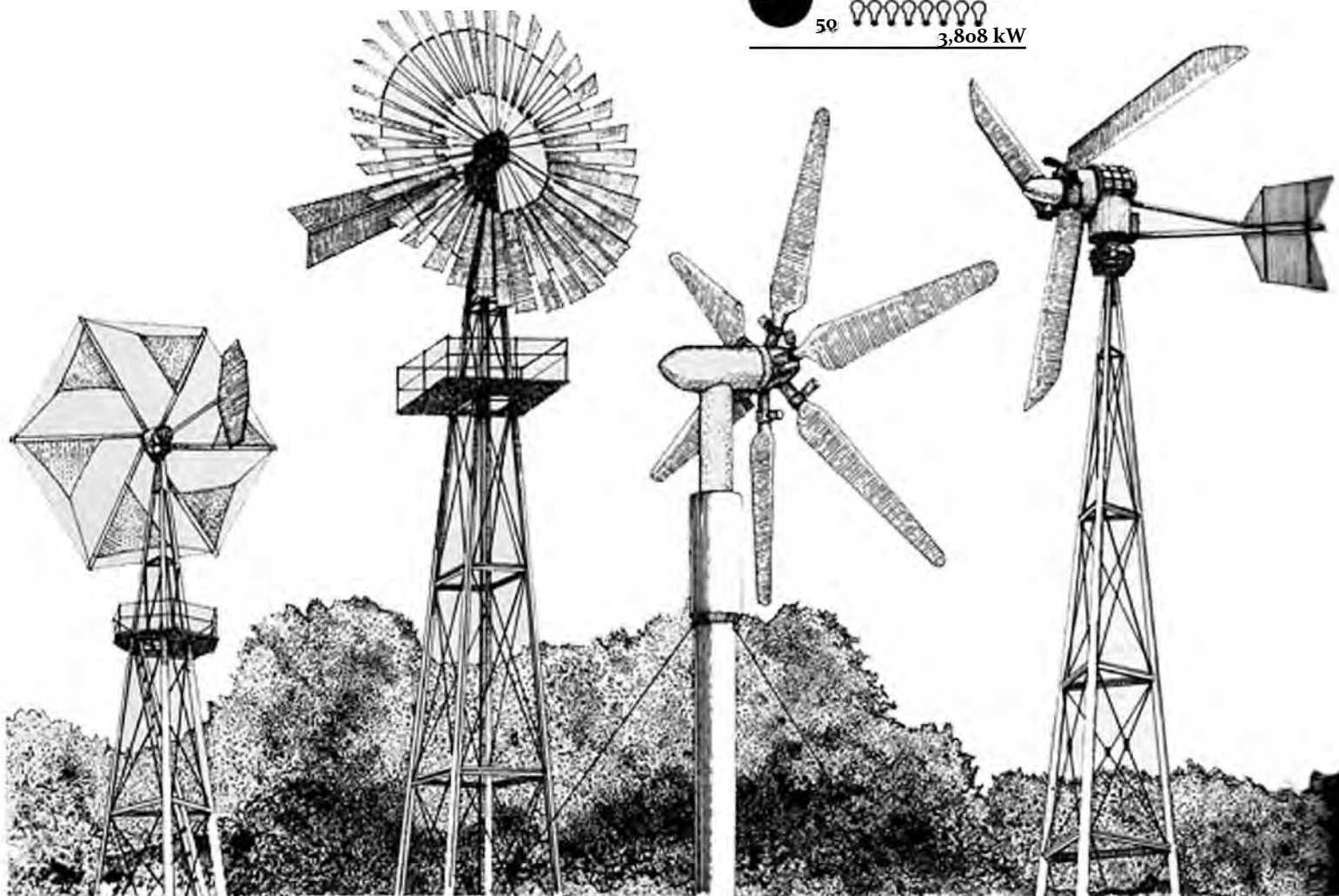
Energia eoliană a urmat același drum ca și cea hidraulică, în sensul că astăzi se folosesc aparate care se învârt repede și nu necesită decât puțină energie pentru a acționa dinamuri și a produce astfel electricitate. Însă, desigur, vântul este total imprevizibil și trebuie deci fie să acceptați ideea că nu vă puteți utiliza instalația când nu bate vântul sau când e furtună, fie să vă organizați în așa fel încât să puteți înmagazina electricitatea, ceea ce este foarte scump. Cu toate acestea, dacă folosiți energia când este disponibilă, de pildă pentru a măcina porumb, sau o stocați, de exemplu sub formă de căldură, energia eoliană totală disponibilă într-o perioadă dată tinde să fie relativ constantă.

Autonomia electrică Energia eoliană este greu de captat și de conservat, prin urmare ar trebui să folosiți cu moderație electricitatea produsă de vânt. Să nu o folosiți niciodată pentru un dispozitiv de încălzire. Pentru ca exploatarea vântului să merite, acesta trebuie să aibă o viteză medie de cel puțin 15 km/h fără perioade lungi de vreme calmă; și chiar dacă aceste condiții sunt îndeplinite, trebuie să dispuneți de baterii de rezervă pentru cca. douăzeci de zile de calm consecutive. În afară de turbina eoliană, veți avea nevoie de un regulator de tensiune și de un disjuncteur pentru a evita orice supraîncărcare a bateriilor. Capacitatea lor de stocare trebuie să fie de 20 de ori media curentului necesar în amperi (wați împărțiți la volți) înmulțită cu numărul mediu de ore zilnice de utilizare. Instalațiile curente care funcționează cu 220 de volți pot fi alimentate cu o serie de baterii de 12 volți prin intermediul unui transformator electronic. Aparatele de joasă tensiune pot fi alimentate direct. O turbină eoliană de 2 kW cum puteți găsi în comerț produce de obicei curent continuu de 110 volți și încarcă baterii de joasă tensiune montate în serie. Puteți obține în jur de 5000 kW/h pe an cu o asemenea turbină. 1 kW înseamnă o unitate de electricitate.

Produceți-vă singur electricitatea

Modelul tipic de turbină eoliană generatoare de electricitate există sub formă de set de piese pe care să le montați singur; puteți de asemenea să nu cumpărați decât planurile. Palele de aluminiu sau de fibră de sticlă pivotează pe butucul central: forța centrifugă acționează asupra unor contragreutăți care întind arcuri legate de arborele butucului; astfel palele se întorc automat în fața vântului dacă rotorul se învârtă prea repede. O curea de cauciuc dințată acționează un alternator de mașină ce poate produce până la 750 de wați. Energia este transmisă în jos prin interiorului turnului, fie printr-un inel de contact și o perie, fie printr-un cablu ce poate fi deconectat prin răsucire, având astfel rolul de întrerupător. Instalații similare pot fi improvizate, însă riscă să nu aibă același randament.

Viteză în km/oră	Putere
10	0,041 kW
15	0,270 kW
25	0,950 kW
30	2,040 kW
40	2,815 kW
50	3,808 kW



Aceasta este o variantă a morilor mediteraneene cu pânze. Folosită de către grădinarii cretani pentru a pompa apa necesară pentru irigații, nu este deloc greu de improvizat.

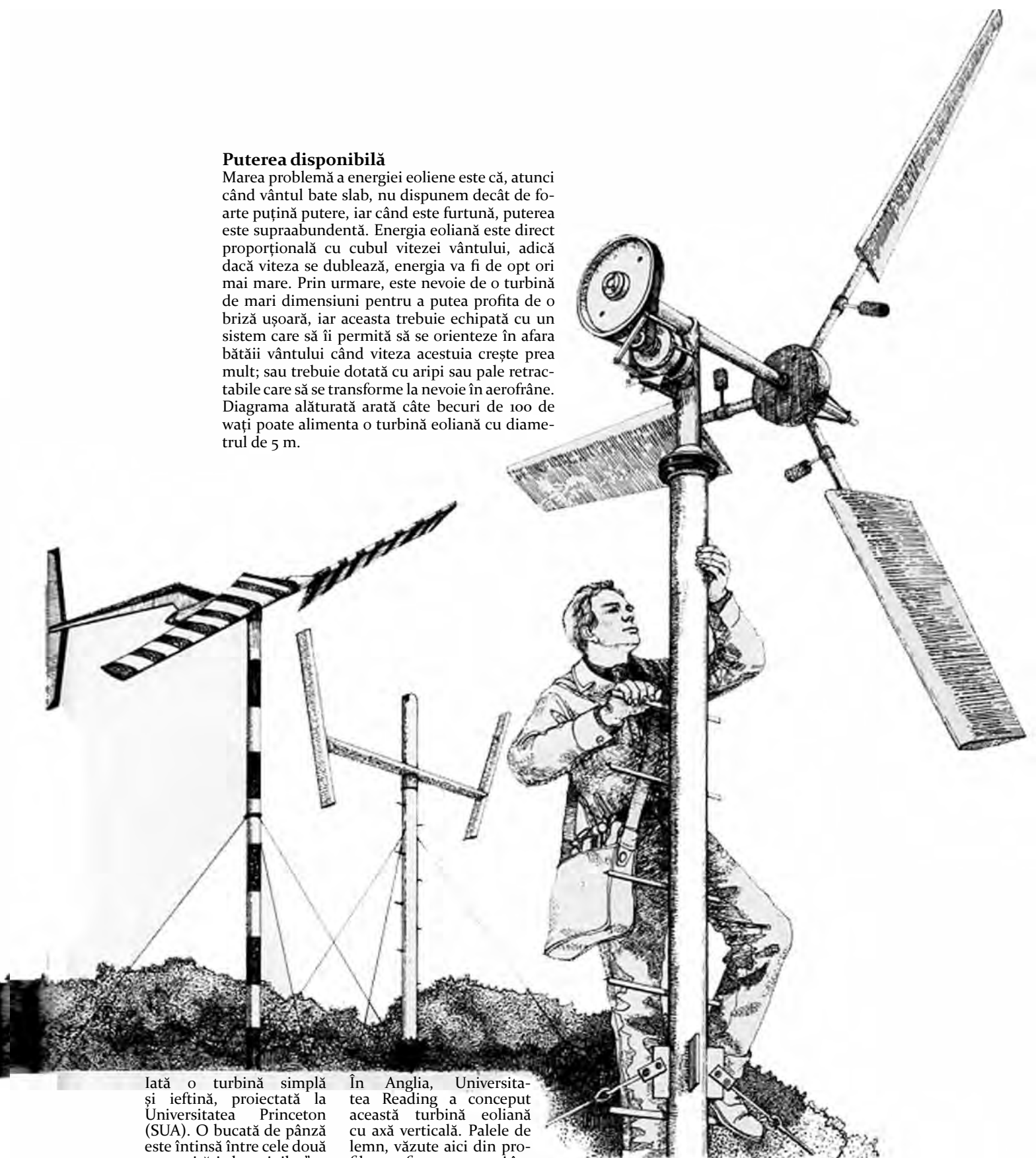
Această eoliană tipică de metal este folosită pentru pomparea apei. O giruetă îi permite să își schimbe poziția în timpul furtunilor. Numeroase astfel de mori de dinainte de război au fost abandonate, dar încă mai pot fi renovate.

În această pompă eoliană nemțească de apă, rotorul se învârtă la adăpostul stâlpului tubular de susținere. La baza palelor se află greutăți care țin elicea pe loc la vânt puternic.

Această eoliană producătoare de electricitate are numai trei pale aerodinamice. Ea încarcă o serie de baterii care alimentează o instalație de joasă tensiune.

Puterea disponibilă

Marea problemă a energiei eoliene este că, atunci când vântul bate slab, nu dispunem decât de foarte puțină putere, iar când este furtună, puterea este supraabundentă. Energia eoliană este direct proporțională cu cubul vitezei vântului, adică dacă viteza se dublează, energia va fi de opt ori mai mare. Prin urmare, este nevoie de o turbină de mari dimensiuni pentru a putea profita de o briză ușoară, iar aceasta trebuie echipată cu un sistem care să îi permită să se orienteze în afara bătaii vântului când viteza acestuia crește prea mult; sau trebuie dotată cu aripi sau pale retractabile care să se transforme la nevoie în aérofrâne. Diagrama alăturată arată câte becuri de 100 de wați poate alimenta o turbină eoliană cu diametrul de 5 m.



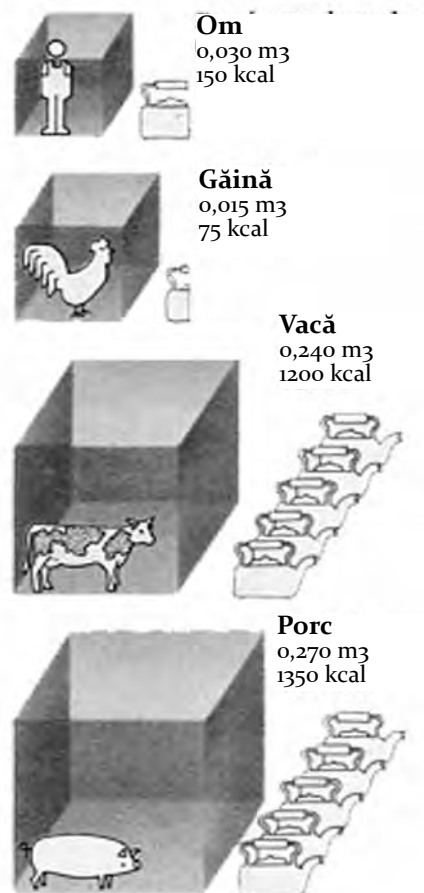
Iată o turbină simplă și ieftină, proiectată la Universitatea Princeton (SUA). O bucată de pânză este întinsă între cele două extremități ale „aripilor”.

În Anglia, Universitatea Reading a conceput această turbină eoliană cu axă verticală. Palele de lemn, văzute aici din profil, sunt fixate pe arcuri întinse către exterior, pentru a le împiedica să se învârtă prea repede.

Combustibil din deșeuri

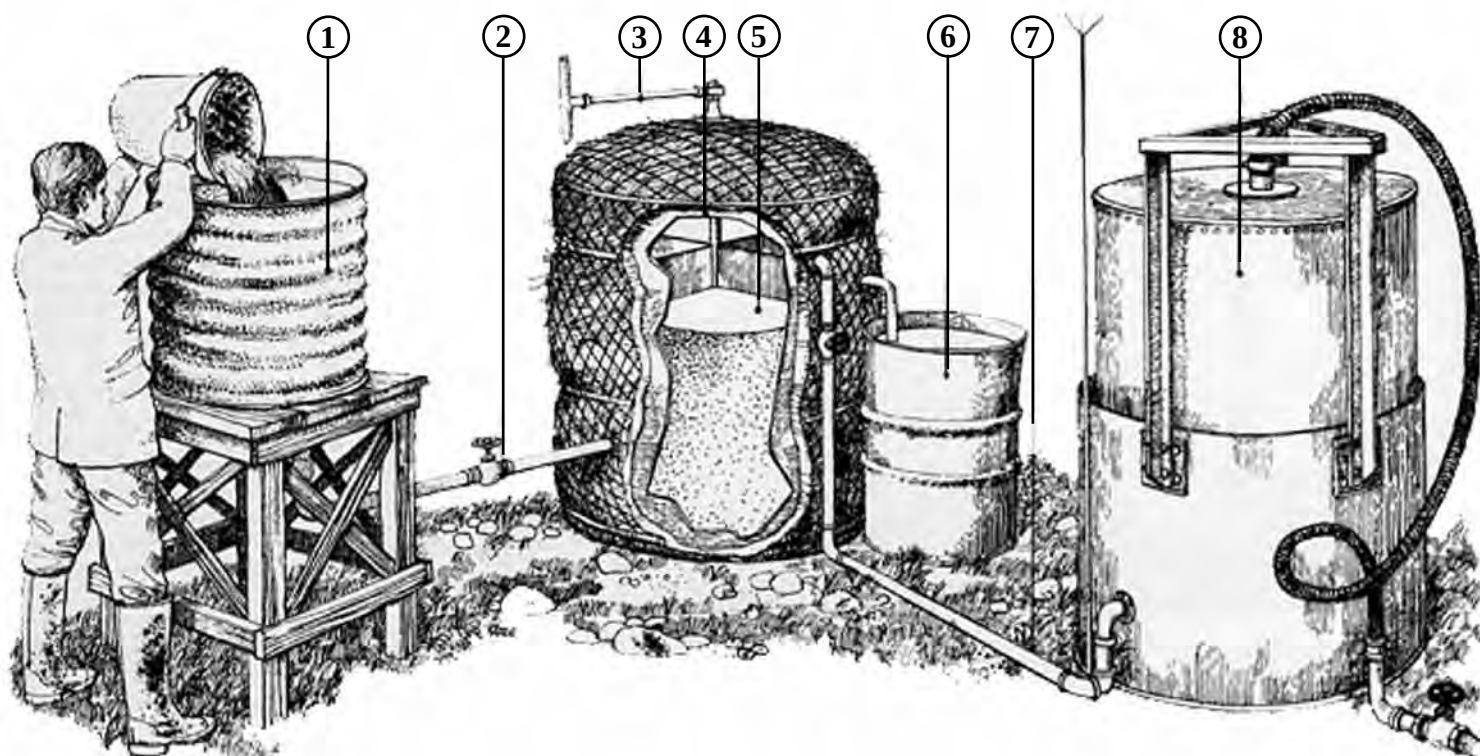
Atitudinea obișnuită din Occident, aceea de a ne debarasa cât mai repede și cu orice preț de așa-zisele „deșeuri” produse de corpul uman sau de alte organisme, este din ce în ce mai greu de menținut pe măsură ce se împuținează combustibilul fosil al planetei. Este deci lăudabil să încercați să extrageți cantități rezonabile de gaz inflamabil din excrementele umane sau animale, mai ales că vă va rămâne în final un îngrășământ foarte bun, ce se va întoarce în pământ.

Metanul este un gaz produs prin fermentarea anaerobă a materiilor organice: cu alte cuvinte, se produce atunci când materiile organice putrezesc în absența oxigenului. Unii susțin chiar că după fabricarea gazului, noroiul rămas este un îngrășământ mai bun decât era înainte, deoarece o parte din azotul care altfel ar fi fost probabil pierdut sub formă de amoniac nu dispare, ci rămâne fixat într-o formă care va fi utilizată complet de către plante. Pe de altă parte, metanul fiind la fel de bun ca gazul natural (de fapt este tot un gaz natural), fiind netoxic și foarte sigur, producerea sa din



Cât gaz?

Desenul de mai sus vă arată cantitatea de gaz produsă într-o zi din excrementele diferitelor animale. Gazul este suficient pentru a face să clocotească atâtea ceainice câte sunt desenate.



excremente umane și animale este foarte utilă.

Metanul se produce într-o autoclavă, un recipient foarte bine adaptat excrementelor animale, însă care nu suportă decât în cantități mici reziduurile vegetale. Este deci exclus să îl umpleți cu tonele întregi de paie putrezite pe care le scoateți din grajd. Resturile rămase după fabricarea gazului constituie un îngrășământ excelent; însă după părerea mea, nu ar trebui împrăștiate direct pe pământ, ci mai degrabă pe paie sau peste alte deșeuri vegetale. Atunci va avea loc o nouă fermentare, de data aceasta aerobă, și care în plus va activa bacteriile ce vor altera celulozele dure pe care le conțin paiele din așternutul animalelor.

Autoclava de metan

Procesul ilustrat mai jos presupune transformarea deșeurilor organice prin acțiune bacteriologică într-un rezervor ermetic care nu conține absolut deloc aer. Excrementele animale, diluate în apă, sunt depozitate în fiecare zi într-un rezervor de acumulare (1). Aprovizionarea autoclavei se face printr-o diferență de nivel, la deschiderea unui robinet (2). Agitatorul (3), care conține o garnitură ermetică la intrarea în autoclavă, împiedică formarea spumei. Rezervorul este bine izolat, cu paie sau alt material izolant (4), deoarece procesul nu se poate desfășura decât la temperatura corpului uman. Fiecare deversare de noi deșeuri provoacă trecerea unei cantități asemănătoare de noroi deja „digerat” într-un colector (6). Procesul de digestie se desfășoară într-o perioadă ce variază între 14 și 35 de zile, în funcție de temperatura autoclavei; astfel, aprovizionarea cotidiană cu deșeuri trebuie eșalonată între 1/14 și 1/35 din volumul total al autoclavei, pentru a respecta „timpul de retenție” necesar. Gazul este concentrat în spațiul vid de deasupra stratului de noroi (5) și este apoi dirijat printr-o conductă (7) până la rezervor (8). Pentru siguranță este important să existe o fâșie subțire de alamă sau de cupru, montată la intrarea țevii de distribuție, pentru a proteja rezervorul de gaz în cazul în care intră aer în circuit, producând o flacără. Gazul astfel produs, numit biogaz, este compus din 60% metan (componentul inflamabil) și 40% dioxid de carbon, gaz inert, dar inofensiv. Noroiul digerat este un îngrășământ de calitate, bogat în azot și în oligo-elemente.

Tot ce găsește mâna ta să facă, fă cu toată puterea ta!
ECLEZIASTUL



ARTE ȘI MEȘTEȘUGURI

Împletituri de nuiele

La țară puteți să mergeți la plimbare fără să aveți la dvs. decât un cuțit bine ascuțit și să vă întoarceți la scurt timp cu un coș pe braț. Nuielele de salcie, de liliac, de ulm, de lămâi, de plop, de alun sau de frasin tânăr pot fi folosite pe post de tije mai tari care să radieze din centru spre exterior pe fundul coșului; în timp ce curmeiele, plantele cățărătoare sau lăstarii arbuștilor precum murul, călinul, caprifoiul, cornul și clematita sunt bune pe post de „fibre”, adică tije mai suple pentru părțile orizontale. Dar dacă găsiți sau cultivați răchită – o salcie de talie mică, având crengile flexibile și care este folosită cu precădere la împletit – atunci puteți să vă apucați de treabă imediat. Pentru împletiturile tari folosiți răchită sau alți arbuști rezistenți.

Împletituri solide Pentru a face un coș, trebuie mai întâi să pregătiți fundul. Formați o cruce din șase sau opt nuiele solide și fixați-le cu o fibră (vezi ilustrația).

Apoi înfigeți baghetele, adică tije verticale pe care urmează să împlețiți coșul. Când ați ajuns cu împletitul în partea de sus a coșului, trebuie să vă opriți, ca să faceți marginile. Există două modalități foarte întâlnite: marginea „răsfrântă” (vezi ilustrația) și marginea cu „trei tije”.

În sfârșit, vă mai trebuie un mâner. Îl veți face cu o bucată solidă de răchită, în jurul căreia împlețiți una sau mai multe nuiele flexibile (vezi ilustrația).

Împletituri flexibile Coșuri se pot face și din trestie, papură, rogoz și ierburi. Papura și rogozul sunt ideale, fiind flexibile, robuste și rezistente. Trebuie tăiate la jumătatea verii. Pentru a le recolta, cel mai bine e să vă urcați într-o bărcuță cu fundul plat, să mergeți pe ape de mică adâncime și să tăiați plantele cu o seceră cât de jos puteți; puneți-le cu grijă pe fundul bărcii, astfel încât tije să rămână paralele și să nu se îndoaie. Lăsați-le la uscat cel puțin trei săptămâni, dacă se poate la umbră, căci soarele le albește, stricându-le aspectul. Apoi legați-le în snopi cu o sfoară de cca. 1 m.

Înainte de a folosi papura uscată, înmuiați-o din nou și înveliți-o câteva ore într-o pătură, ca să devină mai flexibilă. Apoi împlețiți funii lungi cu câte trei tije de papură. Faceți în așa fel încât să nu se termine toate în același timp, ca să mai puteți adăuga altele. Pentru a face

Puteți face coșuri din trestie, din plante cățărațoare, din răchită sau din vlăstarii copacilor. Se pot face coșulețe și din lemn, după cum se vede în pagina alăturată. Prin cunoașterea unui meșteșug manual câștigați două lucruri importante: o satisfacție imensă și posibilitatea de a face comerț.

Împletirea unui coș solid

Vă trebuie trei feluri diferite de nuiele: opt scurte și solide pentru bază, câteva solide dar flexibile pentru laturi și în sfârșit câteva fibre suple, adică tije lungi și subțiri care să țină coșul. În general, tijele pentru laturi au cu 20 cm mai mult decât înălțimea dorită pentru coș. Fibrele pot fi oricât de lungi doriți, dar trebuie să aibă cel puțin cât circumferința coșului; este bine să fie de grosimi diferite.



Înmuiati toate nuielele în apă timp de o oră. Tăiați opt nuiele pentru fundul coșului și faceți creștături la mijlocul a patru dintre ele. Înfigeți-le acolo pe celelalte patru, formând o cruce. Luați o fibră de cca. 1,20 m și înfășurați-o de trei ori în jurul centrului crucii.



Înfășurați o fibră în jurul unei nuiele și împlețiți-o cu ambele capete. Împlețiți până când baza ajunge la dimensiunea dorită.



Tăiați capetele nuielelor de la bază.

Înfigeți 31 de tije verticale pentru laturi, câte una înainte și după fiecare dintre nuielele de la bază, cu una lipsă.



Începeți să împlețiți laturile cu trei rânduri de fibre (vezi sus). Luați trei fibre, țineți-le în spatele a trei nuiele adiacente și împlețiți în jurul a două nuiele odată.



Urcați pe latura coșului (vezi sus). Luați fibre lungi și treceți-le în fața și în spatele fiecărei nuiele. Cele două capete ale unei fibre trebuie să se afle în spatele unei nuiele.



Terminați cu trei rânduri și faceți o margine răsfrântă (vezi sus), îndoind nuielele



Pentru mâner, luați o nuia destul de groasă, creștați-i capetele și înfigeți-le adânc, de o parte și de alta a coșului, în partea superioară a împletiturii. Apoi treceți trei fibre subțiri pe sub marginea răsfrântă, dar numai de o parte a coșului. Împlețiți-le în jurul mânerului, iar în partea opusă înfigeți-le bine în margine.

o rogojină, înfășurați funiile și fixați-le cu sfoară ceruită. Pentru un coș, faceți o împletitură plată, iar când ați ajuns la muchia de jos a coșului, continuați împletitura în sus, la unghiul dorit, până la marginea de sus. Pentru mâner, cel mai bine este să coaseți o funie lungă de papură care să treacă pe sub fundul coșului.

Olăritul

Argila este de obicei amestecată cu pământul, astfel că puteți să călcați pe ea în fiecare zi sau chiar să locuiți pe ea fără să vă dați seama. Culegeți eșantioane în locurile unde s-a răsturnat solul, sau s-a săpat o fântână sau orice altceva a permis expunerea subsolului. Dacă materialul seamănă cu argila și devine maleabil sau lipicios odată ce e umed, atunci este argilă.

Testarea argilei De îndată ce ați găsit argila, ar trebui să verificați dacă e de bună calitate. Probabil că nu este. Umeziți-o puțin pentru a o face maleabilă și lăsați-o la uscat. Dacă, odată uscată, prezintă o spumă, de obicei albicioasă, la suprafață, atunci conține alcalii și



probabil că nu merită să fie lucrată. Puneți puțină argilă într-un recipient ce conține o soluție de 50% acid clorhidric; dacă începe să facă bule, e bună de aruncat: conține prea mult var. Dacă argila este foarte lipicioasă și are o culoare maro închis sau chiar neagră, atunci conține prea mult humus. E posibil ca argila aflată foarte aproape de suprafața pământului să arate astfel, dar se întâmplă adesea ca, la o adâncime mai mare, să existe argilă mai bună.

Este important de asemenea să îi testați plasticitatea; faceți un băț de mărimea unui creion și încercați să-l îndoiți pentru a face un inel de 2-3 cm diametru. Dacă reușiți fără ca argila să se rupă, înseamnă că este de bună calitate.

Dacă argila dvs. conține prea mult nisip, va fi greu de frământat sau de modelat pe roată. Încercați să o amestecați cu o argilă mai grasă, mai fină. Puteți să o și filtrați ca să înlăturați nisipul, dar e foarte laborios și probabil că nu merită efortul.

Amestecarea și filtrarea argilei Când amestecați mai multe feluri de argilă sau le filtrați, ar trebui mai întâi să le amestecați cu apă pentru a obține o pastă lichidă. Puneți argila într-un recipient plin cu apă (nu vărsați niciodată apa peste argilă) și amestecați. Puteți face acest lucru fie cu mâna, fie cu o paletă de lemn, fie într-un malaxor special pentru argilă, fie într-o simplă mașină de spălat. Argila semi-lichidă poate fi turnată printr-o sită, pentru a o filtra. Folosiți o sită cu ochiuri de 0,25 mm pentru mase ceramice obișnuite și ochiuri de 0,15 mm pentru caolin sau porțelan. Dacă folosiți mai multe feluri de argilă, întâi amestecați-le pe fiecare în parte cu apă, apoi amestecați-le între ele.

Pasul următor este eliminarea apei. Metoda cea mai simplă este să lăsați câteva zile argila diluată să stea într-un vas sau o găleată, până ce se depune argila pe fund. Apoi extrageți apa, așa cum trage un viticultor vinul. Există o mașină numită filtru-presă care poate extrage apa în întregime, dar puteți la fel de bine să puneți argila cu apă în vase de lut neglazurate, pe care să le lăsați într-un loc expus la curenți de aer. Lutul va absorbi apa, care se va evapora datorită curenților de aer. După câteva zile, argila va putea fi folosită.

Prepararea argilei Dacă aveți noroc, poate veți găsi o argilă care nu are nevoie să fie amestecată cu altceva sau filtrată și nu trebuie decât să o luați din pământ și să o lăsați să „îmbătrânească”. Orice argilă este mai bună dacă o lăsați să dospească fie și numai două săptămâni, căci bacteriile îi fac foarte bine. Trebuie apoi să o amestecați cu apă și să o bateți, adică să o călcați bine în picioare. În sfârșit, trebuie să o frământați, adică o întindeți pe o planșă, o împingeți, o trageți, o rulați, o tăiați, o amestecați și tot așa: o frământați bine de tot, cum ați face cu aluatul de pâine.

Modelarea vaselor Există multe metode de a modela un vas. Probabil că olăritul a apărut deoarece străbunii noștri obișnuiau să acopere coșurile cu un strat de argilă, pentru a putea duce apa. Într-o bună zi, un astfel de coș a ars, iar argila a devenit dintr-odată dură și rezistentă. Acela a fost primul vas fabricat după o matriță. Vom vedea mai departe metode simple pentru a confecționa vase de lut, cum ar fi modelarea manuală, tehnica sulurilor, sau metoda plăcilor de lut.

Roata olarului Invenția roții olarului a fost un moment de cotitură și chiar nu există altceva pentru a o înlocui. Aruncați o bucată de argilă peste o roată în mișcare și mențineți-o

fix în centrul roții, presând bine cu ambele mâini. Modelați apoi cu mâinile, cu degetele sau cu anumite unelte. După aceea, îndepărtați vasul de la roată, de obicei tăindu-l cu o sârmă. Lăsați-l la uscat, apoi puneți-l iar pe roată, lipindu-l cu puțină apă, și învârtiți roata până ce neteziți marginile vasului cu o unealtă cu tăiș din oțel. Învârtiți astfel vasul în două feluri, o dată în poziție normală și încă o dată cu gura în jos.

Fabricarea roții Popoarele primitive încă mai folosesc roți de lemn de la căruțe pentru olărit. Puteți face același lucru dacă găsiți o asemenea roată. Montați roata la orizontală, aproape de sol, ideal ar fi pe o bucată din osia de origine. Faceți o gaură pe o latură a roții, aproape de margine sau lângă o spiță, dacă are așa ceva. Apoi așezați-vă pe vine lângă roată, introduceți un băț în gaură și învârtiți roata. Fiind foarte grea, roata va continua să se învârtă singură din inerție, astfel că dvs. veți avea mâinile libere ca să modelați un vas sau două.

Puteți însă fabrica o roată ceva mai sofisticată, dacă turnați o roată de beton de vreo 70 cm diametru și 10 cm înălțime, cu un ax de oțel de vreo 2-3 cm diametru și 75 cm lungime. Capătul de jos al axului trebuie să depășească roata cu câțiva centimetri și e preferabil să sudați câteva bare de întărire, care să radieze din ax și să fie încastrate în beton. Aceasta nu e roata pe care veți pune argila, ci e cea pe care o veți lovi cu piciorul pentru a învârti roata de olărit. Construiți apoi un cadru de înălțimea unei mese, cu un cuzinet care să susțină partea superioară a axului și un palier în partea de jos, în care să intre capătul inferior al axului. Acest cadru ar trebui să conțină și un scaun pentru dvs. și o măsuță pentru argilă. Fixați roata de beton și axul în cadru. Trebuie apoi să fixați roata de olărit. Sudați (vezi pagina 373) sau lipiți o roată de vreo 30 cm diametru și 1 cm grosime pe un pivot de oțel (o bucată mică de țevă ar fi bună). Pe urmă sudați sau lipiți roata cu pivotul pe ax. Pentru a învârti roata de olărit, așezați-vă pe scaun și împingeți roata de beton cu piciorul. Fiind grea, are o inerție mare.

Arderea Arderea este indispensabilă pentru a întări argila. Cele mai multe tipuri de vase glazurate necesită două arderi: arderea „biscuit”, când se coace doar argila, fără glazură, și arderea finală, când vasul biscuitat este înmuiat în glazură și ars din nou.

Puteți arde vasele, făcându-le la fel de tari ca un ghiveci de flori, și deasupra unui foc de lemne, dar, desigur, în felul acesta nu le veți putea glazura. Întindeți pe pământ un cerc gros din lemne uscate, puneți vasul de lut în centru, așezați lemnele în formă de con deasupra lui, apoi aprindeți focul. Nu scoateți vasul din cenușă până ce nu s-a răcit.

În mod tradițional, cuptoarele pentru ceramică au un tiraj ascendent (vezi figura); puteți foarte bine să vă construiți singur un cuptor, dacă știți să asamblați cărămidile. Cuptoarele cu tiraj descendent au fost inventate mai recent și sunt mai greu de construit. Cuptorul este conceput în așa manieră încât căldura degajată de foc să fie aspirată în jos printre vasele de ceramică înainte de a se degaja pe coș. Această metodă permite atingerea de temperaturi mult mai înalte.

Reglarea temperaturii potrivite ține de experiență, dar se poate și măsura temperatura cu ajutorul pirometrelor ceramice, numite și conuri pirometrice. Acestea sunt mici piramide făcute din diferite amestecuri de argilă, care se pun în cuptor și indică temperatura, lăsându-

se într-o parte când s-a atins un anumit nivel de căldură. Sunt ieftine, dar dacă intenționați să le folosiți, cuptorul trebuie prevăzut cu un fel de vizor prin care să le puteți supraveghea.

Glazurarea Glazura este în general un amestec de silică, „fondant” care de obicei este un oxid de metal (de exemplu, rugină) și alumin, adică argilă. Tipul de alumin folosit cel mai frecvent în glazuri este caolinul. Silica se topește și se solidifică prin răcire, formând astfel un strat de lac peste ceramică. Fondantul facilitează fuziunea, scade temperatura de topire a silicei și dă culoare. Aluminul îi dă glazurii vâscozitate, necesară pentru ca aceasta să nu curgă atunci când puneți vasul în cuptor.

Oricine își poate face singur glazura. Măcinați fin materialele într-o piuliță sau o moară cu bile. Aceasta din urmă este alcătuită dintr-un cilindru care se învâрте încet și în care puneți bile de silex și materialul pe care vreți să îl măcinați. Puteți face o glazură brută din 31 de părți de carbonat de sodiu (fondantul de sodiu este un metal), 10,5 părți de carbonat de calciu, 12 părți de silică și 55,5 părți de feldspat. Măcinați toate aceste materiale, amestecați-le și treceți-le printr-o pânză subțire de in, cu ochiuri de 0,15 mm. Există multe feluri de glazuri, iar cel mai bine ar fi să faceți rost de o carte de specialitate și să încercați mai multe rețete.

Vase modelate manual Înainte de a începe să modelați vase pe roata de olărit, trebuie să cunoașteți foarte bine materialul, argila, să știți ce i se întâmplă când e frământată, când se

Înainte de modelarea vasului

După ce ați scos-o din pământ, lăsați argila să îmbătrânească vreo două săptămâni. Apoi striviți-o ca să iasă aerul. Cel mai simplu e să amestecați argila cu apă și apoi să o călcați în picioare.



Tăiați o bucată de argilă cu ajutorul unei sârme.



Frământați bine argila pentru a obține o masă moale și omogenă, fără bule de aer sau impurități (fragmente de pământ sau pietricele). Frământați-o ca pe un aluat de pâine. Rulați argila cu ambele mâini, răsuciți-o și îndesați-o. Presați-o până ies toate bulele de aer și scoateți cu mâna impuritățile. Dacă amestecați două feluri diferite de argilă, frământați-le până se uniformizează culoarea.



După modelarea vasului

Majoritatea glazurilor se aplică după prima ardere, numită biscuitare. Metoda cea mai obișnuită este să scufundați vasul într-un lichid din pudră de glazură amestecată cu apă, însă vă trebuie oarece experiență pentru a evita urmele lăsate de degete. Altă variantă este să turnați glazura peste vas, să o pulverizați sau să o aplicați cu pensula.

Cuptor cu tiraj ascendent cu combustibil solid

Există cuptoare electrice și cuptoare pe gaz sau cu păcură. Dar un cuptor încălzit cu combustibil solid poate fi la fel de eficient și vi-l puteți construi singur din cărămidă. Cuptoarele cu tiraj ascendent sunt cele mai simple. Focarul lor este jos. Dacă folosiți lemne, le puteți arde direct pe fundul cuptorului; în schimb cărbunile și cocsul trebuie puse pe un grilaj de oțel, prin care să poată cădea cenușa. Construiți camera de ardere a ceramicii chiar deasupra focului, printr-un sistem de etajere din cărămizi refractare și bare de oțel. Nu uitați să faceți un vizor pentru a controla arderea. Dacă totul este construit foarte solid, coșul poate fi chiar peste camera de ardere.

Registru de coș

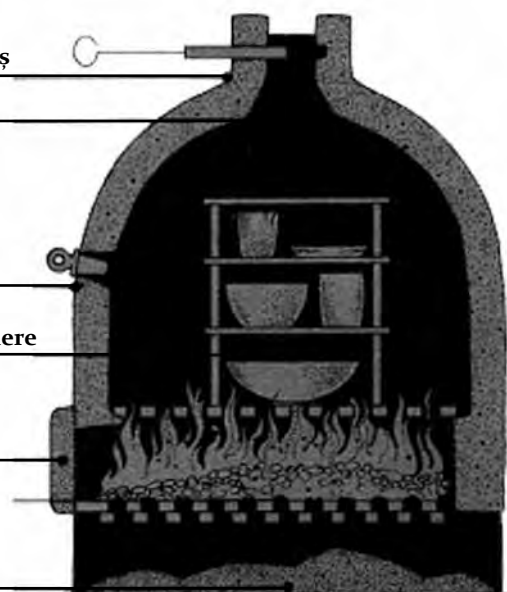
Coș

Vizor

Cameră de ardere

Ușă

Focar



usucă, când arde, și așa mai departe. Pentru a dobândi aceste cunoștințe esențiale, cel mai bine este să modelați manual câteva vase, înainte de a încerca să folosiți roata. Mulți olari preferă să lucreze doar cu mâna, pentru că asta le permite să obțină forme neregulate, în loc să se limiteze la formele date de roata de olărit.

Tehnica sulurilor de lut Pentru această tehnică nu aveți nevoie de alte unelte în afară de propriile degete: rulați suluri lungi de argilă pe care le suprapuneți apoi în spirală în forma dorită. Evident că fiecare astfel de colac de lut trebuie bine presat de cel de alături, iar laturile vasului trebuie foarte bine netezite. Cu multă grijă și răbdare, un vas din suluri poate fi la fel de bine finisat ca orice obiect modelat pe roată. Folosirea anumitor unelte simple (vezi ilustrațiile) vă va ușura considerabil munca.

Vase din plăci de lut Metoda plăcilor de lut este cea mai potrivită pentru modelarea vaselor ceramice unghiulare, cu suprafețe plane, mai ales cutii și tăvi. Dacă vreți să faceți vase mai mari de 15 cm, folosiți o argilă mai zgrunțuroasă. Aveți nevoie doar de două baghete și



Luați o bucată de argilă și rulați-o între mâini, făcând un cârnat de vreo 25 cm lungime. Așezați-l pe masă și presăți-l ușor cu mâna înainte și înapoi, până obțineți un sul lung de 1 cm grosime.

Aplicați încă puțină barbotină acolo unde sulul începe să se suprapună. Consolidați îmbinările presând ușor în jos la exterior și în sus la interior. Când vă trebuie încă un sul, lipiți-l de primul cu un strat bun de barbotină, după ce ați tăiat în diagonală capetele îmbinate.



Modelarea unui vas din suluri de lut

O masă rotativă este de mare ajutor. Astfel, în loc să învârtiți sulul în jurul vasului, puteți roti vasul, ținând sulul pe loc. Luați o mână de argilă și turtiți-o pentru a face baza vasului, de 1 cm grosime. Neteziți suprafața cu un cuțit și faceți un cerc perfect, ținând cuțitul fix și învârtind masa. În cazul în care nu aveți masă rotativă, puneți argila într-o farfurie și tăiați în jurul ei. Cu o unealtă de modelat, faceți „dinți” pe marginea bazei, adică niște creștături de care să se poată fixa sulul.



Pregătiți puțină barbotină, adică un amestec de apă cu argilă. Cu o periuță de dinți, ungeți cu barbotină marginile bazei vasului, ca să adere sulul. Puneți sulul pe bază și presăți-l ușor cu degetele, atât pe interior, cât și pe exterior.

Cât despre finisarea vasului, rămâne la alegerea dvs. Dacă vă place un aspect mai grosolan, lăsați-l așa la exterior, dar ar fi bine să îl neteziți totuși în interior, ca să fie mai ușor de spălat. Cu o bucată plată de lemn îl puteți netezi aproape perfect și pe dinăuntru, și pe dinafară.



de un sucitor, cu care să întindeți o placă de argilă, din care veți tăia bucățile care vă trebuie pentru vas. Dacă vreți ca laturile vasului să nu fie dreptunghiulare, puteți decupa mai întâi tipare din hârtie pe care să le folosiți apoi pentru a tăia plăcile de lut.

Modelarea unui vas dreptunghiular din plăci

Întindeți o bucată de pânză pe masa de lucru, ca să nu se lipească argila de ea. Un sac vechi ar fi ideal. Puneți o bucată mare de argilă pe sac și bateți-o cu pumnul, turbind-o. Căutați două baghete de grosimea pe care doriți să o dați plăcii (în general 1 cm, dar pot fi și un pic mai groase, deoarece argila se mai strânge). Așezați baghetele de o parte și de alta a argilei și întindeți placa de argilă cu sucitorul, până ce ajunge la grosimea dorită.



Vase scobite manual Cu această metodă nu aveți nevoie decât de mâini, deși un cuțit sau o masă rotativă v-ar ajuta să finisați mai bine vasele. Metoda pe care eu o numesc „a vasului strivit” este de altfel similară. Luați o planșă mai groasă, decupați în ea o formă concavă, puneți acolo argila și striviți-o cu pumnul. Striviți-o până ce bulgărul de argilă devine o foaie subțire, întoarceți-o întruna, dați-i formă și veți obține un vas.



Țineți mingea într-o mână, iar cu degetul mare de la cealaltă mână faceți o adâncitură în minge. Nu împingeți degetul prea adânc la început.



Modelarea unui vas scobit manual

Luați o bucată mică de argilă în mâini și dați-i o formă de minge.

Decupați baza și laturile vasului folosind baghetele sau o riglă și un echer. Lăsați bucățile de argilă să se usuce până se întăresc într-atât încât să nu se mai deformeze când le ridicați. Nu uitați să le întoarceți din când în când, ca nu cumva să se strângă o parte mai mult decât cealaltă. Crestați marginile bazei cu o unealtă de modelat.



Aplicați barbotină pe margini și lipiți bucățile în forma dorită. Utilizați de asemenea barbotină pentru a întări îmbinările verticale. Pentru un vas mare, întăriți colțurile din interior cu mici suluri de argilă, lipite cu barbotină. Neteziți vasul și va fi gata de ars

Lăsați degetul în gaură și rotiți încet mingea cu mâna care o ține. Măriți treptat gaura făcută de deget, strivind lutul din centru spre exterior (vezi dreapta) și apăsând cu degetul tot mai adânc. Învârtiți vasul, apăsând constant cu degetul mare și cu celelalte degete. Reduceți presiunea degetelor pe măsură ce marginile vasului se subțiază. Când ați obținut forma dorită, puneți vasul pe masa rotativă și nivelați-i marginile cu un cuțit, rotind masa (vezi dreapta, jos). Lăsați vasul să se usuce bine, glazurați-l și puneți-l la cuptor ca de obicei.



Torsul lânii și al bumbacului

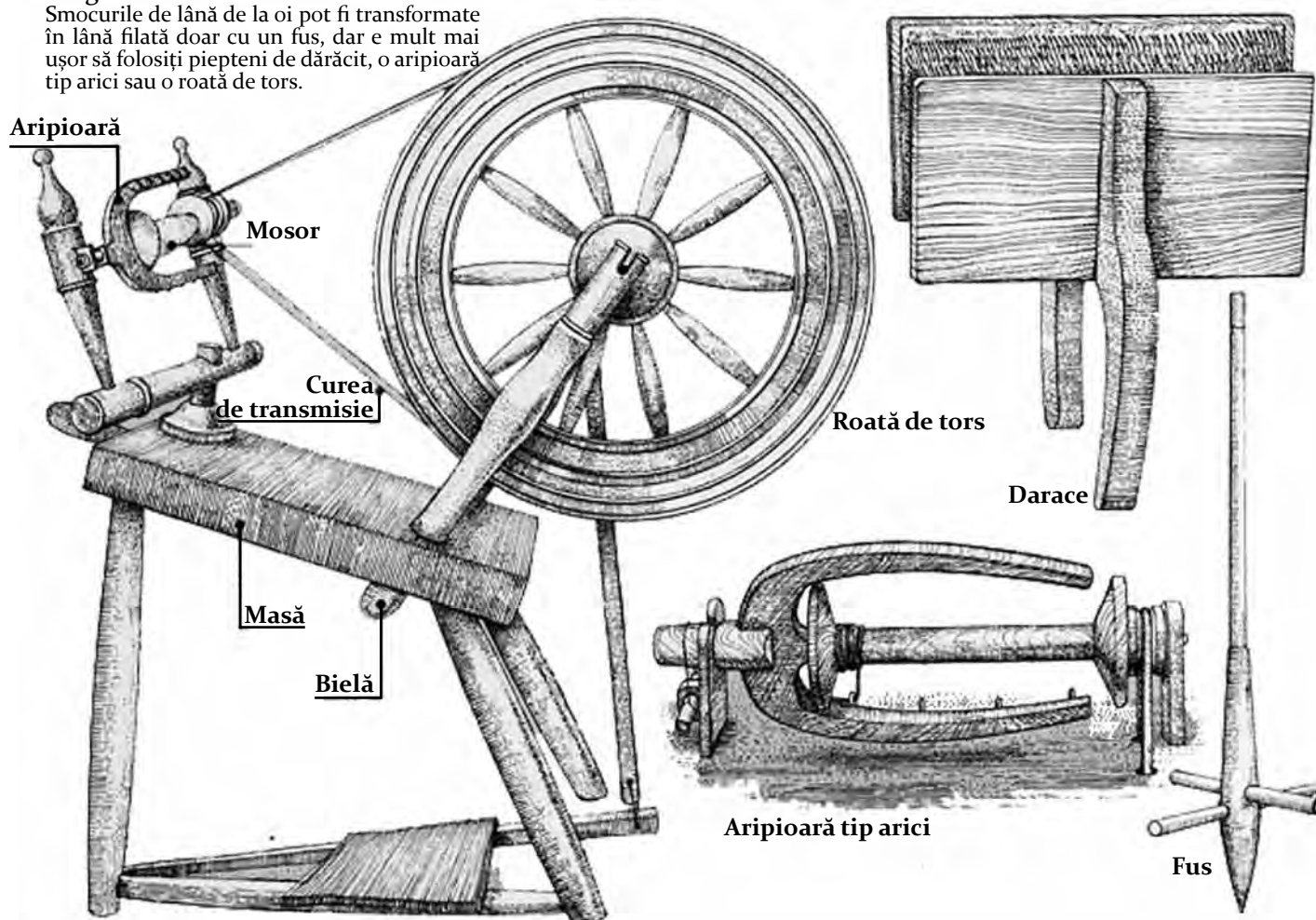
Lâna

Lâna (și, de altfel, oaia) trebuie aleasă în funcție de ce anume vreți să faceți cu ea. Diferitele rase de oi dau lână de diferite lungimi. Lâna cu fibră lungă e mai ușor de tors manual decât cea cu fibră scurtă. Lâna aspră și flocoasă este bună de cuverturi și preșuri, iar din lâna moale și mătăsoasă se pot face stofe delicate, pentru îmbrăcăminte. Deci nu există reguli absolute.

Pentru a transforma lâna brută de la oi într-un fir bun pentru țesut, ea trebuie mai întâi scărmanată (vezi ilustrația), pentru a o îndrepta și a o curăța de praf și de alte mizerii. Apoi o dărăciți (vezi ilustrația), făcând caiere, adică mănunchiuri de lâna bine pieptănată și gata de tors. În final, trebuie toarsă (vezi ilustrația), cu un fus, cu o aripioară tip arici sau cu o roată de tors, principiul fiind întotdeauna același: se întind și se răsucesc fibrele de lâna din caiere pentru a obține un fir bun de țesut sau de tricotat. Subtilitatea roții de tors constă în faptul că banda care joacă rolul de curea de transmisie trece peste doi scripeți de mărimi diferite:

Pregătirea lânii brute

Smocurile de lâna de la oi pot fi transformate în lână filată doar cu un fus, dar e mult mai ușor să folosiți piepteni de dărăcit, o aripioară tip arici sau o roată de tors.



astfel mosorul și aripioara acționate de scripeți se rotesc cu viteze diferite. Aripioara poate deci înfășura firul pe mosor la tensiunea dorită, pe măsură ce este tors.

Răsucire Unul dintre prietenii mei, adept al autarhiei, poartă întotdeauna haine foarte călduroase în culori vii și plăcute, pe care le face el însuși din lână pură, folosindu-se numai de cinci bețe și de un ac. Toarce firul pe un băț și țese peste celelalte patru. Adevărul este că se poate toarce lână fără a o dărăci în prealabil. Trebuie însă răsucită, ceea ce se poate face cu propriile mâini. Luați un mănunchi de lână scărmanată în mâna stângă, faceți-o să alunece între degetul mare și arătător și întindeți un fir continuu cu mâna dreaptă, având grijă să nu trageți prea tare, ca să nu se rupă. Nu e chiar așa de simplu precum pare și vă trebuie ceva experiență pentru a reuși. După ce ați întins toată lână, pliați-o în două și repetați operațiunea; va trebui poate să o răsuciți astfel chiar de trei ori, pentru a obține o lână bine întinsă și paralelă. Odată răsucite, firele pot fi direct toarse.

Tipuri de fire Pentru țesut se folosește în general lână cu un fir. Firul de urzeală trebuie să fie tors destul de strâns, cel de țesut, mai puțin. Dacă doriți să tricotati, dublați firul de lână. Pentru a face acest lucru, puneți două mosoare complete pe un ax orizontal fixat la capete (sau pe două axuri verticale), luați capetele celor două fire, puneți-le pe fusul de pe roată, ca și cum ați dori să le toarceți, înfășurați-le în jurul aripioarei (vezi figura), atașați-le de fus și dați roata înapoi sau de la dreapta la stânga. Veți obține o lână cu două fire. Dacă doriți lână cu trei fire, faceți același lucru, dar cu trei mosoare.

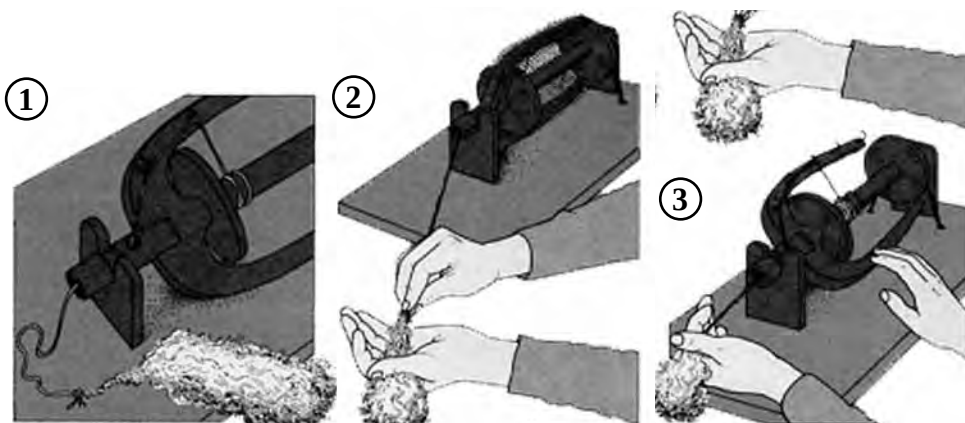
Bumbacul

Bumbacul este adeseori bătut înainte de a fi dărăcit. În Occident se pune de obicei bumbacul într-un fel de hamac din pânză și se bate cu nuiile de răchită. Vibrațiile îl umflă și îl curăță perfect. Apoi este dărăcit la fel ca lână, însă se dărăcește mult mai ușor, căci fibrele de bumbac sunt mult mai scurte.

Toarceți bumbacul la fel ca lână, ținând însă mâinile mult mai aproape una de alta și pedalând mai repede; nu țineți prea în spate bumbacul între degetul mare și cel arătător de

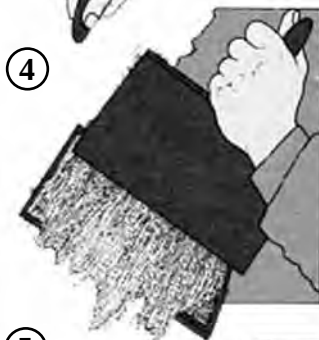
Torsul cu o aripioară tip arici

Această unealtă poate fi echipată cu o pedală. 1 Legați o sfoară în jurul mosorului, treceți-o prin primele două cârlige, apoi prin gaură și atașați-o de caier. 2 Pedalați și derulați lână din mâna stângă, trăgând cu dreapta. 3 După ce aveți o lungime considerabilă de fir tors, opriți pedalarea, mutați firul pe cârligul următor, blocați partea exterioară a furcii și reluați pedalarea. Firul tors va fi înfășurat pe mosor.



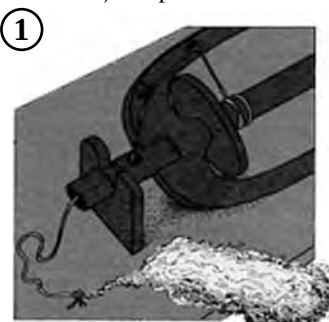
Scărmănarea și dărăcirea lânii

1 Pentru scărmănare, luați o lână brută și smulgeți bucățele mici. 2 Așezați ordonat bucățelele scărmănate pe pieptenul din stânga. 3 Frecați pieptenul din stânga cu cel din dreapta, până ce fibrele de lână sunt bine dărăcite. 4 Treceți fibrele de pe pieptenul stâng pe cel drept. Repetați operațiunea de cel puțin cinci ori. 5 Puneți întreaga lână pe un pieptene, apoi rulați-o. Faceți un caier, rulând lâna între spatele pieptenilor de dărăcit sau pe o masă.



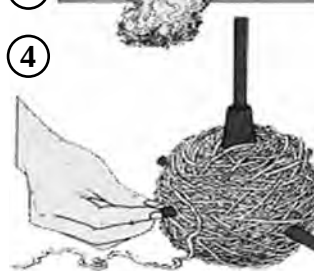
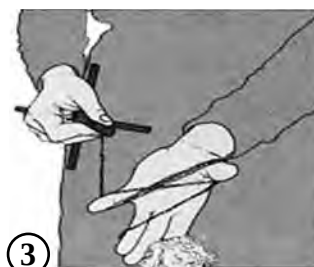
Torsul cu o aripioară tip arici

Această unealtă poate fi echipată cu o pedală. 1 Legați o sfoară în jurul mosorului, treceți-o prin primele două cârlige, apoi prin gaură și atașați-o de caier. 2 Pedalați și derulați lâna din mâna stângă, trăgând cu dreapta. 3 După ce aveți o lungime considerabilă de fir tors, opriți pedalarea, mutați firul pe cârligul următor, blocați partea exterioră a furcii și reluați pedalarea. Firul tors va fi înfășurat pe mosor.



Torsul cu ajutorul unui fus

1 Legați de fus o bucată de lână toarsă, rulați-o o dată în jurul mânerului, apoi atașați-o de caier. 2 Suciți fusul. Trageți lâna netoarsă între degetul mare și arătătorul mâinii stângi. 3 Când fusul cade pe jos, ridicați-l, înfășurând lâna proaspăt toarsă în jurul degetelor. Înfășurați lâna toarsă înapoi pe fus. Suciți din nou fusul, torcând următoarea lungime de lână. 4 Pentru a scoate lâna, înlăturați capătul fusului.



la mâna stângă, ca să nu se răsucescă. Torsul lânii de angora, dacă puteți face rost de așa ceva, este o adevărată plăcere; se prelucrează la fel ca bumbacul. Veți obține un fir extrem de moale, mult mai mătăsos decât lâna obișnuită.

Vopsitul și țesutul

Vopsitul

Pentru cel care trăiește în autarhie, metoda cea mai bună este vopsirea lânii în scul, înainte de a fi țesută; se obține astfel mult mai ușor o culoare uniformă.

În general, cu coloranți naturali nu se pot vopsi decât țesături naturale, deci nu nailonul sau alte fibre sintetice. Anumiți coloranți vegetali însă, folosiți cu „mordanții” adecvați, vor vopsi rapid și foarte bine orice țesătură naturală. (Mordanții sunt substanțe chimice utilizate pentru a fixa colorantul pe fibră.) Deși vopselele pe bază de anilină, derivate din gudron și alte substanțe chimice destul de ciudate, dau culori destul de apropiate de cele naturale, nu se compară cu acestea. Dacă însă doriți culori foarte vii, va trebui probabil să utilizați coloranți artificiali.

Unii coloranți vegetali nu au nevoie de mordanți, majoritatea însă da. Mordanții cei mai la îndemână, sau pe care îi puteți produce și dvs. sunt oțetul, soda caustică și amoniacul. Pentru a obține o paletă mare de culori, aveți nevoie de anumite substanțe cum ar fi bitartratul de potasiu, alaunul, cromul (dicromatul de potasiu), cositorul (clorura de staniu) și fierul (sulfatul de fier). Alaunul este cel mai util și chiar dacă e singurul mordant pe care îl aveți, tot veți putea obține o varietate de nuanțe.

Pentru a folosi alaunul pe post de mordant, încălziți 20 l de apă, dizolvați 125 g de alaun și 30 g de bitartrat de potasiu în ceva apă, apoi adăugați acest amestec peste cei 20 l de apă. Scufundați 500 g de lână curată, spălată, uscată și făcută scul și lăsați-o să fiarbă înăbușit timp de o oră, amestecând din când în când. Scoateți apoi lâna și stoarceți-o încet.

Pentru a prepara un colorant vegetal, tăiați materialul vegetal în bucăți mici, lăsați-l să stea în apă rece peste noapte, apoi fierbeți-l o oră. Adăugați apă dacă este nevoie. Vă trebuie 20 l de colorant pentru 500 g de lână. Scufundați deodată în colorant toată lâna umedă și îmbibată în mordant. Colorantul ar trebui să fie cald încă. Dacă nu mai este, încălziți-l. Lăsați lâna în colorant timp de o oră, amestecând foarte încet din când în când. Apoi scoateți-o și lăsați-o să se scurgă.

Iată o listă cu câteva materii vegetale care dau culori bune și rezistente; lista este însă departe de a fi exhaustivă.

Galben Scoarță de frasin, soc, măr, păr și cireș; frunze și rădăcini de mătură verde și drobiță; frunze de lemn câinesc; coji de ceapă (însă nu rezistă prea bine la soare); flori de crăițe; solidago; frunze de plop negru; frunze de lăcrămioară; frunze de ciumărea; mușetel; semințe de salbă-moale; conuri de pin (galben-roșcat); rădăcini și tulpini de dracilă (nu au nevoie de mordant).

Verde Boabe de verigar; vârfuri de frunze de iarbă-neagră, boabe de lemn câinesc (verde-albăstrui); frunze de ferigă; semințe de salbă-moale fierte în alaun; frunze de soc.

Maroniu Rădăcini, frunze sau coji de nuc (nu e nevoie de mordant); scoarță de porumbar (maroniu-roșcat); boabe de ienupăr fierte.

Roșu Pericarpul fructelor de salbă-moale; mac canadian.

Negru Scoarță de stejar, care dă o culoare violetă dacă este amestecată cu cositor (clorură de staniu). Din gogoșa stejarului se face cerneală.

Violet Afinele sălbatice sunt des folosite în Scoția, pentru tweeduri¹, fiind un colorant foarte bun (nu necesită mordant); rădăcini de salcie.

Liliachiu Măghiran sălbatic.

Portocaliu Sticta pulmonacea (nu are nevoie de mordant).

Magenta Lichenul dă culoarea magenta la prima vopsire și alte nuanțe dacă scufundați alte sculuri în aceeași vopsea. Când vopseaua pare ștearsă, împrăștiți-o cu oțet și veți obține o tentă de roz.

Albirea

Țesăturile pot fi albite dacă le scufundați în lapte acru și le întindeți la soare. Pentru in și bumbac este recomandat un amestec de clor și var stins. Lâna și mătasea pot fi albite cu vapori de sulf. Atârnați pur și simplu scurile deasupra sulfului care arde, într-un spațiu închis.

Țesutul

Țesutul la un război manual este o îndeletnicire extraordinară, iar dacă o stăpâniți, ați făcut un pas mare spre adevărata autarhie. Dacă știți să utilizați războiul de țesut, puteți produce cantități considerabile de țesături de calitate. Mașinile de țesut automate nu se compară cu războaiele manuale: încă nu s-a inventat vreo mașină care să poată imita mâinile țesătorului.

Începeți prin a construi un cadru dreptunghiular din patru stinghii. Întindeți peste acestea în sens longitudinal o mulțime de fire paralele între ele („urzeala”). Cu ajutorul unui ac mare, treceți un fir („bătătura”) printre firele de urzeală, o dată pe deasupra, o dată pe dedesubt. Când ați ajuns în capăt, puneți alt fir de bătătură în ac și veniți cu acul în sens invers, trecând pe deasupra acolo unde prima dată ați trecut pe dedesubt. Continuați astfel și veți țese o pânză.

Dacă aveți nevoie să produceți pânză în cantități mai mari, veți inventa singur metode ingenioase care să vă ușureze munca și să vă permită să faceți țesături mai bune. Întâi veți improviza un pieptene (vezi ilustrația) printre dinții căruia să treacă firele de urzeală și care

¹ stofă raiată în diagonal, cu fibre lungi, de diferite culori - TEI

să țină firele de bățatură apropiate, pentru ca țesătura să nu fie prea răsfirată. Astfel veți fi inventat strămoșul „spatei”.

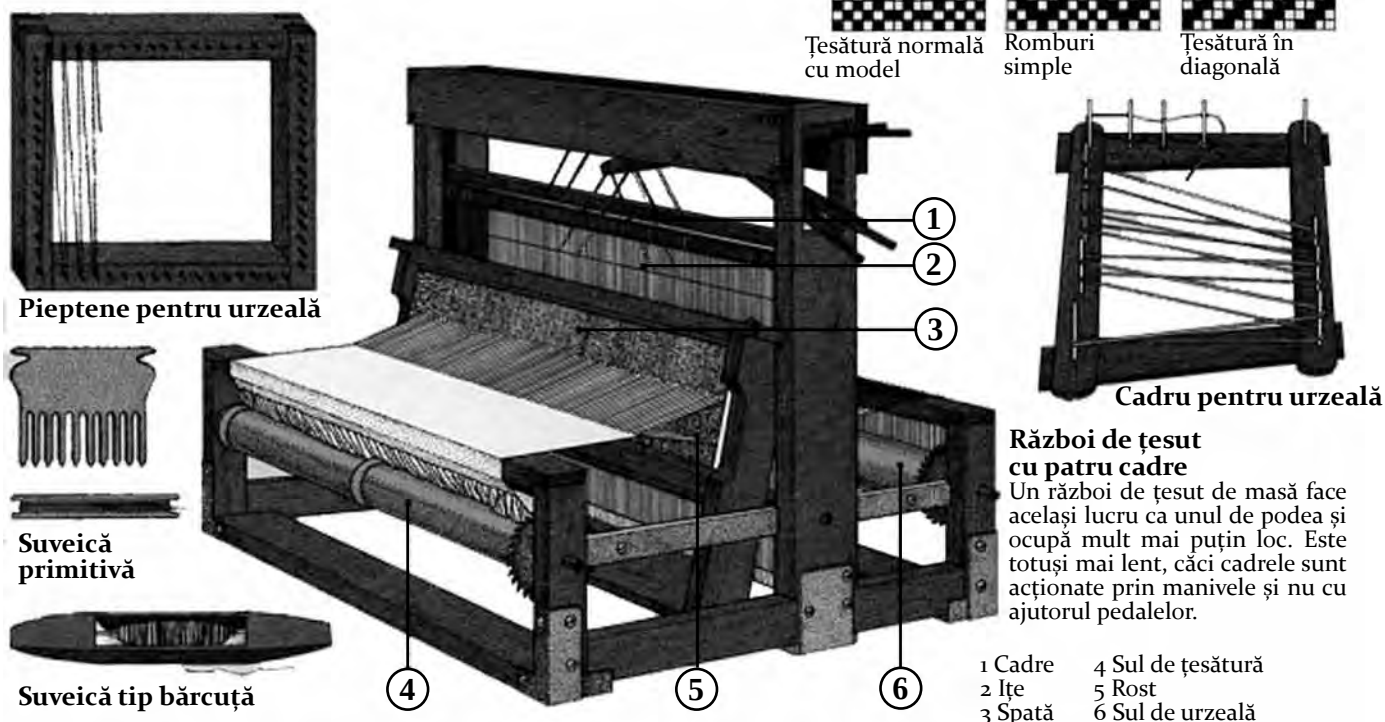
Pe urmă veți observa că nu este practic să țeseți firul de bățatură cu acul, așa că veți improviza o instalație cu două seturi de sfori, cu ochiuri la mijloc, atârinate de niște vergele, și veți trece fiecare fir de urzeală prin ochiurile acestor sfori, fiecare fir trecând printr-un alt set de sfori decât vecinul. Veți fi inventat „ițele”. Fiecare set de ițe va fi fixat de un cadru; ridicând ițele una câte una, se va forma un spațiu între seturile de fire, numit „rost”. Veți putea introduce acul prin rosturi, țesând astfel firele încrucișat, fără a mai fi nevoie să vă faceți loc cu acul pe după fiecare fir de urzeală în parte.

Mai târziu, vi se va părea agasant să trebuiască să puneți de fiecare dată câte un nou fir de bățatură în ac. Astfel că veți creta niște șanțulețe la cele două capete ale unui bețișor și veți înfășura firul pe el, așa încât să poată fi desfășurat ușor.

Veți obține astfel un model primitiv de suveică (vezi ilustrația). Pe măsură ce deveniți mai inventiv, veți descoperi poate suveica tip bărcuță (vezi ilustrația), în care puteți pune firul de bățatură înfășurat pe o țeavă. Veți observa în curând că, mulțumită acestor descoperiri, veți ajunge foarte repede la marginea cadrului, dar veți obține doar o bucată mică de pânză. Prin urmare, veți instala la fiecare capăt al războiului câte un suport, unul pentru urzeală, iar celălalt pentru pânza țesută. De data aceasta veți fi inventat „sulul de dezvelit”, sau sulul de urzeală (vezi ilustrația), și „sulul de învelit”, sau sulul de țesătură (vezi ilustrația).

Cadrul de țesut

Cel mai simplu tip de război este cadrul de țesut de 15 cm. Astfel puteți confecționa petice pătrate de pânză, cu latura de 10 cm, pentru „patchwork”. Întindeți firele de urzeală ca în desenul de mai jos și înfilați bățătura cu un ac de circa 13 cm. Desenați modelele pe hârtie de matematică (vezi dreapta): în pătratele negre, firul de bățatură trece pe dedesubt; în pătratele albe, trece pe deasupra.



Vi se va părea obositor să ridicați mereu ițele pentru a forma rosturi, așa că veți lega cadrele itelor de niște pedale, printr-un sistem complicat de sfori. Astfel veți fi inventat „iapele”, sau „călcătorile”, legate de „vergele” care să imprime mișcarea cadrelor.

Pe urmă, dacă viața dvs. depinde de cât de multă pânză țeseți, veți improviza un dispozitiv asemănător cu o praștie, acționat de o manivelă și care va împinge suveica înainte și înapoi, fără să mai fie nevoie să o atingeți dvs. În acest moment veți fi inventat „suveica rapidă” și vă veți îndrepta cu pași repezi spre Revoluția Industrială.

Acum, când încercați să puneți firele de urzeală pe noul dvs. război brevetat, veți vedea că este atât de greu că vă scoate din minți, astfel că veți inventa un mosor care să se învârtă, o „vârtelniță” care să depeze firele, sau dacă nu, atunci un cadru pentru urzeală (vezi ilustrația), cu cârlige care îndeplinesc același rol.

În sfârșit, veți observa că dacă folosiți patru cadre în loc de două, veți avea o varietate mult mai mare de modele formate din urzeală, deoarece veți putea combina diverse fire de urzeală. Iar dacă aveți două sau mai multe suveici, cu fire de bătătură de diferite culori, veți putea modifica și mai mult modelul.

Însă pentru a învăța să țeseți, trebuie neapărat să aveți pe cineva priceput care să vă învețe: este imposibil să învățați din cărți, deși o carte bună despre țesut vă ajută.

Finisarea unei țesături

După ce ați țesut o stofă de lungimea dorită, tăiați firele de urzeală în dreptul spatei și derulați stofa de pe sulul de țesătură. Spălați-o cu apă cu săpun.

„Împâslirea” întărește lâna, făcând-o mai compactă și mai solidă. Pentru asta, puneți lâna într-o cadă și călcați-o în picioare. Dacă adăugați argilă smectică, se vor umple porii țesăturii.

Pentru a „scămoșa” țesăturile, scărmanați-le suprafața cu măciulii mari de ciulini. Ciulinii se găsesc în sălbăticie sau îi puteți cultiva în grădină. Această operațiune face țesăturile pufoase la atingere.

Torsul inului

Inul este cea mai rezistentă fibră naturală din câte există. Invenția fibrelor sintetice este mult prea recentă pentru a putea spune dacă acestea sunt mai solide decât inul, însă după părerea mea, nu sunt, pentru că stofe de in s-au descoperit chiar și în piramidele din Egipt, în stare relativ bună, în timp ce sfoara mea de polipropilenă nu rezistă nici măcar doi ani.

Inul pentru țesut trebuie recoltat înainte ca semințele să fie mature, din păcate, pierzându-se astfel uleiul pe care l-ar fi produs în final semințele. Inul nu se secără, ci se smulge, apoi se leagă în snopi și se pune în căpițe.

Pregătirea inului brut Inul trebuie mai întâi „egrenat”, adică trebuie să îi treceți măciuliile printr-un rând de cuie foarte bine ascuțite. Astfel se elimină semințele necoapte, care vor fi o hrană excelentă pentru animale. Apoi trebuie să îl „topiți în apă rece”, adică să îl macerați. Țineți-l în apă stătută timp de două sau trei săptămâni, până ce învelișul fibros se separă ușor de miezul lemnos. Îl puteți ține și într-o apă curgătoare, dar va dura mai mult timp. O altă variantă este să îl întindeți pe iarbă timp de șase săptămâni, lăsând roua să îl macereze. După aceea, uscați-l bine.

Se trece apoi la „melițat”, operație care constă în zdrobirea părților lemnoase. Așezați inul pe o masă și loviți-l cu o paletă mare de lemn sau cu o meliță specială.

Următorul pas este să îl „pieptănați”, ceea ce înseamnă să trageți inul peste un strat de cuie, pentru a înlătura „câlții”, adică firele prea scurte, și a nu păstra decât „fibra de in”, adică firele mai lungi. Puteți utiliza călții pentru a călăfătui crăpăturile de pe punțile bărcilor, pentru a umple saltelele, sau puteți să îi dărăciți și să îi filati și veți obține un fir destul de grosolan și de greu. Fibra poate fi toarsă pentru a obține firul de in.

Pentru a toarce inul (acesta nu se dărăcește), puneți-l în furcă, aceasta nefiind altceva decât un băț vertical ce poate fi fixat pe roata de tors.

Umplerea unei furci Umplerea unei furci cu in necesită multă îndemânare. Puneți-vă un șorț (dacă nu cumva purtați deja o fustă lungă de bombasin), legați o sfoară în jurul taliei, lăsând atârdate două capete de câțiva centimetri, și așezați-vă. Luați un pumn de in, cât să se desprindă ușor din grămadă, și legați-l la una din margini cu capetele sforii, făcând un nod plat. Tăiați capetele sforii. Întindeți inul pe genunchi, nodul rămânând aproape de talie. Cu mâna stângă, țineți inul de capătul cel mai depărtat de dvs. Luați câteva fibre cu mâna dreaptă, trageți-le încet și întindeți-le pe genunchiul drept. Prindeți din nou câteva fibre și puneți-le lângă primele; continuați astfel până ce ați format pe genunchi un evantai subțire de in. Nu uitați că la capătul de lângă dvs., inul este legat bine. Luați acum inul în mâna dreaptă și inversați procedeul, formând de la stânga la dreapta un al doilea evantai, deasupra primului. Trageți firele din aceeași parte a mănunchiului principal. Continuați astfel, alternând mâinile și direcțiile, până ce ați întins tot inul în evantaie încrucișate, unele peste altele. În orice caz, nu uitați să încrucișați și fibrele, altfel nu le veți mai putea trage

Punerea inului în furcă

Înainte de tors, inul trebuie pus într-o furcă, așa încât fibrele să fie separate. Luați un pumn de in și legați-l la un capăt cu o sfoară pe care ați legat-o în prealabil în jurul taliei. Așezați-vă și întindeți cu grijă pe genunchi evantaie de in, unul peste celălalt. Tăiați nodul, puneți furca pe una dintre marginile inului și înfășurați evantaiele pe ea. Puneți furca pe roată și legați fuiorul de in cu o panglică.



ușor când toarceți.

Pe urmă tăiați sfoara, îndepărtați-o și desfaceți încet capătul mănunchiului de in, unde era legat. Puneți furca pe una dintre marginile evantaiului, capul ei fiind acolo unde era înnodat inul. Rulați evantaiul în jurul furcii, strângând foarte tare în partea de sus, dar lăsând inul lejer spre partea de jos a furcii. Puneți furca cu fuiorul de in vertical pe roată; înnodeți bine o panglică în vârful furcii, apoi încrucișați cele două capete ale panglicii în jurul inului, până ajungeți în capătul de jos al fuiorului. Legați apoi capetele panglicii, făcând o fundă.

Torsul inului Luați firul pe care îl aveți deja pe mosorul roții de tors și legați-l de inul din josul fuiorului. Toarceți. Păstrați aproape de dvs. un blid cu apă și înmuiați-vă tot timpul degetele, pentru a umezi inul. Cu mâna stângă, împiedicați firul să tragă prea sus în fuior, iar cu cea dreaptă, desfaceți nodurile și îndepărtați firele prea groase. Dacă ați pus cum trebuie inul în furcă, acesta trebuie să curgă ușor și constant între degetul mare și cel arătător al mâinii stângi, către firul de tors. Întoarceți furca pe măsură ce toarceți. Când s-a golit furca până la nodul panglicii, desfaceți-l și legați-l puțin mai sus. Apoi continuați în sus, până ce se golește complet furca.

Conservarea și tăbăcirea pieilor

Pielele animalelor devin tari ca piatra după ce sunt îndepărtate de pe carcasă și uscate un anumit timp; astfel, ele devin practic inutilizabile. Din vremuri străvechi, omenirea a descoperit două tipuri de procedee pentru a preveni acest inconvenient: metodele mecanice, prin care se obține pielea crudă, și metodele chimice, prin care iese pielea tăbăcită.

Pentru a obține piele crudă, trebuie să prelucrați pielea imediat ce ați jupuit-o de pe animal, până nu se întărește. Astfel distrugeți fibrele care fac pielea tare, iar aceasta va rămâne pentru totdeauna flexibilă. Este o muncă grea și de durată. Se spune că eschimoșele fac acest lucru mestecând pielea. Într-adevăr, dacă mestecați pielea și o prelucrați cu mâinile un anumit timp (probabil vreo săptămână, fără prea multe întreruperi), va ajunge cât de flexibilă doriți.

Conservarea Pentru a conserva pieile de oaie, de vulpe și mai ales de iepure (care ies extraordinar), eu folosesc o metodă parțial mecanică și parțial chimică. Rezultatul este un amestec între pielea crudă și pielea tăbăcită.

Spălați pielea cu grijă în apă caldă și clătiți-o într-o soluție slabă de borax. Apoi înmuiați-o într-o soluție de acid sulfuric pe care o obțineți amestecând 0,5 kg de sare cu 5 l de apă și adăugând în final 15 g de acid sulfuric concentrat. Nu vărsați niciodată apa peste acid, căci riscați să vă pierdeți ochii și să vă distrugeți fața.

După trei zile și trei nopți, scoateți pielea din această soluție și clătiți-o în apă și apoi într-o soluție slabă de borax. Dacă o puneți într-o mașină de spălat și o lăsați la învârtit timp de o oră sau două (după ce ați clătit bine acidul, desigur), cu atât mai bine. Pe urmă atârnați-o și lăsați-o să se usuce, dar nu de tot.

În continuare, luați pielea, ungeți-o cu grăsime sau cu ulei pe partea dezlipită de pe carne și începeți să o lucrați. Râcâiți-o și întindeți-o. Trageți-o înainte și înapoi, peste spătarul unui scaun. Lăsați-o să atârne pe scaun și mai trageți-o de fiecare dată când treceți prin preajmă. Mai ungeți-o cu grăsime din când în când. Va deveni moale și la fel de bună ca pielea tăbăcită.

Tăbăcirea Argăsirea cu tanin este o metodă total chimică, prin care se obține pielea tăbăcită obișnuită. Vă trebuie 500 kg de scoarță de stejar pentru a obține 50 kg de tanin, cu care puteți trata 100 kg de piei. Taninul se găsește și în acacia, soc, mestecăn, salcie, molid, zadă și *Tsuga heterophylla*. Scoarța trebuie fărâmițată bine, apoi înmuiată în apă. Pieile trebuie scufundate și lăsate în soluția astfel obținută timp de patru luni pentru cele mici și până la un an pentru pieile mari. Pentru a obține un rezultat perfect, e bine să lăsați pieile mai întâi într-o soluție diluată, apoi, cu trecerea lunilor, să creșteți tot mai mult concentrația.

O metodă care și-a demonstrat eficacitatea este să înmuiați pieile timp de o lună într-o soluție diluată, apoi să le puneți într-o groapă în pământ sau într-un recipient, cu un strat gros de scoarță după fiecare bucată de piele. Acoperiți-le apoi cu apă și lăsați-le așa timp de cel puțin șase luni.

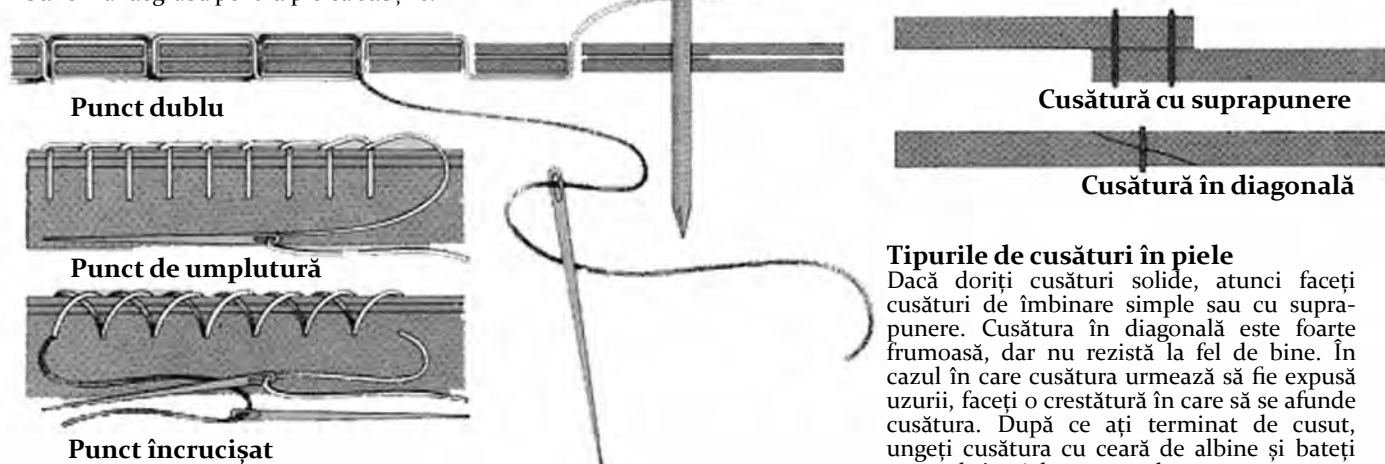
Dacă vă grăbiți, puteți încerca așa-numita „metodă a sacului”. Faceți un sac dintr-o bucată de piele (sau chiar o piele întreagă), atârnați-l de un cui și umpleți-l cu soluție de tanin. După o săptămână sau două, pielea va fi tăbăcită.

Pentru îndepărtarea firelor de păr, lăsați pieile într-o pastă făcută din var cu apă timp de trei săptămâni, sau într-o pastă din sulfat de calciu timp de o zi. Îndepărtați apoi varul clătind pieile într-o soluție de oțet.

Coaserea pieilor Pieile se cos tot atât de ușor ca și pâna: vă trebuie doar câteva ace mari

Coaserea pieilor

Vă trebuie o sulă pentru a găuri pielea, ace tari și o ață solidă, cerată. Cusătura în punct dublu este cea mai solidă. Înfișeți fiecare capăt al unui fir lung de ață în câte un ac. Treceți un ac prin prima gaură și trageți ața până la jumătate. Mai departe, introduceți în fiecare gaură ambele ace, dar în sens diferit. Cusăturile în punct de umplutură sau în punct încrucișat sunt bune mai degrabă pentru pielea subțire.



Tipurile de cusături în piele

Dacă doriți cusături solide, atunci faceți cusături de îmbinare simple sau cu suprapunere. Cusătura în diagonală este foarte frumoasă, dar nu rezistă la fel de bine. În cazul în care cusătura urmează să fie expusă uzurii, faceți o creștură în care să se afunde cusătura. După ce ați terminat de cusut, ungeți cusătura cu ceară de albine și bateți punctele în piele pentru a le tasa.

(ca acele pentru pânză de corabie, de exemplu), o sulă pentru a face găuri în piele și o ață solidă, cerată. Pentru a obține ață cerată, e de ajuns să treceți ața printr-o bucată de ceară de albine. Pentru tipurile de cusături, vedeți ilustrațiile.

Fabricarea cărămizilor și a țiglelor

Ar trebui să evitați să cumpărați argilă pentru a face cărămizi; faceți mai degrabă încercări cu diferite feluri de argilă găsită pe terenul dvs. sau în apropiere. Veți găsi sigur o argilă bună pentru cărămizi și veți economisi mulți bani.

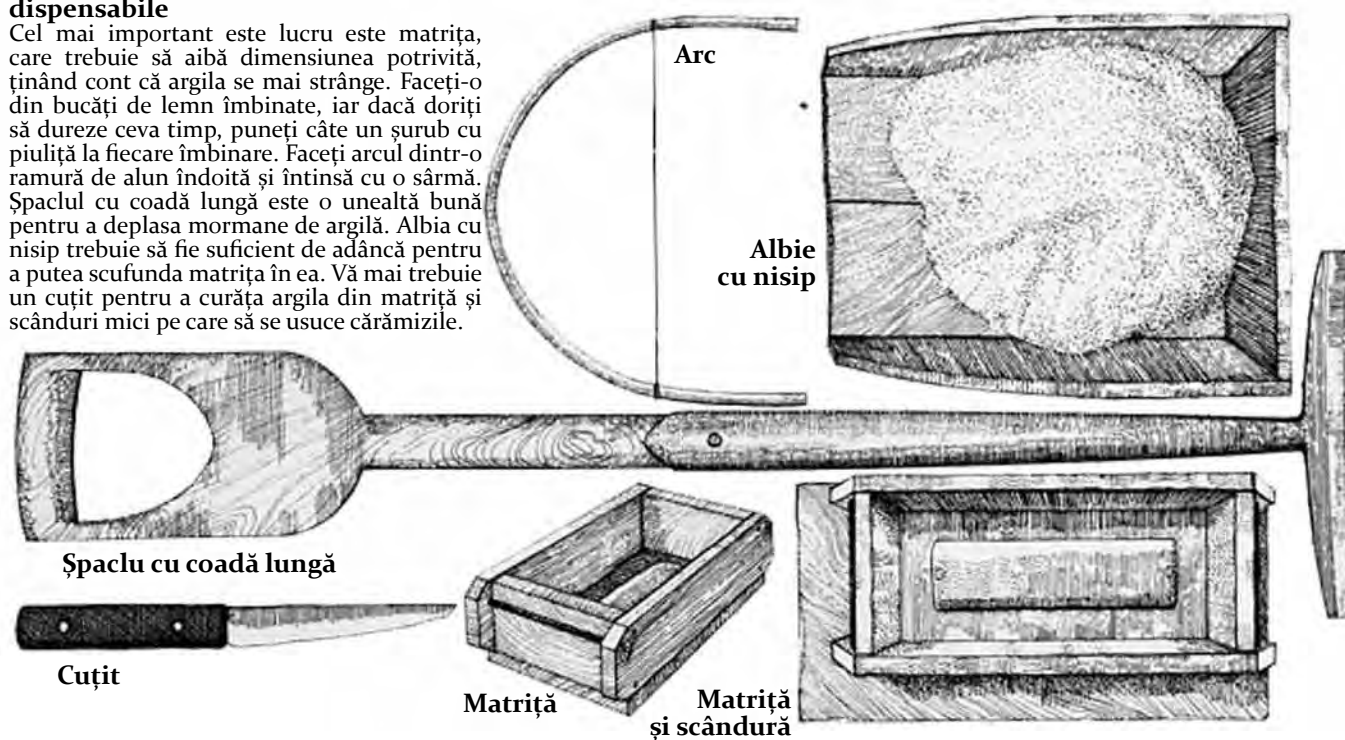
După ce ați găsit argila, scoateți-o din pământ și bătătoriți-o. Pentru asta puteți de exemplu să o puneți într-o gaură, să vărsați puțină apă deasupra și să o călcați în picioare timp de o oră sau două. Dar există și alte metode bune. Când argila a ajuns la consistența bună, adică să fie solidă și totuși maleabilă, puteți face cărămizile după metoda ilustrată alături.

Uscarea și arderea cărămizilor În țările cu veri uscate, fără ploaie, modul cel mai simplu de uscare a cărămizilor este să le aliniați pe un pământ nisipos și să le lăsați acolo. În regiunile mai ploioase, cărămizile trebuie adăpostite; oamenii obișnuiesc să le suprapună în teancuri de câte șase, dar ușor decalate, ca să poată circula aerul printre ele.

În funcție de climat, cărămizile trebuie ținute la uscat între o săptămână și o lună

Fabricarea cărămizilor: unelte indispensabile

Cel mai important este lucru este matrița, care trebuie să aibă dimensiunea potrivită, ținând cont că argila se mai strânge. Faceți-o din bucăți de lemn îmbinate, iar dacă doriți să dureze ceva timp, puneți câte un șurub cu piuliță la fiecare îmbinare. Faceți arc dintr-o ramură de alun îndoită și întinsă cu o sârmă. Șpaclu cu coadă lungă este o unealtă bună pentru a deplasa mormane de argilă. Albia cu nisip trebuie să fie suficient de adâncă pentru a putea scufunda matrița în ea. Vă mai trebuie un cuțit pentru a curăța argila din matriță și scânduri mici pe care să se usuce cărămizile.



înainte de a fi arse. Pentru ardere trebuie să construiți un cuptor de câmp, care nu este de fapt decât o cămăruță dreptunghiulară din cărămizi așezate decalat, cu spații între ele. Acest cuptor poate fi folosit în două feluri. Una dintre metode constă în a lăsa câteva spații suficient de mari cât să încapă focuri de lemne la fiecare metru de-a lungul laturilor mai lungi ale cămăruței. Apoi acoperiți toată cămăruța cu argilă, lăsând doar câteva coșuri în partea de sus, pe latura opusă direcției din care bate vântul, și aprindeți focurile pe partea din care bate vântul.

Dacă vântul își schimbă direcția, astupați focarele inițiale și aprindeți focul pe latura de unde bate acum vântul. Focarele pot fi niște arcuri grosiere din cărămizi deja arse sau semi-arse, sau cavități din pavele. După ce ard timp de o săptămână, stingeti focurile și lăsați cărămizile să se răcească. Deschideți cămăruța, scoateți cărămizile arse și lăsați-le pe cele semi-arse, pe care va trebui să le ardeți din nou.

Cealaltă metodă, care mi se pare mai ușoară și mai bună, nu presupune construirea de focare. Umpleți pur și simplu spațiile dintre cărămizi cu cărbune de lemn (cărbune, antracit sau cocs). Cuptorul poate să fie mai mic, de vreo 2-2,5 m înălțime și cât doriți dvs. de lung sau de lat. Acoperiți întregul cuptor cu chirpici, lăsând doar două găuri, una în partea de jos, pe latura dinspre care bate vântul, și alta în partea de sus, pe latura opusă. Aprindeți apoi un foc mic de lemne în gaura de pe latura dinspre vânt și lăsați-l în pace. Cărbunele va lua foc imediat. După vreo cinci-șase zile, când s-a răcit, deschideți cuptorul și scoateți cărămizile. Veți avea astfel mai multe cărămizi arse decât cu prima metodă.

Țigle Țiglele se pot confecționa din aceeași argilă ca și cărămizile, dar aceasta trebuie în prealabil bătătorită și amestecată mai cu grijă. Țiglele pot fi plane, în formă de S, sau semi-cilindrice, tipic stilului mediteranean. În Spania și în Italia, acestea din urmă sunt ușor tronconice, căci se spune că pe vremea romanilor, muncitorii le dădeau forma apăsându-le pe coapse. Astăzi ele se fac adesea modelând un cilindru pe roata de olărit și tăindu-l în două înainte de a fi uscat și ars. Pentru toate celelalte forme de țigle, este necesară o matriță.

Ardeți țiglele odată cu cărămizile, dar construiți cuptorul în așa fel încât greutatea să fie suportată de cărămizi, căci țiglele nu sunt așa de solide. Nu uitați că ele trebuie prevăzute cu găuri, pentru a putea fi fixate pe acoperiș în cuie sau cleme.

Fabricarea cărămizilor în matriță

După un timp îndelungat și multe încercări s-a stabilit că dimensiunea optimă pentru o cărămidă este de circa 22 x 11 x 5 cm. Lungimea este de două ori cât lățimea, care, la rândul său, este de două ori cât înălțimea. Sunt dimensiuni foarte bine adaptate mâinii omului. În funcție de calitatea argilei și de cât de mult se strânge, matrița trebuie să fie ceva mai mare pe fiecare latură. Faceți încercări și construiți-vă o matriță potrivită pentru argila pe care o utilizați.



Curățați interiorul matriței cu ajutorul cuțitului.



Tapetați interiorul matriței cu nisip, la fel cum ați tapeta o formă de prăjitură cu făină.



Luăți o bucată de argilă de dimensiunea unei cărămizi și începeți să o frământați.



Frământați-o bine pe masa de lucru. Presărați-vă nisip pe mâini și pe masă, ca să nu se lipească argila.



Luăți argila în mâini (ca în imaginea de mai sus), îndesați-i marginile și trântiți-o pe masă cu o mișcare de răsucire (ca în imaginea de mai jos), pentru a scoate bulele de aer.



Umpleți matrița apăsând bine argila în colțuri.



Loviți argila cu pumnul pentru a o împinge spre colțuri, lăsând o gaură în mijloc.



Mai îndesați argilă în adâncitura formată de pumn și apăsați cât de tare puteți.



Cu ajutorul arcului, tăiați argila care debordează. Puneți-o la loc în mormanul de argilă. Îmbibați un băț de lemn în apă și treceți cu el peste suprafața matriței pentru a o netezi. Presărați apoi nisip deasupra.



Ridicați matrița și bateți-i colțurile de masă, până ce argila se dezlipește de margini.



Lăsați cărămida la uscat pe o scândură timp de o lună.



Prelucrarea pietrei

Anumite pietre, mai ales granitul, sunt foarte greu de utilizat în construcții, deoarece nu se despică ușor în linii drepte. Alte pietre însă, printre care se numără majoritatea rocilor sedimentare, s-au format prin depunerea de sedimente sub apă, și deci se despică ușor în linii orizontale; nu înseamnă însă neapărat că se și găsesc în straturi orizontale în sol. Este posibil ca straturile lor să fi fost înclinate. În fine, există și pietre, pe care constructorii le numesc chiar „pietre pentru construcții”, care se despică foarte ușor atât pe orizontală cât și pe verticală. Iată genul de pietre pe care le caută cine vrea să construiască ceva, și are mare noroc dacă le găsește.

În general piatra pentru construcții se despică mai degrabă cu ajutorul penelor, decât cu explozive. Săpați găuri de-a lungul blocului de piatră, introduceți penele, apoi bateți-le încetul cu încetul, până ce, dintr-odată, se crapă piatra în două. Dacă aveți de a face cu un bloc foarte mare, utilizați pene cu ace. Acele sunt de fapt două bucăți de oțel care se înfig de o parte și de alta a găurii făcute în piatră. Pana se apasă între cele două ace. Avantajul este că acele exercită o presiune mai uniformă decât pana singură, iar blocul de piatră se va despică mai neted.

Găurile în piatră se fac cu ajutorul șpițului, un burghiu de oțel cu un vârf ca de daltă foarte ascuțit. Șpițul se înfige în piatră fie bătându-l cu ciocanul și rotindu-l după fiecare lovitură, fie montându-l pe un ciocan pneumatic. Cu o asemenea mașină veți putea găuri cele mai dure roci din lume, dar într-o rocă moale, vă puteți descurca destul de bine și cu un ciocan manual. Turnați din când în când puțină apă în găuri pentru lubrifiere și împrăștiati așchiile de rocă, stropindu-le cu apă. Ca să nu vă intre schije în ochi, înveliți burghiul într-o cârpă.

Puteți despică, diviza și tăia în cuburi orice rocă, chiar și cel mai solid și mai refractar bazalt sau granit; dar cu cât este mai dură roca, cu atât va fi și munca dvs. mai grea. Desigur, puteți să construiți cu pietre inegale, netăiate și să umpleți spațiile dintre ele cu pământ, sau pământ amestecat cu var sau, în vremurile noastre decadente, cu ciment, ca să nu poată intra șobolanii. Dar întotdeauna există locuri unde veți avea nevoie de pietre dreptunghiulare solide, de exemplu la praguri, la arcadele de la uși și ferestre, la șeminee și alte asemenea construcții.

Ardezia este o rocă metamorfică, adică o rocă sedimentară care a fost supusă unei călduri și unei presiuni imense. Straturile sau foile inițiale au dispărut și s-au format altele, aproximativ perpendiculare pe primele. Ardezia se despică ușor de-a lungul acestora. În general masele mari prezintă fisuri aproximativ perpendiculare pe foile de ardezie, ceea ce face posibilă extracția blocurilor mari de ardezie fără prea multe explozive. Este un material perfect pentru acoperișuri, iar din bucățile mai groase de ardezie puteți face rafturi pentru cărări.

Folosirea uneltelor de cioplit

Pentru cioplirea pietrei, vă sunt necesare două feluri de dălți și de ciocane. Șpițurile și dălțile cu tăiș trebuie lovite tare și cu precizie, cu un ciocan de oțel. Dar dălțile cu dinți și celelalte dălți trebuie lovite mai blând, cu un mai de lemn.



Șpițuirea

Țineți șpițul înclinat și loviți tare cu un ciocan de oțel.



Netezirea muchiilor

Pentru a dirija corect dalta ascuțită, țineți degetul mare peste ea. Dați lovituri mici și tari, ținând dalta în poziția bună.

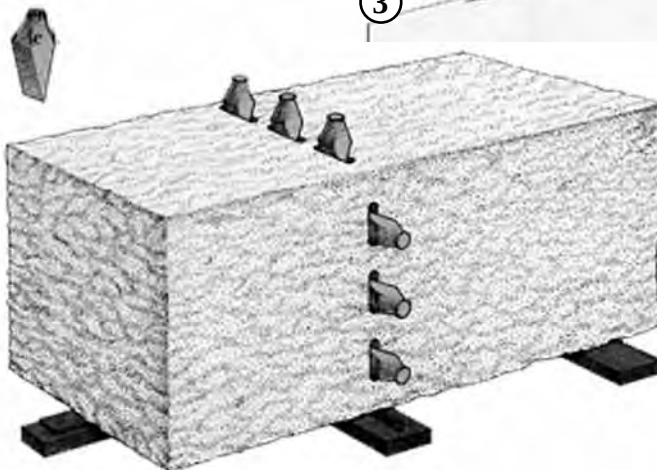
Finisarea unei suprafețe

Șlefuiți ritmic cu dalta obișnuită sau cu dalta cu dinți: 1 puneți dalta pe piatră; 2 loviți ferm cu maiul; 3 ridicați simultan maiul și dalta, apoi repetați.



Despicarea unui bloc mare de piatră

Trasați o linie cu creionul de jur-împrejurul blocului. Săpați cu dalta creștături adânci în formă de V, pe laterale și deasupra. Ridicați blocul cu ranga și introduceți o bară de fier sub locul unde se va despica. Apoi înfigeți pene metalice în creștături și adânciți-le cu un ciocan de oțel, ascultând cu atenție sunetul pietrei. Acesta devine mai surd când piatra e pe cale de a se despica.



Uneltele de cioplit

Capetele dălților cu dinți și ale dălților obișnuite sunt applatizate din fabrică, deoarece acestea sunt menite a fi lovite cu maiul de lemn. Cât despre capetele șpițurilor și ale dălților ascuțite, acestea se tasează în urma loviturilor repetate cu ciocanul de oțel.

Perie pentru înlăturarea schijelor



Echer



Daltă cu dinți



Daltă



Ciocan de oțel

Șpiț mare



Șpiț mic

Daltă ascuțită



Șmirghel

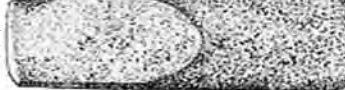


Mai de lemn



Burghiu cu dinți

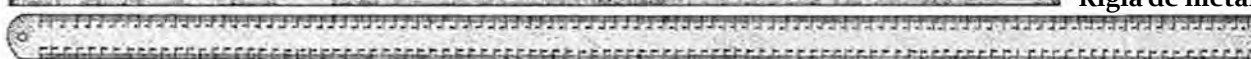
Piatră de șlefuit

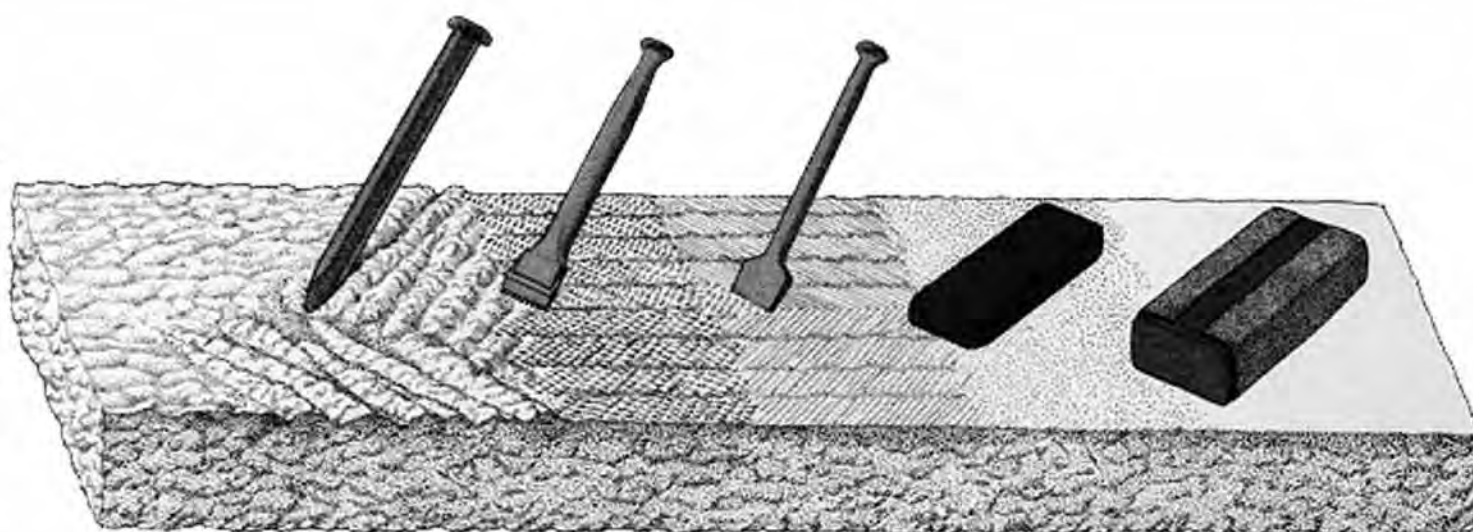


Nivelă cu bulă de alcool



Riglă de metal





Prelucrarea unei pietre

Pentru a obține o suprafață netedă și plată pornind de la o piatră naturală, sunt necesare cinci operațiuni.

Șpițuirea

Folosiți șpițurile pentru a sfărâma asperitățile mari.

Răzuirea

Treceți cu dalta cu dinți pe diagonală, dinspre margini înspre centru.

Cizelarea

Cizelați cu o daltă obișnuită, la fel cum ați răzuit. Nu ar trebui să mai aveți de îndepărtat prea multă piatră pentru a obține o suprafață netedă.

Șlefuirea

Pentru a face să dispară urmele de daltă, înmuiați piatra și frecați-o cu o piatră de șlefuit, cu mișcări circulare.

Șmirgheluirea

Pe calcar foarte dur, marmură sau granit, veți obține o suprafață lustruită folosind succesiv șmirghel de granulație diferită, în ordinea aceasta: 150, 220, 320, 600. Umeziți piatra cu apă curată între două șmirgheluri, ca să nu se zgărie.

Tăierea unei pietre

Așa cum trebuie despicate blocurile mari de piatră (vezi pagina anterioară), și pietrele mai mici trebuie uneori tăiate, pentru a le aduce la dimensiunea potrivită. Întâi, cu ajutorul unei dălți ascuțite, trasați două linii paralele la distanță de 1 cm, pe toate cele patru fețe ale pi-

imperfecțiuni care să o facă să crape în altă parte decât în creștătura făcută.

Așezați piatra în picioare, astfel încât creștătura să fie

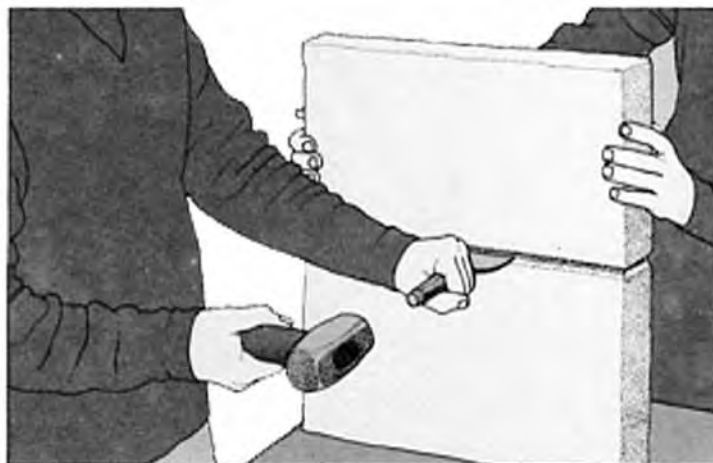
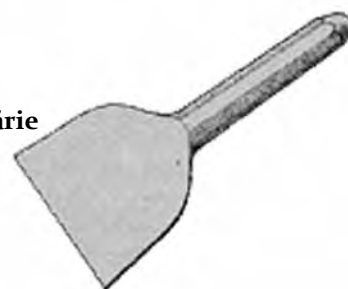


etrei, în locul unde vreți să o crăpați.

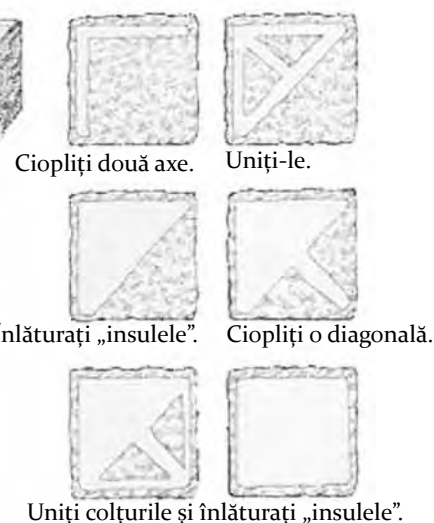
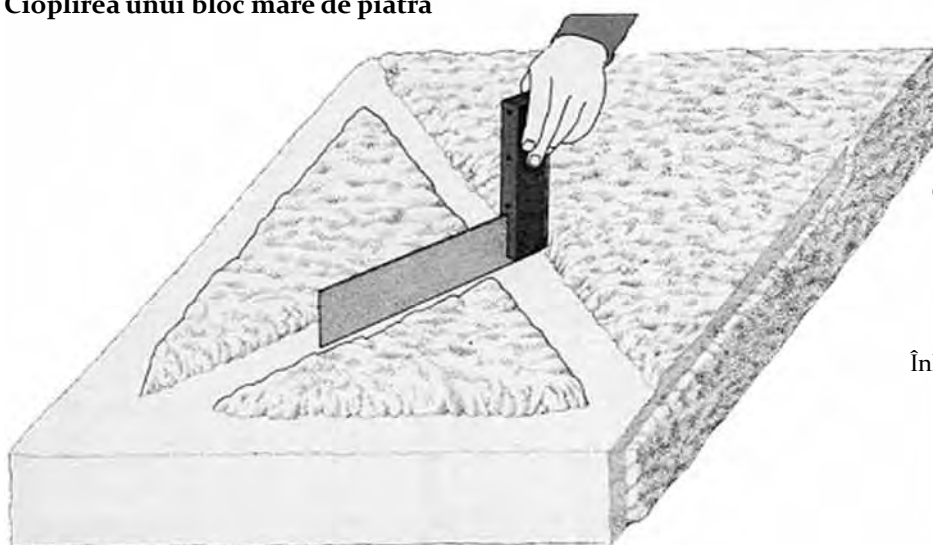
Apoi, tot cu dalta ascuțită, crestați pe fiecare latură o canelură în V de 2 cm adâncime, între cele două linii. Pietrele se sparg întotdeauna la punctul cel mai slab, așa că asigurați-vă că piatra nu are

la orizontală. Găsiți pe cineva să o țină, sau dacă nu, sprijiniți-o cu umerii. Luați apoi o daltă mare de zidărie și înfigeți-o în creștătură. Loviți tare și de mai multe ori cu un ciocan, mișcând dalta de jur-împrejurul pietrei. Continuați până ce sunetul pietrei devine surd sau până piatra se crapă în două.

Daltă de zidărie



Cioplirea unui bloc mare de piatră



Nivelarea și netezirea muchiilor

Pentru a obține o suprafață netedă dintr-un bloc inegal, ar trebui pentru început să stabiliți niște axe, sau repere de nivel. Alegeți din ochi un plan orizontal. Apoi ciopliți primele două „axe”, care sunt de fapt două linii săpate cu dalta până la nivelul dorit. Ciopliți-le paralele cu laturile blocului, astfel încât să se întâlnească în unghi drept într-un colț. Apoi uniți-le capetele, formând un triunghi, iar dacă blocul este foarte mare, tăiați triunghiul în două, ciopliind o a patra linie. Pe urmă, cu șpițul, dalta cu dinți și dalta obișnuită, faceți să dispară



„insula” care s-a format. Controlați în permanență nivelul cu ajutorul echerului. Repetați aceeași operațiune pe cealaltă jumătate a blocului. Pentru a face o muchie dreaptă, folosiți-vă de echer și trasați o linie cu ajutorul dălții ascuțite. Dacă în ju-

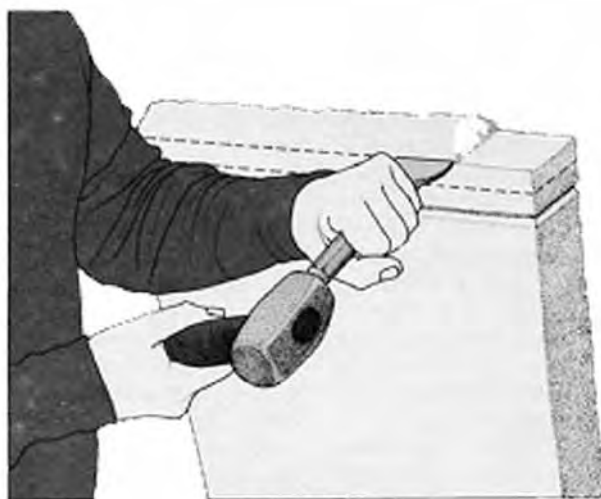
rul suprafeței nivelate este o margine rugoasă, trasați linia în interiorul acestei margini. Apoi ciopliți cu mare grijă de-a lungul acestei linii, cu dalta ascuțită și ciocanul de oțel. Îndepărtați o fâșie subțire de piatră, pentru a obține o muchie netedă, ascuțită.

În final, cu șpițul, dalta cu dinți și dalta dreaptă, utilizate mereu în această ordine (vezi pagina anterioară, dreapta jos), înlăturați insula centrală. Nu uitați să lucrați mereu începând de la margine spre interior.

Îndepărtarea neregularităților

Este o metodă pentru îndepărtarea unor bucăți de piatră din dalele de gresie sau de calcar. Aveți nevoie de o dală boantă.

Ca și în cazul tăierii pietrei, trasați două linii la distanță de 1 cm pe patru laturi, în jurul punctului unde vreți să crăpați dala, apoi faceți o creștătură în V de 2 cm adâncime. Așezați piatra pe pământ și sprijiniți-o de umărul stâng. În acest fel, unda de șoc va trece prin piatră și nu va repercuta pe masă, pe zid, sau pe obiectul de care ați fi rezemat dala. Este esențial ca dalta să fie înclinată la unghiul corect (vezi ilustrația din dreapta).



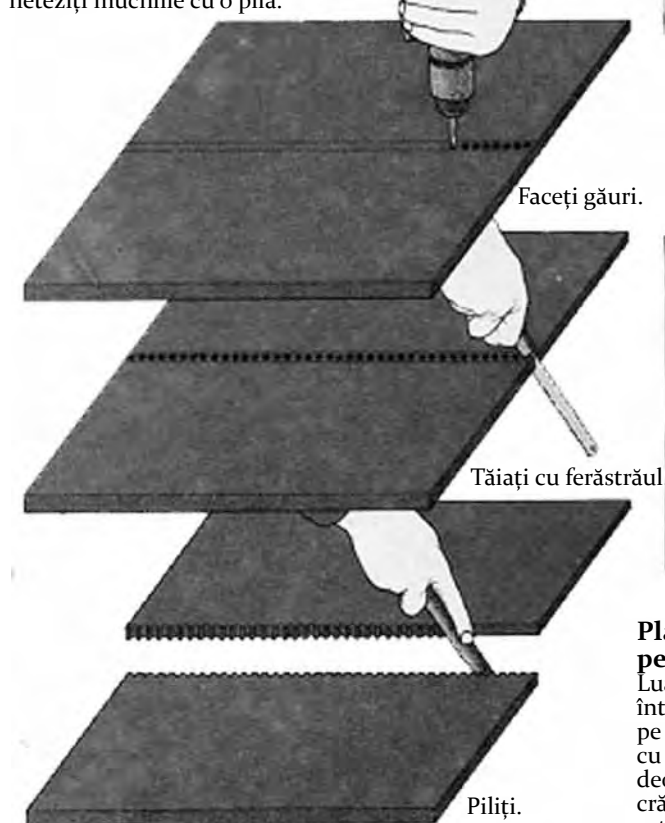
Unghiul dălții

Dalta trebuie menținută înșpre piatră, la un unghi ascuțit, aproape drept, și lovită puternic. În gresie ar trebui să puteți tăia astfel fâșii de 2 cm grosime, iar în calcar, de 4 cm sau chiar mai mult. Tăiați mai multe fâșii, în așa fel încât ultima să se termine fix la creștătură. Apoi neteziți muchia după tehnica descrisă anterior.

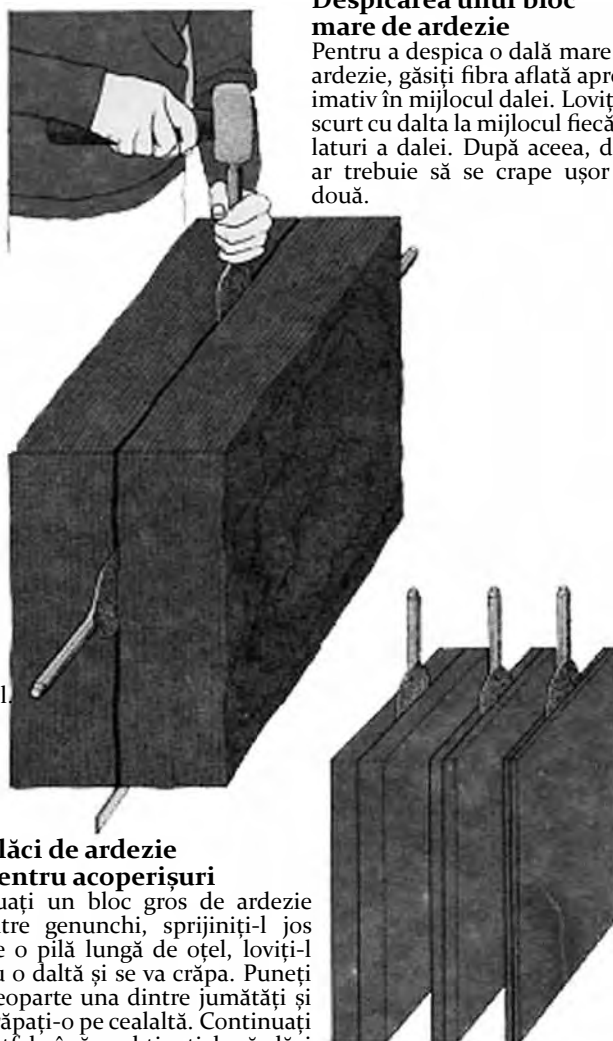


Tăierea ardeziei transversal

Trasați în ardezie două linii la distanță de 1 cm; apoi, cu ajutorul unui burghiu din tungsten de 0,6 cm, faceți un rând de găuri foarte apropiate între cele două linii. Tăiați printre găuri cu un ferăstrău cu lamă medie și neteziți muchiile cu o pilă.

**Despicarea unui bloc mare de ardezie**

Pentru a despică o dală mare de ardezie, găsiți fibra aflată aproximativ în mijlocul dalei. Loviți-o scurt cu dala la mijlocul fiecărei laturi a dalei. După aceea, dala ar trebuie să se crape ușor în două.

**Plăci de ardezie pentru acoperișuri**

Luăți un bloc gros de ardezie între genunchi, sprijiniți-l jos pe o pilă lungă de oțel, loviți-l cu o daltă și se va crăpa. Puneți deoparte una dintre jumătăți și crăpați-o pe cealaltă. Continuați astfel până ce obțineți două plăci de dimensiunea dorită. Apoi crăpați și jumătățile rămase.

Prelucrarea metalului

Fierăria

Se spune că trebuie șapte ani pentru a deveni fierar, însă puteți învăța în câteva ore să îndoiți, să prelucrați și să sudați fierul. Totuși, ca să vă iasă bine, e nevoie de experiență, iar pentru a o obține, veți strica munți întregi de fier. Dacă intenționați să prelucrați metale foarte des, veți avea nevoie de echipamente: o forjă de fierar, o nicovală, un banc de lucru cu cel puțin o menghină în stare bună, precum și câteva ciocane și niște clești. Dar eu am făcut lucrări simple de fierărie târându-mă în patru labe în fața sobei, agitând bucăți de fier în foc și bătându-le pe capul unui baros întins pe jos. Puțină cunoaștere poate fi un lucru periculos, după cum spunea Einstein, dar ajută uneori.

Fierarii prelucurează metalele feroase, care sunt de multe feluri. Fierul forjat este cel mai întâlnit; este realizat din fontă brută (metalul care se scurge din cuptoare), încălzită și bătută. Este foarte potrivit pentru fierărie: poate fi deformat, tăiat, sudat, practic poate fi modelat ca lutul sau plastilina, cu condiția să fie adus la temperatura adecvată. Când se răcește, fierul forjat se întărește (dar nu atât de mult ca oțelul), devine rezistent și solid și e ideal pentru mașini agricole, lanțuri, inele, verigi, precum și pentru componentele din fier de la căruțe, bărci și clădiri. Nu rugineste ușor.

Fierul maleabil se folosește doar pentru anumite lucruri, de exemplu pentru lamele mașinilor de tuns iarba, care trebuie fasonate la rece.

Fierul turnat sau fonta de turnătorie este, după cum îi spune și numele, un fier turnat într-o matriță. Este extrem de dur, dar casant. Nu suportă să fie bătut cu ciocanul și nu convine pentru lame, căci muchia s-ar dezintegra repede; pe de altă parte, nu rugineste ușor.

Cât despre oțel, acesta există în multe varietăți, de diferite calități. „Oțelul moale” este foarte des folosit de către fierari în ziua de azi, căci fierul forjat se găsește mai greu. Oțelul moale nu este însă de aceeași calitate, e mai greu de prelucrat și rugineste foarte repede.

Pentru a prelucra fier forjat, vă trebuie o forjă de fierar. Aceasta este o vatră legată la o țeavă, numită gură de vânt, care permite suflarea aerului în foc. În general această țeavă trece printr-un bazin cu apă înainte de a ajunge la foc, ca să se răcească suficient cât să nu se topească, dar uneori trece pur și simplu printr-un bloc de fontă. Fonta suportă temperaturi foarte mari, fără să se topească. Focul poate fi întreținut cu cărbune, cu cocs sau cu cărbune de lemn.

Dacă folosiți cărbune de lemn sau cocs, se va forma zgură, ceea ce vă va deranja la lucru. Lăsați zgura să devină solidă, apoi scoateți-o. Păstrați focul cât mai mic posibil, stropind cu apă combustibilul din centru; puneți piesa de fier chiar în mijlocul vetrei. Împingeți cărbunii umezi înspre foc când e nevoie; nu aruncați niciodată cărbuni în foc fără a-i stropi înainte. Curentul de aer se obține prin foale manuale, printr-o pompă de aer electrică sau un aspirator modificat astfel încât să sufle în loc să aspire. În orice caz, nu suflați mai mult aer decât e nevoie.

În funcție de muncile pe care le efectuați, e nevoie de diferite grade de căldură:

Roșu sângerieu pentru a curba ușor oțelul moale.

Roșu aprins pentru a îndoi mai mult oțelul moale sau pentru a îl găuri și a îl bate cu dalta la cald.

Galben aprins este căldura ideală pentru majoritatea lucrărilor cu fier forjat, precum și pentru a îngroșa sau a subția fierul forjat sau oțelul moale. Este foarte indicat și pentru a face găuri sau a bate cu dalta bucăți de fier sau de oțel mai groase de 2cm.

Căldura de topire este imediat sub căldura de sudură și se folosește în general pentru forjarea fierului și sudarea oțelului moale, în cazul în care e mai greu de sudat la o temperatură mai înaltă. Dar pentru a îl putea suda la această temperatură e nevoie de rapiditate și pricepere.

Căldura de sudură se folosește pentru a suda fierul și majoritatea oțelurilor. La această temperatură vor zbura scânteii albe din metalul încins, ca dintr-un foc de artificii.

Alb ca zăpada este temperatura ideală pentru sudura fierului forjat de foarte bună calitate, dar este prea ridicată pentru oțel. Dacă depășiți această temperatură, metalul dvs. va fi ars.

Călirea Este un procedeu care constă în a încălzi și a răci repede un metal pentru a îi da diferite grade de rezistență și friabilitate. Ca o regulă generală, cu cât îl încălziți la o temperatură mai înaltă și cu cât îl răciți mai rapid, cu atât metalul va fi mai dur, dar și mai casant. Pentru a căli o lamă de oțel, mai întâi întăriți-o, încălzind-o până ajunge undeva între negru și roșu sângerieu și apoi scufundând-o în apă. Pe urmă căliți-o, adică încălziți-o din nou, scufundați tăișul în apă pentru a se răci, apoi lăsați roșeața să coboare încet de pe restul lamei, până ce culoarea devine uniformă, iar atunci scufundați-o din nou în apă.

Sudura Pentru a suda fier forjat sau oțel moale, aduceți mai întâi metalul la temperatura bună. Apoi scoateți prima piesă din foc, curățați-o și așezați-o cu fața în sus pe nicovală. Scoateți cealaltă piesă, curățați-o, așezați-o cu fața în jos peste prima, apoi loviți-le tare cu ciocanul, chiar în punctul de sudură. Bateți-le în continuare, din toate puterile, pe bancul de lucru dacă piesele sunt plate, sau pe cornul nicovalei dacă e vorba de o verigă de lanț, de exemplu. Dar trebuie bătute foarte rapid. Dacă sudura nu a prins, sau dacă a prins doar în mijloc, puneți din nou piesele pe foc.

Pentru a suda materiale mai dure decât fierul forjat, trebuie să folosiți metode de sudură mai moderne. Cine trăiește în autarhie poate încerca sudura oxiacetilenică sau sudura cu arc electric. Nici una, nici alta nu sunt atât de complicate cât par după nume. Orice vânzător de fiare vechi știe să facă sudură oxiacetilenică și mulți fermieri dețin și știu să utilizeze un aparat de sudură cu arc electric. Pentru oricare dintre aceste metode, purtați întotdeauna ochelari sau mască de protecție; puteți orbi definitiv dacă vă uitați la o flacără de sudură mai mult de o secundă sau două, și este foarte ușor să vă stricați iremediabil ochii.

Sudura oxiacetilenică Instalația se compune din două butelii sub presiune, una de oxigen și alta de acetilenă. În prezența oxigenului, acetilena produce o flacără foarte fierbinte, care acționează ca o protecție contra oxidării pentru metalul încălzit. Cele două gaze sunt aduse prin tuburi separate până la duză, unde ard. Trebuie să folosiți centrul flăcării și nu marginile. Sudura constă în a topi vergelele de metal și a le folosi pentru a îmbina două piese metalice, umplând toate spațiile libere dintre ele. Ideal ar fi ca marginile plăcilor de metal să fie curbate în locul unde se unesc, iar spațiul rămas să fie umplut cu metalul de sudură.

Sudura oxiacetilenică poate fi utilizată după două metode. Una dintre ele este sudarea spre stânga, sau spre înainte. Vergelele, care sunt dintr-un metal mai mult sau mai puțin asemănător cu obiectele de sudat, sunt ținute în mâna stângă și deplasate spre stânga, în timp ce arzătorul este ținut în mâna dreaptă și urmează vergelele. Marginile pieselor sunt încălzite în prealabil. Aveți grijă să nu țineți flacăra prea mult timp în același loc, altfel metalul se va deforma. După cealaltă metodă, sudarea spre dreapta, sau spre înapoi, flacăra este deplasată spre dreapta, iar vergelele o urmează. În acest fel, veți utiliza mai puține vergele,

iar această metodă este considerată mai bună decât sudarea spre stânga, mai ales pentru sudarea pieselor mari de oțel, care depășesc grosimea de 0,5 cm.

Sudura cu arc electric În cazul sudurii cu arc electric, se folosește pur și simplu o tensiune mare pentru a genera o scânteie la extremitatea vergelei. Menținută între cele două suprafețe de sudat, scânteia le va topi împreună cu vârful vergelei. Materialele de sudat trebuie așezate pe pământ. Aparatele de sudură cu arc electric nu costă foarte mult și se leagă la priza de curent; există și unele portabile, care au un mic motor pentru a le genera curentul necesar.

Ascuțirea uneltelor În principiu, dacă vreți doar să împrăștiți tăișul unei lame, veți utiliza o piatră de ascuțit, dar dacă lama deja a început să se deterioreze, va trebui să o treceți printr-o tocilă, să o refaceți și în final, să o ascuțiți cu ajutorul unei pietre. Pietrele de ascuțit fie sunt portabile și pot fi ținute ușor în mână, fie sunt îmbibate în ulei și montate într-un cadru de lemn fixat pe un banc. Ambele trebuie unse cu ulei lichid când se uzează. Tocilele sunt mai mari, de obicei circulare și montate cu un mâner deasupra unui jgheab cu apă, pentru a putea fi ținute ude.

Majoritatea pietrelor de ascuțit pe care le găsim astăzi în comerț sunt artificiale și conțin carbid de siliciu. Sunt în mod sigur mai bune decât toate celelalte, cu excepția totuși a pietrei de Arkansas, care este un cuarț aproape pur, tare și fără granulație.

Și la tocilă trebuie să țineți lamele la unghiul potrivit. Va fi un compromis între unghiul

Utilizarea nicovalei

Dacă vreți să prelucrați metalul serios, aveți nevoie de o nicovală. Veți lucra îndeosebi pe fața nicovalei, adică pe suprafața plată de sus; partea plată mai mică, aflată ceva mai jos, este bună pentru tăiat, deoarece este mai moale și nu se va deteriora. Cornul, vârful ascuțit al nicovalei, este folosit la prelucrarea obiectelor curbate. Pentru



a aplatiza metalul sau pentru a face să dispară urmele lăsate de ciocan sau de alte unelte, țineți cu cleștii metalul încins pe fața nicovalei, puneți un netezitor deasupra și bateți cu barosul până la obținerea efectului dorit.



Ciocanul și poansonul

Pentru a găuri metalele, mai ales potcoavele de cal, folosiți poansonul. Lucrați pe fața nicovalei și loviți poansonul cu un ciocan greu de fierărie sau cu un ciocan cu cap sferic. Dacă aveți nevoie să faceți o gaură mare, așezați metalul peste gaura din partea din spate a nicovalei, prevăzută în acest scop; altfel, riscați să deteriorați nicovala.

Cleștele este una dintre uneltele cele mai importante. Veți avea nevoie de clește pentru plierea metalului, pentru înlăturarea cuielor și pur și simplu pentru a

ține piesele. Cu cât mânerul cleștelui e mai lung, iar capul e mai mic, cu atât pârgăia va fi mai puternică.



Matrița de ondulat

Cu această unealtă puteți face tije circulare din fier încins, sau puteți plia bare sau țevi. Partea de jos a matriței intră în ochiul pătrat din spatele nicovalei.



Dălți de tăiat la rece și la cald

Dalta de tăiat la cald (stânga) are un capăt ascuțit la un unghi de 35° și poate tăia metalul cald. Puneți-o peste metal și loviți-o cu barosul. Dalta de tăiat la rece, a cărei muchie face un unghi de aproximativ 60°, poate tăia fierul slab și oțelul moale la rece.



Menghină cu picior și cheia de îndoit fierul

Pentru un fierar, menghina cea mai bună este cea cu picior. Suportă lovituri puternice, deoarece este din fier forjat și nu din fontă, ca majoritatea menghinelor; de asemenea, piciorul va transmite solului o parte din unda de șoc. Brațul menghinei este prins într-o balamă și acționat cu arc. Menghina cu picior este ideală pentru îndoirea metalelor, fiindcă piciorul suportă o presiune destul de mare.

Cheia de îndoit fierul are fălci rotunjite pentru a curba metalul, îndeosebi fierul forjat. Cu ajutorul ei se pot obține modele decorative complexe.

ascuțit, indispensabil pentru a obține un tăiș bun, și unghiul obtuz, necesar pentru soliditate. Evident, o daltă care va fi bătută cu maiul trebuie să aibă un tăiș mai obtuz decât una folosită pentru sculpturi fine, manuale. Găsiți de altfel în comerț ghiduri sau șabloane care vă ajută să alegeți unghiul convenabil.

Construcțiile și acoperișul de paie

Construcțiile

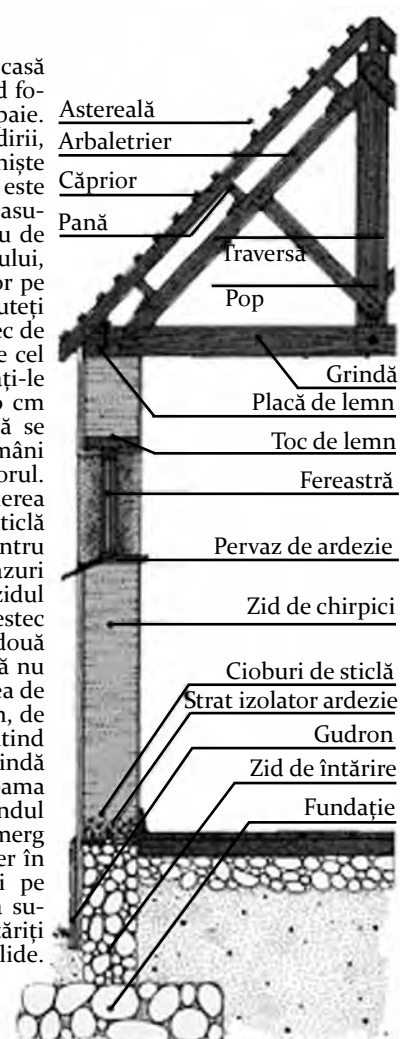
Materialul cel mai ieftin pentru construcția unei clădiri solide este pământul amestecat cu paie. Nu vă lăsați înșelați de aparențe: pământul nu putrezește, nu arde și este un izolator fonic și termic destul de eficient. Pământul utilizat pentru construcții ar trebui, pe cât posibil, să nu conțină materii organice, deci săpați cât mai adânc pentru el: cel mai indicat este pământul de la 60-90 cm adâncime. Păstrați pământul de la suprafață, care este plin de humus, pentru agricultură.

Construcția dvs. trebuie să fie simplă, cu pereți cât mai drepecți, ferestre mici și puține, greutatea repartizată uniform între grinzile de lemn și fără acoperișuri ieșite mult în afară.

Casele de chirpici sunt o variantă simplă, dar eficientă, a construcțiilor din pământ. Chirpiciul este un pământ argilos sau calcaros amestecat cu paie și pus cu mistria și cu lopata în straturi de câte 30 cm. Fiecare strat este întins la un unghi ușor diferit față de precedentul, ceea ce permite o mai bună fixare. Zidul trebuie să aibă cel puțin 45 cm grosime, sau 60 cm, dacă va fi o clădire cu mai multe etaje. Evident, nu este o metodă de construcție rapidă, deoarece fiecare strat trebuie să se usuce un anumit timp, înainte de a îl putea așeza pe următorul. Zidul de chirpici nu este impermeabil decât dacă îl mențineți uscat „la cap și la picioare”. Altfel spus, faceți un acoperiș rezistent, ieșit puțin în afară, și fundații solide, dacă se poate de beton. Ar fi chiar mai bine dacă ați întări

Construcții din pământ și paie

Puteți să vă construiți singur o casă călduroasă și solidă sau un grajd folosind aproape doar pământ și paie. Pentru a îi da rezistență clădirii, faceți o fundație, de exemplu cu niște pietre mari scufundate în beton: este eficient și destul de ieftin. Deasupra ridicați un zid de piatră sau de cărămidă, până deasupra solului, și acoperiți-l cu un strat izolator pe bază de ardezie. Pentru pereți puteți utiliza chirpici, adică un amestec de pământ și paie. Faceți ziduri de cel puțin 45 cm grosime și ridicați-le în straturi succesive de câte 30 cm înălțime. Lăsați fiecare strat să se usuce timp de două-trei săptămâni înainte de a îl întinde pe următorul. Pentru a împiedica pătrunderea șobolanilor, înfigeți cioburi de sticlă în perete, la nivelul solului. Pentru ferestre, faceți tocuri și pervazuri din ardezie sau lemn. Tencuiți zidul exterior cu ciment sau cu un amestec pe bază de var și nisip. Aplicați două straturi de gudron la bază, ca să nu se infiltreze apa. Acoperiți partea de sus a zidului cu o placă de lemn, de care veți fixa grinzile care se întind de-a lungul pereților. Fiecare grindă suportă un pop, care susține coama șarpantei și traversele, care la rândul lor susțin arbaletrierii. Penele merg de-a lungul casei, din arbaletrier în arbaletrier și suportă căpriorii pe care veți fixa astereala, care va suporta acoperișul de paie. Întăriți îmbinările cu știfturi și cleme solide.



fundația cu un zid de piatră sau de cărămidă, de preferință cu un strat izolator (ardezia este impermeabilă și foarte potrivită) începând de deasupra fundației și până la sol. Și exteriorul zidului ar trebui protejat cel puțin printr-o tencuială de ciment, sau dacă nu, printr-un strat de mortar cu var și nisip, sau cel puțin printr-un strat gros de var. În unele regiuni, oamenii pun sticlă pisată la baza zidurilor, pentru a ține șobolanii la distanță. Protejați de asemenea pervazurile ferestrelor cu ardezie, pietre sau ciment.

Cărămizile de pământ bătătorit sunt mai bune decât chirpiciul, căci tasarea se produce în cărămidă, înainte de construcția zidului; de asemenea, puteți face suprafețe mai netede și puteți construi ziduri cu goluri. Pentru a face cărămizile, amestecați pământ cu paie și îndesați-l în matrițe de lemn. Lăsați-le să se usuce la umbră, ca să nu se usuce prea repede și să nu crape. Ca la orice cărămidă, pământul trebuie să aibă o consistență potrivită: să fie un amestec lejer de argilă și nisip. Cu cât puneți mai multă argilă, cu atât trebuie să adăugați mai multe paie, până la 20% din volumul amestecului total.

Bordei african Pentru a construi un bordei african, săpați un șanț circular, apoi înfișeți în el scânduri de înălțimea unui zid, una lângă alta, așa încât să se atingă, și bătătoriți pământul în jurul lor; nu uitați să lăsați un spațiu pentru ușă. Dacă doriți o fereastră, puneți la un moment dat câteva scânduri mai scurte. Apoi, pe pământ, construiți un acoperiș conic dintr-o împletitură uriașă de paie. Rugați niște prieteni să vă ajute să ridicați acoperișul și să îl fixați pe scânduri. Pentru izolație, tencuiți scândurile cu pământ, de preferință amestecat cu baligă de vaci. Dacă tencuiți solul dinăuntru tot cu baligă de vaci și îl măturați zilnic, va deveni la fel de dur și de neted ca betonul.

Acoperișurile de paie

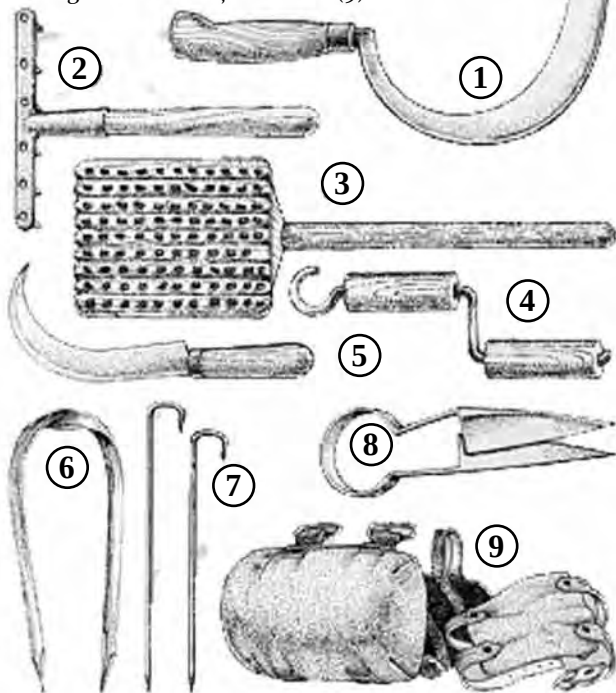
Phragmites communis, numit popular stuf, este materialul cel mai bun pentru acoperișurile de paie. Se spune chiar că un asemenea acoperiș ține 70 de ani, pe când acoperișurile din paie din grâu treierat au o durată de viață de 20-30 de ani. Paiele din grâu treierat pot fi păstrate în căpițe și folosite pentru a acoperi stogurile de fân și de cereale.

Pentru a face un acoperiș de paie, trageți câțiva snopi la baza unei căpițe și turnați câteva găleți de apă peste ei. Apoi luați paiele cu pumnul de la baza căpiței. Dat fiind că sunt umede, tijele vor rămâne drepte și paralele. Faceți grămăjoare mici de paie, de vreo 15 cm diametru, și legați-le cu sfoară sau cu paie. Acestea vor fi „plăcile” cu care veți face acoperișul. Secretul unui bun acoperiș este ca fiecare strat să acopere legătura stratului de dedesubt, în așa fel încât nicio sfoară să nu fie vizibilă sau expusă intemperiei. În practică asta înseamnă că fiecare strat de paie trebuie să acopere cam trei sferturi din stratul precedent.

Acoperirea stogurilor de fân Acoperirea cu paie a unui stog este relativ simplă și nu necesită decât puțin material. Un strat de 5-8 cm grosime e de ajuns ca să apere fânul de ploaie. Așezați paiele, cu spicele în sus, într-un rând de-a lungul marginii stogului. Legați acest prim rând cu o sfoară pe care o fixați cu „broșe”. Acestea sunt nuiele de vreo 60 cm, de alun sau de salcie (eu le prefer pe cele de alun), îndoit la mijloc cât să semene cu o agrață

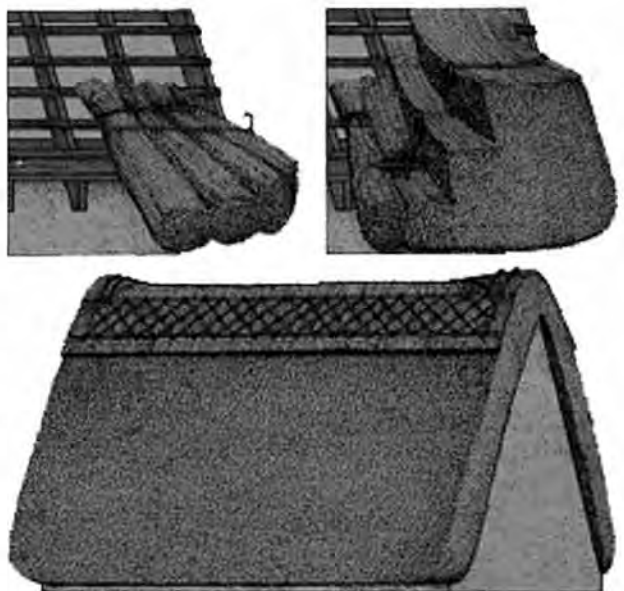
Unelte pentru realizarea unui acoperiș de paie

O seceră (1) și foarfece (8) pentru tăierea paielor, o greblă (2) care să le îndrepte, și un pieptene special (3) care să le dea formă. Un cârlig (4) pe care se înfășoară sfoara lungă de paie cu care se leagă mănunchiurile. Broșele (6) tăiate din nuiile de alun cu ajutorul unui cuțit cu lamă curbată (5) fixează mănunchiurile, iar cârligele de fier (7) le prind de căpriori. Foarte importante sunt genunchierele și cotierele (9).



Cum se acoperă o casă cu paie

Începeți întotdeauna de la streșina din dreapta. Prindeți de acoperiș un rând scurt de mănunchiuri de paie cu ajutorul unor nuiile de alun fixate pe căpriori cu cârlige metalice. În partea de sus a fiecărui mănunchi, strângeți bine paietele, înfigând câte o „broșă”. Așezați în continuare alte rânduri de mănunchiuri, fiecare rând suprapus parțial cu cel de dedesubt, până ajungeți la coamă. Apoi deplasați scara în stânga și acoperiți o altă porțiune de acoperiș. Continuați în felul acesta până ați ajuns la coamă de ambele părți ale acoperișului.



Pentru a acoperi coama, așezați orizontal un rând de mănunchiuri de-a lungul ei și acoperiți-le cu alte mănunchiuri, pe care le îndoiți de ambele părți ale acoperișului și le fixați cu clame, broșe și cârlige. Puteți folosi nuiile de alun pentru a decora vârful acoperișului.

de păr și ascuțite la ambele capete. Treceți broșele pe sub sfoară și înfigeți-le în stog cu un mai, ca să țină strâns sfoara. Alegeți din ochi distanța dintre broșe (fiecare meșter are o părere diferită). Așezați al doilea strat de paie în așa fel încât să se suprapună cu cel puțin trei sferturi din primul strat și să acopere sfoara. Fixați-l și pe acesta cu sfoară și broșe și continuați astfel până ajungeți în vârful stogului.

Va fi mai dificil să acoperiți coama. Adunați paietele în mănunchiuri care să încapă între cele două mâini, legați-le strâns cu sfoară și așezați-le de-a lungul coamei stogului. Apoi așezați deasupra paie lungi, care să acopere primul mănunchi de paie de o parte și de alta a coamei. Legați-le și pe acestea și fixați-le cu broșe de ambele părți. Sau, și mai bine, puteți să folosiți de data aceasta tije de alun sau de salcie în loc de sfoară. Dacă vreți, faceți un model încrucișat drăguț.

Evident, într-o căpiță rotundă nu există coamă, ci doar un vârf, ceea ce vă va ușura mult munca. Este foarte simplu să faceți o pălărie conică de paie și să o fixați cu broșe.

Acoperirea clădirilor Puteți să acoperiți și o clădire cu un strat relativ subțire de paie, adică nu mult mai gros decât pentru un stog de fân, și paralel cu înclinația acoperișului. Veți avea astfel o cuvertură impermeabilă cu condiția ca panta acoperișului să fie abruptă, însă în regiunile ploioase un asemenea acoperiș nu va ține mai mult de doi ani.

Un acoperiș gros de paie este însă cu totul altceva (vezi ilustrația). Mănunchiurile de stuf sunt dispuse aproape orizontal, astfel că acoperișul va fi aproape la fel de gros cât lungimea stufului. Vă trebuie cantități enorme de stuf, mult timp, unelte adecvate și multă experiență. Dar dacă stuful e de bună calitate, un astfel de acoperiș vă va ține toată viața. Este un izolator fonic perfect, foarte călduros iarna și răcoros vara; este pur și simplu cea mai bună izolație din lume.

Dacă vă construiți o casă de chirpici sau un hambar, puteți foarte bine să utilizați bârne brute, nefinisate, nerindeluite și chiar neuscate pentru șarpantă. Paiele sunt flexibile și nu contează dacă șarpanta își schimbă forma. Dimpotrivă, bârnele se vor usca în mod natural datorită bunei aerisiri a acoperișului de paie și vor dura cel puțin la fel de mult ca stuful.

Prelucrarea lemnului

Construirea unui butoi

Avem impresia că butoaiile se găsesc din belșug și că vom avea mereu oricâte ne trebuie. Dar din păcate, nu este deloc adevărat, pentru că în Occident nu prea mai există dogari, iar toate sursele de aprovizionare cu butoaie sunt pe cale de dispariție. Pentru cel care trăiește în autarhie, butoiul este indispensabil. Avem nevoie de butoaie pentru bere, vin, pește sărat, carne marinată, fasole și alte legume uscate: într-un cuvânt, pentru nenumărate lucruri. Din experiența mea, butoaiile își au întotdeauna o utilizare.

Doborâți un stejar, tăiați-l în bușteni și despicați-i pe aceștia în scânduri grosiere (vezi ilustrația). Stivuiți scândurile în pădure și acoperiți-le cu frunze, ca să se usuce încet. Apoi tăiați scândurile în doage cu ajutorul unui topor; din aceste doage veți face butoiul. După ce le-ați tăiat grosolan cu toporul, folosiți o cuțitoaie pentru a le da formă; trebuie să fie convexe pe dinăuntru. Marginile doagelor trebuie să aibă înclinarea adecvată, ca să se îmbine perfect la asamblare. Dacă faceți un butoi mare, doagele trebuie puse la fiert, dar pentru unul mic, e suficient să le scufundați în apă pentru un anumit timp.

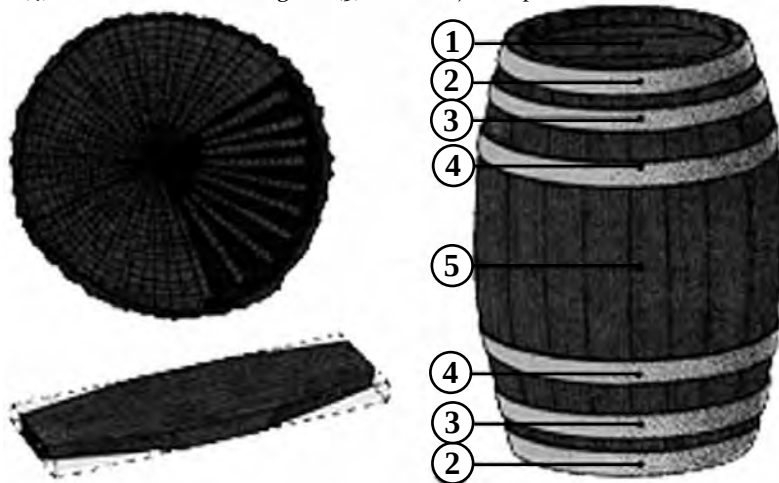
Cele două capete ale butoiului sunt formate din trei sau patru scânduri tăiate cu ferăstrăul și prinse în știfturi. Trebuie să tăiați câte un șanț pe interiorul doagelor, ca să intre capetele butoiului. Puneți fire de trestie în șanțuri pentru a asigura o etanșeitate perfectă. Cercurile pot fi de fier sau de lemn. Lemnul de tisă este cel mai bun. Sunt necesare trei cercuri din lemn în locul unuia din fier, pentru ca butoiul să țină. Pentru a face cercuri de metal, puteți nitui un cerc din oțel moale de 2 mm grosime, căruia să îi dați apoi o formă tronconică bătându-l cu ciocanul pe nicovală pe o singură muchie.

Pe urmă trebuie ridicat butoiul. Îmbinați capetele superioare ale doagelor, lăsând capetele de jos răsfirate. Introduceți capacul butoiului în șanț, iar apoi fixați primul cerc (vezi ilustrația), ca să țină doagele. Introduceți apoi pe deasupra un cerc de frasin (de fapt

o scândură de frasin ținută la abur, bătută astfel încât să ia forma unui cerc și apoi nituită la capete) și bateți-l în jos cât de mult puteți. Puneți apoi butoiul „la focărit”, adică deasupra unui coș de fier în care arde un foc. Focul va înmuia doagele, permițându-vă să le curbați. Pe urmă bateți și mai în jos cercul de frasin, apropiind astfel doagele. Când cercul de frasin ajunge în capătul celălalt al butoiului, bateți al doilea cerc, care trebuie să fie cu circa 1 cm mai mic în diametru decât primul. Bateți în continuare al doilea cerc, apoi al treilea. După ce ați apropiat cât mai mult posibil doagele la acest capăt al butoiului, luați butoiul de pe foc, întoarceți-l cu fundul în sus și puneți-i primul cerc de la acest capăt. Doagele vor fi acum apropiate. Până nu se îmbină de tot, fixați fundul butoiului în șanț. Pe urmă puneți al doilea și al treilea cerc și bateți-le.

Părțile componente ale butoiului

Butoaiele se fac pornind de la scânduri debitate dintr-un trunchi (stânga sus), de preferință de stejar. Doagele (stânga jos) sunt tăiate cu toporul și cu o cuțitoaie, apoi li se dă o formă convexă. Capacul și fundul butoiului (1) sunt făcute din scânduri tăiate cu ferăstrăul și îmbinate prin știfturi. Butoiul este ținut de trei perechi de cercuri: (2), (3), (4). Partea mai lată a doagelor (5) se numește corpul butoiului.



După ce ați terminat butoiul, va trebui să îl decapați, umplându-l cu o soluție de apă sărată și sodă calcinată, care va neutraliza acidul tanic al stejarului. Lăsați-l cu această soluție timp de trei zile, apoi spălați-l bine și lăsați-l timp de o zi plin cu apă curată; spălați-l apoi din nou și butoiul va fi gata pentru utilizare. Urmați aceeași procedură în cazul unui butoi „acrit” (în care vinul sau berea s-au transformat în oțet). Dacă aveți un butoi vechi care s-a împuțit, îl puteți curăța cu soluția de decapat descrisă mai sus, puteți arde vreo 50 g de sulf în el, sau, în cazurile mai grave, puteți să scoateți unul dintre capetele butoiului și să răzuiți 2-3 mm din interior. Pentru a scoate un capăt al butoiului, bateți tare în primul cerc de la celălalt capăt, apoi dați jos cercurile de lângă capătul pe care vreți să îl scoateți, astfel încât să puteți îndepărta doagele.

După cum probabil v-ați dat seama, construirea unui butoi este foarte complicată și, decât să petreceți săptămâni întregi încercând și eșuând, eu vă sfătuiesc să vă uitați la un dogar de meserie sau să îi cereți ajutorul.

Construirea unei scări

Barele verticale ale unei scări ar trebui să provină, în cazul ideal, dintr-un buștean lung, drept și de granulație fină, de frasin, pin silvestru, molid sau tuia. Tăiați bușteanul în două cu un ferăstrău și apoi, din fiecare jumătate, tăiați scândurile din care veți face barele scării. Acestea ar trebui deci să provină din același copac, tăiat pe jumătate, fiind astfel, cum erau în copac, o imagine reflectată în oglindă.

Cele mai bune trepte sunt cele din stejar sau hiori. Lemnul este întâi despica cu pene, apoi răzuit cu cuțitoaia. Meseriașii folosesc un fel de ascuțitoare uriașă pentru a tăia capetele treptelor, dar puteți face foarte bine acest lucru cu o cuțitoaie.

În mod tradițional, barele verticale sunt desenate pe scândură cu ajutorul unei sfori bine întinse, impregnate în ceară și funingine. Este mai rapid și mai ușor decât să faceți semne cu creionul și rigla. Apoi tăiați grosier cu un topor și neteziți cu rindeaua. Barele sunt în general rotunjite pe o parte și plate pe cealaltă parte. Toate scările, cu excepția celor pentru meșterii de acoperișuri, sunt rotunjite doar pe exterior. Cei care fac acoperișuri le vor rotunjite pe ambele părți, pentru a își proteja genunchii.

Faceți găurile pentru trepte la o distanță de 25 cm pe fiecare bară verticală, străpungând complet barele. Așezați o bară pe pământ, fixați-o bine și înfigeți treptele în găuri. Ridicați bara cu treptele într-o rână și fixați cealaltă bară de ea. Înfigeți bine treptele în ambele părți, apoi întăriți treptele de la capete cu o bară de fier, pentru a ține scara legată. În final, tăiați capetele treptelor care depășesc barele.

Fabricarea unui strung

Este ușor de fabricat o unealtă de strunjire cu pedală care, chiar dacă se rotește încet, funcționează la fel de bine ca oricare alt strung. „Scăunarii” englezi le mai foloseau până nu demult.

Înfigeți două bârne de lemn în pământ, sau dacă vreți să instalați strungul înăuntru, fixați-le de podea la vreo 90 cm una de cealaltă. Bârne de 15x10 cm ar fi ideale. Bateți în cuie pe fiecare bârnă câte o bucată de lemn la înălțimea mâinii. Faceți apoi o gaură în fiecare dintre aceste bucăți de lemn, suficient de mare pentru a putea introduce extremitățile piesei pe care vreți să o strunjiți (în orice caz, va trebui să subțiați cu cuțitul capetele acestei piese, pentru a o adapta găurilor). Montați o pedală simplă dedesubt. Poate fi doar o bucată de lemn ținută la un capăt printr-un cui prins de două bețe mici.

Deasupra, fixați orizontal o nuia din frasin sau dintr-un alt lemn flexibil, astfel încât un capăt să fie mai lung, pentru a putea fi îndoit în sus și în jos. Puteți sprijini nuiaua de un copac, de un stâlp sau, dacă sunteți în interior, de căpriori. Prindeți o bucată de sfoară sau o fâșie de piele de pedală, înfășurați-o în jurul piesei de strung, apoi fixați-o de capătul flexibil al nuielei. Bateți în cuie o altă bucată de lemn peste bârnele care susțin piesa de strung, ca să țineți dalta pe ea, iar strungul va fi gata. Apăsăți pe pedală și strungul se va roti într-un sens: lăsați pedala, iar nuiaua flexibilă de deasupra se va îndrepta și va roti strungul în celălalt sens. Evident că nu veți tăia lemnul decât atunci când se rotește în sensul bun.

Strunjirea lemnului este o artă (vezi ilustrațiile). Dacă aveți ocazia, mergeți să vedeți cum lucrează un artizan.

Strunjirea unui bol de lemn

Aceste desene arată cum se strunjește un bol pe un strung foarte simplu, acționat electric. Însă puteți face foarte bine același bol pe un strung cu pedală sau, ceva mai complicat, pe un strung cu nuia (vezi mai sus). În acest caz va trebui să înlocuiți capătul strungului cu un manșon de care să poată fi prins blocul de lemn. Pentru munca foarte grea de a da formă blocului de lemn, vă trebuie trei dălți de scobit de grosimi diferite (sus,



gurile din comerț conțin de obicei și un polizor. Dacă nu, folosiți o piatră abrazivă. Luați un bloc de lemn, marcați centrul cu o cruce și desenați un cerc cu ajutorul



la dreapta), iar pentru munca mai delicată de a îl netezi și de a îl finisa, aveți nevoie de rașchete (sus, la stânga). Nu apăsați prea tare, mai ales cu dălțile. Dacă se blochează în lemn, ați încurcat-o. Aveți grijă ca uneltele să fie întotdeauna foarte ascuțite. Strun-



unui compas; faceți cercul cu 5-6 mm mai mare decât diametrul dorit pentru bol. Tăiați grosier cu ferăstrăul în jurul cercului, apoi fixați manșonul strungului cu șuruburi scurte și solide; fundul bolului trebuie să fie mai gros decât șuruburile,



căci bolul va fi bun de aruncat dacă șuruburile îi găuresc fundul.

Rotunjiți marginile bolului cu o daltă groasă de scobit. Dați formă exteriorului cu o daltă mai mică. Utilizați bara de sprijin și mișcați încet, dar continuu daltă de-a lungul ei.



Neteziți exteriorul cu rașchetele. Apoi, tot pe strung, finisați bolul, dându-l cu șmirghel.



Deplasați bara de sprijin pentru a putea strunji în interior. Regula de aur a strunjirii lemnului este să începeți din exterior și să vă îndreptați spre centru. Începeți cu o daltă de scobit, apoi cu rașchete rotunjite și în final neteziți cu șmirghel. Detașați bolul de manșon, scoateți șuruburile și astupați găurile cu chit de lemn. Lustruiți-l cu ceară de albine și lipiți-i o bucată de fetru sub fund.



Puțuri, iazuri și crescătorii de pești

Forarea unui puț

Metoda cea mai simplă de a găsi apă constă în săparea unei gropi cu o mașină de foraj. Dacă dispuneți de o asemenea mașinărie, merită să o folosiți. Însă e foarte scumpă, chiar și de închiriat, iar, la urma-urmei, nu economisiți cu ea decât timp și energie. Dacă aveți măcar câte puțin din ambele, puteți săpa puțul manual.

În pământ sau rocă moale Săpatul în pământ sau în rocă moale este foarte simplu, chiar dacă e totuși obositor. Săpați pur și simplu, păstrând diametrul cel mai mic posibil și lăsând

loc doar pentru a manevra lopata. Pe măsură ce groapa se adâncește, ridicați pământul săpat la suprafață cu o găleată și un scripete acționat de un prieten. Tot cu scripetele veți ieși și dvs. de acolo. Va fi întotdeauna necesar să proptiți pereții puțului, ca să nu se răstoarne pământul. Cel mai simplu e cu cercuri de beton trimise de cineva de sus. Când săpați, veți scoate pământul de sub cercul cel mai de jos, făcându-l să coboare, iar o dată cu el vor coborî toate cercurile de deasupra. Din când în când, mai puneți câte un cerc peste ele. Acolo unde lemnul de construcții este ieftin, puteți face același lucru, dar cu lemn.

În nisip Este foarte greu de săpat un puț în nisip și nu se poate face decât dacă îndesați în nisip niște scânduri ascuțite, bătându-le cu ciocanul sub nivelul unde săpați; astfel pereții puțului vor fi deja proptiți atunci când veți scoate nisipul.

În stâncă Este mai greu, în sensul că trebuie să crăpați stânca, dar mai puțin obositor, căci nu mai e nevoie de propte. Pe vremuri oamenii crăpau stânca aprinzând deasupra un foc mare, pe care îl stingeau apoi brusc cu apă. Contractia rapidă făcea să pocnească suprafața stâncii. Astăzi însă se utilizează explozive.

Praful de pușcă este bun, dar vă trebuie cantități mari și este cam lent. Gelinita sau celelalte explozive moderne sunt mult mai bune. Pentru a le folosi, trebuie să forțați o gaură în stâncă. Dacă nu aveți compresor sau un ciocan pneumatic, puteți face gaura manual cu o coarbă, care este o bară lungă de oțel cu un burghiu în capăt, ca o daltă mare. Țineți-o în mâna stângă și loviți-o cu un ciocan de 2 kg, apoi, înainte de următoarea lovitură, rotiți-o ușor în gaură. Dacă nu o rotiți, se va înțepeni. Pentru a scoate din gaură așchiile de piatră, turnați apă înăuntru, iar așchiile se vor transforma într-un terci care va sări din gaură la fiecare lovitură de ciocan. Ca să nu vă sară pe față, înveliți cu o cârpă burghiul în dreptul găurii.

Lângă centrul puțului, faceți patru găuri, formând o piramidă cu vârful în jos. Apoi perforați în jurul lor încă vreo opt găuri, de data aceasta vertical. În final perforați alte găuri de jur-împrejurul marginii puțului.

Umpleți toate găurile cu „pulbere”, termenul generic folosit de mineri pentru toate explozivele, aprindeți fitilurile și rugați-vă ca prietenul care trebuie să vă tragă în sus cu scripetele să fie un prieten adevărat și să nu fi plecat la o țigară.

Praful de pușcă explodează de cum l-ați aprins, iar dacă nu puteți cumpăra fitiluri de siguranță, le puteți face singur punând cap la cap pene de găscă și formând astfel un tub pe care îl umpleți cu pulbere. De fapt puteți folosi orice tub de plastic sau de cauciuc umplut cu praf de pușcă. Înfișeți unul dintre capetele fitilului în pulberea din gaură și aprindeți celălalt capăt. Sper că se înțelege de la sine că trebuie să testați și să cronometrați câteva fitiluri înainte de a vă risca viața cu ele. Nu uitați că până și cea mai mică scânteie face să explodeze praful de pușcă. O scânteie provocată de frecarea unui metal pe stâncă este pe deplin îndeajuns, mai ales într-un spațiu închis.

Gelinita, explozivele plastice și toate celelalte explozive moderne se comportă altfel. Dacă le dați foc, vor arde, vor mirosi urât și atât. Ca să explodeze, e nevoie să le detonați, iar pentru asta aveți nevoie de o amorsă umplută cu fulminat de mercur, numită detonator.

Luați un fitil de siguranță suficient de lung, tăiați neted unul din capete, puneți detonatorul deasupra și strângeți bine (nu cu dinții, ci cu un clește) cutia de metal a detonatorului, ca să nu se desprindă. Apoi tăiați celălalt capăt al fitilului ușor în diagonală, pentru a expune explozivul din fitil, puneți un chibrit deasupra acestui capăt și aprindeți-l. Aprindeți astfel toate fitilurile și strigați la prietenul dvs. să vă ridice. Găurile în piramidă trebuie să aibă fitilurile cele mai scurte, ca să explodeze primele; pe urmă trebuie să explodeze cele opt găuri verticale, iar în final cele de la marginea puțului.

Indiferent cum forțați puțul, continuați să săpați chiar și după ce ați ajuns la apă. Chiar dacă în fiecare zi veți petrece jumătate din timp scoțând găleți de apă, săpați în continuare până ce apa devine prea adâncă. Altfel, la prima secetă, pânda freatică va scădea și puțul va seca. După ce ați dat de apă, cea mai bună soluție este să instalați o pompă eoliană de oțel (vezi pag. 344); aceasta va putea pompa apă de la 300 m adâncime și va funcționa ani de zile, gratis, fără să fiți nevoit să vă ocupați de ea prea mult.

Construirea unui iaz

Dacă doriți să țineți rațe sau vă apucați de activitatea foarte profitabilă de a crește pești, aveți nevoie de un iaz. Puteți săpa pur și simplu o groapă, dar dacă baza sau laturile sunt poroase, va trebui probabil să o tencuiți cu argilă bătătorită, care să formeze un strat impermeabil, sau să o îmbrăcați într-o folie groasă de plastic.

Rar se întâmplă să funcționeze digurile de pământ îngrădit pe post de baraj peste un râu. Dacă digul e dintr-un pământ prea poros, se va infiltra apa și îl va eroda, făcând găuri. Dacă pământul conține prea multă argilă, barajul va seca, se va strânge și va crăpa. Dacă totuși pământul are o compoziție bună, este bine bătătorit și ați prevăzut o scurgere pentru surplusul provocat de apa de ploaie, atunci poate că un simplu dig de pământ ar fi suficient, însă dacă nu sunteți sigur, e mai bine să faceți digul dintr-un pământ poros amestecat cu argilă bătătorită și compactată. În zilele noastre se folosește uneori folia de plastic în locul argilei. Dacă iazul este destinat peștilor, puneți pe fund un humus de bună calitate, ca să se poată dezvolta plantele.

Crescătorie de pești

Peștii sunt producători extraordinari de hrană bogată în proteine; sunt mult mai eficienți decât celelalte animale. Asta datorită faptului că nu au nevoie să își dezvolte un schelet masiv care să le suporte greutatea (sunt purtați de apă), și nici să își consume energia pentru a își menține temperatura corpului la un anumit nivel (au sânge rece). În zonele tropicale, mai cu seamă în regiunile unde se cultivă orezul, creșterea peștilor este o parte importantă a agriculturii. Piscicultura comercială modernă, prin care sunt crescute doar anumite specii de pești, hrăniți cu proteine scumpe și ținuți într-o apă plină de ierbicide pentru a împiedica creșterea plantelor, este total neecologică și presupune o risipă absurdă

de hrană și de îngrășămintă. Ar trebui să începem cu toții să experimentăm cu ecosisteme acvatice care să mențină echilibrul natural și care să permită diverselor specii de pești să coexiste cu alte vietăți acvatice, atât animale cât și vegetale.

Este ciudat, dar în secolul al XVI-lea această chestiune era mult mai bine înțeleasă, chiar și în Anglia. Un autor pe nume John Taverner scria de exemplu că oamenii ar trebui să facă iazuri mari, dar nu foarte adânci, în jur de 1-1,50 m adâncime, pe care să le țină secate un an și pline cu apă în anul următor. Când sunt secate, trebuie păscute de vaci, iar când sunt cu apă, trebuie umplute cu crap. Astfel, în iaz va crește o iarbă luxuriantă datorită sedimentelor depozitate de apă, iar crapii vor beneficia de pe urma îngrășământului lăsat de vaci. Într-adevăr, aceasta este adevărata agricultură organică. Ar trebui să aveți cel puțin două iazuri, așa încât să fie în permanență unul plin cu apă și unul sec. Drenați iazul plin spre sfârșitul toamnei și puneți cei mai frumoși pești într-un bazin aproape de casă, unde vor fi la îndemână pentru tigaie. În fiecare an, puneți un banc de pești mici în iazul pe care tocmai l-ați umplut cu apă.

Crapii Peștii carnivori, cum ar fi păstrăvii, nu dau suficient de multă carne în raport cu cât consumă. Peștii vegetarieni sunt mai eficienți. De aceea Taverner și călugării de pe vremuri aveau mereu crap în iazuri.

Crapii vor furniza aproape două tone de carne pe an la hectar, fără să le dați nicio hrană specială, dar cu condiția să fie într-un iaz bun. Călugării, de exemplu, îi creșteau în iazuri mari, apoi îi aduceau toamna în bazine mai mici, aproape de case; aceste bazine erau suficient de adânci cât să nu înghețe, iar crapii erau astfel ușor de prins cu plasa. Pe lângă că sunt vegetarieni, crapii sunt de asemenea și foarte sănătoși, cresc repede și pot trăi în apă stătătoare. Jumătate din hrana lor trebuie să fie naturală; puteți să îi ajutați turnând în apă puțin bălegar sau vegetație putrezită. Bacteriile vor transforma aceste materii vegetale în hrană numai bună pentru crap. Le puteți da și făină de ovăz, de orz, resturi de malț sau alte alimente similare.

Varietatea ungurească a crapului chinezesc a fost crescută și în Anglia, cu un anumit succes. În China, acești pești pot cântări până la 50 kg, dar în Anglia, un pește de 15 kg era deja ceva extraordinar. Sunt totuși eficienți în privința transformării hranei vegetale în carne. Din păcate, deși cresc foarte bine în aer liber, le trebuie o temperatură de aproximativ 50°C pentru a se reproduce, prin urmare sunt necesare acvarii încălzite.

Tilapia Cel mai bun pește pentru crescătorie este Tilapia de Nil, dar fiind un pește tropical, are nevoie de apă caldă. Cu toate acestea, merită să îi creați condițiile necesare. Cercetările au arătat că o familie medie își poate satisface toate nevoile de proteine animale cu o piscină de 13 500 l, încălzită și acoperită, plină de Tilapia. Apa trebuie să aibă în jur de 27°C; peștii mor sub 13°C.

În magazinele de animale exotice se găsește Tilapia de Mozambic, care este una dintre cele mai bune specii între cele multe existente. Femela produce de mai multe ori pe an câte 25-30 de peștișori, care trăiesc la început în gura ei. Hrana nu vă va costa decât puțină muncă. Puneți la incubat într-un rezervor apă de iaz amestecată cu puțin bălegar sau alte

materii organice. După vreo trei săptămâni sau o lună, scoateți această apă din rezervor și răsturnați-o, cu tot cu organismele care s-au dezvoltat în ea, în iazul cu Tilapia. Rezervoarele de incubare trebuie să fie acoperite parțial cu sticlă, dar lăsați o deschidere pentru țânțari și alte insecte.

În țările temperate, puteți ține Tilapia de Mozambic în piscine încălzite; nu au nevoie ca apa să fie înnoită permanent. În America, o combinație de încălzire solară și eoliană/electrică s-a dovedit a fi perfectă. Veți obține astfel patru tone de carne în fiecare an, la un hectar. Peștii adulți se hrănesc cu alge și cu toate plantele pe care le puneți în apă (în limite rezonabile), sau cu făină de ovăz. Peștii tineri au nevoie însă de proteine, care le pot fi date sub formă de larve de țânțari, viermișori, făină de pește sau făină de sânge. Tilapia este poate cel mai gustos pește din lume.

Păstrăvul La Berlin, majoritatea deșeurilor din canalizări sunt deversate în lacuri imense, unde se cresc păstrăvi curcubeu, obținându-se tonaje enorme la hectar. Păstrăvul indigen nu ar suporta acest regim. Apa de canal nu este înghițită direct de păstrăvi, care sunt carnivori, ci de fitoplancton, care la rândul său este mâncat de zooplancton, cu care se hrănesc păstrăvii.

Dacă doriți să creșteți păstrăvi curcubeu, trebuie să le dați proteine animale. Puteți evident să cumpărați și hrană specială pentru păstrăvi, dar e foarte scumpă. Dacă aveți o sursă ieftină de pești de mare, îi puteți folosi ca hrană pentru păstrăvi. Sărați peștii pelagici grași, puneți-i în grămezi de doi metri înălțime și puneți deasupra scânduri și greutateți, ca să iasă uleiul. Puteți pe urmă să îi uscați într-un cuptor, să îi faceți pudră și să îi dați păstrăvilor.

Există și alte specii de pești care pot fi crescuți cu succes pentru carne. Printre acestea se numără diverse varietăți de biban și de somn.

Articole de menaj

Săpun

Prima dată în viața mea când am împușcat un leu, acesta tocmai mânca măgarul unui prieten de-ai mei din Africa. Avea un strat bun de grăsime, iar mama prietenului meu a făcut săpun din ea. L-a făcut după metoda simplă, fierbând grăsimea cu sodă caustică. Te puteai spăla cu el, dar era destul de aspru.

Din punct de vedere chimic, săpunul rezultă din fierberea unei substanțe alcaline cu grăsime, care este acidă. Substanța alcalină, sau leșia, pe limba săpunarilor, poate fi orice fel de alcaliu, inclusiv sodă caustică. Există însă o metodă foarte simplă de a face în casă leșia. Faceți câteva găuri pe fundul unui butoi, puneți un strat de paie, umpleți butoiul cu rumeguș, apoi vărsați o găleată cu apă rece peste el. În prima, a treia și a cincea zi, vărsați peste rumeguș câte o găleată de apă rece la fiecare 3 sau 4 ore. Apa care se va scurge din butoi va fi de fapt leșie.

Pentru a face săpunul, luați grăsime și purificați-o, topind-o la foc mic, strecurând-o în apă rece și culegând-o de la suprafața apei cu o spumieră. Dacă nu ați împușcat un leu, puteți folosi orice grăsime: grăsimea de la friptură, untura de porc, grăsimea de pui sau de găscă etc. Topiți grăsimea din nou și mențineți-o caldă; în același timp încălziți ușor leșia. Apoi turnați foarte încet leșia peste grăsime (dacă o vărsați foarte repede, nu se va amesteca), învârtind ușor cu o lingură de lemn. Când amestecul începe să se scurgă de pe lingură ca mierea, nu mai turnați leșie. Pe urmă, dacă doriți să faceți un săpun foarte tare, adăugați o soluție de apă cu borax (7 linguri de borax la 0,5 l de apă) și un strop de amoniac. Pentru 2 l de săpun, adăugați 0,5 l de soluție de apă cu borax și o jumătate de ceașcă de amoniac. Puneți o scândură peste vas, acoperiți-l cu o cârpă, lăsați-l așa până a doua zi, apoi tăiați săpunul.

Dacă doriți un săpun care să miroasă frumos, vă trebuie: 0,5 kg de grăsime bună sau de seu; o cană de ulei de măsline; o cană de ulei de arahide; o jumătate de cană de apă în care diluați două linguri de leșie; o cană de apă cu parfum.

În cazul în care parfumul este un ulei esențial cumpărat din farmacie, puneți 3 linguri; dar puteți foarte bine să vă faceți propriul parfum, din lavandă, rozmarin, lămâiță sau un amestec de alte flori și ierburi aromatice, iar în acest caz, puneți ceva mai mult. Topiți grăsimea, adăugați uleiurile și parfumul și încălziți amestecul la vreo 32°C, amestecând continuu. Între timp amestecați leșia cu apă și turnați-o peste amestecul de grăsime, continuând să amestecați. Când se îngroașă, turnați săpunul în ce forme vă plac.

Cremă de ghet Pentru a face cremă de ghet aveți nevoie de 6 căni de seu, o cană de leșie și o cană și jumătate de apă. Încălziți seul la 55°C. Dizolvați leșia în apă, răciți-o la 35°C și turnați-o încet peste seu, amestecând continuu. Când e aproape gata de pus în forme, adăugați o cană de glicerină și amestecați.

Zahăr

Din sfecclă de zahăr Tăiați vârfurile sfeclei de zahăr și stoarceți sucul după metoda preferată: cu o presă de cidru, cu un cric de mașină sau cu un calandru vechi. Fierbeți apoi acest suc până ce se evaporă tot lichidul, și veți obține zahăr nerafinat. Rafinarea este un proces complicat pentru care e nevoie de var și de dioxid de carbon. În orice caz e de-a dreptul lipsit de sens să vreți să rafinați zahărul; cel nerafinat este foarte hrănitor și îndeplinește toate funcțiile zahărului, pe când cel rafinat conține 99,9% zaharoză, absolut nicio vitamină și nimic altceva folositor pentru trup sau pentru suflet.

Din trestie de zahăr Sfărâmați bine trestia de zahăr pentru a obține sirop. Trestia e tare și conține multe fibre, astfel că vă trebuie fie un mojar cu pistil și multă putere, fie un concasor de oțel. Puneți siropul într-un cazan de cupru pe foc, pe care îl puteți alimenta de altfel cu resturile de trestie. Fierberea va transforma siropul în ceea ce în India se numește „gor”, adică zahăr nerafinat. După cum am spus mai sus, rafinarea zahărului este o pierdere de timp, cel nerafinat fiind mult mai bun.

Zahăr de arțar Pentru început trebuie să stoarceți seva arțarului de zahăr în luna martie;

faceți o incizie în trunchi și înfigeți un tub mic pe care îl puteți cumpăra sau fabrica dvs. înșivă, din bambus, salcie, soc sau orice se poate goli pe dinăuntru. Atârnați un recipient sub acest tub (poate fi o cutie veche de conserve, o găleată sau un sac de plastic) și acoperiți-l, ca să nu intre insectele.

Nu lăsați să se acumuleze prea multă sevă, căci se alterează repede. Aduceți-o imediat într-un cazan pus pe un foc de lemne, care trebuie întetit cu foale. Faceți focul în aer liber, căci se va degaja o cantitate mare de aburi. Nu puneți decât câțiva centimetri de sevă în cazan. Ar fi bine să aveți două cazane, astfel puteți să puneți seva proaspătă într-unul, iar când e pe jumătate fiartă, să o turnați cu polonicul în celălalt cazan, în care se formează siropul.

Îndepărtați din când în când spuma și aveți grijă ca seva să nu dea în foc. Dacă vedeți că se umflă, adăugați sevă proaspătă, puneți puțin lapte gras deasupra spumei sau treceți o bucată de grăsime peste ea. Verificați temperatura cu un termometru. Când seva fierbe la 104°C, se va transforma în sirop. Strecurați siropul în borcane, acoperiți-le cât timp sunt încă fierbinți și lăsați-le să se răcească. Acesta este siropul de arțar.

Dacă vreți zahăr, lăsați seva să fiarbă până la 116°C, sau până când vedeți că siropul se scurge de pe o lingură formând fire ca de păianjen. Luați-l de pe foc, lăsați-l la răcit câteva minute, apoi amestecați cu o lingură de lemn. Când siropul începe să se cristalizeze, turnați-l în forme: acesta este zahărul.

Sare

Dacă locuiți aproape de mare, puteți obține sare pur și simplu punând la fiert apa de mare și lăsând-o să se evapore. Lemnul plutitor poate fi folosit pe post de combustibil, iar cum în zilele noastre, acesta este adesea impregnat cu păcură, înseamnă că va degaja și mai multă căldură. Un cazan mobil de fier, ca acela în care fierbeți lăturile pentru porci, este ideal. Niciodată să nu folosiți un cazan de cupru, deoarece cuprul reacționează sub efectul apei sărate.

Vopsele

Se pot face vopsele foarte bune dintr-un amestec de lapte acru, var stins și orice pigmenți naturali găsiți. Varul și laptele trebuie să se neutralizeze reciproc; puteți verifica acest lucru cu hârtie de turnesol: dacă devine roșie, mai adăugați var, iar dacă devine albastră, mai adăugați lapte acru.

Pigmentul poate fi orice pământ, sediment sau lut puternic colorat. Luați-l cu lopata și fierbeți-l de mai multe ori, schimbând de fiecare dată apa. Apoi scurgeți apa și uscați pigmentul într-un loc cald. Fărâmițați-l, făcând o pudră cât mai fină, pe care o veți pune la păstrat. Amestecați această pudră cu soluția de lapte și var, până ce obțineți culoarea dorită. Cei foarte pricepuți în fabricarea vopselelor, de fiecare dată când se plimbă prin natură se

uită după vreun pământ sau lut mai colorat și nu pierde nicio ocazie de a se aproviziona cu așa ceva.

Hârtie

Se poate obține hârtie din toate plantele fibroase, din lemn, sau din cârpe de bumbac ori de in. Urzica, inul, cânepa, stuful, iarba groasă și plantele înalte și fibroase, cum este *Tagetes minuta*, dau o hârtie foarte bună.

Lăsați pentru început plantele să se înmoaie în apă stătută. Tăiați-le apoi în bucăți cât mai mici, în jur de 1 cm lungime. Puneți aceste bucăți într-o cuvă și acoperiți-le cu o soluție de sodă caustică, făcută din două lingurițe de sodă la un litru de apă. Fierbeți-le până ce devin moi și fleșcăite. Strecurați-le apoi printr-o sită grosieră. Țineți sita sub robinet sau scufundați-o de mai multe ori în apă, ca să o curățați de pulpă. Dacă doriți să obțineți hârtie albă, înmuiați fibrele rămase într-o soluție de înălbire, timp de o noapte. Altfel, hârtia va avea culoarea materialului utilizat. Scurgeți leșia printr-o strecurătoare fină (ca să nu se piardă fibrele).

Pe urmă trebuie să bateți bine materialul, cu un mai sau cu orice altă unealtă de bătut puteți improviza. Când a ieșit toată apa din el, mai adăugați puțină apă și bateți în continuare. Un malaxor sau un mojar mare cu pistil ar fi bun în acest stadiu. Din când în când, puneți puțină pulpă într-un pahar și țineți-l la lumină; dacă încă se mai văd cocoloașe, trebuie să mai bateți. Sau, dacă doriți o hârtie mai originală, nu bateți prea mult, astfel mici particule vegetale vor fi vizibile pe foi.

În continuare, aveți nevoie de forme, care pot fi simple rame de lemn acoperite cu pânză. Întindeți un strat fin de pulpă peste ele, cufundându-le în ea și apoi ridicându-le. În timp ce le ridicați din pulpă, scuturați de câteva ori ramele în unghi drept, pentru ca fibrele să adere între ele. Dacă vi se pare că stratul de pulpă e prea subțire, răsturnați forma, puneți-o în cuvă și dați jos pulpa, apoi mai adăugați fibre în cuvă.

Pe urmă, răsturnați forma pe o bucată umedă de fetru și presăți fetrul, ca foaia să adere de el. Apoi înlăturați forma și întindeți încă o bucată de fetru deasupra foi. Repetați aceste operațiuni pentru fiecare foaie. În final, aveți nevoie de o presă, care poate fi de orice fel. Faceți un teanc de foi intercalate cu fetru și presăți-l timp de o zi sau două. Apoi scoateți fetrul și presăți doar hârtia. Aveți mare grijă cum mânuiți foile. Pe urmă întindeți-le pe un grătar la uscat.

Rășină, colofoniu și gudron vegetal

Pinul maritim, pinul de Corsica, pinul balsamic, cedrul, chiparosul și zada pot fi surse de rășină.

Cea mai bună metodă de a extrage rășina unui copac este să îndepărtați o fâșie de

scoartă, de 10 cm lățime și un metru înălțime, dintr-un copac înalt. Apoi faceți o incizie în lemn, cu un topor bine ascuțit, la baza tăieturii în scoartă. Introduceți în incizie o țeavă mică de metal și lăsați să curgă seva sau rășina într-o cutie de tinichea. La fiecare cinci zile, adânciți incizia, pentru a o reîmprospăta. După ce s-a scurs toată seva, faceți o nouă tăietură chiar deasupra primei incizii. Continuați astfel, până ce ați făcut incizii de-a lungul întregii fâșii fără scoartă, ceea ce poate să dureze ani de zile. Nu extrageți rășină între lunile noiembrie și februarie. În cazul în care creșteți conifere doar pentru rășină, tăiați crengile laterale ale copacilor tineri, pentru ca trunchiurile să fie netede iar rășina să fie ușor de extras.

Dacă distilați rășina – adică dacă o încălziți și condensați primii aburi – veți obține terebentină. Substanța lipicioasă rămasă este colofoniul, foarte util pentru o mulțime de lucruri, mai ales pentru corzile de vioară, vopsele și lacuri.

Dacă încălziți lemnul de conifere într-o retortă sau îi dați foc într-o gaură în pământ, se va scurge un lichid negricios. Acesta este gudronul vegetal, cel mai bun material pentru călăfătuirea vapoarelor și a clădirilor.

Cărbune de lemn

Se poate produce cărbune de lemn arzând pur și simplu lemnul cu foarte puțin oxigen. Cu alte cuvinte, puneți lemnele pe un foc care să le cuprindă bine, apoi opriți subit intrarea aerului. Eu am încercat multe metode și am ajuns la concluzia că cel mai simplu este să săpați un șanț mare, să îl umpleți cu lemne și să îi dați foc. Apoi, când arde cu vâlvătaie, aruncați în șanț bucăți de tablă ondulată, ca să începeți să înecați focul. Pe urmă turnați foarte repede peste tablă lopeți de pământ, până îngropați complet focul; veți avea probabil nevoie de încă vreo cinci persoane care să vă ajute. Așteptați câteva zile să se răcească, apoi îndepărtați pământul și puneți cărbunele în saci. Cărbunele de lemn poate fi folosit drept combustibil la bucătărie, pentru producerea cărămizilor (după cum am arătat la pagina 367), sau de fiecare dată când este necesară o combustie lentă.

Soba universală

Lemnul de foc este o resursă regenerabilă, iar o bucată de pădure este cel mai bun colector de energie solară din lume. Copacii crescuți pentru lemn de foc trebuie să fie retezați periodic, adică tăiați o dată la 10 sau 15 ani, în funcție de viteza lor de creștere, și lăsați apoi să dea noi lăstari din trunchi. În felul acesta, dintr-unul sau două hectare de pădure veți avea o sursă constantă de lemn de foc și lemn de construcții.

Pentru arderea lemnului în mod eficient și economic, trebuie reunite mai multe condiții. Lemnul trebuie să ardă pe fundul unei sobe, nu pe grătar. Focul trebuie să fie închis și să existe posibilitatea de a regla tirajul. E adevărat că un foc imens cu vatră deschisă e foarte romantic, dar nu face decât să vă însenineze sufletul, să vă înghețe spatele și să încălzească cerul. Dacă dispuneți de lemn în cantități nelimitate, ar putea fi acceptabil, dar altfel nu.

Este mult mai avantajos să ardeți lemnul într-un spațiu înfundat, unde aerul intră numai prin față. Ideal ar fi un tunel zidit la spate. Buștenii pot fi împinși către fundul tunelului și aprinși la intrare, lângă ușă; astfel focul se va întinde încet spre capătul tunelului. Tirajul trebuie să poată fi reglat așa încât să puteți umple tunelul cu bușteni uscați, să faceți o vâlvătaie, iar apoi să puteți stinge focul, blocând intrarea aerului. Dacă puteți alimenta soba din exteriorul casei, veți scăpa de o mare mizerie înăuntru. Iar dacă reușiți să construiți soba astfel încât să încapă în ea bușteni mari, veți fi scutit de munca lungă și grea de a mai tăia lemne.

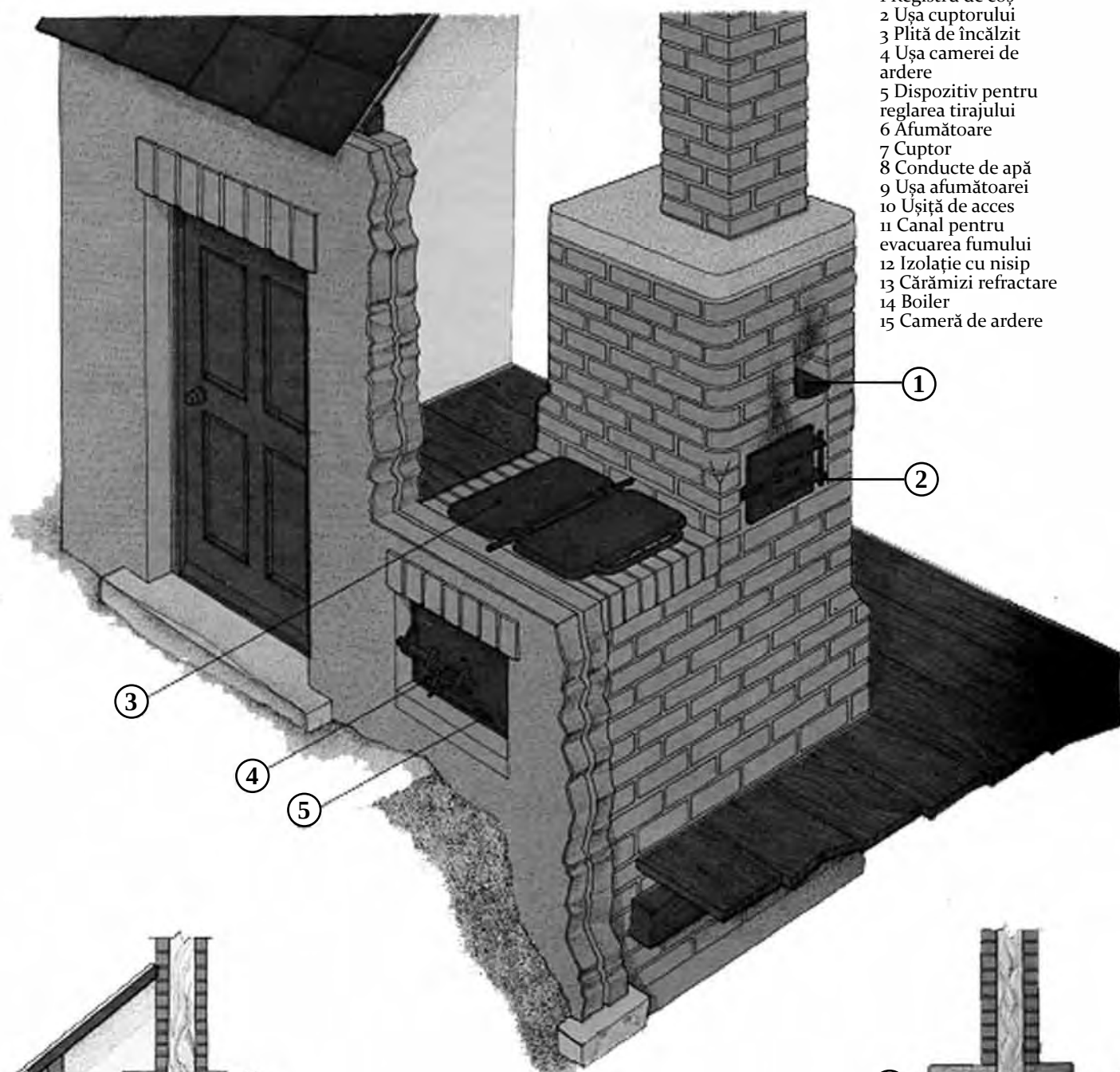
Orice sobă cât de cât economică ar trebui să poată îndeplini cel puțin patru funcții: încălzirea casei, coacerea mâncărilor în cuptor, încălzirea mâncărilor pe plită și încălzirea apei, iar dacă o puteți folosi și pentru a afuma carnea și peștele, cu atât mai bine. Noi am construit la ferma mea o sobă care face toate aceste lucruri, iar cum ferma se numește Fachongle, i-am dat același nume și sobei. Însă nu vă apucați să construiți așa ceva înainte de a vă asigura că puteți obține, nu foarte scump, cărămizi refractare, o placă mare de fontă care să acopere toată soba și o ușă masivă, tot din fontă.

Construirea sobei Pentru început, noi am construit în interiorul casei un tunel din cărămizi refractare, de 1,20 m lungime. Fundul tunelului este zidit cu cărămizi, dar capătul din față se termină cu 10 cm înainte de peretele exterior al casei, care în acest loc este căptușit cu cărămizi refractare. De o parte și de alta a tunelului am ridicat câte un zid de cărămidă puțin mai înalt decât tunelul. Baza acestor ziduri nu e nevoie să fie din cărămizi refractare, dar vârfurile da, pentru a putea suporta căldura. Peste cele două ziduri am pus o placă de oțel. (Între timp aceasta s-a deformat ușor, de aceea vă recomand mai degrabă o placă de fontă.) Placa se întinde din capătul sobei până la zidul casei. Pe această placă, la o oarecare distanță de zidul casei, am construit un cuptor, iar la capătul opus față de zidul casei, coșul de fum. Am făcut o gaură în zidul exterior și am montat o ușă din fontă, fixată cu cărămizi refractare. Soba este alimentată prin această ușă, iar căldura și fumul trebuie să vină în capătul din față al sobei, să se strecoare printr-o deschizătură de 10 cm, să se lovească de placa de metal și să se întoarcă spre spatele sobei, pe sub cuptor, înainte de a putea urca pe coș.

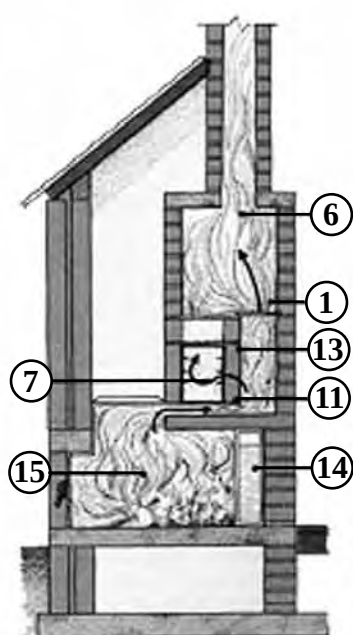
În zidul din spatele tunelului am construit un boiler, ale cărui țevi trec printre zidurile tunelului și pereții exteriori, ieșind prin două găuri din aceștia. Am umplut parțial cu nisip spațiul dintre tunel și zidurile exterioare, pentru a îl izola și a înmagazina căldura.

Boilerul acestei sobe alimentează foarte bine bucătăria, brânzăria, atelierul de făcut bere, spălătoria și baia, cu condiția să menținem un foc bun în sobă. Dacă am produce o asemenea cantitate de apă caldă printr-un aparat electric cu imersie, ne-ar costa o avere. În continuare avem de gând să instalăm un acoperiș solar, ca să preîncălzim apa, astfel ca, pe timpul verii, când nu prea ne trebuie căldură în interiorul casei, să nu mai fie nevoie să întreținem un foc atât de mare.

O îmbunătățire, care nu este neapărat necesară, e să existe o deschizătură în placa metalică, astfel încât o parte din fum și din căldură să treacă prin ea și să urce prin spatele cuptorului, care e gol, peste o altă placă de oțel situată deasupra cuptorului. Dacă focul e suficient de tare în sobă, se poate coace o pâine excelentă în cuptor.

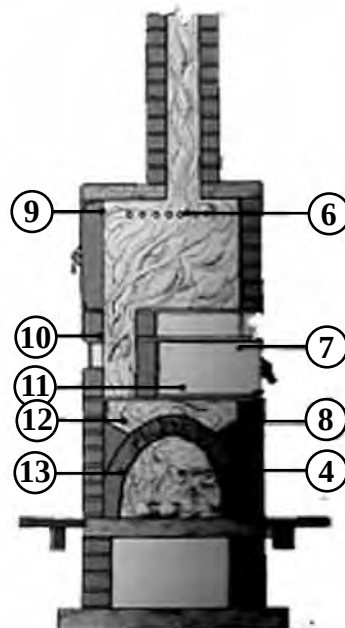


- 1 Registru de coș
- 2 Ușa cuptorului
- 3 Plită de încălzit
- 4 Ușa camerei de ardere
- 5 Dispozitiv pentru reglarea tirajului
- 6 Afumătoare
- 7 Cuptor
- 8 Conduțe de apă
- 9 Ușa afumătoarei
- 10 Ușiță de acces
- 11 Canal pentru evacuarea fumului
- 12 Izolație cu nisip
- 13 Cărămizi refractare
- 14 Boiler
- 15 Cameră de ardere



O sobă multifuncțională pe care o puteți construi singur

Noi am conceput și am construit soba Fachongle în ideea de a profita la maximum de lemnul de foc. Această sobă ne furnizează: încălzirea pentru un spațiu destul de mare, multă apă fierbinte, o plită și un cuptor de bucătărie, precum și o afumătoare. Ardem lemnul într-un tunel construit din cărămizi refractare. Fundul tunelului este zidit și conține un boiler pentru apă. Capătul din față al tunelului ajunge până aproape de o deschizătură în zidul casei, unde am montat o ușă de fontă, astfel că alimentăm soba din exterior. De o parte și de alta a tunelului, până la peretele casei, am ridicat ziduri de cărămidă cu o placă de oțel deasupra. Folosim partea din față a plăcii pe post de plită, iar pe partea din spate am construit un cuptor. În placă există o fantă care asigură circulația căldurii în jurul cuptorului. În spate de tot se află un coș de fum, care se lărgesc deasupra cuptorului, constituind afumătura. Căldura focului circulă prin tunel, se strecoară pe sub plită și cuptor, apoi urcă pe coș. Desigur, este posibil ca necesitățile dvs. să fie diferite și să fie astfel nevoie să modificați soba.



Fabricarea cărbunelui de lemn în sobă Un avantaj al sobei Fachongle este că ne permite să producem cărbune de lemn. Faceți un foc bun, apoi închideți brusc tirajul; astfel focul se va stinge, iar lemnul se va transforma în cărbune. În fine, un ultim accesoriu este afumătoarea pe care am amenajat-o deasupra cuptorului. Este prea fierbinte pentru jambon sau bacon, dar e fantastică pentru coacerea la fum a cărnii sau a peștelui.

Soba Fachongle este un bun exemplu, cred eu, pentru atitudinea pe care ar trebui să o adoptăm noi, cei care vrem să trăim în autarhie. Trebuie să învățăm din nou să avem încredere în propria intuiție și judecată și să nu apelăm mereu la „experți” sau la specialiști. Trebuie să învățăm să improvizăm și să ne descurcăm cu resursele pe care le putem obține gratis, dacă ne folosim ochii, mâinile și mintea. O sobă asemănătoare cu soba Fachongle cumpărată din comerț ar costa o mie de lire. Soba noastră nu e perfectă, dar o îmbunătățim mereu. Nu puteți reuși să trăiți în autarhie decât dacă știți să vă adaptați, să experimentați și să vă puneți în practică ideile. Cu timpul, veți câștiga încredere în propria capacitate de a vă descurca singur, iar aceasta este una dintre cele mai mari satisfacții ale vieții în autarhie.

Multe dintre lucrurile pe care le considerăm prea greu de făcut de către un nespecialist se dovedesc a nu fi grele deloc când ne apucăm să le facem. Mă gândesc acum la un bun prieten de-ai mei, care locuia într-un colț uitat de lume din sălbăticia Africii de Sud și care dintr-odată nu a mai putut cumpăra petrol din cauza Marii crize economice din anii '30. Atunci a inventat și a construit un generator de gaz, pe care și l-a montat în spatele camionetei, putând astfel să o alimenteze cu cărbune de lemn.

A funcționat. Ce și-a propus el părea imposibil, dar a reușit. Ar trebui cu toții să îi urmăm exemplul.

Membrii

Traduceri Ecologice Independente

TEI



care au contribuit

la această lucrare:

Ștefania L., Simf, Horia,
Alina22, Cristian Mircea,
Roxana, Minerva, Violeta,
Gabriela, Adina M,
Ana Karenina, Cuore,
Viorica C.

Cartea lui John Seymour despre întoarcerea la obârșie se încheie aici.

Ca și munca noastră, a celor din .

Înainte de a încheia, te rugăm să dai și tu mai departe.

Nu numai cartea, ci și ideile și informațiile conținute de ea.

Credem că numai așa putem face țara și lumea puțin mai bune.

Dar din dar... Spor!