

Домашня газета

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Програма телебачення

Ціна 1 грн

#13(728) 31 березня 2016 року

● До часу

З ПІКІРУВАННЯМ НЕ ПОСПІШАЙТЕ

На підвіконнях у багатьох оселях уже зеленіють ніжні паростки майбутньої розсади. Настає час її пікірування.

Однак і поспішати з цією роботою не можна. Її радять проводити тоді, коли у рослинок почнуть з'являтися бічні корінці та відростає перший справжній листок. Занадто раннє пікірування ще слабо розвинених рослин зазвичай зумовлює подальше відставання в рості, а іноді призводить до загибелі.

Пікірування можна замінити перевалкою сіянців (особливо цей прийом ефективний при вирощуванні розсади огірків, перцю та інших рослин, що мають слабку кореневу систему).

До перевалки вдаються в тому разі, коли кожна рослина росте у своєму «гнізді». Тобто кореневу систему разом із грудочкою землі переносять у більшу ємність, заповнюючи вільний простір поживним ґрунтом.

На якість розсади впливають інтенсивність освітлення, його тривалість. При недостатній освітленості вона виростає витягнутою, слабкою, виснаженою. Для відкритого ґрунту її вирощують на добре освітлених підвіконнях, утеплених балконах або в теплицях з обігрівом.

Після приходу сталого тепла у теплицях та парниках важливо дотримуватися режиму провітрювання. Водночас молоді рослини потребують регулярного зволоження ґрунту (не можна допускати навіть легкого його підсихання) і мінерально-го живлення.

За період вигонки розсаду підживлюють два-три рази легкозасвоюваними поживними речовинами. Це може бути настоящий попіл (1 ст. ложка на 1 л води), розведеній курячий послид (1 ч. ложка на 1 л води) чи куплені в спеціалізованому магазині добрива для підживлення розсади. Перший раз — після вкорінення розпікіруваних сіянців; якщо ж розсаду вирощують без пікірування, то після появи першого справжнього листка. Наступні удобрення — через 7—10 днів.

Треба також обережно розпушувати ґрунт, не допускаючи його ущільнення.

КОМУ
ПЕРЕРАХУЮТЬ
СУБСИДІЇ

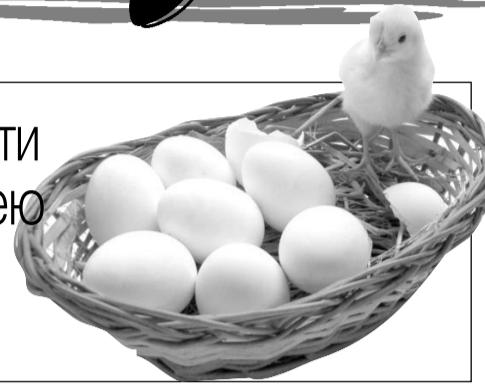
6

З днем Ангела!

Сьогодні іменини Кирила, завтра — Дарини, Дарії, Софії, Мар'яни. 2 квітня з днем Ангела вітає Світлану, Уляну, Олександра, 3 — Серафиму, 4 — Василіну, Таїсію, Сергія, 5 — Лідію, 6 — Артема, Мартіна.

Аби бути
з птицею

7



4

ЯКЩО
РОЗСАДА
ПЕРЕРОСЛА

● Пісне, та смачне

«Чарівні»
горщики
з цибулькою
і картоплею

2 стебла цибулі-порею, 1 біла цибулина, 1 червона цибулина, 800 г картоплі, 250 г пісного майонезу, 3 зубчики часнику, олія для смаження, 1 ст. ложка лимонного соєу, сіль, перець за смаком, зелень петрушки для прікраси.

Картоплю почистити і нарізати тонкими кружальцями. Часник пропустити через прес. Порційні горщики натерти зсередини часником.



Ріпчасту цибулю почистити, нарізати півкільцями. Червону цибулю порізати і залити лимонним соєу, залишити на 10 хв.

Білу частину цибулі-порею нарізати кільцями. Викласти в горщики шарами картоплю і суміш різних видів цибулі. Кожен шар посолити, поперчiti, змастити невеликою кількістю пісного майонезу. Зверху також змастити майонезом.

Духовку розігріти до 220°C. Горщики поставити в духовку і через 15 хв знизити температуру до 180°C. Залишити на 45 хв, щоб рідина випарувалася і зверху утворилася золотава скоринка. Прикрасити петрушкою і подавати на стіл.

Добірка рецептів на 3 стор.



Посадити картоплю більшість із нас вважається ледь не обов'язком. І наразі мало хто наважиться «порушити» традицію «предків» навіть правильно підготовкою бульб до посадки. Ось і виходить: поле не пустє, картопля росте, а врожай буде, як Бог даст.

● З думкою про врожай

ваших можливостей та умов. Іноді його диктують обставини: наприклад, якщо посадковий матеріал був придбаний незадовго до посадки, займатися пророщуванням вже просто нема коли — потрібні інші методи. Тому, навіть якщо ви завжди використовуєте якийсь один варіант, варто мати уявлення і про інші — рапорт знадобляться.

6. Мета пророщування — отримання міцних, здорових паростків, що після посадки прискорить появу сходів, а в перспективі — наблизить початок утворення бульб і збільшить урожай. Це, мабуть, основний

найбільш ефективний і результативний метод підготовки. Пророщування може бути сухим і вологим залежно від створених умов.

СУХЕ ПРОРОЩУВАННЯ

Середня тривалість — 30 днів (діапазон — від 20 до 40 днів). Важливі умови: світло і дотримання температурного режиму.

Роль освітлення в цьому разі подвійна. По-перше, якщо світла мало, паростки витягаються і виходять блідими, слабкими. Пророщування на світлі дає саме той результат, який нам потрібен: міцні паростки із зачатками коренів і листя. Колір паростків може варіюватися залежно від сорту картоплі (блілі, рожеві, бузкові тощо).

По-друге, в бульбах картоплі на світлі утворюється соланін, і вони зеленіють. Для харчової картоплі це категорично шкідливо, а от для посадкової — виключно корисно. Прозеленені бульби набувають своєрідного імунітету і менше уражуються хворобами, стають стійкішими до впливу непріятливих умов. А ще їх не люблять гризуни.

Щоб бульби освітлювалися рівномірно, їх розкладають в один, максимум — 2 шари.

Ящики можна ставити один на одного, але тоді їх доведеться регулярно перевертювати, міняти місцями, щоб усі бульби отримували однакову кількість світла.

Можна використовувати сітки або вузькі прозорі поліетиленові пакети (зробивши в них попередньо отвори для доступу повітря). Але це не дуже зручно — бульби всередині такої ємності освітлюються недостатньо, а перевернати їх — надто трудомісткий процес, який може привести, до того ж, до пошкодження паростків.

Температуру в перші 10—12 днів рекомендують підтримувати на рівні +18—+20 градусів, щоб прокинулися сплячі вічка. Потім її знижують, і надалі бажано, щоб вона не перевищувала +10—+14 градусів. Так паростки будуть міцнішими, не переростуть і не витягнуться.

Закінчення на 4 стор.



● Місячний календар

31 березня, четвер. Остання чверть 17 год 56 хв. Місяць у Козерозі. 22/23 дні Місяця. Схід — 2 год 26 хв, захід — 11 год 42 хв.

1 квітня, п'ятниця. Остання чверть. Місяць у Козерозі. 23/24 дні Місяця. Схід — 3 год 14 хв, захід — 12 год 39 хв.

2 квітня, субота. Остання чверть. Місяць у

Козерозі, Водолії (4 год 15 хв), 24/25 дні Місяця. Схід — 3 год 58 хв, захід — 13 год 43 хв.

3 квітня, неділя. Остання чверть. Місяць у Водолії. 25/26 дні Місяця. Схід — 4 год 37 хв, захід — 14 год 52 хв.

4 квітня, понеділок. Остання чверть. Місяць у Водолії, Рибах (8 год 23 хв), 26/27 дні Місяця. Схід —

— 5 год 13 хв, захід — 16 год 06 хв.

5 квітня, вівторок. Остання чверть. Місяць у Рибах. 27/28 дні Місяця. Схід — 5 год 46 хв, захід — 17 год 23 хв.

6 квітня, середа. Остання чверть. Місяць у Рибах, Овні (9 год 24 хв). 28/29 дні Місяця. Схід — 6 год 18 хв, захід — 18 год 43 хв.

Погода на тиждень

За даними мережі інтернет

Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 31 березня	+8 / +17	можливий дощ	зах., 5
п'ятниця, 1 квітня	+9 / +20	без опадів	зах., 6
субота, 2 квітня	+2 / +8	без опадів	півн.-зах., 5
неділя, 3 квітня	+2 / +10	ясно	півд.-сх., 3
понеділок, 4 квітня	+3 / +12	без опадів	півд.-сх., 4
вівторок, 5 квітня	+4 / +13	без опадів	півд.-сх., 3
середа, 6 квітня	+8 / +15	без опадів	півд.-сх., 4
			13.14

• Причини алергії

НАВЕСНІ — ПИЛОК ДЕРЕВ

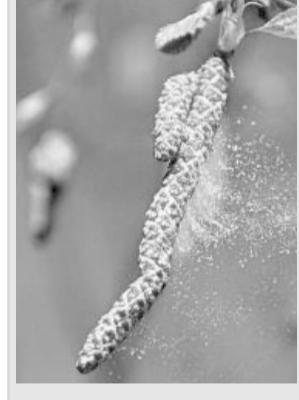
Довгождана весна тішить усіх, крім алергіків. Спеціалісти виділяють три періоди квітування рослин, небезпечних для людей, які страждають на алергію.

✓ У розпал літа причиною полінозу є злакові: пшениця, жито, ячмінь, пирігрей.

✓ У серпні—вересні — бур'яни: полин, амброзія, лобода.

✓ А ось у квітні—травні проблеми виникають переважно через пилок дерев.

Головні алергени: дуб, береза, клен, верба, вільха, ліщина.



Пилок і їжа

Якщо ви страждаєте від алергії на пилок дерев, то вам доведеться тимчасово, на період застосування, відмовитися від деяких продуктів: горіхів, яблук, слив, моркви, картоплі, петрушки, селери, помідорів, ківі.

Що робити?

✓ Відмовтеся від виїз-дів за місто.

✓ Надворі одягайте окуляри від сонця, які максимально прикривають очі, аби зменшити прояві алергічного кон'юнктивіту.

✓ Протягом дня для промивання носа можна використовувати аптечні засоби на основі морської води.

✓ Не відчиняйте в помешканні вікна і кватирки. Якщо треба провітрити приміщення, робіть це вночі — в цей час концентрація пилку в повітрі найменша.

✓ Користуйтесь домашнім кондиціонером із функцією очищення повітря. Якщо такої можливості нема, повішайте на вікна вологу тканину або марлю — вона затримає частину пилку.

✓ Регулярно проводьте вологе прибирання.

✓ Вживайте антигістамінні препарати, які зменшують прояві алергії.

✓ Полосіть горло і промивайте ніс водою, аби видалити частину алергенів із слизових.

✓ Повернувшись із роботи, одразу ж приймайте душ.

Увага! Перед тим як скористатися будь-яким рецептом, обов'язково порадьтесь з лікарем!

Окрім високих поживних властивостей, топінамбур має і надзвичайно цінну особливість: він не вбирає в себе і не накопичує шкідливих та отруйних речовин, навіть коли росте в екологічно забруднених зонах.

Ще Гіпократ говорив, що «їжа має бути ліками, а ліки їжею». Цим його вимогам якнайкраще відповідає топінамбур, однією з головних лікувальних властивостей якого є вміст інуліну, що сприяє «utilізації» глукози в організмі людини. Тому топінамбур дуже корисний людям, що страждають на цукровий діабет. Адже доведено: тривале вживання топінамбура знижує рівень цукру в крові. Для здорових людей, а також для тих, хто належить до «групи ризику», тобто близьких родичів хворих на діабет, топінамбур є добрим засобом профілактики цієї важкої недуги. До речі, за систематичного вживання цього овоча поряд зі зниженням рівня цукру в крові спостерігається також поліпшення зору.

✓ За виразкової хвороби шлунка з підвищеною кислотністю шлункового соку 1 чайну ложку зелені або подрібненого кореня потрібно залити склянкою окропу, настояти і випити за 4–5 прийомів (денна норма) за 15–20 хвилин до їди.

✓ Від нудоти і болів у ділянці шлунка й кишківника, а також за тривалих закреплів найкраще використовувати сік топінамбура, який п'ють по 1 столовій ложці 2–3 рази на день у проміжках між прийманням їжі.

✓ За хвороб серця, печінки, гастриту з підвищеною кислотністю шлункового соку, тромбофлебіту, тубер-

«Вічна картопля» — ворог недуг



Земляну грушу, або топінамбур, у народі не випадково називають вічною картоплею, адже на одному місці вона може рости до 30 років, а врожай дає у 5-6 разів більший, ніж звичайна картопля.

Але найважливішим є те, що вчені, які досліджували склад і харчову цінність топінамбура, були вражені розмаїтістю вітамінів та мікроелементів, що містяться в його бульбах.

● На прохання читачів

кульозу рекомендують їсти свіжі неочищені, але ретельно вимиті бульби по 150 г 2–3 рази на день за 30 хвилин до їди.

✓ Для зниження кислотності шлунка, особливо при печії, та як надійний засіб від головного болю за підвищеною тиску вживають сік

топінамбура. Добре обчищені від землі й вимиті бульби ріжуть і пропускають через соковижималку. Щоранку приймають по 2 столові ложки соку, змішуючи його з рівною кількістю води (краще джерельної). Зберігають сік у холодильнику.

✓ Щоб знищити тиск, зменшити вміст цукру в крові, підвищити гемоглобін, із сиріх або сушених бульб готують напій без цукру: на 1–2 л води беруть 5–6 сиріх або 3 столові ложки сухих бульб. Сирі бульби варять 10–15 хвилин, а сухі — близько години. Вживають напій гарячим або холодним як компот по 1 л на день 2–3 рази на тиждень.

✓ Для лікування від цукрового діабету інколи використовують листя рослини, яке ретельно миють, ріжуть, поливають невеликою кількістю олії і споживають як салат. Або щоденно з'їда-

ють 4–5 свіжих чи варених бульб топінамбура. Також можна зварити бульби впродовж 20 хвилин (2–3 шт. на 0,5 л води) і пити відвар теплим по 0,5 склянки тричі на день.

✓ При діабеті, гіпертонії та анемії застосовують настій трави топінамбура: 2 столові ложки подрібнених верхівок стебел залити 0,5 л окропу, настояти до охолодження, процідити й приймати по 0,5 склянки 4 рази на день. Курс лікування — 20 днів.

✓ Від нежитію сік із бульб закапують у ніс по 10–12 крапель 4 рази на день.

✓ За циститу, піелонефриту 2 столові ложки подрібнених бульб залити 0,5 л окропу, настояти до охолодження, пити по 1 склянці на день за 10 хвилин до їди.

✓ При лікуванні від фурункулів, наризів до хворих місці прикладають на ніч

змочену соком топінамбура марлю: до ранку гній втягується, а рана стає чистою.

✓ Від поліартритів рекомендують пити по 0,5 склянки соку з бульб тричі на день.

✓ До суглобів, які нюють або болять, прикладають компрес свіжонатерту кашку з бульб топінамбура.

✓ При відкладенні солей, радикаулі, остеохондрозі дуже корисні ванни з топінамбуром: порізати 2 кг зелених листків та стебел рослини (або 1 кг сиріх бульб), покласти їх у 5–8 літрову кастрюлю, залити водою, довести до кипіння і кип'ятити 30 хвилин на малому вогні. Відвар процідити та влити у наповнену водою ванну. Температура води має бути 37–40°C. Ванну слід приймати 10–15 хвилин, потім обов'язково відпочити 1–2 години. Курс лікування — 10 ванн.

Щодо протипоказань при вживанні топінамбура, то їх відомо лише два. Це — індивідуальне несприяння та газоутворення в кишківнику, яке можуть спричинити високий вміст клітковини та інулін. Тому людям, скільких до метеоризму, не варто обирати сирі топінамбури своєю основною щоденною сірою. І, звичайно ж, його споживання не бажане під час загострення шлунково-кишкових захворювань.

До речі, застосовуючи топінамбури для їди та лікування, слід використовувати лише здорові бульби, без ушкоджень і темних плям. Шкірка у них має бути блідо-коричневого кольору. Зберігати бульби можна в прохолодному й темному місці близько 10 діб.

• А ВІДЗНАЛИ?

**Нема житла —
страждає
імунітет**

Якщо людина не має власного даху над головою, це провокує скорочення ділянок ДНК, що захищають молекули від пошкоджень. А це, на думку дослідників зі США, негативно впливає на стан імунної системи.

У дослідження взяли добровільну участь 152 людини у віці від 18–55 років. Учених цікавило, чи було у сімей добровольців власне житло, з якого віку вони жили з батьками у власному будинку і чи є у них своє житло тепер. У свою чергу, аналіз крові показав: кожен рік життя без власного дому у віці після 18 років вкорочував теломери імунних клітин на 5%. Водночас, шанси розвитку різних захворювань збільшувалися приблизно на 9%.

Цікаво, що поточний фінансовий стан не впливає на теломери, як і вік, стать, національність, вага, нервовість, куріння або вживання алкоголю і фізична активність в дорослу віці.

Печінці трави допоможуть

Для печінки корисні продукти, збагачені магнієм, рослинними оліями. З лікарських рослин це шипшина і кропива. Потужну жовчогінну дію мають кукурудзяні приймочки, дещо меншу — плоди кмину. Протизапальну дію на жовчогінні діють і деякі мінеральні води: «Моршинська», «Боржомі», «Трускавецька». Їх потрібно пити потроху, лежачи на правому боці з грілкою на ділянці печінки.

Поліпшує функції клітин печінки парило звичайне (народні назви: глечик, золотник, печінник, серпник). Ця рослина містить дубильні речовини, ефірну олію, лимонну, яблучну, аскорбінову кислоти, вітаміни групи В. Виявляє жовчогінну, в'яжучу, протизапальну, протимікробну, протірусну, сечогінну, кровоспинну дію, поліпшує апетит,

нормалізує обмін речовин. Настій трави парила звичайного: 2 ст. ложки сировини залити 500 мл окропу, довести до кипіння, настояти 4 год., процідити, вживати по 100 мл 4 рази на день до їди.

Відвар ячменю: промити водою 1 кг ячменю (вівса), залити 2 л води, настояти 4 год., кип'ятити до зменшення об'єму наполовину, настояти 1 год., процідити, відтиснути залишок. Приймати по 50 мл 4 рази на день. Відвар зберігати в холодильнику.

Використовуйте збори лікарських рослин у разі гострого гепатиту.

✓ Листки м'яти перцевої — 40 г; трава дерев'яної звичайної — 60 г; квітки цмину піскового — 20 г. Столову ложку збору залити 500 мл окропу, довести до кипіння, настояти 2 год., процідити. Вживати по 100 мл



Не чайте, що салат із сирого буряка припаде до смаку всім. Страва не звичайна, особливо для тих, хто вважає за краще не їсти буряка зовсім або, якщо їсти, то принаймні у вінегреті — варений.

НАЙПРОСТИШІЙ

Буряк — 500 г, червоний пекучий мелений перець — 0,5 ч. ложки (без гірки), коріандр (насіння), сіль, олія — до смаку.

Очищений буряк натерти на терці, найкраще — для корейської моркви. Оскільки сирий буряк солодкий, варто зробити страву трохи гострішою.

До натертого буряка додати червоний пекучий мелений перець. Якщо є стручок домашнього сушеного, то це ще краще. Насіння забрати, а м'якоть потовкти у ступці. Туди ж додати насіння коріандру і теж потовкти — це додасть аромату. Залишилося посолити салат і полити його олією.

З ЧОРНОСЛИВОМ І ГОРІХАМИ

Кажуть, такий салат їдять у монастирях. Насправді він дуже смачний і може стати якщо не родзинкою, то чудовим доповненням навіть святкового столу.



Буряк — 1 кг, цибуля — 200 г, горіхи — 200 г, чорнослив — 300 г, насіння коріандру — 2 ст. ложки,

Салат із сирого буряка з варіаціями



Сирий буряк має чимало корисних властивостей. А от варений перетворюється в баластні речовини: колір, запах, харчові волокна, а все інше йде в воду. Приготування навіть у посуді найвищої якості не гарантує збереження вітамінів. Пропонуємо колекцію рецептів смачних і корисних салатів, дуже дoreчних у піст.

● Ази кулінарного мистецтва

мед — 2 ст. ложки, олія, оцет.

Буряк нарізати тонкими скибочками, схожими на скибочку яблука. Воду закип'ятити, додати багато оцту і підкисленім окропом ошпарити буряк в друшляку. Зачекати хай стече. Ось і вся теплова обробка.

Ніжний чорнослив нарізати дрібно, цибулю — теж, насіння коріандру потовкти, мед підігріти на водяній бані, щоб став рідким. Олії для

салату можна не шкодувати, все перемішати. Горіхи розчавити і посыпти ними готовий салат.

ІЗ СУХОФРУКТАМИ

Буряк — 500 г, чорнослив — 200 г, волоські горіхи — 100 г, ріпчаста цибуля — 100 г, насіння кропу — 1 ч. ложка, олія, сіль — до смаку.

Якість сухофруктів відчутно впливає на смак салату. Чорнослив потрібно купувати ніжний, підв'ялений. Висушеній на камінь, а

потім розмочений (або заварений окропом) і розкислий не підіде.

Буряк натерти на терці для приготування корейських овочів. Ніжний чорнослив нарізати найтоншимі смужками. Горіхи розчавити, але не перетворювати їх на муку. Ріпчасту цибулю нарізати, ошпарити і дати воді стекти на друшляку.

Насіння кропу не обов'язково молоти. Досить «приємти» качалкою між аркушів паперу — важливо, щоб воно стало трохи м'якшим і дало аромат.

Усе покласти в одну посудину, присолити, полити олією, перемішати.

Такий салат зазвичай готовують з вареного, насіння кропу не додають, а для пікантності кладуть часник.

З РЕДЬКОЮ

Обидва коренеплоди беруть сирими, добре миють, очищають і обсушують. Якщо є пристосування, щоб можна було перетворити редьку і буряк на стружку, — чудово. Якщо ж немає, то підіде звичайна корейська терка. Потрібно протягувати шматок буряка по всій довжині, щоб вийшло щось схоже на стружку хоча б за розмірами.

Буряка і редьки для салату беруть порівно. На півкіограма овочів потрібен сік лимона (добре, якщо в ньому будуть волокна), потовчене насіння коріандру, сіль та олія — до смаку.

З РІПОЮ

Якщо ріпи беруть більше, ніж буряка, то салат буде з ріпі. Але ж колір йому надасть буряк. Отже, готовути будемо салат із сирого буряка з ріпою.

Буряк — 100 г, ріпа — 300 г, цибуля ріпчаста — 100 г, насіння коріандру — 1 ч. ложка, олія, сік лимона — до смаку.

Ріпу і буряк тримо на терці для овочів по-корейськи. Додати до них нарізану цибулю, чайну ложку потовченого насіння коріандру для запаху, олію — щоб з'єднати всі смаки в один. А для пікантності — сік лимона.



● Згодиться

Різати сирі овочі та фрукти найкраще на пластмасовій дощечці, бо вона не вбирає соку.

● Для витирання посуду краще використовувати лляні рушники, бо від бавовняних на вітертих предметах залишаються ворсинки.

● Готуючи їжу, треба дотримуватися такого основного правила: не змішувати гарячі продукти з холодними.

● Свіже та сушене листя базиліку використовують при тушкуванні м'яса, для приготування маринадів, червоних м'ясних соусів.

● Кмин використовують при випіканні хліба, булочок. Добре додавати його також у жирне м'ясо й тушковану капусту.

● Від тривалого використання дерев'яна дошка, на якій різали овочі, стає нерівною. Протріть її наждачним папером, і дошка знову стане гладкою.

● Перед тим, як будете відбивати м'ясо на дерев'яній дощці, змочіть її водою, щоб вона не вбирала в себе сік із м'яса.

● Кухонні рушники легко відіпрати, якщо перед пранням потримати їх кілька годин в солоній воді.

Гриби розморозити, нарізати, посолити, поперчiti і обсмажити на олії.

Картоплю вимити, почистити. На кожній картоплині зробити глибокі розрізи (не до кінця). У надрізі, акуратно розс涓уючи часточки, викласти грибну начинку.

Духовку розігріти до 200°C. Картоплю викласти на заселене фольгою деко, змаскати оливковою олією. Накрити фольгою. Запікати в духовці 30 хв. Фольгу зняти.

Приготувати соус. З'єднати пісний майонез, лимонний і апельсиновий соуси, каррі, збити до піни.

Картоплю полити соусом, запікати ще 5 хв. Готову страву покласти грибкою на тарілку і скропити оливковою олією.



Духовку розігріти до 220°C. Поставити форму з рисом. Запікати протягом 20–30 хв. Перед подачею гарячий плов покласти грибкою на тарілку і скропити оливковою олією.

Спагеті з овочами

400 г спагеті, 2 цукіні, 200 г помідорів чері, 1 ч. ложка базиліку, 2 ст. ложки оливкової олії, 1 ч. ложка мускатного горіха, сіль, перець за смаком.

Спагеті відварити в киплячій підсоленій воді 10 хв, відкинути на друшляк. Цукіні вимити, обсушити, нарізати тонкими смужками. Помідори нарізати кубиками. Базилік вимити і обсмажити 5 хв. Посолити, поперчiti, влити 4 ст. ложки води і тушкувати 3 хв на маленькому вогні.

Цибулю і моркву вимити, очистити, дрібно нарізати і спасерувати на олії.

Рис добре промити, зварити до напівготовності. Ізюм перебрати, вимити, з'єднати з рисом, цибулею і моркою, приправити, посолити, поперчiti за смаком, викласти в жаростійкий посуд і накрити кришкою.

Базилік вимити, обсушити і подрібнити. Перемішати зі спагеті і тушкованими овочами.

Пісне, що й у свято смакуватиме

Сьогодні поповнимо колекцію пісних страв оригінальними рецептами, не на щодень. Такі страви смакуватимуть і в свято, і навіть на Великодніому столі, аби було на ньому іще щось, крім м'яса.



лина, 4 зубчики часнику, 500 г глив, 200 г брокколі, 300 г зеленої квасолі, 400 г пасту та вигляді «гнізда», пучок базиліку, сіль, мелений чорний перець за смаком, олія для смаження.

Гливи вимити, відварити до готовності, подрібнити блендером або дрібно нарізати, посолити, поперчiti. Духовку розігріти до 200°C. Перець вимити, обсушити, викласти в форму і запікати до чорних підпалін. Вийняти, покласти в поліетиленовий пакет, зав'язати і залишити на 10 хв.

Брокколі вимити, розібрата на дрібні сувіття. Зелену квасолю вимити, відкинути на друшляк. Цибулю і часник очистити, подрібнити. Базилік вимити і дрібно нарізати. У глибокій сковорідці розігріти олію і обсмажити на ній цибулю і часник до золотистого кольору, потім викласти гри-

би і смажити протягом 5 хв. Перець дістати з пакета, очистити від шкірки, насіння і плодоніжок. М'якоть нарізати. З'єднати перець, брокколі, зелену квасолю, базилік, посолити, поперчiti за смаком і обсмажити на олії.

Макарони відварити в підсоленій воді. Викласти на порційні тарілки, зверху покласти гливи і обсмажені овочі. Прикрасити за бажанням.

Овочеве рагу з грибами

600 г Цусіні, 3 моркви, 1 солодкий перець, 100 г кореня петрушки, 2 помідори, 2 цибулини, 200 г пасту, 200 г брюссельської капусти, 100 г консервованої квасолі, сіль, перець за смаком, 2 ст. ложки олії, зелень.

Цукіні і моркву очистити, нарізати кубиками. Перець розрізати на пів, видалити плодоніжки з насінням, нарізати соломкою. Корінь петрушки очистити, вимити і подрібнити. Помідори нарізати кубиками. Лук очистити, подрібнити. Пасту вимити, почистити, кожен гриб розрізати на 4 частини.

У сковорідці розігріти олію, обсмажити на ній цибулю і корінь петрушки. Додати моркву, цукіні, посолити і смажити ще 10 хв. Потім покласти пасту, перець, перемішати і смажити 7 хв.

Додати у сковорідку помідори, влити 2 ст. ложки води, посолити, поперчiti, накрити кришкою і тушкувати 7 хв. Потім покласти брюссельську капусту і квасолю, влити ще 2 ст. ложки рідини від квасолі і тушкувати 5 хв. Готову страву посыпти зеленню і гарячою подати на стіл.

Картопля з начинкою

500 г картоплі, 250 г заморожених лисичок, 2 ст. л. оливкової олії, сіль, перець за смаком, 2 ст. ложки олії, листки салату для прикраси.

Для соусу: 0,5 ч. ложки каррі, 100 г пісного майонезу, 1 ст. ложка лимонного соусу, 2 ст. ложки апельсинового соусу.

Багатій не дивиться, чим убогий живиться/ Народна мудрість

● Вороги саду

**ВИШНЕВА
ПАГОНОВА МІЛЬ**

Метелики на зimu
відкладають яйця у
щілини гілок і біля
основи бруньок.
Навесні, під час
набрякання бруньок,
з яєць виходить гусінь
і вгризається в них.
Ушкоджені бруньки,
всередині виїдені
гусеницями, не
розпускаються,
мають вигляд підмер-
злих.

Живуть і живляться гусениці протягом 30–35 діб у пуп'янках, квітках, видаючи тичинки й маточки, а також у пагонах, які згодом засихають. На квітуючих вишнях добре видно об'єднані й обгутані павутину пагони й квітки.

Наприкінці травня гусінь залишає гілки, спускається на павутинці на землю. У верхньому (3–5 см) шарі ґрунту обсновується павутинкою і перетворюється на лялечку. У червні–липні з лялечкою виходять метелики. До зими вони живуть у коронах дерев.

Напроте весні, до розпускання бруньок, для зниження яєць молі дерева обприскують 3–процентним нітрофеном.

У період набубняння бруньок і виходу гусені з яєць (у разі сильного зараження дерев) застосовують для обприскування 0,75–процентний карбофос або 0,1–процентний анометрин-Н.

Лялечки молі частково гинуть під час розпушування ґрунту в пристовбурних колах після цвітіння вишні.

Закінчення. Початок на 1 стор.

ВОЛОГЕ

ПРОРОЩУВАННЯ

У разі випадку викладені в ящики або кошики бульби пересипають вологим торфом, тирсю або перенесеною.

Тару ставлять у темному приміщені при температурі +12–+15 градусів, не забуваючи контролювати і підтримувати вологість субстрату.

Переваги методу: бульби в такому середовищі формують не тільки паростки, а й корінці, тому після посадки сходи будуть сильнішими і з'являться раніше.

Крім того, бульби менше втрачають вологу і поживні речовини, а тривалість підготовчого періоду скороочується: при такому способі для пророщування досить 15–20 днів.

При вологому пророщуванні не можна затягувати термін, інакше «вершки і корінці» переростають, переплітаються, і посадка стає травматичною, а отже, основні переваги методу зводяться на ніч.

Якщо раптом висаджування відкладається (на приклад, через погодні умови), необхідно знижувати температуру, щоб загальмувати розвиток паростків.

«Торік ми посадили 15 соток картоплі, але зібрали дуже мало, бо майже всі бульби були гнилі. Такого не було жодного року. Яка причина цього, не знаємо. Картопля, яку зібрали, гніє в погребі. Але та гниль досить цікава: обгниває шкірка в одному місці, але гниль суха, а всередині картопля здорова. Що це може бути? Запитувала в агрономів, то вони сказали, що в нас заражене поле. Але чому? Раніше такого не було жодного разу. І що робити?»

Марія Лотоцька.
Підволочиський район.

Судачи з описаного в листі, картопля уражена сухою гниллю, або фузаріозом. Це захворювання картоплі стало дуже поширеним в останні роки.

**ДЖЕРЕЛА
ЗАХВОРЮВАННЯ**

Збудником сухої гнилі картоплі є специфічний грибок. Найчастіше його розповсюджують:

- ✓ заражені бульби картоплі;
- ✓ заражений ґрунт;
- ✓ рослинні рештки.

Зараження відбувається через кореневу систему, як правило — при пошкодженні. Сприяють поширенню захворювання фітофтороз та інші супутні захворювання.

Надлишок азоту в ґрунті, зокрема через внесення



перегною, теж може бути причиною спалаху захворювання. Як і підвищена вологість та температура, ранки і пошкодження бульб.

З огляду на те, що механічні
збільшують збудник хвороби довго пошкоджень. відсоток хво- зберігає життєздатність у

рих бульб кар-

руті, на ділянці, де рос-

ла заражена картопля,

проводиться

ліянці шкідни- садити цю культуру не

можна 3–4, а то й 5–6

або тракто-

капустянка, а років.

також ме-

мент ще

складніше проконтролюва-

ти, адже механічні пошкод-

ження тоді трапляються в

рази частіше. Але при ве-

ликих площах іншого вихо-

ду немає.

Важливое

значення має

Для профілактики і лі-

картоплю во-

ретельне дот-

кування фузаріозу немає

сени, перед

римання сі-

рекомендованих хімічних

закладанням

воздміні. Ос-

препаратів. Радять лише

на зберігання,

кільки збуд-

акуратно збирати бульби,

препаратом

ник сухої гнилі

не травмувати їх, просу-

Максим (20 мл

досить сті-

шувати і зберігати при

на 100 кг) або

Бактофіт (300–500 г на

100 кг).

Ще один метод — опуд-

рити насіннєву картоплю

перед посадкою фундазо-

лом.

У багатьох випадках, і в цьому зокрема, найдоступніший і чи не єдиний спосіб зздоровлення ґрунту — висівання сидератів. Крім того, відіграє значну роль правильне збирання і зберігання картоплі.

ЧИМ ЛІКУВАТИ

Рекомендовані ефективні препарати для лікування від сухої гнилі немає. Досвідчені господарі рдять обробити посадковий матеріал одним з бактеріальних препаратів: Фітоспорин (40–50 г на 100 кг) або Бактофіт (300–500 г на 100 кг).

Також варто обробити

на сінне в у

значення має

Для профілактики і лі-

картоплю во-

ретельне дот-

кування фузаріозу немає

сени, перед

римання сі-

рекомендованих хімічних

закладанням

воздміні. Ос-

препаратів. Радять лише

на зберігання,

кільки збуд-

акуратно збирати бульби,

препаратом

ник сухої гнилі

не травмувати їх, просу-

Максим (20 мл

досить сті-

шувати і зберігати при

на 100 кг).

Ще один метод — опуд-

рити насіннєву картоплю

перед посадкою фундазо-

лом.

• З думкою про врожай

жемо затримати проростання картоплі на потрібний термін.

Але будьте уважні: вдаєтися до цієї «хірургічної операції» більше 2 разів не слід — третій паросток додержується залишити, незалежно від часу його появи.

Варіант другий. Використовуємо пагони як розсаду. До речі, це може стати рішенням і в разі, якщо посадкового матеріалу недостатньо. Звичайно, важливо, щоб паростки були здоровими і сильними — бліді, слабкі і тонкі не підійдуть.

Коли паросток досягає 4–6 см завдовжки і в нього чітко видно зачатки корінців, акуратно відокремлюємо його від бульби і висаджуємо у вологий субстрат (торф, ґрунтосуміш для розсади або навіть тирсу). Рекомендована схема посадки — 6x4 см, паросток заглиблюють приблизно на 2/3.

Решта бульб через деякий час знову дадуть паростки (з якими ми їх і висадимо в ґрунт), а ми, крім іншого, отримаємо розсаду, яку теж у свою чергу відправимо на город.

Якщо маєте сорт, який хочете розмножити, а посадкових бульб замало, таїметод знадобиться.

Хоч і гниль, але суха**● Ви запитували**

перегною, теж може бути причиною спалаху захворювання. Як і підвищена вологість та температура, ранки і пошкодження бульб.

З огляду на те, що механічні
збільшують збудник хвороби довго пошкоджень. відсоток хво- зберігає життєздатність у

рих бульб кар-

руті, на ділянці, де рос-

ла заражена картопля,

проводиться

ліянці шкідни- садити цю культуру не

можна 3–4, а то й 5–6

або тракто-

капустянка, а років.

також ме-

мент ще

складніше проконтролюва-

ти, адже механічні пошкод-

ження тоді трапляються в

рази частіше. Але при ве-

ликих площах іншого вихо-

ду немає.

Важливое

значення має

Для профілактики і лі-

картоплю во-

ретельне дот-

кування фузаріозу немає

сени, перед

римання сі-

ПОНЕДІЛOK, 4.04.2016

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 21.00 Новини
06.10, 07.20 АгроЕра
06.15 Від першої особи
06.45, 07.15, 08.15 Спорт
06.55, 07.25, 08.20, 15.00, 22.50, 23.20 Погода

07.30 Ера будівництва
07.35 На службу
07.50, 08.25 Смакота
08.30 Паспорт.Уа
08.40 Корисні поради

15.25 Т/с «Білявка»
17.00 Вікно в Америку
17.30 Word on the street
17.55 Хокей. Чемпіонат України. Фінал

20.30 Вересень
21.30 Новини. Спорт
21.45, 22.45 3 перших вуст
21.50 Подорожні

23.00 Підсумки
23.25 Золотий гусак

1+1

06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 ТСН

07.35 «Маша і ведмідь»
09.30, 10.50, 12.20 «Міняю жінку-7»
13.55 «Сімейні мелодрами-4»

14.55 «Сімейні мелодрами-6»
15.50 Т/с «Торговий центр»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана-2»

20.30 «ЧистоNEWS-2016»
21.00 Т/с «Матусі»
22.00 «Гроші»
23.30 «Мінкуль»

00.00 X/ф «Анжеліка - маркіза янголів»

2+2

06.00 Мультифільми
06.20 «Вайпаут»
08.40, 19.00 «ДжедАй»
09.00 «Українські сенсації»
10.00 Д/п «Помста природи»

13.00 «Top Gear»
14.00 X/ф «Паніка» (2)

15.45 «Облом.УА»
17.00 Прем'єра! «Відеобімба-2»
18.30, 23.30 «Спецкор»

19.20 «Цілком таємно»
20.20 Т/с «Мисливці за реліквіями»
21.20 X/ф «Блекджек» (2)

00.20 X/ф «Організм» (2)

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Перша леді»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00 Провінційні вісті. Тиждень

07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок

07.35, 18.45 Міська рада інформує

07.40 «Свромакс»
08.10 Вікно в Америку
08.30 «Унікальна Україна»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30 «Справжня ціна»
09.45 «Про нас»

11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 Європа у фокусі
12.40 «Слідства. інфо»
13.10 Хіт-парад

14.00 X/ф «Все перемагає любов»
16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
17.00 «Екологічно чисте життя»

17.30 «Гал-кліп»
19.30, 21.00 Наши вітання
20.00 Єдина країна
20.30 ТНЕУ - калейдоскоп подій

20.40 Дім книги
21.30 «Погляд зблизька»
22.35 X/ф «Кров і зухвалство» (2)

ICTV

05.45, 19.20 Надзвичайні новини
06.40 Факти тижня

08.35 10 хвилин з Прим'єр-міністром України
08.45 Факти. Ранок

09.15 Надзвичайні новини. Підсумки
10.10 Труба містера Сосиски
11.10 Без гальм

11.45 М і Ж
12.10, 13.10 Дивитись усім!
12.45, 15.45 Факти. День

14.35, 16.20 X/ф «Невдахи»
16.40 X/ф «Подійний форсаж» (2)

18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Патрульні. Цілодобово
21.25 Т/с «Винищувачі-2» (2)

22.25 Свобода слова

СТБ

06.35, 16.00 «Все буде добре!»
08.30 X/ф «Здрасктуйте Вам!» (2)

10.35 X/ф «Дівчата» (1)
12.20 «Битва екстрасенсів-13»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)

19.55 «Слідство ведуть екстрасенси»
22.35 «Детектор брехні-9»
23.40 «Один за всіх»

НОВИЙ КАНАЛ

04.20 Зона нічі

06.00, 08.20 Kids Time

06.05 М/с «Губка Боб — Прямокутні Штані»

08.22 М/ф «Роги та копита»

10.05 X/ф «Острів Нім»

11.55 Хто зверху

19.00 Дешево і сердито

20.15 Ревізор

23.25 Страсти за ревізором

TV-4

06.10, 11.20, 12.25 Д/с «Слідство вели... з Леонідом Каневським»

07.00, 07.30, 08.00, 08.30, 09.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини

07.15, 07.35, 08.10, 08.35 «Ранок з ІНТЕРом»

09.20 X/ф «Операція «І» та інші пригоди Шурика» (1)

13.45, 14.20 «Сімейний суд»

15.05, 16.15 «Чекай на мене»

18.05, 19.05 Ток-шоу «Стосується кожного»

20.00 «Подробиці»

21.00 Т/с «Запитайте в осені» (1)

22.00 Т/с «Речанка» (1)

23.45 Т/с «Щасливчик Пашка» (1)

23.45 X/ф «Інша жінка» (2)

ICTV

05.55 Факти

06.30 Ранок у великомісті

08.45 Факти. Ранок

09.15, 19.20 Надзвичайні новини

09.50 Антизомбі

10.45 Ранковий фітнес

07.00, 16.00, 19.00 Провінційні вісті

07.35 «Тогляд зблизька»

08.05 «Сад, город, квітник»

08.20 ТНЕУ - калейдоскоп подій

08.30 «Унікальна Україна»

09.00, 00.15 Час-Тайм

09.30, 17.00 «Екологічно чисте життя»

11.00, 16.10 Дитяча година

11.45 «Чарівний ключик»

12.10 «Музичні ділакатеси»

12.40 «Рекламна кухня»

13.00 Хіт-парад

14.00 X/ф «Детективи-2»

17.30 «Школа домашнього комфорту»

19.30 Наши вітання

20.00 Межа правди

21.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіцич»

22.35 X/ф «Час-Тайм»

1+1

06.35 «Один за всіх»

07.00 Т/с «Мисливці за реліквіями»

10.45 «Облом.УА»

17.10 Т/с «Торговий центр»

17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана-2»

20.30 «ЧистоNEWS-2016»

21.00 Т/с «Матусі»

22.00 «На ножах-2»

00.00 X/ф «Летючі мечі брами Дракона»

2+2

06.00 Мультифільми

06.35 «Нове Шалене відео по-українськи»

07.35, 15.50 «Облом.УА»

08.10, 19.00 «ДжедАй»

08.30, 18.30, 23.30 «Спецкор»

09.00 Д/п «Помста природи»

09.20 Д/п «Знищені за мить»

10.15 Д/п «Надзвичайні війни»

11.10 X/ф «Нокаут»

13.00, 20.20 Т/с «Мисливці за реліквіями»

01.30 Проект Любов «УКРАЇНА»

06.00 Події тижня з Олегом Панютю

06.50, 07.15, 08.15 Ранок з Україною

07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події

09.15 Зоряні шлях

11.30 Реальні містички

13.30 «Екологічно чисте життя»

15.30 Т/с «Назаважді»

18.00 Т/с «Не зарікайся» (2)

19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»

21.00 Т/с «Забудь і загадай»

23.00 Події дня

23.30 X/ф «Чорна діра» (2)

23.30 X/ф «Гори-Карпати»

23.30 X/ф «Гори-Карпати

П'ЯТНИЦЯ, 8.04.2016

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини
06.10, 07.20 АгроЕра
06.15 Від першої особи
06.55, 07.25, 08.20, 11.55, 15.30, 18.00, 21.40, 22.45, 23.20 Погода
07.30 Ера будівництва
07.35 На службу
07.50, 08.25 Смакота
08.30 Територія закону
08.35 Паспортний сервіс
08.40 Корисні поради
09.00 Вічне
09.20, 18.55 Про головне
10.00 Д/Ф «Скарби Дойчайндорфа»
10.35 Д/С «Візит до Кореї»
11.05 Чоловічий клуб
12.00 Вересень
12.30 «Схеми» з Наталією Седлецькою
13.15 Час-Ч
13.40 Казки Лірника Сашка
13.50 Мультфільм
14.15 Супільній університет
14.40 Театральні сезони
15.35 Віра, Надія, Любов
16.25 Д/Ф «Легенда Китай-гори»
17.10 Т/С «Таксі»
18.15 Новини. Світ
18.50, 22.40 3 перших вуст
19.30 Спецпроект «Національна безпека: медична реформа»
21.30 Новини. Спорт
21.50 Перша студія
23.00 Підсумки
23.25 Золотий гусак

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.35 «Маша і ведмідь»
09.30, 10.50 «Міняю жінку-7»
12.20 «Міняю жінку-11»
13.55 «Сімейні мелодрами-6»
14.50, 15.50 Т/С «Торговий центр»
17.10 Т/С «Величне століття. Роксолана-2»
20.20 «Розміши коміка. Діти»
22.15 «Світське життя»
23.15 X/Ф «Ва-банк»

2+2

06.00 Мультфільми
06.35 «Нове Шалене відео по-українським»
07.35, 15.55 «Облом.УА.»
08.10, 19.00 «ДжеДА!»
08.30, 18.30 «Спецкор»
09.00 Д/П «Помста природи»
09.20 Д/П «Зніщені за мить»
10.15 Д/П «Надзвичайні війни»
11.10 X/Ф «Помпей: Апокаліпсис» (2)

13.00 Т/С «Мисливці за реліквіями»
13.55 Т/С «Рекс»
17.00 Прем'єра! «Відеобімба-2»
19.20 X/Ф «Горець-3. Чаклун» (2)
21.20 X/Ф «Прометей» (2)
23.35 X/Ф «Смертоносний воїн» (3)

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/С «Перша леді»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 «Слідства. Інфо»
08.00 Європа у фокусі
08.30 «Унікальна Україна»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Екологічно чисте життя»
11.00, 16.10 Дитяча година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»
12.40 «Рекламна кухня»
13.00 Хіт-парад
14.00 X/Ф «Собака-привид»
17.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіціч»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 THEU — калейдоскоп подій
20.10 «Погляд зближка»
20.40 «Слід»
21.30 «Сад, город, квітник»
22.35 X/Ф «Посліште рішення» (2)

ІСТВ

05.55 Факти
06.30 Ранок у великомісті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.05, 20.20 Антизомбі
12.05, 13.20 X/Ф «Кров спокути» (2)
12.45, 15.45 Факти. День
14.10, 16.20 Т/С «Проокурори» (2)
18.20 Т/С «Патрульні» (2)
18.45, 21.05 Факти. Вечір
21.25 Дизель-шоу
23.15 X/Ф «Крутний момент» (2)

СТБ

05.50 «Зіркове життя»
06.50, 18.30 Т/С «Коли ми вдома» (1)
08.10 X/Ф «Інше обличчя» (1)
10.05 X/Ф «На край світу» (1)
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
20.00, 22.45 «Ходостяк-6»

НОВИЙ КАНАЛ

03.00, 18.00 Абзац!
04.00 Зона ночі
06.05, 07.25 Kids Time
06.07 М/С «Губка Боб — Прямокутні Штані»
07.27 Т/С «Друзі»
09.55, 21.55 Київ вдень і вночі
10.45, 19.00 Т/С «СашаТаня» (2)

ІСТВ

05.35 Факти
05.55 М/С «Скубі-Ду»
06.50 X/Ф «Далека країна» (2)
09.20 Секретний фронт
10.15 Антизомбі
11.15 Патрульні. Цілодобово
12.10, 13.00 Громадянська оборона
12.45 Факти. День
13.25 Інсайдер
14.20 X/Ф «Ван Хельсинг» (2)
16.50 Лабіринт. Містка поряд
17.45 Перший раз за кордоном
18.45 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини. Підсумки
20.05 X/Ф «Потрійний форсаж: Токійський дрифт» (2)
22.00 X/Ф «Смертельні перегони-3. Пекло» (2)
00.05 X/Ф «Основний інстинкт» (3)

СТБ

06.05 «ВусолапоХвіст»
08.00 «Караске на майдані»
09.00 «Все буде смачно!»
09.55, 23.25 Т/С «Коли ми вдома» (1)
12.50 «Холостяк-6»
15.15 «МастерШеф Діти-5»
19.00 «Україна має талант! Діти»
21.25 X/Ф «Діамантова рука» (1)

НОВИЙ КАНАЛ

04.15 Зона ночі
06.10, 08.45 Kids Time
06.15 М/С «Дак Доджерс»
07.10 X/Ф «Три ніндзя завдають удачу у відповідь»
08.50 Дешево і сердито

19.55 X/Ф «Темний світ» (2)
22.55 Суперінтуїця
00.20 Проект Любов

«УКРАЇНА»

06.00 Т/С «Адвокат» (2)
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зоряний шлях
10.50 Реальна містика
12.45 Агенти справедливості
13.40, 15.30 Т/С «А сніг кружляє...» (2)
18.00 Т/С «Не зарікайся» (2)
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 X/Ф «Мама виходить заміж»
23.00 Події дня
23.30 Т/С «С.С.І. Місце злочину Майами» (2)

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Стародавні культури»
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
10.35 Д/Ф «Музей волинської ікони»
10.50, 18.15 «Пісні нашого краю»
11.00, 15.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісти ТТБ»
11.15 «Думки вголос»
11.30 «Армія нескорених»
11.45 «Храми Поділля»
14.00 «Що робити?»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилину»
15.15 «Тема дня»
15.30 «Хочу бути...»
15.50 «Mortimer. English Club»
16.00 «У країні Мультляндії»
17.00 Д/Ф «Жар-зєрна Миколи Руденка»
17.30 «Слово має народний депутат»
18.30 «Слід»
18.50, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Arte, viva!»
21.30 «Дусьвіта»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

05.25, 12.25, 14.20 Д/С «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.00, 07.30, 08.00, 08.30, 09.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини
07.15, 07.35, 08.10, 08.35 «Ранок з ІНТЕРом»
09.20 Т/С «Запитайте в осені» (1)
10.15 Т/С «Гречанка» (1)
14.50, 16.15 «Сімейний суд»
16.40 «Судить самі»
18.05 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подробиці»
21.00 «Ворне дзеркало»
23.30 X/Ф «Хроніки зради» (2)

ІНТЕР

05.25, 12.25, 14.20 Д/С «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.00, 07.30, 08.00, 08.30, 09.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини
07.15, 07.35, 08.10, 08.35 «Ранок з ІНТЕРом»
09.20 Т/С «Запитайте в осені» (1)
10.15 Т/С «Гречанка» (1)
14.50, 16.15 «Сімейний суд»
16.40 «Судить самі»
18.05 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подробиці»
21.00 «Ворне дзеркало»
23.30 X/Ф «Хроніки зради» (2)

ІНТЕР

06.00, 20.00 «Подробиці»
06.45 X/Ф «Пригоди Електроніка» (1)
11.00 X/Ф «Знахар» (2)
13.30 Т/С «Краплинка світла» (2)
17.10, 20.30 Т/С «Щасливчик Пашка» (1)
22.20 «Великий Бокс. Бій за чемпіонський титул Володимира Кличка. Ентоні Джошуа — Чарльз Мартін»

НЕДІЛЯ, 10.04.2016

UA:ПЕРШИЙ

06.00 Світ православ'я
06.35 Крок до зірок
07.40 Золотий гусак
08.10 Світ online
08.25 Смакота
09.15 Путівник прочанина
09.25 Гра долі
09.55 Мистецькі історії
10.20 Слогади
10.50 Твій дім
11.35 X/Ф «Залізна сотня»
13.45 Д/Ф «Штепсель і Тарапунька. Слава — на виснаження»
14.25 Фольк-музик
15.45 Дорога до Rio-2016
16.10 Чоловічий клуб
16.55 Театральний сезони
17.25 Т/С «Бляявка»
21.00 Новини
21.30 Прем'єр-міністр України про реформи
21.40 Перша шальта
22.15 Книга ія
23.00 Паспорт.UA
23.15 День Янгла

1+1

06.00 «Однокласники»
07.00 «Українські сенсації»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
09.00 Лотерея «Лото-забава»
09.40 Мариччин кіозал. Мультфільм «Маша і ведмідь»
10.05 ТСН
11.00, 12.00 «Світнавівріт-5: Індонезія»
13.00 «На ножах-2»
14.15 «Чотири весілля»
15.30 «Ліга сміху-2»
17.45 X/Ф «Ва-банк»
19.30 «ТСН-Тиждень»
21.00 «Голос країни-6»
23.20 «Світське життя»
00.20 X/Ф «Меніні»

2+2

06.00 Мультфільми
06.40 «Маски-шоу»
07.50 «Нове Шалене відео по-українським»
08.25 «Будь-шоу»
09.00 «Нове Шалене відео по-українським»
09.25 «Облом.UA»
09.90 «Бушидо»
10.30 Прем'єра! «Королі рингу: Олександр Усик»
11.00 «Секретні матеріали»
12.00 «Люстраптор. Спецпроект»
13.00 X/Ф «Горець-3. Чаклун» (2)
16.50 21 тур Чемпіонату України з футболу «Карпати» — «Олександрия»
19.20 21 тур Чемпіонату України з футболу «Динамо» — «Волинь»
21.30 «ПРОФУБОЛ»
23.15 «Гра без правил»
23.40 X/Ф «Смертоносний воїн» (3)

TV-4

06.00 X/Ф «Тато-невидимка»
07.45, 09.50 Ранковий фітнес
08.00 Європа у фокусі
08.40, 23.45 Час-тайм
09.00 Повнота радості життя
09.30 «Справжня ціна»
10.15 Свята літургія з Тернополя
11.40 Дім книги
12.00 X/Ф «Руда Фея»
13.30 «Чарівний ключик»
14.00 «Сільський календар»
14.30 Межа правди
16.30 «Слідства. Інфо»
17.00 Вікно в Америку
17.20 «Слід»
18.00 Наші вітання
19.00, 20.00 Провінційні вісті. Тиждень
19.30 Міська рада інформує
19.40 Хіт-парад
21.00 «Гал-кліп»
21.30 Єдина країна
22.10 X/Ф «Тема сторона життя» (2)

ІСТВ

06.10 М/С «Муча Луча»
07.05 Факти
07.30 М/С «Скубі-Ду»
08.20 Зірка YouTube
09.05 Дивитися усім!
11.00 Без гальм
11.35 М і Ж
11.50, 12.25 «Світнавівріт-5: Індонезія»
11.45, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
11.50 «Гра долі»
14.00 «Поклик таланту»
15.30 «Український гуморин»
15.50 «Mortimer. English Club»
16.00 «Українська Мультляндія»
17.00 «Дива цивілізації»
18.00 «Назібране»
18.50 «Тиждень. Крок за кроком»
19.00 «Музичний калейдоскоп»
19.30 «Мамині школа»
20.00 «Подорожні замальовки»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Відвертий діалоги»
21.55 «Духовні скарби України»
22.00 «Загублені в часі»
22.15 «Дивоцвіти»

ІНТЕР

05.35 «Подорожні»
06.05 «Великий Бокс. Бій за чемпіонський титул Володимира Кличка. Ентоні Джошуа — Чарльз Мартін»
08.10 «УДачний проект»
09.00 «Готуємо разом»
10.00 «Орел і решка. Навколо світня подорож»
11.00 «Орел і Решка. Шопінг»

Отруйні речовини з організму корови, у свою чергу, потрапляють у молоко. Вживання такого молока спричиняє захворювання людей. У забитих тварин, що отруїлися, залишки отруйних речовин виявляють у м'ясі, печінці.

Отрути, що містяться у рослинах, діють на різні органи й тканини. Зокрема, переважно на центральну нервову систему діють отрути, що містяться у беладонні, блекоті чорній, цикуті отруйній, дурмані, маку са-мосійному, пажитниці, жабрію, чистотлі великому, ако-нітах, пізньоцвіті осінньому, болиголові, сокирках польо-вих, тютюні, багні болотно-му, анемоні, калюжниці бо-лотні, жовтеці, чемериці.

Ознаки отруєння цими рослинами такі: пригнічення або збудження, паралічі, парези, судоми, слизотеча, пришвидшення дефекації та сечовипускання, розширення або звуження зіниць, розлад серцевої та дихальної діяльності тварин.

Переважно на шлунко-во-кишковий тракт діють: кліщинець плямистий, білокрильник болотний, кукль, лобода, молочай, жовтозілля, тонконіг болотний, паслін чорний, повитиця.

Ознаки отруєння цими рослинами такі: слизотеча, блювота, відсутність жуйки, здуття, посилення перистальтики, пронос, можливий розлад центральної нерво-вої системи й нирок.

На органи дихання діють гірчиця польова, жируха лісова, ріпак, редька дика, суріпка, хрін звичайний. За отруєння цими рослинами спостерігається надсадний кашель, задишка, посилення здатності дихання.

• Зверніть увагу

Аби бути з птицею

Перш ніж закладати яйця в інкубатор чи під квочку, необхідно дотримуватися певних правил, позаяк не кожне яйце придатне для інкубації.

Із гнізда їх бажано забирати впродовж 1–2 годин після знесення, а в холодну пору — за півгодини. Перші два яйця, знесені гускою, як правило, незапліднені. Але забирати їх із гнізда не рекомендується, позаяк птиця може його покинути.

Після знесення яйце остигає і його вміст стискається. У тупому кінці яйця утворюється повітряна камера і завдяки цьому створюється різниця тиску зовні й усередині нього.

Якщо гніздо брудне, то через пори шкаралупи через різницю тиску засмоктується брудне повітря разом із мікро-бактеріями і спорами плісняви, які можуть викликати псування яйця та загибелю зародка при інкубації. Тому в гніздах треба частіше міняти підстилку і проводити дезінфекцію.

Зберігати яйця потрібно при температурі +8–15°C. Качині — у похилому або вертикальному положенні, гострим кінцем донизу, гусячі — горизонтально, повертаючи один раз на день на 90° (на чверть яйця).

У процесі зберігання яйце старіє і в ньому відбуваються незворотні якісні зміни, які знижують його здатність до виведення. У перші дні зберігання процес старіння буде повільним, а далі пришвидшується, в результаті відсоток виведення пташенят різко знижується.

Без шкоди для якості курячі й індичі яйця можна зберігати після знесення не більше 6 днів, качині — 8 днів, гусячі — 10.

Для інкубації в першу чергу яйця відбирають за зовнішнім виглядом: чисті, правильної форми, однакові (сегредного розміру). Дрібні і великі закладати не рекомендують. На шкаралупі яєць не має бути нарости і так званих «мармурових плям», які свідчать про нерівномірність умісту кальцію і товщини шкаралупи.

Не всі корми БЕЗПЕЧНІ



Інколи корми можуть містити отруйні й шкідливі рослини, різні отрути мікробного та грибкового походження, залишки кількості пестицидів і добрев. Використання їх може спричинити отруєння тварин.

● Важливо

ніння слизових оболонок, рясні піністі виділення з носа, слизотеча, відсутність жуйки, здуття, посилення перистальтики, пронос.

Отруйність рослин у різний сезони року неоднакова. Взимку тварини можуть отруїтися сіном, що містить отруйні рослини, або зерно-фуражем з домішкою насіння, наприклад, куклю, пажитниці п'янкої.

Тому в стійловий період необхідно ретельно оглянути сіно. Вміст отруйних рос-

лин у ньому та в інших грубих кормах не має перевищувати 1%.

За згодуванням великий рогатій худобі бадилля цукрових і кормових буряків можливий розлад шлунково-кишкового тракту. Щоб уникнути цього, корм варто змішувати з подрібненою соломою і згодувати спочатку невеликими порціями.

Треба бути обережними, згодувуючи великий рогатій худобі цукрові буряки. За неправильного годування порушуються бродильні процеси в рубці внаслідок зміни життєдіяльності рубцевої мікрофлори, відтак накопичується надлишок молочної кислоти, що призводить до ацидозу (порушення кислотно-лужної рівноваги в організмі тварини).

Такі самі процеси можливі

від годування кукурудзою у стадії молочно-воскової стигlosti. Тому ці корми вводять до раціону поступово, починаючи з 2 кг, змішуючи їх з грубими кормами. Коровам не рекомендується згодувати цукрові буряки понад 10 кг на добу.

Дуже небезпечно годувати тварин кормами, ураженими цвілевими грибами. Вони можуть розвиватися на найрізноманітніших кормах. Частіше уражуються люцернове, коноюшинове, викове сіно, горохова солома й ін.

Особливо активно розмножуються цвілеві гриби за підвищеної вологості й недостатнього доступу повітря. Найсприятливіша для плюсняви вологість — 18–30%. Уражені корми мають темне забарвлення (іноді на них можна побачити наліт білого, сірого, брудно-зе-

• А ви знали?

Купити і не пошкодувати

Найкраще купувати поросят, які народилися навесні. А от як вибрати міцненьких тварин, щоб не мати з ними особливої мороки, та ще й із хорошим апетитом?

Уважно придивіться до живого товару. У здорового поросят — здоровий вигляд: широкі груди, пряма або злегка вигнута спинка, міцненькі ноги, рівненські, близкі копитця, то-ненька й гладенька щетина, рожеві шкіра і вуха, а хвостик закручений бубликом. Ліпше вибрати порося з прямим видовженим тулем, широкою спинкою, яка переходить у заокруглені бочки. Крихі мають бути рівні, стегна — видовжені, заокруглені ззаду.

Майте на увазі: поросята з короткими ногами і тонким кістяком рано перестають рости, швидко за-салюються. Таких купують для відгодівлі на сало.

Особливу увагу зверніть на голову. У майбутньої скоростії свині вона важенька, коротка, з прямим чи прогнутим профілем, з невеликими тонкими вушками (прямостоячими чи на-вислими на очі, залежно від породи). Легка голова з кирпата риокою свідчить про схильність тварини до раннього ожиріння.

Придивіться, як порося ють. Сміливо вибираєте таких, що їдять з апетитом, жа-

леного й іншого забарвлення) і непріємний кислий або прійм запах.

Отруйні речовини цвілевих грибів шкідливо діють на різні органи й тканини тварини, тому симптоми отруєння найрізноманітніші. Найчастіше виникають по-рушення травлення і нервові розлади: відмова від корму, слизотеча, пронос, закрепи, судоми м'язів голови та ший, збуджений стан, хекання. У тільких корів можливий аборт.

Для профілактики отруєння отрутами цвілевих грибів необхідно правильно зберігати корми, не допускати ураження їх грибами, добре висушувати, зерно-фураж зберігати в належному провітрюваному приміщенні, сіно й солому скіртувати таким чином, щоб у скірту не затікала вода. У разі підозри на розвиток на кормах грибів, необхідно зробити лабораторні дослідження.

Сіно й солому, уражені отруйними грибами, що мають слабку отруйність, можна використати на корм, вводячи до раціону великої рогатої худоби (крім корів у другій половині тільності й лактуючих) у кількості 25% від загальної поживності і повністю вилучити кислі корми або їх підлужити.

Слабоотруйне зерно, продукти його переробки, комбікорми після просушування вводять до раціону великої рогатої худоби, за винятком молодняку й тварин у другій половині тільності, в кількості 25% від загальної поживності. Дуже отруйними грубими кормами, зерном, комбікормами забороняється годувати.

• Знадобиться ЯК ВИБРАТИ НЕСУЧКУ

Досить часто можна бачити, як на ринку продають уже дорослих курей, розхвалюючи, які вони гарні несушки. Однак перевірити це на перший погляд не так-то й просто.

Та якщо знати ознаки гарної курки-несушки, то при купівлі нескладно буде вибрати її.

Насамперед слід звернути увагу на голову курки. Вона не повинна бути довгою і вузькою, схожою на воронячу. Гребінь курки середніх розмірів, а за кільром він, як і сережки, яскраво-червоний без синюшного відтінку. У гарної курки гребінь завжди схилений набік, а у піvnія стоїть прямо.

Очі в гарної несушки завжди жовті, близкі і обов'язково випуклі, позаяк запалі і мутні свідчать про те, що перед нами курка, яка годиться лише на м'ясо.

Слід також звертати увагу на шию, яка не повинна бути надто довгою чи короткою. Впали груди і горбата спина свідчать самі за себе. Якщо вказані дефекти відсутні, можете без сумніву купувати таку курку на плем'я, тільки перед цим переконайтесь, що живіт у птиці об'ємистий і м'який.

ОВЕС, ПШЕНИЦЯ ТА ВСЯКА ПАШНИЦЯ

Кожна господиня добре знає, що виростити птицю й одержувати від неї високоякісну продукцію без зерна просто неможливо. Проте не всі підходять до цього зі знанням справи, адже кожен вид зернового корму містить різні поживні речовини.

чи викривлена ришка.

✓ Якщо має грижу — з цією метою прощупайте пах. Знайшли випуклість завбільші з горіх чи жолудь? Оце вона і є.

✓ Якщо тваринка занадто худа.

✓ Якщо вона дуже розголована, ніби налита. Можливо, перед продажем порося годували підсолдженним молоком. Після такого ділкатесу розбалуваний «п'ятачок» перебирає харчами.

✓ Здорове порося, коли берете його на руки, прукається і голосно кувікає. Хворе чи ослабле кричить приглушені.

І ще таке: у здорового порося хвіст і промежина зазвичай сухі.

✓ Якщо у поросяти надто провисла спинка



Так, зерно кукурудзи має у своєму складі багато каротину і є високо-калорійним. Однак більш уживанішим зерном для птиці вважається пшениця. За калорійністю її зерно дещо поступається кукурудзі, зате вміст білка в цьому зерні значно більший, та й необхідні вітаміни тут також присутні.

За вмістом білка овес майже не поступається пшеницею, але є рекорд-сменом за наявністю у його зерні таких вітамінів як Е, С і А.

Особливу роль у розвитку птиці та підвищенні її продуктивності відіграє вітамін Е, який посилює статеву функцію в курей. Значну цінність має пророщене зерно вівса, при згодуванні якого поліпшується яйцекладка і зростає кількість запліднених яєць.

Усе це треба обов'язково враховувати при складанні раціонів годівлі птиці в різний період її вирощування.

