

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Домашня газета

Програма телебачення

Ціна 1 грн

#21(736) 26 травня 2016 року

- Школа життя

Вчіться говорити «ні»

Щоразу, коли ви кажете «так» якимось дрібним речам, тим самим ви говорите «ні» чомусь справді важливому. «Так-людина» ніколи не створить нічого великого. Уміння говорити «ні» має величезне значення для досягнення благополуччя.

Скажіть «ні» вашому другу, який запросив вас на каву, щоб поплітувати. Скажіть «ні» вашому співробітнику, який поширює негативні емоції і цинізм. Скажіть «ні» вашому родичу, який смеється над тим, про що ви мрієте, і змушує вас сумніватися в собі. Скажіть «ні» тим соціальним обов'язкам, які не дають вам зайнятися справою всього вашого життя.

Ви не зможете догодити всім і у всьому. Потрібно знати свої головні пріоритети. Знати свої цілі. Знати, що вам необхідно зробити протягом найближчих тижнів, місяців і років, щоб ви могли якнайкраще проявити себе в грі під назвою «життя». І тоді вам доведеться сказати «ні» всьому іншому.

Будьте певні: декому з вашого оточення це буде не до душі. Але чи віддастес ви перевагу жити так, як цього бажають інші, чи будуватимете життя по своїй правді і відповідно до вашої мрії?

На прохання читачів

Уперші роки після садіння горіх росте дуже швидко. В цей час активно ростуть бокові пагони, тобто йде формування майбутнього дерева. Тому ніяких обрізувань у перший рік робити не треба.

Єдине, що потрібно зробити в цей період, — це допомогти дереву сформувати корону, тобто прибрати прищипуванням зайві бокові пагони, залишивши на стовбури 4–5 найбільш розвинених, рівномірно зорієтованих у просторі. У подальшому тільки видаляють ушкоджені пагони й ті, що ростуть усередину корони.

Догляд за молодим деревцем зводиться до регулярного виплюювання приштамбових кругів, своєчасних поливів. Удобрувати горіх варто лише на

СМАКОТА ІЗ РЕВЕНЮ

3

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Ірини, Ярини, завтра — Тихона, Сидора. 28 травня з днем Ангела вітайте Дмитра, Анастасію, 29 — Олександра, Лаврентія, 30 — Євдокію, 31 — Юлію, Уляну, Павлину, 1 червня — Сергія, Корнелія.

Міряємо температуру правильно

2



Йошта — доночка агрусу й смородини

4

БЛИСКАВКА: упіймати і обезбройти



Основні принципи і технологія захисту від блискавки були винайдені й розроблені 200 років тому. Ідея полягає в тому, щоб «упіймати» блискавку ще при наближенні до будівлі і «обезбройти» її. Заряд навчилися відводити туди, де він не заподіє жодної шкоди, — в землю.

Будь-який громовідвід складається з трьох частин: блискавкоприймача (приймає на себе удар блискавки), блискавковідвіду, який спрямовує розряд до заземлення, і власне заземлення (розряджає електричний потенціал у землю).

Блискавка виникає від розряду між хмарами з різним потенціалом або між різноважарядженими хмарою та землею і звичайно пря-

мує шляхом найменшого опору до землі. Найчастіше враже окремі чи найвищі споруди, дерева та ін.

Вибирає металеві або деревяні предмети. Тому громовідвіди роблять із металу і встановлюють на найвищому місці даху чи на невеликій відстані від будинку.

Блискавказахист складається із металевих стержнів або труби діаметром не менш як 12 мм зі шпилем, котрий вивищується на метр-два над найвищою точкою будівлі. До цього стержня чи труби приварюють металеву штибу (проводить струм до заземлення) завширшки від 30 до 50 мм і завтовшки не менше

6 мм, яку жорстко закріплюють і опускають до землі. Прокладати її слід, найкращим шляхом на протилежній від входу стіні, уникуючи гострих кутів та максимально ізольуючи від горючих матеріалів на фасаді та даху.

Штибу, у свою чергу, приварюють до металевої конструкції, яку закопують у землю не менш ніж на глибину 2 метри, подалі від фундаментів інших господарських будівель. Зазвичай це три-четири металеві кутники достатньої товщини (щоби прослужили довгий час і не проріжавили), з'єднані між собою арматурою з допомогою зва-

рювання. Чим більша площа контакту конструкції із землею, тим менший її опір струмові.

Встановлено, що громовідвід захищає від блискавки площу, описану умовним конусом, вершиною якого є він сам. На практиці це означає: на яку висоту піднято блискавкоприймач, на таку ж відстань по горизонталі захищено будівлю.

Заземлення використовується також для всіх електроприладів, які є в будинку і в котрих передбачений такий захист. Зауважимо, що під час грози треба вимикати електроприлади від заземлених розеток.

● | чужому научайтесь

ПІШНІ ПАНКЕЙКИ

(млинці по-американськи)

1 скл. молока, 4 ст. ложки цукру, 1 яйце, 1 скл. борошна, 3 ст. ложки олії, сода, гашена оцтом, кориця.

Збити яйце з цукром, влити молоко, перемішати. Додати борошно (тісто має бути, як на оладки), корицю, соду. Перемішати, додати олію.

Залишити тісто на кілька хвилин до появи пухирців.

Смажити до готовності з двох боків на добре розігріті сковорідці без олії.



ПОГОДА на тиждень

За даними мережі Інтернет

	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 26 травня	+12 / +21	ясно	півн., 3	15.49
п'ятниця, 27 травня	+12 / +23	ясно	зм. напр., 2	15.52
субота, 28 травня	+12 / +24	ясно	зм. напр., 2	15.54
неділя, 29 травня	+14 / +25	ясно	сх., 2	15.56
понеділок, 30 травня	+15 / +27	ясно	півд.-сх., 2	15.58
вівторок, 31 травня	+17 / +27	можливий дощ	півд.-сх., 3	16.00
середа, 1 червня	+17 / +22	можливий дощ	зах., 3	16.01

Щоб горіх зародив швидше

Більшість дерев горіха, вирощених із насінини, дає перші плоди лише на 12-й рік після висадження в сад. Однак процес плодоношення можна прискорити і одержати перші плоди на 2–3 роки раніше.

дуже бідних ґрунтах (краще перегноєм).

Щоб прискорити час плодоношення, навесні на



2–чи 3-й рік росту дерево можна викопати. При цьому частково пошкоджується горизонтальній, що особливо важливо, вертикальні корені. Це гальмує ріст дерева і стимулює фізіологічні механізми закладання квітко-вих бруньок.

При повторному садінні бажано ушкоджені корені присипати деревним попелом. Висаджувати можна на те ж саме місце чи на інше, але при цьому потрібно заздалегідь підготувати яму за всіма правилами садіння.

Можна прискорити плоношення і без пересаджування, а способом кільцовання. Але це доцільно проводити на волосистому горісі, який досяг 4–5 років.

Для цього у другій половині червня на скелетних гілках гострим і обов'язково чистим ножем слід вирізати два (на відстані 2–3 см один від одного) кільця кори. Кругові надрізи при цьому мають доходити до камбію, але не зачіпати деревину. Поверхню, яка утворилася після видалення кори, потрібно обов'язково замаскати садовим варом.

Унаслідок кільцовання рослина формує генеративні бруньки. До настання осені краї рани зазвичай заростають.

• Рецепти

ЛІКУЄМО СУДИНИ

Головку часнику очистити, порізати і залити 3 стаканами олії. Настояти 3 тижні, процідити. Чайну ложку часникової олії вилити у столову й додати до повної свіжовитиснутого соку лимона. Пити перед їдою 3 рази на день. Ці ліки запобігають спазмам судин, поліпшують пам'ять.



ВИВОДИМО БОРОДАВКИ

Шкірку з двох лимонів дрібно накришити, залити столовим оцтом так, щоб вони були вкриті рідинкою. Настойка готовиться тиждень. Потім нею можна смазувати бородавки кілька разів на день до зникнення.

ПОКРАЩУЄ ЗІРКИ ЗНІМАЄ ВТОМУ

До кінця робочого дня очі сильно втомлюються, покриваються сіточкою кровоносних судин, а погляд виглядає втомленим. Для того, щоб поліпшити зірки і захистити очі від шкідливих впливів, необхідно регулярно вживати мед. Адже це натуральний продукт, який є незамінним джерелом певного комплексу речовин, необхідних для нормальної роботи сітківки ока.

Найкращий для зору липовий мед. Вживати його слід вранці натхнені серце. Після пробудження, приблизно за 10–15 хвилин до чищення зубів, повільно розсмоктіть одну столову ложку меду. Таку ж процедуру зробіть і перед сном.



При катаракті, очних болях і запальних процесах допоможуть медові краплі. Для їх приготування потрібно 1 краплю рідкого меду змішати з 10 краплями дистильованої або чистої джерельної води. Одержаною сумішшю слід закапувати очі вранці. Курс лікування — 2 тижні, перерва 10–12 днів. Кожна порція крапель розрахована на 2–3 дні.

ГІРЧИЦЯ — ДЛЯ ХВОРІХ СУГЛОБІВ

Столову ложку гірчиці з'єднайте зі столовою ложкою меду, додайте столову ложку олії. Розігрійте суміш на водяній бані і теплою втирайте у хворі суглоби.

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

Останнім часом з'являються дослідження, які вказують, що підвищена, так звана субфібрільна температура — норма, а 36,6 не заважає свідчити про відмінне здоров'я. Так, тому що саме у головному мозку міститься терморегуляторний пульт нашого організму — гіпоталамус. Ця залоза регулює тепловий стан і може спричинити тривале підвищення температури.

Зазвичай нормальнюю температурою для людини вважається інтервал від 36,5 до 37 градусів за Цельсієм. Але і це не аксіома. Все індивідуально. Для одних може бути нормальним температурний показник 36,4°C, для інших — 37,2°C.

Наприклад, у жінок рекордна температура (що вимірюється у прямій кишці і дещо вища від загальної) змінюється залежно від фази менструального циклу (понижується перед овуляцією і зростає напередодні менструації). На температуру можуть впливати і добові ритми самого організму. Найнижча температура тіла спостерігається вранці, близько шостої години, а найвища — увечері. Тому в лікарнях саже в цей час проводять вимірювання температури у пацієнтів. Також на температуру можуть впливати статі і вік людини. Середня температура чоловіків приблизно на 0,5–0,7°C нижча, ніж у жінок, понижується температура і з віком.

ПІДВІЩЕННА, ПОНИЖЕНА...

Підвищення температури тіла не завжди свідчує про початок хвороби. Це може бути банальне перегрівання організму або наслідок іншого впливу, який з часом пройде. Та все ж у більшості випадків це свідчення збоїв у роботі наших органів чи систем. Отже, коли ртутний стовпчик повзе дороги?

✓ Якщо підхопили гостру вірусну інфекцію, маєте захисне захворювання. У такому випадку є конкретні ознаки, за якими легко визначити діагноз.



Чому ми визначаємо стан здоров'я за показниками ртутного стовпчика термометра? Звичайно, існує ряд інших симптомів, що свідчать: хвороба поряд, але лікарі чомусь насамперед цікавляться температурою.

● Сам собі діагност

✓ При розладах імунного комплексу, імунодефіцитах, системних захворюваннях, поліартритах, виразкових колітах, кишкових інфекціях, хворобі Кроні, алергіях.

✓ Температура може бути провісником гепатиту, бактеріологічної пневмонії, мононуклеозу, отиту, менінгіту або малярії.

✓ Поєднання температури та болів в «апендицитному боці» свідчить про гостру стадію захворювання.

✓ Підвищення температури в другій половині дня найчастіше свідчує про наявність в організмі хронічної інфекції.

✓ Тривале підвищення температури може бути при виникненні пухлин, захворюваннях крові.

✓ Раптове, різке підвищення температури до 40–42°C може спостерігатися при ураженні центральної нервової системи, септичному шоці, інсульті та інших небезпечних для життя хвороб.

✓ Підвищення темпера-

тури можуть викликати і деякі ліки та процедури. Висип та гіперемія можуть бути наслідком підвищеної чутливості на сульфаміди, антибіотики групи пенициліну, деякі протигрибкові препарати.

✓ Хіміотерапія, оперативне втручання, переливання крові теж можуть викликати підвищення температури. Крім вищезгаданих, може бути ще багато причин, розібраться в яких без допомоги спеціальних обстежень та лікаря неможливо.

А ось понижуватися температура може в ослабленіх людей, при зборах у діяльності імунної системи, після перенесених тривалих захворювань, а також при загальному переохолодженні. Ще одна причина — пониження функції щитовидної залози. Також це може траплятися при порушеннях у роботі вегетативної нервової системи, а точніше, центру терморегуляції — гіпоталамуса.

ЗБИВАТИ ЧИ ПОЧЕКАТИ?

Вважається, що підвищення температура — свідчення добреї роботи імунної системи, тому збивати її не треба. У цьому є частка правди. Але підвищена температура в ослаблених хворих, маленьких дітей та літніх людей може бути серйозною загрозою їхньому здоров'ю. При високій тем-

пературі тіла відбувається пошкодження білків тканини мозку. Тому не можна просто чекати, поки температура спаде сама по собі.

Але і в цьому випадку необхідно чинити залежно від ситуації. Якщо температура не перешла межу 38°C і з'явилася нещодавно, варто почекати і не поспішати приймати ліки. Непогано знижують температуру оцтові компреси, треба багато пити (до 1,5–2 л на день) чаїв, неконцентрованих соєвих та трав'яних настоїв. Головне, щоб напій був підкисленим. Це також сприяє пониженню температури тіла, запобігає зневодненню.

Знизити температуру — не означає вилікувати хворобу, гіпертермія лише вказує на проблему, яку необхідно знайти.

● А ви знали?

Температура різних ділянок тіла умовно взятої людини при температурі навколошного середовища 20°C:

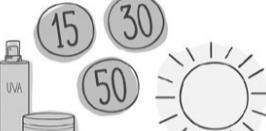
- ✓ внутрішні органи — 37°C,
- ✓ під пахвою — 36°C,
- ✓ у ділянці глибокої м'язової частини стегна — 35°C,
- ✓ у глибоких шарах літкового м'яза — 33°C,
- ✓ у ділянці ліктьового згину — 32°C,
- ✓ у ділянці кисті — 28°C,
- ✓ у центрі стопи — 27–28°C.

• На замітку

Від сонця потрібен захист

Хоча від перебування на сонці з'являється відчуття байдарості і ми почуваємося здоровішими, надмірний вплив його призводить до передчасного старіння шкіри, глибоких зморщок, появи веснянок і навіть опіків.

Щоб уберегтися від такого негативу, використовуйте сонцезахисні креми. Асортимент — величезний. Купуючи крем, зверніть увагу на етикетку, від якого виду ультрафioletових променів він захищає: UVA-промені призводять до зниження еластичності шкіри, появи веснянок тощо. UVB-промені можуть спричинити опікі і виникнення раку шкіри.



Важливим для таких кремів є сонцезахисний фактор, який позначається на упаковці SPF. Це величина, що дозволяє оцінити рівень захисту шкіри від опромінення. Його коефіцієнт коливається від 2 до 30. Чим вищий SPF, тим довше можна засмагати без шкоди для здоров'я і тим рідше крем потрібно наносити на шкіру.

Якщо ви можете без почервоніння шкіри перебувати на сонці 10 хвилин, тоді помножте 10 на значення SPF крему, який використовуватимете, і це буде ваш безпечний час.

Але якщо ви маєте на мір тільки засмагнути, то бути на сонці тривалий час немає сенсу, бо через 50 хвилин утворення меланіну, завдяки якому з'являється засмага, припиняється.

● Лікнеп

Міряємо правильно

Найчастіше температуру тіла вимірюють у паховій западині, паховій складці, ротовій порожнині і прямій кишці. Температура в ротовій порожнині зазвичай на 0,5 градуса вища за температуру тіла, зміряну під пахвою, і рівна температурі в паховій складці.

✓ Найчастіше термометр ставлять під пахву. Це найбільш зручний спосіб вимірювання температури, але, на жаль, не найточніший. Пахова западина повинна бути сухою, у неї під час вимірювання температури не має потрапляти повітря. Найкраще, коли ртутний резервуар оточений тілом з усіх боків і щільно прилягає до шкіри. Час вимірювання температури — близько 10 хвилин.

✓ Вимірювання температури тіла в прямій кишці практикують у маленьких дітей. Дитину вкладають на спинку, зігнуту в тазостегновому суглобі і ніжку притискають до тулуба і утримують в такому положенні протягом усього часу вимірювання температури тіла. Час ви-



— не кращий спосіб, його найчастіше використовують у грудних дітей. Виснажених і ослаблених хвороб. Перед введенням на пряму кишку кінчик термометра змащується маслом або вазеліном. Час вимірювання температури — 1–2 хвилини.

...ТА ДІАБЕТУ

дугах багато клітковини, яка сповільнює засвоєння глюкози. Якщо ж без солодкого не можете, то дозвольте собі раз на день з'їсти один фрукт вагою не більше 100 грамів: яблуко, грушу або 2–3 сливи.

Замість хліба діабетикам треба з'їсти гречану кашу. М'ясо і рибу слід споживати тільки варені або тушковані, кисломолочні продукти — тільки натуральні, без фруктових добавок і підсолджувачів.

• Про запас
ЗАМОРОЖЕНИЙ
ШПИНАТ

Ретельно промити листя шпинату в кількох водах. Потім нарізати як звичайно. Пробланшувати і швидко пекласти у формочки для заморожування. Дати вистигнути впродовж 1–2 год і покласти в морозильну камеру. Заморожений шпинат можна зберігати до 6 місяців.

**КОНСЕРВОВАНИЙ
ЩАВЕЛЬ**

Свіжий щавель добре промити і викласти на сито, щоб стекла вода. Підготувати стерилізовані слойки і кришки. В каструлю налити трохи води і покласти на вогонь. Порізати щавель. У киплячу воду покласти щавель і, помішуючи, почекати, коли вода закипить і щавель поміння колір. Як тільки колір його стане іншим, розклади щавель у підготовлені банки. Одразу ж закупорити, вкутати і залишити до повного охолодження. Зберігати в прохолодному місці.

З чим бутербродики?

Звісно, бутерброди найкориснішою їжею не назвеш. Але, зізнайтесь, іноді вони смакують ліпше від вищуканих страв. Годі казати, що за швидкістю приготування цій закусці нема рівних.

● Нашвидкуруч

Пропонуємо добірку рецептів мас, аби приготовані вами бутерброди були не лише смачними, а й тішили різноманітністю.

З ЯЄЦЬ І ЦИБУЛІ

Натріть на крупній тертиці варені яйця, а цибулю поріжте якомого дрібніше. Розм'якшіть і розітріть масло, змішайте його зі сметаною, сіллю і перцем. Можна також додати подрібнену зелень.

З ЯЄЦЬ І СИРКА «ДРУЖБА»

Варені яйця натріть на крупній тертиці. Сирок «Дружба» або подібний до нього розітріть і ретельно змішайте із сиром в пропорції 2:1. Змішайте яйця,



сирну масу, сметану, сіль і подрібнену зелень.

З ОСЕЛЕДЦЯ

Натріть варені яйця на тертиці, дрібно наріжте цибулю і філе оселедця. Розітріть до м'якоті верхкове масло і змішайте з яйцями, цибулею і рибою.

З КОПЧЕНОЇ СКУМБРІЇ

Розітріть філе скумбрії, додайте майонез, сметану, гірчицю, подрібнені цибулю і варене яйце.

ІЗ САРДИН В ОЛІЇ

Сардину в олії пропустіть через м'ясорубку разом із сиром або ретельно розітріть. Потім перемішайте з подрібненою зеленню.

З КОПЧЕНОЇ СТАВРИДИ

Філе ставриди і плавленій сирок пропустіть через м'ясорубку, а потім ретельно змішайте з майонезом.

З ЯЄЦЬ І ШИНКИ

Потрібно: 3 яйця, 5 ст. ложок майонезу, 100 г ковбаси, шинки або вареного м'яса, сіль. Варені яйця натріть на тертиці, дрібно поріжте шинку або ковбасу, змішайте все з майонезом. Можна приправити масу лимонним соусом.

ГРИБНА

3 яйця, 8 ст. ложок майонезу, 1 ст. ложка селери, 3–4 ст. ложки подрібнених маринованих грибів.

Варені яйця і сиру селеру дрібно порізати, змішати з майонезом і грибами.

З МОРКВІ І ЦИБУЛІ

Подрібнену цибулю разом з натертого на середній тертиці морквою злегка обсмажте до золотистого кольору на олії, посоліть. Потім змішайте їх з будь-якою розтертою рибою консервою або тертими вареними яйцями і майонезом.

ГОСТРА

З ТВЕРДОГО СИРУ

200 г твердого сиру натріть на дрібній тертиці, ретельно розітріть із 100 г вершкового масла, 2 ст. ложками гірчиці, сіллю і перцем.

ГОСТРА З БРИНЗИ

250 г бринзи, 100 г квашених огірків, 1 цибулина, сіль, 2 ст. ложки сметани.

Почистіть цибулю, дрібно поріжте її та огірки, а потім ретельно розітріть з бринзою і сметаною.

З ПЕЧІНКИ ТРІСКИ

1 банка печінки тріски, 1 ч. ложка гірчиці, 3 варені яйця, 1 ст. ложка майонезу, 1 ст. ложка лимонного соусу, дрібно порізана зелень, сіль, перець.

Печінку розітріть, яйца дрібненько поріжте. Змішайте і те, й інше з рештою продуктів і доведіть отриману масу до одно-рідної консистенції.

• У спеку

«Зелені» коктейлі

Щоб приготувати коктейль, достатньо всі складники подрібнити у блендері на однорідну масу. Якщо ж коктейль вийшов надто густим, його можна розвести мінеральною водою або овочевим соусом. Компоненти можна змінювати відповідно до ваших смаків. Такі коктейлі бажано пити відразу після приготування.

✓ 2 стебла селери, 1 скл. дрібно посіченої зелені петрушки, 1 кабачок (цукіні), 1 груша, 0,5 ч. л. імбиру, дрібка гострого червоного перцю, 1 ч. л. лимонного соусу.

✓ 1 огірок, 1 повна скл. подрібненого шпинату, 2 ст. л. лимонного соусу, 1 ч. л. меду, 5–7 листочків м'яти, 0,5 скл. мінеральної води.

✓ 200 г доброго домашнього сиру, 3 скл. молока, 2 ст. л. посіченого листя молодої крапиви, 1 ст. л. посіченого кропу, сіль — до смаку.

✓ 1 л кефіру, 4 ст. л. дрібно нарізаної зелені крапу і петрушки, сіль, перець — до смаку.

✓ 1 достиглий банан, пучок шпинату, 250 мл апельсинового соусу.

● Оригінально

САЛАТ ІЗ РЕДИСКИ З РЕВЕНЕМ

200 г редиски порізати кружальцями і змішати з подрібненим ревенем (100 г), посолити, поцукрувати за смаком, заправити сметаною і викласти гіркою на таріль. Зверху посыпти зеленою цибулею і обкласти шматочками яєць, зварених накрутко.

САЛАТ «ПІКАНТНИЙ»

200 г білоголової капусти, 1 огірок, 3 редиски, 50 г зеленої цибулі, 2 зубчики часнику, 2 яблука, 100 г сметани або майонезу, сіль, цукор.

Капусту нашаткувати, огірок нарізати соломкою, редиску натерти на тертиці з великими вічками, зелену цибулю і часник дрібно посікти. Додати в салат яблука, нарізані шматочками. Все змішати, посолити, поцукрувати до смаку і заправити сметаною або майонезом.

СУП ІЗ РЕДИСКИ

2 пучки молодої редиски, 4 скл. курячого розсолу, 1 скл. натурального йогурту, 1 велика цибулина, сік і цедра з половини лимона, 1 ст. л. масла, мускатний горіх, сіль, чорний мелений перець.

Редиску помити і почистити від хвостиків та листочків. Листочки з редиски теж промити, скласти в кастрюлю і залити двома склянками гарячого розсолу. Варити 15 хв.

Додати сік, натерту цедру лимона і перетерти у блендері. Цибулину обібрати, нарізати на кубики і зашкілти на маслі. Додати порізану на четвертинки редиску і тушкувати 4–5 хв. Залити рештою розсолу, закип'ятити і влити перетертій відвтар з листя редиски. Перемішати і варити ще 5 хв. Посолити, присмастити перцем і мускатним горіхом. Забрати з вогню і влити йогurt.

ПЕЛЬМЕНІ З РЕДИСКОЮ

1 скл. борошна, 1 яйце, 0,5 скл. перевареної води; пучок редиски, пучок зеленої цибулі, сіль.

У просіяному борошні влити воду, вбити яйце і дати дрібну солі. Замісити туге тісто. Розкочати його на тоненький пласт і чаркою витиснути кружальця. На кожніх покласти начинку і зліпити пельмени.

Для начинки редиску промити, обсушити і натерти на грубу тертику, посолити. Коли виділиться сік, злити його, а до редиски додати дрібно посічену зелень цибулі і перемішати.

Варити пельмени як звичайно, у підсоленій воді, подавати зі сметаною.

● До часу

СИРНИК З РЕВЕНЕМ

Тісто: 2 скл. борошна, 3–4 ст. л. порошку какао, 0,5 скл. цукру, 2 жовтки, 150 г маргарину, 1 ложка порошку для печива.

З усіх інгредієнтів замісити тісто, розділіти надвое і покласти на 1 год. у морозильну камеру.

Начинка: 1 кг ревеню, 1,5 скл. цукру.

Ревень обібрати, нарізати на шматочки. Пересипати його половиною цукру, перемішати. Через годину злити сік, що виділився, а ревень посипати рештою цукру.

Молочний пудинг: 2 пакетики молочного пудингу із цукром (продажається готовий), 3 скл. молока.

2 скл. молока закип'ятити, а в третій — розчинити порошок пудингу. Масу влити у кипляче молоко і, помішуючи, зварити молочний пудинг. Охолодити.

Сирна маса: 750 г жирного домашнього сиру (не кислого), 3 яйця, 0,5 скл. цукру, 2 пачечки кориці з цукром, 2 пакетики ваніль-

ного пудингу без цукру. Сир розтерти з цукром і корицею, додати ванільний пудинг і збити міксером. Потім додати яйця і масу розтерти. Змастити добре дечко. Половину замороженого тіста рівномірно натерти на грубій тертиці на деко. На тісто викласти охолоджений молочний пудинг, на нього — половину ревеню. На ревень викласити сирну масу.

Розрівняти і зверху розкладти решту ревеню. На нього натерти решту замороженого тіста. Вилікати у заздалегідь розігріті до 180°С духовці 60–70 хв при такій же температурі.

РИСОВА ЗАПІКАНКА З РЕВЕНЕМ

На тісто 4 жовтки, 2 ст. л. сметани, 2 ст. л. цукру, 4 ст. л. борошна збити. Додати збиті окремо білки і добре вимішати.

10 черешків ревеню обібрати від шкірочки, порізати на шматочки (5 см), покласти в окріп і варити 2–3 хв. Відділити на ситі. Як стече, занурювати шматочки ревеню в тісто і смажити з обох боків. Підсмажений ревень посипати цукром.

ДЕСЕРТ З РЕВЕНЮ

500 г ревеню, 200 г цукру, 1 яйце, ваніль або цедра лімонна чи апельсина.

Обібрані стебла ревеню нарізати шматочками і відварити у невеликій кількості

Аби хліб, а зуби знайдуться / Народна мудрість

● Зверніть увагу

Вберегти ягоди від птахів

При достиганні черешень та вишень значної шкоди плодам завдають сойки, горобці, шпаки та інше птаство. За лічені дні вони можуть винищити дуже багато ще не зовсім зрілих ягід. Інша частина розкльованих плодів опиняється на землі.

У боротьбі з пернатими нападниками господарі вдаються до різноманітних засобів. Зокрема, розвішують у гіллі стрічки фольги та целофану, які своїм шелестінням-потріскуванням відлякують птахів. І певний ефект від цього є. Щоправда, тільки за вітряної погоди. А з настанням тих сонячних днів крила та орава і далі не покидає саду.



Значно дієвіший засіб — оброблення вишень і черешень настоєм перцю. 10 стручків цієї пекучої рослини замочить у 3 л води. Через три доби препарат слід процідити та обприскувати ним дерево з порожевілыми плодами. Цю садовину птаство уже не чіпатиме, адже пернатим не до смаку гіркота.

Таким чином урожай залишиться неушкодженим. А перед споживанням соковиті ягідки треба прополоскати в чистій воді, змивши з них залишки перцю.

Полив отріків ослаблює цвітіння

Висівати насіння отріків краще в різні календарні строки. Тоді свіжі плоди можна мати упродовж тривалого часу. Отріки витка культура, тому варто якомога вище піднімати огудиння від землі (на шпалери, гілки, опори).

А ще не можна забувати прищипувати точки росту після п'ятого міжвузля і пагонів другого порядку, бо на пагонах, що відростають, квітки переважно жіночого типу.

Поливати отріки — тільки нагрітою на сонці дощовою чи річковою водою. Частота поливань — один раз на тиждень, якщо не йдуть дощі. Норма води — 300—750 л на 20 кв. м площині. Після появи 4—5-го листка поливання припиняють, бо це затримує цвітіння. Відновлюють його в час масового плодоношення. В прохолодну погоду отріки не поливають, зменшують його і в хмарні дні.

Не можна поливати отріки під корінь або на листя — земля від кореня вимивається, а листки будуть хворіти. Поливати краще вранці — вночі буде менше роси і вологи. Отже, отріки менше хворітимуть.

Садівники, дивлячись на ці гарні рослини, не витримують спокуси та купують їх, а вже потім думають, що це таке і що із ним робити?

Йошта — це нова, створена людиною культура, що являє собою гіbrid агресу і смородини. Назва утворилася від німецьких слів: чорна смородина — *yohannisbeere*, і агрес — *stachelbeere*. З першої назви взято дві початкові літери, а з другої — три. Вийшло *yo-sta* (йошта).

ЯК ЦЕ БУЛО

Ще з початку ХХ століття вчені намагалися одержати такий складний гіbrid, але схрещування настільки віддалених за спорідненням рослин як смородина і агрес, ніяк не вдавалися.

Перший гіybrid з використанням сучасних хитромудрих прийомів був отриманий у середині століття шведським ученим Ф. Ніколсоном. Наступний, за назвою йошта, одержав у Німеччині Р. Бауер, а в Росії — за назвою СКН-8 (смородино-агрусовий гіybrid) — вивів Т. С. Кантор.

У наш час відомі гібриді й інших авторів. Усі вони відрізняються один від одного загальним виглядом куща, формою листя, масою та кольором ягід, смаком і врожайністю. Але найпопулярніший у наших садах

ДІМ, САД, ГОРОД

Донька агресу і смородини

Останнім часом в асортименті посадкового матеріалу все частіше зустрічається йошта — гіbrid смородини й агресу.

● На прохання читачів

саме гіybrid R. Бауера — йошта.

НЕ ДО ПОРІВНЯННЯ

Йошту важко навіть із чи-мось порівняти. Вона й на батьків своїх не дуже схожа. Це потужний кущ до 2 м заввишки, що має сильні пагони без шилів. Пагони майже не реагують на механічні ушкодження. Квітки великі, по 3—5 у кисті.

Ягоди чорні, овальної форми, великі. Середня маса однієї ягоди досягає 3 г. Шкірочка щільна, гладка. Сmak приємний, що нагадує і смородину, і агрес. За вмістом вітаміну С йошта поступається смородині,



але в кілька разів перевершуючи агрес.

Ягоди йошти повністю дозрівають протягом 2—3 тижнів. Оскільки ягоди, зібрани в невеликі китиці, досягають у різний час, то цілком можливо, що вони ще довго будуть на кущі. У будь-якому разі зібрати врожаю йошти можна починаючи в середині-кінці липня, коли ягода досягне біологічної зрілості.

ВИРОЩУВАННЯ

Вирощувати йошту просто, ніж смородину. Бажано тільки яму для посадки робити більшу, з урахуванням солідних габарітів

куща (приблизно 50 x 50 см). В обрізці гіybrid майже не має потреби.

Цю рослину легко розмножити будь-яким способом: відводками або зеленими живцями, а також насінням.

ДОГЛЯД

Слабке місце йошти — врожайність. Зазвичай вона нижча, ніж у батьків.

Але є дані, що якщо поруч із нею посадити великоплідні сорти смородини й агресу (хоча б по одному кущу), то врожай підвищується.

Йошта вологолюбна, тож не забувайте її поливати.

● Є ідея!

Помідорні секрети

Цей напівзабуттій бабусин рецепт підживлення помідорів я виписала зі старої газетної підшивки, але випробувати все не було часу. Торік нарешті зважилася.

ДРІЖДЖІ ДЛЯ ТОМАТІВ

Рецепт дуже простий.

У 3-літрову банку заливують 2,6—2,7 л води без хлору (відстіяної), додають 100 г розведені теплою водою дріжджів і 0,5 скл. цукру. Накривши марлею, тримають банку в теплі, час від часу збовтуючи вміст.

Розчин готовий, коли за-кінчиться бродіння. Склянку розчину розбавляють в 10 л води і поливають рослини по 1 л під кожен кущ.

За літо провела три такі підживлення. В результаті урожай ми отримали чудовий! Кущі помідорів виростили міцні, пішні, на плодах не було опіків, рослини легко переносили спеку і будь-яку негоду. Але найбільшим здивуванням було те, що помідори досягли і радували нас весь жовтень. І головне — ніякої фітофтори!

Звичайно, ймовірно, річ не тільки в цьому підживленні. Чималу роль зіграли компост і мульчування. Але кінцевий результат принес величезну радість.

Поділюся з читачами ще кількома перевіреними рецептами.

ГІРКИЙ ПЕРЕЦЬ ПРОТИ ФІТОФТОРИ

Один з найсильніших засобів проти фітофтори на помідорах — обприскування рослин разом з плодами (зокрема зеленими)



настоєм червоного перцю. Готовять його так: дозрілий перчик середнього розміру порізати, залити склянкою звичайної води, залишити настуюватися на ніч. Потім шматочки перцю розтерти (краї робити це в гумових рукавичках), настій процідити й обприскати ним помідори.

ЩОБ РОСЛИ ВЕЛИКИМИ

Щоб помідори були великими і дозрівали швидше, приготуємо для них корисні напої:

— в 10 л води додати 3—4 краплі йоду. Поливати кущі слід під корінь один раз на тиждень по 1,5—2 л під кожну рослину;

— заповніть бочку об'ємом 200 л кропивою і листочками кульбаби приблизно на третину. Додайте в суміш відро гною, залейте водою. Для прискорення бродіння накрійте

бочку плівкою. Приблизно через 10 днів добриво готове. Отриману підживку перед внесенням розведіть водою в пропорції 1:10 і полийте помідори з розрахунком на 1 кв. м 3—4 літра.

Перше поливання висадженої у відкритий ґрунт розсади проведіть через 7—10 днів. Не забувайте мульчувати і розпушувати ґрунт. А проти фітофторозу обробіть рослини зеленкою через два тижні після посадки розсади на постійне місце. Приготуйте розчин: на 1 л води — 1 крапля зеленки. Обробку можна повторювати кожні два тижні.

Евгенія Петрівна.
Чортківський район.



Дуже чутлива до підживлення розчином гною, яке проводять двічі на сезон. Восени під кожну рослину добре також висипати 2—5 (залежно від можливостей) відер перепрілого гною, навесні — кілька склянок попелу.

Обрізки йошти практично не вимагає. Тільки навесні буває необхідність підрізати підмерзлі або сухі гілочки.

ВИКОРИСТАННЯ В ЛАНДШАФТІ

Йошта чудово підходить для живоплоту, де її висаджують на відстані 35—45 см одну від одної. Рослину можна включати до складу змішаних бордюрів (у цьому разі відстань між рослинами має становити 0,7—1 м).

Оригінальний вигляд має й одиночна рослина в штамбовій формі. Правда, спочатку доведеться надати їй цієї форми, для чого перед посадкою потрібно видалити всі пагони, крім найдужчого. У цього єдиного пагона треба акуратно зрізати всі бруньки та бічні відгалуження до висоти приблизно 30—40 см.

Щоб таке «деревце» мало кращий вигляд, щороку наполовину вкорочують усі гілки в кроні, а зайві видаляють.

За матеріалами інтернет-видання «Домовик».

Грядки з палет

Останнім часом в інтернеті з'явилось дуже багато матеріалів щодо різних переробок зі старих палет (дерев'яних піддонів). Тепер від різних предметів побуту і меблів палети дісталися і до наших городів. Так з'явилися найрізноманітніші грядки з палет.

Плюси

✓ Порядок: рослини висаджені чітко рядочками, в кожному можна посадити різні види — і ніякої плутанини.

✓ Гарний естетичний вигляд: такі грядки дуже акуратні й водночас оригінальні;

✓ Чисті рослини і ягоди (наприклад, при вирощуванні сунців);

✓ Менше бур'янів: дошкі не дають ім прорости між рядками культур.

Мінуси

✓ Такі грядки займають досить багато місця, при тому що багато на них не посадиш, для маленьких ділянок вони недоцільні.

✓ Між рядками бур'яні не ростуть, а ось між рослинами продовжують, і щоб до цих бур'янів дістатися, доведеться докласти зусиль.

✓ Багато палет обробляють різними хімічними речовинами для знезараження і довговічності. Раніше це робили в основному за кордоном і такі піддононі було легко відрізнати за маркуванням «MB». Сьогодні ж прогрес дійшов і до нас. Ці речовини потім можуть перейти в землю і до рослин.

✓ Такі грядки служать притулком для слимаків, мурах, мокриць, равликів та іншої «живності».

ПОНЕДІЛОК, 30.05.2016

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини
06.15, 07.20 АгроЕра
06.25, 07.50, 08.25 Смакота
07.30 Ера будівництва
07.35, 23.50 На слуху
08.30 Паспортний сервіс
08.40, 23.25 Золотий гусак
09.00 Вічне
09.20 Уряд на зв'язку з громадянами
09.50 Д/с «Китай на кінчику язика»
10.50 Д/с «Обличчя Америки»
11.50 Чоловічий клуб. Спорт
13.30 Казки Лірника Сашка
13.45 Мультифільм
14.15 Суспільний університет
15.05 X/ф «Захар Беркут»
17.00 Вікно в Америку
17.30 Орегонський путівник
18.05 Час-Ч
18.15 Новини. Світ
18.55 Про головне
19.30 РЕ:ФОРМА
20.00 Перша шпалта
20.30 Вересень
21.50 Подорожні
22.45 З перших вуст
23.00 Підсумки

1+1

06.45, 07.10, 07.40, 08.10, 09.10 «Сінданок з 1+1»
06.55, 05.35 «Служба Розшуку Дітей»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 ТСН
07.35 Мультифільм «Козаки. Футбол»
09.30, 10.55 «Мінюя жінку-4»
12.20 «Мінюя жінку-5»
13.55 «Сімейні мелодрами-4»
14.50 «Сімейні мелодрами-6»
15.45 «Найкращий ресторан з Русланом Сенічкіним»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана-3»
20.30 «ЧистоNEWS-2016»
21.00 Т/с «Відьма»
22.00 «роши»
00.00 X/ф «Мій найкращий ворог»
02.30 X/ф «План втечі»
04.15 «Шість кадрів»

2+2

06.00 Мультифільми
06.20 «Нове Шалене відео по-українські»
06.50 «Вайпаут»
08.40, 19.00 «ДжедАй»
09.00 «Українські сенсації»
10.00 «Облом.УА»
12.00 Т/с «Скорпіон»
13.40 «Top Gear»
15.50 Д/п «Помста природи»
18.30, 23.00 «Спецкор»
19.20 «Цілком таємно»

ВІТОРОК, 31.05.2016

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини
06.10, 07.10, 08.10 Ера бізнесу
06.15, 07.20 АгроЕра
06.25, 07.50, 08.25 Смакота
07.30, 23.50 На слуху
08.30 Паспорт.Уа
08.40, 23.25 Золотий гусак
09.00 Вічне
09.20, 18.55 Про головне
09.50 Д/с «Візит до Кореї»
10.20 Д/с «Подорожній Литвою»
10.50 Д/с «Обличчя Америки»
11.50 Перша студія
12.30 «План на завтра»
13.15, 18.05 Час-Ч
13.40 Казки Лірника Сашка
13.50 Хто в домі хазяїн?
14.15 Суспільний університет
15.00 Фольк-музик
16.10 Путівник прочанина
16.25 Подорожні
17.10 Т/с «Таксі»
18.15 Новини. Світ
19.40 Д/п «Дмитро Вітовський. Шлях до волі»
21.30 Новини. Спорт
21.50 Війна і мир
22.40 Класики світової літератури
23.00 Підсумки

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 ТСН
06.45, 07.10, 07.40, 08.10, 09.10 «Сінданок з 1+1»
07.35 Мультифільм «Козаки. Футбол»
09.30, 10.55, 12.20 «Мінюя жінку-5»
13.55 «Сімейні мелодрами-4»
14.50 «Сімейні мелодрами-6»
15.45 «Найкращий ресторан з Русланом Сенічкіним»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана-3»
20.30 «ЧистоNEWS-2016»
21.00 Т/с «Відьма»
22.00 «На ножах-2»
00.00 X/ф «Викуп»

2+2

06.00 Мультифільми
06.35 «Нове Шалене відео по-українські»
07.35 «Облом.УА»
08.10, 19.00 «ДжедАй»
08.30, 18.30, 23.00 «Спецкор»
09.00, 23.30 «Секретні матеріали»
09.20 Д/п «Інженерні імперії. Греція»
10.15 Д/п «Загублені міста. Суматра»
11.15 Д/п «Помста природи»
12.20 «Відеобімба»
13.45 Т/с «Мисливці за реліквіями»
14.40 Т/с «Загубленій світ»

UA:ПЕРШИЙ

TV-4

ІCTV

НОВИЙ КАНАЛ

Інтер

П'ЯТНИЦЯ, 3.06.2016

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини
06.15, 07.20 АгроЕра
06.25, 07.50, 08.25 Смакота
07.30 Ера будівництва
07.35, 23.50 На слуху
08.30 Територія закону
08.35 Паспорт.Уа
08.40, 23.25 Золотий гусак
09.00 Вічне
09.20, 18.55 Про головне
09.50 Д/ф «Нью-Йоркський вокзал Гранд Сентрал»
10.50 Чоловічий клуб
11.20 Український корт
12.00 Вересень
12.25 «Схеми»
13.15 Час-Ч
13.40 Казки Лірника Сашка
13.55 Хочу бути
14.15 Суспільний університет
15.00 Театральні сезони
15.35 Віра. Надія. Любов
16.35 Гра долі
17.10 Т/с «Таксі»
18.15 Новини. Світ
19.30 Д/ф «Будівництво автостради на Алясці»
20.30 План на завтра
21.30 Новини. Спорт
21.50 Перша студія
22.40 З перших вист
23.00 Підсумки

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
06.45, 07.10, 07.40, 08.10, 09.10 «Сінданок з 1+1»
07.35 Мультифільм «Козаки. Футбол»
09.30, 10.55 «Мінія жінку-6»
12.20 «Мінія жінку-11»
13.55, 14.50 «Сімейні мелодрами-6»
15.45 «Найкращий ресторан з Русланом Сенічкіним»
17.10 Т/с «Величчина століття. Роксолана-3»
20.20 «Сватики»
22.20 «Світське життя»
23.20 «Вечірній Ків»

2+2

06.00 Мультифільми
06.35 «Нове Шалене відео по-українські»
07.35 «Облом.УА.»
08.10, 19.00 «ДжедAI»
08.30, 18.30 «Спецкор»
09.00, 19.20 «Секретні матеріали»
09.20 Д/п «Інженерні імперії. Рим.»
10.15 Д/п «Загублені міста. Філіппіни»
11.15 Д/п «Помста природи»
12.15 «Відеобімба»

TV-4

13.35 Т/с «Мисливці за реліквіями»
14.30 Т/с «Загублений світ»
16.20 X/ф «Таємні агенти»
20.00 X/ф «Люди Ікс»
22.00 X/ф «Юрські мисливці»
00.00 X/ф «Навіндереди зі смертю»

TTB

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Пані покоївка»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.35 «Слідства. Інфо»
08.00 Європа у фокусі
08.30 «Унікальна Україна»
09.00 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Калейдоскоп»
11.00, 16.10 Година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»
12.40, 21.30 «Твій дім»
13.00 Хіт-парад
14.00 X/ф «Перепустка»
17.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіцич»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.10 «Погляд зблизька»
20.40 «Слід»
22.35 X/ф «Переполох в гуртожитку-2»

ICTV

06.30 Ранок у великомісті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.00, 16.55 Т/с «Котовський» 16+
11.50 Патруль. Самооборона
12.10, 13.10 X/ф «Поліцейська академія-7. Місія у Москві» 16+
12.45, 15.45 Факти. День
14.35, 16.20 Т/с «Відлік 44»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Антізомбі
21.25 Дизель-шоу
23.20 X/ф «Залізне небо»

СТБ

06.00 «Зіркове життя»
07.55 X/ф «Мама мимоволі»
10.15 X/ф «Катерина»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30, 00.50 Т/с «Коли ми вдома»
19.50 X/ф «Мільйонер»
22.45 X/ф «Наречена моого друга»
02.15 «Слідство ведуть екстрасенси»

НОВИЙ КАНАЛ

03.15 Зона ноchi
05.05, 18.00 Абзац!
06.00, 07.20 Kids Time
06.05 М/с «Кунг-фу Панда: Легенди кругості»
07.25 Т/с «Друзі»
09.50 Серця трохи-3
19.00 Аферисти в мережах
20.10 X/ф «Угода з дияволом»

ІНТЕР

05.30, 11.05, 12.25 Док. проект «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 «Доярка з Хацапетівки-3»
13.30, 14.20 «Судові справи»
15.45, 16.15 «Сімейний суд»
18.05 «Стосується кожного»
20.00 «Подробиці»
21.00 «Чорне дзеркало»
23.30 X/ф «База»

TTB

ІCTV

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

ІНТЕР

TTB

ІCTV

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

ІНТЕР

TTB

ІCTV

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

ІНТЕР

TTB

ІCTV

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

ІНТЕР

TTB

ІCTV

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

ІНТЕР

TTB

ІCTV

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

ІНТЕР

TTB

ІCTV

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

ІНТЕР

TTB

ІCTV

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

ІНТЕР

TTB

ІCTV

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

ІНТЕР

TTB

ІCTV

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

ІНТЕР

TTB

ІCTV

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

ІНТЕР

TTB

ІCTV

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

ІНТЕР

TTB

ІCTV

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

ІНТЕР

TTB

ІCTV

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

ІНТЕР

TTB

ІCTV

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

ІНТЕР

TTB

ІCTV

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

ІНТЕР

TTB

ІCTV

● Смішного!

— Ти як живеш: за законом чи по совісті?
— По ситуації.

Усім своїм недругам і заздрісникам я посилаю промені любові і всепрощення. І хай вони вас, гадів, спалять дотла!

Зайшов в аптеку купити заспокійливе. Дізнався ціну — заледве відкачали.

Витверезники і наркодиспансери Донецької області закликають народне ополчення Донбасу повернутися в місця постійної дислокації.

— Кажуть, що дельфіни — дуже розумні істоти.

— Справді. Ви десь бачили дельфіна, який уявяє валютний кредит.

— Тату, я мушу тобі щось сказати.

— Тільки коротко і чітко.

— Сто доларів.

Наши діти хочуть жити своїм розумом, але за наш рахунок.

— Ти що, геть без царя в голові?

— Неправда! Там конституційна монархія!

— Це як?

— Цар начебто є, але реальна влада у тарганив.

Із протоколу затримання: «Кидав лебедям хлібні крихти. Зірвав балет «Лебедине озеро».

Мама запитує сина:

— Як у тебе в садочку день минув?

— Ми гралися в лікарія.

— І як?

— Просидів у коридорі під дверима півдня.

— Найромантичніший вчинок вашого чоловіка?

— Заради мене він розклав диван.

Короткозорість — це не хвороба, а дар. Хочеш — відзнаєш людей на вулиці, а хочеш — ні.

Анонс. У продаж надходить книга-фентезі «Як червоний диплом і золота медаль допоможуть тобі в житті».

Відповіді на сканворд «Лев», надруковані 19 травня

Л	С	З
МЕНЮ	ТРОС	
ДОКТРИНА		
ЛЕВ	РУСАК	
РАПАНУ		
МАТХАКЕР		
ОКО	САКІ	I
АКРМАЯК		ІНКА
УСТАГІМНАСТ		
ЯЛТАБУЗАНЕ		
АВРОРАРЕДАН		
АНОААРМАТУРА		
АКАМ		
САНДАЛ		
ЛАНДАІ		
ЖАТКАР		

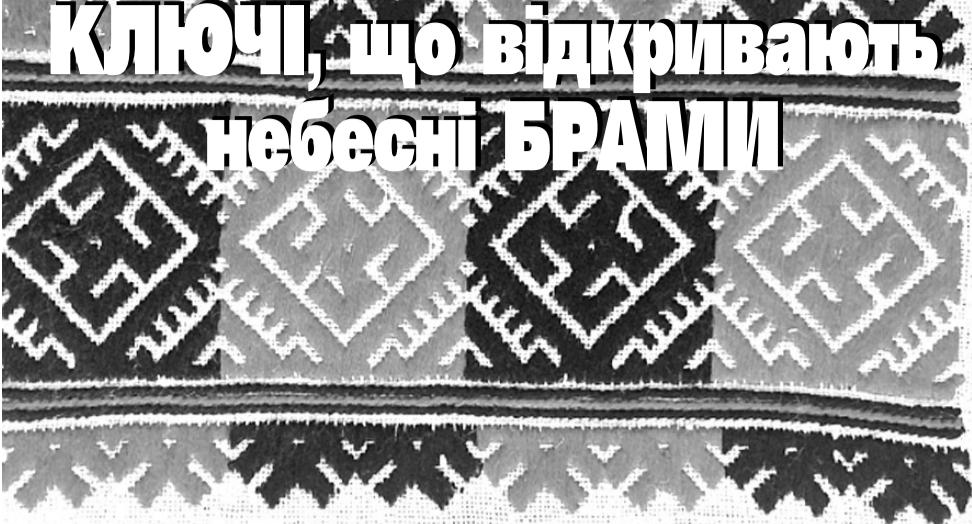
З нагоди дня вишиванки в ЗМІ було опубліковано чимало найрізноманітнішої інформації про цей давній та улюблений в Україні вид рукоділля. Хоча обмежувати вишивання лише ремесло, а чи й навіть мистецтвом, було б неправильно. Етнографи й історики в один голос стверджують: це — оберіг.

Кореспондент української версії модного журналу Vogue поговорила з експертами і дізналася, як правильно читати по візерунках традиційної української вишиванки.

«Якось мені трапилася вишиванка, з якої вииняли нитки вишивки і прибрали частину візерунка. Поєднання 4-х ромбів має чітку «дітородну» символіку. В цій сорочці в орнаменті прибрали три ромби саме для того, щоб зупинити дію знака», — розповіла засновник майстерні автентичного костюма «Шляхетний одяг» і співорганізатор проекту «Витоки» Людмила Сивцева-Климук.

— Але це один з рідкісних прикладів, коли в сучасному народному середовищі знають символіку вишивки і можуть пояснити її.

Попередні сто років звели народну традицію до декоративно-прикладної, яку міряли категорією «гарненько», вважає пані Людмила. Раніше на це відчутно вплинула мода на брокарівський візерунок у



велику «тряндочку», який привчав до думки про те, що вишивка — лише заради декору. А народна вишивка — це геометрія, навіть рослинний орнамент часто подавався графічно.

Якісно сто років тому на виготовлення довгої сорочки йшло близько 8 км пряженої вручну нитки. Весь процес від вирошування рослини до пошияття займав близько року. Особливо складну вишивку могли створювати всю зиму. Тому варто припустити, що час ручної роботи було визначено не просто ретельністю, а й символікою всіх швів і стібків, які з'являлися на сорочці.

Відмінно читати по вишиванці варто повчитися у заступника директора з науково-фондою роботи Національного центру народної культури «Музей Івана Гончара» та експерта з

історії українського костюма Юрія Мельничука.

«Viшиванка — це оберіг. Колір, форма, крій, матеріал, орнамент мають значення і разом створюють енергетичний заряд речі. Традиційно малюнок вишивки не змінювався. Хитромудрий фантазійний декор почав «спадати на думку» лише в ХХ столітті», — каже пан Юрій і, цитуючи етнографа Марію Чумарну, називає вишивку «ключами, що відкривають небесні брами».

В оповіді пана Юрія одяг уявляється ідеальним текстом, збіркою міфів і вірувань народу.

Серед символів української вишивки переважають знаки солярні на кшталт «сварги» (свастики) — динамічного символу сонця — або 8-кінцевої зірки, Ангела-хранителя, Коляди і зорі.

«Колодязь» — схрещені по діагоналі подвійні лінії — означає зв'язок між світом

ми: як і справжній колодязь, з якого з водою черпали енергію і знання предків.

Перехресні «баранячі роги», які іноді зустрічаються в більш антропоморфному вигляді «козаки руки в боки» — руна родючості, а «вух», який має вигляд як половина знака нескінченості — дітородної функції і важких вод, які плідним дощем впадають на землю.

Що стосується кольорів,

то головних в українській вишивці п'ять: білий, чорний, червоний, синій, жовтий. Вони — зразок збірника універсальних знань про людство: відповідають числу рас (європеїдна, не-гройдна, американоїдна, сімітська, монголоїдна) і знань, які вони дали світу, а також елементів (вода, космічний ефір, вогонь, повітря, земля.)

«Вишиванка білим по білу» — характерна для всіх регіонів України. Культ бать

ка-творця проявляється через світло і білий колір — тому в нашій традиції виблювали сорочки і хати. Сорочки традиційно білили три роки: полотно мочили і залишали лежати на землі під сонцем, так що воно проходило обробку чотирма стихіями: вогнем, землею, водою і повітрям», — розповідає Мельничук

Шиття чорним по білому — «божественна графіка», що показує, як створюється світ, а червоним по білу — це єднання праматерії бога-батька, об'єднання матерії і духу.

Не менш важливі й нитки для вишивки.

«Найкраща «працює» шерсть і шовк, — каже пан Юрій. Шестеро тваринного походження, тому здатна акумулювати інформацію і пам'ять про власника й поглинати негатив. Так само як і шовк. А ось бавовно вишивати в народній традиції навіть не намагалися. Як сказала мені одна майстрина під час етнографічних поїздок, «бавовна — це пух».

Те, чому гуцульські вишивки настільки різно-барвні, пан Юрій пояснює темпераментом жителів: у рівнинних людей звичай і кольори стриманіші, а в горян — буйство фарб і крові. «Не вражати, а кодувати», — нагадує завдання вишивки Юрій Мельничук і називає один з найбільш прикрайних наслідків втрати значення: «Як тільки почали вишивати чоловікам квіти на сорочках, вони перевелися».

● Слово про мову

МОВИ ЧИСТЕ ДЖЕРЕЛО

Хто воду п'є із джерела, а хто з калюжі, Ви легко здогадаєтесь, друзі: Коли поблизу чиста б'є вода, Калюжу вибере хіба що бевзь-балда. Красива мова — що вода джерельна, А в суржiku отрута є пекельна Від неї задихаються слова, Тупіє-туманіє голова. Та ми вже звикли. Явище типове — Що друге слово із чужої мови. Самоповаги, гордості нам брак, Якщо ми опускаємося так. Качелі, садік, шкафчик, Славік, Маша, Штанішки, щокі, умінка, Наташа, Кампотік чи салатік — та любе! Не топай ножкою, бо накажу тебе. Привет! Все по фіг — Льоха, Ксюша, Вовка! Ваше не поняв, вроді остановка, Коляска, мусор, кошельок, ковійор, більйо... Хоть дав цукеркам назву — «Йо-ма-йо!» Блін, бляха, йолкі, толькі, тіла, тоже... На масове безумство це все схоже. Кароче, на фіг — саме головне.

Все приkre, безнадійне і сумне. Лікуймо душі кволі та недужі Від суржiku — отруйної калюжі, Рятуймося, щоб мови чисте джерело Духовного здоров'я додало. Агов, озвіться, юні, мудрі, дужі, Рішуче заявіть: «Геть навички папужі! Геть мавпування! Будьте на коні. Де гідність ваша? Тонете в багні! Нащадки прадідів великих, Чи ж ви переверні безлики, Чи ви наїшлися чужої блекоти, Чи вам система поламала теж хребти? Прозріймо! Ходимо ж до церкви — нам відома В науці Божій перша аксіома: Що чисте світло, а що — бруд і тьма. Повірте: лихослів'я й суржик — ніби два більма. Тисячолітню спадщину, скарбницю, Нам мову треба берегти, немов зініцию. Війну оголосімо мовним бур'янам, Інакше внукі не пробачать нам. О. Захарків, мовознавець, кандидат філологічних наук, доцент.

Сканворд «Село»

