

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Програма телебачення

Домашня Газета

Ціна 1 грн

#23(738) 9 червня 2016 року



Малюки і
звірята

7

4

ЧИМ «ГОДУВАТИ»
ТОМАТИ

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Анастасії, Івана, завтра — Олексія, Захара. 11 червня з днем Ангела вітайте Марію, Луку, 12 — Марту, Максима, Романа, 13 — Ярему, Христіну, 14 — Юстину, Вікторію, Устима, 15 — Уляну.

**ПОЛУНИЧНІ
ДЕСЕРТИ:
ШВИДКО
І СМАЧНО**

3

Як стверджують лікарі, в сезон полуниці можна «відремонтувати» серцево-судинну систему, шлунково-кишковий тракт, печінку, нирки, позбутися набряків, болів у суглобах. Полуниця поліпшує апетит, травлення, сприяє жовчато-і сечовиділенню. Чудово допомагає налагодити гормональну систему, особливо підшлункову і щитоподібну залози. Хороший терапевтичний ефект вона має при гіпертонічній хворобі, атеросклерозі.

КОЛИ «ДУША БОЛИТЬ»

Фітотерапевти стверджують, що ця ягода — краса оздоровлює людей не тільки фізично, а й психоемоційно. У червні-липні кращого засобу для нейтралізації негативних емоцій і поліпшення настрою, ніж полуниці і суниці, не знайти. Коли настає сезон, щодня з'їдайте по склянці ягід. Кращого подарунка собі, коли «душа болить», і не знайдете. Найкращий апетитний лік не замінить цих природних антидепресантів.

Не варто забувати ретельно мити полуницю, не кашувати немитих ягід на базарі і, звичайно, вживати їх у помірній кількості. Крім того, що полуницю можуть викликати алергію, потрібно знати, що у перших зборах ягід найбільше нітратів, які вони вбирають у себе з землі. Другий-третій врожай вже безпечніші. Особливо обережно треба давати ці ягоди маленьким дітям, і то з двох-трьох років. Спочатку ягідку-дві і дивитися, як реагує організм малюка, чи немає алергічних реакцій.

Яскраво-червону ягоду корисно не тільки вживати всередину, а й використовувати як косметичний засіб. Так, полуничний сік чудово допомагає, коли хочете позбутися веснянок і пігментних плям.

Для його отримання



Ця ягода — улюблені ласощі не тільки дорослих, а й дітей. Проте річ не лише у смакових якостях полуниці. Вони мають і оздоровчий вплив на наш організм.

● До часу

досить протерти ягоду ложкою через дрібне сито. Змоченим у соку ватним тампоном двічі на день протирати шкіру. Аналогічні процедури можна проводити і тим, у кого жирна пориста шкіра. А тим, хто страждає від висипу, вугрів, необхідно додавати до полуничного соку гліцерин: одна крапля на чайну ложку соку.

ЗАПАШНІ МАСКИ

Для сухої і нормальної шкіри: змішати яєчний жовток і столову ложку соку. Нанести на обличчя. Через 15 хвилин змити теплою водою, протерти кубиком льоду.

Для чутливої шкіри, що лущиться: чайну ложку жирного сиру змішати з ложкою акацієвого меду (він, мабуть, єдиний з сортів мигулого урожаю, який до літа не зацукрувався, або можна узяти мед нового урожаю) і двома чайними ложками соку полуниці. Нанести на обличчя на 15 хвилин.

Жирну шкіру добре підсушує

кашка з розім'ятих ягід. Також із полуниці можна приготувати суміш для зволоження пор: збити білок, змішати з кашкою із ягід. Перед нанесенням маски протерти обличчя ягідним соком.

Для всіх типів шкіри. Три середні полуниці розтерти, додати одну чайну ложку сметани і одну чайну ложку меду. Все змішати, нанести на обличчя на 15—20 хвилин. Зняти маску ватним тампоном.

Для тих, кому «трохи за тридцять». Буде потрібно дві столові ложки розтертих полуниці, дві-три сто-

лові ложки вазеліну, чайна ложка незацукрованого меду, чайна ложка оливкової олії. Все змішати і нанести на обличчя на 15—20 хвилин.

Нашвидкуруч. Нанести на обличчя суміш з розтертих ягід і ложки меду — поплескувати подушечками пальців, поки суміш не вбереться. Залишки прибрати серветкою. Чудово знімає втому і набряки.

А щоб шкіра мала здоровий рум'янець, протирайте вранці її крижаними кубиками з полуничного соку. Через декілька днів — готовий результат.

● Смакота!

Полуниця з рожевим «снігом»

1 кг полуниці, цукрова пудра, 2 яєчні білки.

Перебрати й промити 0,5 кг полуниці. Відцідити, укласти в посудину й посипати 2—3 ст. ложками цукрової пудри. Промити решту полуниці, протерти її через сито і в отриманий сік додати 2—3 ст. ложки цукрової пудри.

Збити на густу піну білки з 3—4 повними ст. ложками цукрової пудри й поступово додати до неї полуничний сік.

Отриманою рожевою піною (снігом) покрити посипані цукром полуницю. Білкову піну можна замінити 250 г сметани, збитої із цукром до смаку.

● На замітку

Будь чоловіком — їж помідори

Чоловіки, які щодня з'їдають не менше 5 свіжих помідорів, менше ризикують захворіти на простатит і рак передміхурової залози, стверджують австралійські вчені. Томати — прекрасні постачальники вітаміну С, що, зміцнюючи імунну систему, робить чоловічий організм недоступним багатьом недугам. Крім того, помідори містять особливий фермент, що запобігає розвитку онкологічних захворювань передміхурової залози. Вчені радять усім представникам сильної статі постійно включати в щоденний раціон свіжі помідори.

ПОГОДА на тиждень	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 9 червня	+9 / +23	ясно	зах., 3	16.12
п'ятниця, 10 червня	+12 / +20	можливий дощ	півд.-зах., 5	16.13
субота, 11 червня	+13 / +20	можливий дощ	зм.-напр., 4	16.14
неділя, 12 червня	+11 / +19	без опадів	півн., 3	16.15
понеділок, 13 червня	+12 / +18	можливий дощ	півд., 5	16.15
вівторок, 14 червня	+12 / +20	можливий дощ	зм.-напр., 3	16.16
середа, 15 червня	+13 / +21	можливий дощ	півн., 4	16.16

● Місячний календар

9 червня, четвер. Молодик. Місяць у Леві. 4/5 дні Місяця. Схід — 9 год 58 хв.

10 червня, п'ятниця. Молодик. Місяць у Леві, Діві (16 год 47 год). 5/6 дні Місяця. Схід — 11 год 04 хв, захід — 0 год 33 хв.

11 червня, субота. Молодик. Місяць у Діві. 6/7 дні Місяця. Схід — 12 год 08 хв, захід — 1 год 03 хв.

12 червня, неділя. Перша чверть 11 год 10 хв. Місяць у Діві. 7/8 дні Місяця. Схід — 13 год 12 хв, захід — 1 год 30 хв.

13 червня, понеділок. Перша чверть. Місяць у Діві, Терезах (3 год 34 хв). 8/9 дні Місяця. Схід — 14 год 14 хв, захід — 1 год 54 хв.

14 червня, вівторок. Перша чверть. Місяць у Терезах. 9/10 дні Місяця. Схід — 15 год 16 хв, захід — 2 год 18 хв.

15 червня, середа. Перша чверть. Місяць у Терезах, Скорпіоні (16 год 19 хв). 10/11 дні Місяця. Схід — 16 год 16 хв, захід — 2 год 42 хв.

● Увага!

Магнітні бурі у червні

1, середа, 18—20 год, 1; 3, п'ятниця, 13—15 год, 3; 5, неділя, 6—9 год, 4; 11, субота, 15—17 год, 3; 12, неділя, 12—15 год, 4; 17, п'ятниця, 17—19 год, 4; 19, неділя, 10—12 год, 3; 20, понеділок, 13—15 год, 5; 21, вівторок, 22—24 год, 2; 26, неділя, 10—12 год, 2; 27, понеділок, 21—23 год, 2.

Примітка: 1 бал — найслабша магнітна буря, 5 — найсильніша.

● Напохвати

Синець зійде швидше

✓ Трав'яну суміш (трави багна — 2 ч. ложки і листя мати-й-мачухи — 2 ч. ложки) залити склянкою окропу, кип'ятити на водяній бані 5 хвилин, настояти 30 хвилин, процідити, сировину відтиснути. Пити по 1 ст. ложці через кожні 2 години й накладати примочки 5—7 разів на день до синця.

✓ Взяти яєчний жовток, одну столову ложку меду й одну столову ложку олії. Змішати з борошном до утворення густої маси. Компрес накладати на добу.

✓ Відрізати листок зеленої цибулі, помити, з будь-якого боку листка знайти верхню плівку. Відразу виділиться слиз. На синець класти слизом, без компресу. Відразу забинтувати. Якщо листочок швидко сохне, то його треба змінити.

● Коротко

При укусі бджоли або оси голкою видалити жало, протерти ранку спиртом і прикласти до місця укусу холод, шматочок сирової картоплі або кашку часнику. Якщо отрута потрапила на слизову оболонку рота, зверніться до лікаря.

Корінь кульбаби допомагає позбутися ластовиння. Взяти 2 столові ложки коріння та 300 г окропу, кип'ятити 15 хвилин. Охолодити й протирати обличчя.

Щоб швидко прокинутися з ранку, заплющуйте очі зі всієї сили секунд на 20, а потім розплющуйте. Після цього спати вже не захочеться.

Королева літа — окраса столу



Кажуть, за сезон потрібно з'їсти щонайменше п'ять кілограмів полуниці кожному. Невідомо, хто вигадав це правило, але багато кому дотримувати його навіть дуже до вподоби. Однак після четвертого кіло ароматних ягід хочеться різноманітності. Що ж приготувати? Ми підкажемо.

• Оригінально

бочками. Полуниці нарізати кружальцями. Зелень крупно порізати або порвати, скласти в салатну миску і перемішати з 120 мл бальзамічного оцту. Зверху розкласти скибочки груш, кружальця полуниці і шматочки сиру. Посипати обсмаженими насінням або волоськими горіхами. Скропити рештою (3 ч. ложками) бальзамічного оцту і подавати на стіл.

САЛАТ З ПОЛУНИЦЬ ЗІ ШПИНАТОМ І КУРКОЮ

Цікавий варіант для тих, кому нудно їсти літні салати без м'яса.

2 пучки шпинату, 200 г полуниці, 150 г відвареного або смаженого на грилі курячого м'яса, 150 г волоських горіхів.

Для заправки: 2 ст. ложки лляної олії, 2 ст. ложки яблучного оцту, 2 ст. ложки апельсинового соку, 1 ст. ложка меду, 1 ч. ложка діжонської прици, 1 ч. ложка апельсинавої цедри, 0,5 ч. ложка морської солі, 2 ч. ложки дрібно нарізаної зелені петрушки, дрібка чорного перцю.

Інгредієнти для заправки з'єднати, перемішати, трохи збити, перелити в соусник і обережно струснути кілька разів, щоб вони перемішалися. Додати заправку і ще раз все перемішати. Подавати на стіл, прикрасивши гілочками кропу.

порвати. Вистелити дно салатниці великими листками шпинату. Потім викласти курку, нарізані полуниці, шпинат, що залишився, і обсмажені горіхи. Полити заправкою, перемішати і подавати на стіл.

САЛАТ З ПОЛУНИЦЬ З ПОМІДОРАМИ

1 ч. ложка медово-гірчиного соусу, 2 ст. ложки бальзамічного оцту, 4 ст. ложки оливкової олії, 300 г зелені: листового салату різних сортів і уколи, 300 г стиглих помідорів черрі, 350 г полуниці, 50 г обсмажених волоських горіхів, 120 г м'якого сиру фета, 3 гілочки кропу.

Змішати медово-гірчиный соус (діжонська гірчиця з медом у пропорції 1:1) з бальзамічним оцтом і збити. Під час збивання обережно влити оливкову олію. Розмішати і відставити.

Зелень крупно нарізати або порвати руками. Полуниці і помідори розрізати на половинки. Скласти всі інгредієнти в салатну миску і обережно струснути кілька разів, щоб вони перемішалися. Додати заправку і ще раз все перемішати. Подавати на стіл, прикрасивши гілочками кропу.

САЛАТ З ПОЛУНИЦЬ З ОГІРКАМИ

Легкий і освіжаючий. Замість базилика можна додати будь-яку зелень: листовий салат, руколу, кінзу або кріп.

2 середні огірки, 400 г полуниці, 2 ст. ложки дрібно нарізаної зелені базилику, 2 ч. ложки бальзамічного оцту, 1 ч. ложка цукру, 1 ч. ложка свіжовичавленого лимонного соку, 1/4 ч. ложки солі, 1/4 ч. ложки свіжо змеленого чорного перцю.

Полуниці промити, видалити хвостики і розрізати кожну ягідку вздовж на 4 частини. Додати базилік, бальзамічний оцет і цукор, акуратно перемішати. Поставити в холодильник на 1 годину.

Помити і тонко нарізати огірки, полити їх лимонним соком, перемішати і викласти в чашку з полуницею. Додати сіль, перець, ще раз усе перемішати і відразу подавати.

САЛАТ З ПОЛУНИЦЬ ЗІ СПАРЖЕЮ

200 г спаржі, 200 г полуниці, 2 ст. ложки лимонного соку, 2 ст. ложки оливкової олії, 1,5 ст. ложки меду, 3 ст. ложки бальзамічного оцту.

В окремому посуді змішати лимонний сік, оливкову олію, мед і бальзамічний

оцет. Посолити і поперчити за смаком. Відставити на якийсь час.

Паростки спаржі опустити в киплячу воду і варити 3 хвилини. Обсушити на паперовому рушнику. Полуниці промити, очистити від хвостиків і розрізати на четвертинки.

На тарілці викласти спаржу і полуницю, скропити заправкою і подавати.

САЛАТ З ПОЛУНИЦЬ ІЗ ТУНЦЕМ

1 пучок листового салату, 1 банка тунця у власному соку, 100 г полуниці, 1 ст. ложка бальзамічного оцту (в цьому салаті його можна замінити лимонним соком), 2 ст. ложки оливкової олії, 1 варене яйце для прикраси (замість курячого можна взяти кілька перепелиних), 4–5 листочків базилику, сіль і перець за смаком.

Салат і полуницю помити. Листя салату крупно нарізати або порвати руками, ягоди розрізати на 2–4 частини. Розім'яти виделкою м'ясо тунця і з'єднати з полуницями і салатом.

Змішати оливкову олію і бальзамічний оцет, трохи збити і заправити сумішшю салат. Посолити, поперчити (за смаком), прикрасити кружальцями яйця і листям базилику і подавати на стіл.

САЛАТ З ПОЛУНИЦЬ ІЗ ВОСЬМИНОГОМ

250 г щупалець восьминога (і/або кальмара), 500 г свіжих полуниці, 5–6 пір'я зеленої цибулі, 1 ст. ложка бальзамічного оцту, сіль і перець за смаком.

Щупальця восьминога посолити і поперчити. Залишити маринуватися на 5 хвилин.

Обсмажити щупальця на грилі з обох боків протягом 10 хвилин. Остудити і нарізати на шматочки.

Полуниці помити і розрізати на половинки. Скласти в салатницю шматочки восьминога, полуниці, дрібно нарізану зелену цибулю, скропити бальзамічним оцтом і акуратно перемішати.

• Скуштуйте!

Борщ холодний з рибю

1 буряк, 2 моркви, 2 огірки, 2 яйця, 200 г риби (без кісток), зелена цибуля, сметана, сіль, цукор, лимонна кислота.

Буряк обідрати і зварити, а відвар процідити і охолодити. Окремо зварити моркву і яйця. Потім буряк, моркву і огірки нарізати соломкою, яйця — кубиками і залити все буряковим відваром. Рибу зварити окремо, порізати на шматочки і викласти в борщ. Додати посічену зелену цибулю, посолити, поцукрувати, до смаку закислити лимонною кислотою.



Борщ холодний із сухофруктами

1 буряк, оцет або лимонна кислота, сухофрукти (сливи, яблука, вишні), 2 картоплини, 1 свіжий огірок, 2 яйця, сметана, сіль, цукор.

Буряк спекти в духовці, обідрати і натерти на тертці з великими вічками, скропити оцтом або лимонною кислотою і залишити на 2–3 год. Сухофрукти добре промити і зварити.

Окремо зварити обідрану картоплю і порізати на кубики. Зварені накруто яйця посікти, огірок подрібнити на кубики.

Фруктовий і картопляний відвари охолодити, змішати, додати буряк, картоплю, огірок, яйця, сметану, посолити, поцукрувати. Поставити в холодне місце.

Подаючи, борщ посипати посіченою зеленню.

• Пальчики оближеш!

швидкий полуничний пиріг

300 г полуниці, 1,5 скл. борошна, 3 яйця, шматочок вершкового масла, чайна ложка розпушувача, 1 скл. цукру, трохи ванільного цукру.

Жовтки збиваємо з цукром, додаємо масло, ванільний цукор і ретельно перемішуємо. Борошно змішуємо з розпушувачем і висипаємо до суміші. Замішуємо тісто. Білки збиваємо на піну і теж додаємо в тісто. У змащену форму виливаємо тісто, вирівнюємо і рівномірно викладаємо миті полуниці. Випікаємо приблизно півгодини при 180 градусах, перевіряючи готовність сірником.

Прикрашаємо полуниціями і цукровою пудрою.

швидкий полуничний торт без випічки

0,5 кг полуниці, 3 бісквітні



коржі, 0,5 кг домашнього сиру, 3 столові ложки вершків або жирної сметани, 7 столових ложок цукру, шматочок шоколаду, кілька гілочок м'яти.

У склянці гарячої води розчиняємо 3 ложки цукру і даємо охолонути. Можна додати в сироп трохи коньяку — для аромату. У сир кладемо вершки, цукор, що залишився, кілька полуниці і збиваємо блендером.

Викладаємо коржі, поливаємо сиропом, намащуємо кремом. Зверху викладаємо шар порізаних полуниці. Останній шар крему

прикрашаємо подрібненим шоколадом і м'ятою. Ставимо в холодильник на кілька годин, краще — на ніч.

полуничний чізкейк

400 г солодкого печива, 300 г полуниці, 300 г сиру, 180 г вершкового масла, 1 скл. цукру, 150 г вершків, кілька ложок желатину, ложка крохмалю.

Печиво подрібнюємо і перемішуємо з розм'якшеним маслом. Приблизно дві третини цієї маси викладаємо у форму, вистелену плівкою. Домашній сир змішуємо з половиною склянки цукру, додаємо вершки і ретельно перемішуємо.

Желатин розводимо в третині склянки води, коли розбухне — розчиняємо на водяній бані. Додаємо в сирну суміш, перемішуючи. Найгарніші ягоди відкладаємо, решту подрібнюємо

в блендері. Полуничну масу додаємо в сирну, потім все це викладаємо у форму з печивом. Зверху прикрашаємо ягодами, що залишилися. Нехай постоїть з годину в холодильнику. Потім накриваємо рештою маси з печива і кладемо в холод на ніч.

полунична запіканка

Кілька склянок молока, 5 столових ложок манки, яйце, велика чашка полуниці, шматочок масла, трошки солі, цукру — за смаком.

З молока, манки і цукру варимо кашу. Як охолоне, додаємо в неї вимиті і нарізані полуниці й перемішуємо. Яйце ділимо на жовток і білок, перший збиваємо з цукром, другий — із сіллю. Спочатку перше, потім друге акуратно підмішуємо до каші. Змащуємо форму маслом, викладаємо в неї «тісто» і ще

зверху трошки масла. Випікаємо при 200 градусах хвилин 15.

полуничний квас

На 3 літри води — трохи менш як 1 кг полуниці, 1 столова ложка меду, 2 чайні ложки цукру, 1 г лимонної кислоти, трохи родзинок.

Полуниці викладаємо в емальовану каструлю, заливаємо водою. Коли закипить, знімаємо і залишаємо



Паркан із верби підстригають двічі на рік

Мешканцві села Селище Тиврівського району на Вінниччині 36-річному Євгенові Гуньку набридло лагодити дерев'яний паркан. І тоді він обгородив обійстя парканом із вербового гілля.

● І чужому навчається



— Думав поставити сітку. Але щоб нею обгородити весь мій город на 50 метрів завдовжки й 100 завширшки, потрібно десь 12 тисяч гривень. А ще металеві стовпці, цемент. Відмовився від цієї ідеї і почав шукати щось дешевше, — розповідає чоловік.

Кілька років тому Євген привіз з Англії книжку «Мій сад». Там знайшов рекомендації, як зробити паркан із рослин. Найпростіший — із вербового гілля.

Потрібно нарвати свіжих гілок і повтикати у вологу землю там, де має бути паркан. Наступного дня полити. Через тиждень, коли пустять корінь, їх сплітають у коси. За місяць можна ще раз переплести. Вийде живопліт. Перше обрізання роблять за два-три місяці. Садовими ножицями отримують верхечки косичок, щоб розросталися вбік. Паркан підстригають двічі на рік.

Верба — найбільш живуча для висаджування. Садити такий паркан можна з травня по вересень. Землю під рослину добре поливають.

Гілляки можна нарізати будь-коли. Євген свій висаджував у липні. Самі живці для висадки мають бути завдовжки 6—10 сантиметрів, їх можна нарізати



● Зверніть увагу

Розсада баклажанів приживається погано

Баклажани — надзвичайно теплолюбна культура. При зниженні температури до +20°C припиняється запилення і ріст плодів. А якщо стовпчик термометра опуститься до позначки +13°C, в'януть і опадають квітки. Тому розсаду баклажанів висаджують тоді, коли встановиться стійка погода.

Під цю культуру вибирають південні схили. Грунт має бути родючим, легким, слабокислим. На важких, глинистих землях згадані овочі ростимуть погано.

Також важливо правильно вибрати попередників. Найкращими з них є для баклажанів бобові, капуста, цибуля, огірки. Зрештою, непогано ростуть вони і після інших культур, окрім пасльонових — перцю, помідорів, картоплі.

Ділянку під баклажани починають готувати з осені. Тоді на кожен квадратний метр варто дати 3—4 кг перегною, 400—500 г суперфосфату, 100—150 г хлористого калію. Відтак землю глибоко перекопують, загортаючи добрива.

На город висаджують 60—65-денну розсаду. Вона повинна бути заввишки 15—18 см, мати 6—8 справжніх листочків.

Варто пам'ятати, що розсада баклажанів погано приживається. Тому найкраще її вирощувати в тор-

фоперегнійних горщечках або поживних кубиках. Таким чином паростки швидше укореняться.

Висаджують баклажани у вологу землю. Відстань між рядками — 60—70 см, між рослинами у рядку — 30—35 см. Через 3—4 дні розсаду старанно оглядають, видаляючи загинулу та ослаблену. На її місце висаджують свіжі рослини.

Навіть за сприятливих умов висаджена розсада баклажанів упродовж перших 15 днів росте повільно. І лише на 4—5 тиждень її розвиток прискорюється. Доглядають баклажани



на вербі біля річок. Але ці гірше приживаються. Також саджанці замовляють у лісгоспах. За партію для висадки на 100 метрів просять 500—1500 гривень. Є безалергенні верби, що під час цвітіння не дають пилок.

Вербі садять у рівчачок. Між саджанцями дотримуються 3—5 сантиметрів відстані. Після дощів поливати не треба. Якщо опадів не було більш як місяць, краще полити. На кожен метр потрібно відро води. Поливати слід двічі на тиждень.

Землю під посадку обробляють від бур'янів. Можна хімією, можна — пополюти. З верби роблять паркан

чи низькі огорожі у вигляді перелазів. Формують альтанки. У спеку в них не жарко. Із пагонів після обрізання роблять нові насадження.

Пагони садять у два ряди, краще в шаховому порядку, тоді матиме охайний вигляд. Над пагонами натягують два дроти. Один на висоті 30 сантиметрів, другий — на висоті бажаного паркану. Завдяки дротам легше переплітати рослини.

За рік можна тричі вербу висаджувати. За цей час Євген Гунько на ділянці сформував повноцінний паркан. Той, що чоловік садив першим, доріс до 2 метрів заввишки. Вищий

запускати не варто, бо тоді важко стригти, паркан дає велику тінь — сусіди можуть скаржитися.

У садових магазинах можна придбати до 10 видів рослин. Найбільш популярна біла верба чи з яскраво рожевою корою.

До верби можна додавати троянди, що плетуться. Їх садять поряд. Біля такого паркану не можна садити інших рослин і дерев. Він дає тінь, а корінь верби забирають поживні речовини з ґрунту.

Живу огорожу можна також висадити з барбарису, японської айви, сизої троянди. Ці кущі не потрібно підстригати.

За матеріалами gazeta.ua.

● А ви знали?

КРАЩЕ РІДШЕ, АЛЕ ЩЕДРО

Протягом літа троянди треба регулярно поливати, розпушувати й підживлювати навколо них землю.

У цих квітів глибока коренева система, і кущ може довго обходитися без поливу, але в такому разі не чекайте великих квіток і ясного цвітіння.

Експериментально доведено, що влітку, під час посушливих періодів, листки на кущах троянд залишаються зеленими й щільними, а квітки на них стають дрібні й бліді (а стільки чекаємо їх!).

Тому поливати троянди треба часто, особливо в спекотне літо, — по 5—10 л води під кущ. А під паркові й виткі троянди — ще більше: по 15—20 л.

Поливати краще рідше, але щедро. Причому лити воду слід у борозенки навколо куща, а не всередину. Не варто поливати так, щоб вода потрапляла на листки. Дощування на розарії протипоказане, бо це сприяє розвитку грибкових хвороб.

Поливи у серпні треба скорочувати вдвічі — для кращої перезимівлі троянд.

Розпушувати землю навколо троянд також треба постійно, не допускати появи бур'яну. Прополювання повинно бути регулярним, не глибше ніж на 2—3 см, інакше можна пошкодити коріння.

● Щедра грядка

Чим «тодувати» томати

Аби мати гарні помідори, потрібно старанно плекати кожен кущик, а при потребі — лікувати і «підгодовувати» томати.

Зокрема, ріст помідорів може призупинитися, якщо у ґрунті недостатня кількість азоту. В такому разі листя томатів набуває блідо-зеленого кольору, а нижні листочки жовтіють і опадають.

Щоб зарадити згаданому лихові, найкраще внести курячий послід. Цю органіку розводять у воді (пропорція 1:20). Якщо немає посліду, його можна замінити настоем кропиви (1/2 відра на 10 л води з настоюванням 7—15 днів).

На кожен куш дають 1 літр такого розчину. Причому вносити його слід так, щоб рідина не потрапляла на стебло і листя помідорів. Якщо це випадково сталося, то, аби запобігти опікам, обов'язково змийте її водою. Результати підживлення повинні бути помітними вже через шість годин.

Часто трапляється і таке, що краї листя помідорів скручуються, на них утворюються бурі плямки. Це ознака того, що рослини відчувають **брак калію**. Тоді на відро води потрібно розчинити 2—3 столові ложки каліймагнезії і під кожен куш вилити по 1 літру цієї речовини.

Аналогічний ефект дасть і внесення деревного попелу — 250 г (1 склянку). Результат цього агрозаходу буде видно вже через 2—4 дні.

При недостатній кількості фосфору листя набуває синюватого забарвлення, яке навіть переходить у сірувате. Для виправлення ситуації найкраще використовувати нітрамофоску (2—3 склянки на відро води) або стільки ж суперфосфату (щоправда, він розчиняється 4—7 днів). На кожен куш витрачають по 1 літру розчину. Ефект підживлення повинен бути відчутний через 5—10 днів.



Якщо відповіді ствердні, можна погоджуватися на прохання дитини і разом вибирати домашнього улюбленця.

Іноколи, здається, що дитина росте черствою та егоїстичною? А може, замкнутою? У такому разі подумайте про купівлю собаки. Вона стане вірним другом дитині, навчить взаєморозумінню, співпереживанню та любові. Перед тим, як купувати цуценя, проконсультуйтеся у спеціалістів: запитайте про особливості породи, звички тощо. І не забувайте, що з появою нового мешканця доведеться доглядати за ним.

Якщо ви не впевнені, що зможете допомогати дитині вигулювати собаку, зупиніть свій вибір на котах. Але коли у квартирі не так багато місця, заведіть щось маленьке: хом'ячка, морську свинку, рибку, папугу чи канарейку.

Звісно, обов'язково потрібно поговорити з дитиною, пояснити усю відповідальність за нового мешканця. Навчіть обережно і з любов'ю ставитися до тварини.

СОБАКИ

Який має бути характер у цуценят

Зазвичай, вирішивши купити собаку, ми замислюємося про те, яку породу обрати. Найголовніше, що потрібно врахувати: характер собаки має відповідати характеру його господарів та образу життя сім'ї, її звичкам і достатку. Ці та багато інших особливостей собачих порід потрібно буде врахувати. Кінологи радять зважати на такі характеристики:

Якщо у вас артистичний характер і жодне святкування не обходиться без вашої участі, потрібен друг, який може оцінити ваші таланти. Цей друг — пудель. Собака саме такої породи в потрібну хвилину проявлятиме співчуття, може сміятися, плакати, радіти від щастя, як справжній актор.

Якщо ви самотні і у вас немає можливості довго прогулюватися, заведіть собі японського хіна, йоркширського тер'єра чи мопса, які прекрасно обходяться без вигулу на свіжому повітрі. Собаки цієї породи завжди веселі, енергійні, рухливі й ласкаві до господаря. Вміють розважатися.

Якщо заведете шпіца, то знайте: ці собаки дуже чутливі. Своєю раптовою неспокійною поведінкою вони попереджають не лише про незваного гостя, а й про грозу.

Якщо хочете мати надійну охорону, то ірландський тер'єр гідно виконає цю місію. Він не тільки охоронятиме дім, а й знищить у ньому всіх мишей, а з іншими домашніми улюбленцями житиме в мирі і дружбі.

Якщо в оселі є діти, ласкавий колі гледітиме за ними, гратиметься з ними — не дарма її віками вчили караульній службі. Незважаючи на англійське походження, колі — досить поширена у нас порода.

Для сина-підлітка найкращим варіантом буде боксер, ердельтер'єр чи



Психологи стверджують: домашні тварини позитивно впливають на характер малюків. Але перш ніж їх заводити, дайте відповіді на три запитання: чи знайдете час на догляд за твариною? чи достатньо місця в оселі? чи вистачить коштів на утримання?

ти за допомогою трави (вона продається у зоомагазинах) чи спеціального корму.

Як виховувати кошеня

✓ Приділяйте якнайбільше часу тварині, грайтеся з нею. Взаємна довіра — основа майбутнього благополуччя.

✓ Зверніть увагу на розпорядок дня: зранку чи пізно ввечері не найкращий час для виховання, тим більше післяобідні години. Найзручніше — за півгодини до їди.

✓ Не будіть kota заради того, щоб погратися. Це примушує його обирати оборонну позицію.

✓ Говоріть чітко і неголосно. Кішка боятиметься, якщо на неї кричати.

✓ Відвчити чотирилапого від поганих звичок можна тільки поступово, але не криками і побоями. Багато-разово повторюйте «ні», «не можна», і терпляче забирайте кішку чи зі столу, чи зі стільця, чи зі шафи.

ЯК ГАРАНТУВАТИ КОТОВІ БЕЗПЕКУ В ДОМІ

Потурбуйтеся про те, щоб максимально убезпечити побут свого домашнього улюбленця. Звичні для нас речі можуть становити небезпеку для kota. Врахуйте, що отримавши травму від предмета, який пахне господарем, кішка обов'язково пов'яже своє відчуття з ним, а це може завадити майбутньому порозумінню.

Якщо зумієте убезпечити своєму мешканцю повну безпеку і комфорт, на вас чекає приблизно 10—12 років спільного щасливого життя, хоча тривалість життя кішки залежить від багатьох факторів: породи, спадковості, умов утримання (один котський рік дорівнює 15 людським).



Підготувала Наталя Колодій.

- Зверніть увагу

Домашні улюбленці — Відповідно до Віку

Перш ніж завести домашню тварину, потрібно врахувати вік дитини.

У 3—4-річному віці малюк ще не в змозі правильно доглядати за улюбленцем. Тож відразу налаштуйтеся на те, що робити це доведеться вам. Зате дитина із задоволенням буде спостерігати за вихованцями і гратися з ними. Найбільш підходять у такому разі пташки, акваріумні рибки. Можна завести кролика або морську свинку.

• 5—6-річна дитина вже відносно самостійна. Вона не тільки радіє спілкуванню з тваринами, а й може освоїти деякі навички догляду за ними. У цьому віці, як і раніше, рекомендуються рибки, пташки, морські свинки і кролики.

• Син або дочка, які досягли 7—8-річного віку, можуть

Важливо

НА МІНУСИ ТРЕБА ЗВАЖАТИ

Незважаючи на рекомендації психологів, котрі радять придбати дитині домашнього вихованця, слід пам'ятати про деякі мінуси утримання тварин.

Головне — це те, що дитина може заразитися від тварини деякими хворобами (лишай, глисти, орнітоз, алергія тощо). Однак цей момент можна виключити, якщо вчасно звернутися до ветеринара, перевіривши здоров'я тварини і зробивши необхідні щеплення.

Чимало незручностей завдають перші тижні і місяці проживання кішки або собаки. Основне ваше завдання в цей період — привчити хвостатого мешканця до туалету, а це відбувається, вкрай рідко, через 2—3 тижні (кошеня). В інших же випадках це може тривати до півроку (щеня). Весь цей час доведеться терпляче витирати калюжі, мити і обробляти підлоги.

Домашні тварини (найчастіше знову ж таки коті і собаки) можуть принести небажане потомство. Навіть якщо ваша улюблениця ніколи не виходить на вулицю і не спілкується з представниками протилежної статі, вона буде відчувати занепокоєння, кричати і проявляти агресію в певні періоди. Звичайно, можна вирішити проблему за допомогою спеціальних таблеток або стерилізації, але на це погоджується аж ніяк не всі власники домашніх тварин.

Крім того, дитина отримує величезний стрес, коли домашній вихованець гине.

Попри всі ймовірні мінуси, тварина допомагає дитині навчитися спілкуватися. Можна запросити додому друзів, однокласників — щоб вони познайомилися з домашнім улюбленцем дитини, розповісти про нього. А гуляючи із собакою, можна легко завести нові знайомства. Загалом спілкування з домашніми улюбленцями дуже пізнавальне для маленької людини. Це її перше знайомство зі світом тварин.

Малюки і звірята

німецька вівчарка (остання — взагалі універсальна порода). Ці собаки чудові, а для новачка собаківника — безпроблемні.

Специфічні бійцівські породи потребують спеціального утримання і виховання, тому тут необхідний чималий досвід.

При виборі породи потрібно зважати на побутові проблеми: шерсть, слина (у сенбернарів, ньюфаундлендів), собаки з короткою мордою уві сні хроплять — і бульдог, і японський хін, і не надто вимогливий пекінес. У маленькій квартирі це може стати серйозною неприємністю.

Вибір порід великий, але найголовніше — зійтися з пушистим другом характерами. Однак коли говорити про справжнього товариша, кращого від дворняги не знайти. Це давно доведено фахівцями та й самим життям.

КОТИ

У вас оселилося кошеня

Перш ніж принести кошеня в оселю, потрібно визначитися, чи буде воно лише квартирним жителем чи ні. Якщо так, то привчати до туалету потрібно одразу ж. Як?

Стопроцентного успішного рецепта немає. Однак зазвичай для цих цілей в туалеті ставлять спеціальний лоток. І як тільки принесли кошеня, ставте його на підлогу в ділянці туалету і ванної та слідкуйте за ним. Якщо воно захоче в туалет, буде крутитися і присяде. Одразу беріть його і несіть в туалет.

Якщо не вдалося прослідкувати, вимочіть калюжу папером і поставте папір у лоток, а саму калюжу добре вимийте і протріть оцтом. Це роблять тому, що кішка може за запахом виз-

СОБАЧІ ПРОБЛЕМИ

✓ Щоб зрозуміти чи здоровий собака, зверніть увагу на звичайні ознаки хвороби: втрата апетиту, пронос, висока температура, виділення з очей, носа та вух, тьмяна шерсть, важке, переривчасте дихання, білий язик з нальотом. Усе це приводи для негайного візиту до ветеринара.

✓ Варто насторожитися і тоді, коли у собаки змінюються звички, пов'язані з їдою, туалетом.

✓ Щоб правильно виміряти температуру собаці, візьміть ректальний термометр, змастіть вазеліном і введіть його в анальний отвір тварини, потримайте не менше двох хвилин. Нормальна температура між 38,3 і 39,3°C.

✓ Собакам не потрібен спеціальний догляд за ротою порожниною. Зуби собаки механічно очищаються завдяки інтенсивному жуванню, наприклад, якщо тварина отримує сухий корм. Додатково можна давати спеціальні кісточки і смужки, які він міг би гризти і таким чином очищати зуби.

✓ Якщо собака просить біля столу — це дуже погана звичка, яка не лише заважає господарям поїсти, а й шкодить собаці. Перш ніж сідати за стіл, обов'язково дайте своєю домашньому улюбленцю корм чи хоча б ласий шматочок.

✓ Якщо раптом дружелюбний собака почав проявляти агресію до дитини, причина, швидше за все, у малюкові.



Коли в оселі багато тварин, серце у дітей росте швидше, ніж вони самі

Постоялець на кілька годин



• Мандрівка вихідного дня



Щоразу мандрівка до Бучача видається мені особливою та трохи тужливою. Є щось у цьому місті, що зачарує радісним смутком. Не знаю, що саме спричиняється до такого вражіння. Та й власне, чи не веде розгадування таємниці до її знищення? Тож залишмо це питання відкритим.

Бучач — місто цікаве, як на нього не глянь. Чи то зсередини, чи то ззовні. Якщо дивитися масштабно, втрапить у вічі його багаторівневість — мов хвилями йдуть вулички. Наче креслендо хору, підносяться ввись, та раптом біжать униз, стихаючи. Вражіння заповнюють по вінця.

Тягнуться будинки, що стоять пліч-опліч. Переплітаються балкони. Тут вони повноправна частина простору, ніби окрема частина міста. Дуже приватна і водночас публічна. Довгі

спільні балкони, котрі виконують свою першу утилітарну функцію. На сонці виблискуює білизна, майорить на вітрі.



• Слово про мову

У НАС Є «АЙБАБЦІ»?

Словники є різні. Окрім традиційно відомих, вашій увазі пропонуємо уривки з видання «Лексико-словотвірні інновації 2012–2013» авторства Анатолія Нелюби та Євгена Редька.

У словникові вміщено лексеми, що постали внаслідок словотвірних процесів в українській мові протягом 2012–2013 років. В анотації зазначено, що матеріал викладено за алфавітом принципам з дотриманням традиційного відображення словотвірних процесів. Для науковців-філологів, культурологів, працівників засобів масової інформації, письменників, студентів.

Айбабця < ай-фон + бабця. Бабця з айфоном. Сьогодні до вашої уваги нова німецька комедія – «Айбабця».

Мінздох < Мін-істерств(о)дох-од(ів) і з-бор(ів). Ослівлення словосполучення Міністерство походив і зборів. А вимови це словосполучення в Україні, так у співбесідника відразу виникає асоціативний ряд: «податки», «Мінздох», «обібрали», «обдерли», «обікрали», «забили» (ПіК, 22.08.13). Мінздохівець < Мінздох. Особа-працівник Мінздоху.

Недоукрмова < укрмова. Неповноцінна укрмова (українська мова). Цілком другорядним є статистичний критерій, особливо в теперішніх постколоніальних умовах розвитку суспіль-

ства, значна частина якого, з огляду на об'єктивні історичні причини, володіє радянською «недоукрмовою», а не українською мовою своєї держави (І. Фаріон. «Мовна норма: знищення, пошук, віднова»).

Передебатити < дебат(и). Завершена дія (процес), пов'язана з дебатами (перемогти у дебатах).

Погодознай < зна(ти)погод(у). Особа, яка знає погоду. Погодазнай. Ультраручий.

Словошакбцтво < «словошукач» < шука(ти) слов(о). Определнена дія (процес), названа словосполученням шукати слово. За свій довгий вік словошукацтва, міг чути цю пару слів з уст тих, від кого він записував лексикону (С. Караванський. «Звідки пішла єсть московська мова або шила в мішку не сховаєш», 2012).

Вікторія Осіпова.

Відповіді на сканворд «Віза», надрукований 2 червня

	А	Г	А	К	Л	О	П	І	К		
	А	Р	А	Д	Т	Р	А	К	І	К	
	Ш	И	Ш	А	К	И	Р	У	Н	А	
	Б	Е	К	О	Н	К	Р	А	М	А	
	Н	В	А	З	А	Т	Е	К	А		
	Н	А									
	С	Я	Б	Р			З	Я	Т	Ь	
	Д	А	Т	А			Н	Е	Р	В	
	Р	У	Н	О			Ш	К	С	І	
	І	М	А	М			П	А	С	Т	
	З	Ф	Е	Р	М	А	К	І	Р		
	Т	О	П	Л	Я	Г	Р	У	Д	И	
	Н	Р	Я	С	К	А	Р	О	Н		
	Г	А	Р	А	Н	Т	Т	Е	С	Л	А

Тішить, що тут ще не встигли обгородити все парканами та замкнути двері на кодові замки. Місто відкрите, запрошує зазнати вглиб, мандрувати. Зайти в під'їзди, пройтися рипучими дерев'яними сходами, приголубити дерев'яні поручні.

Чоловік розвішує білизну, жіночки сидять біля під'їзду, плавлює течі їхня розмова, суті якої не можеш вловити, але й то не потрібно, бо самі слова, позбувшись значення, тихо несуть далі на хвилях м'я-

ких звуків. Десь «перемовляються» голуби, чути, як дзюрчить вода фонтану. Тим часом сонце пече й виплавлює всі ті звуки в монолітну масу, в яку вгрузаєш, в якій потопаш.

Місто, наче саме веде, і щоразу приходиш до ратуші. Вона стриміє горі, пронизуючи небо та є ніби віссю світу, центром відліку, початком, нотою, що задає настрій.

Ось вже кілька років стоїть у ризтуванні, і мені здається, то теж символічно. Прикрашена химерни-

ми та алегоричними скульптурами Пінзелія, манить якоюсь містичною силою — відкрита й закрита водночас. У цій мандрівці сповнилося одне з моїх заповітних бажань — потрапити всередину ратуші. І ось — кручені дерев'яні сходи, простори, наповнені світлом кімнати. Тут, до речі, колись була художня школа. Тепер господарюють голуби й коти...

У Бучачі відчуваєш себе постояльцем на кілька годин. Не втручаючись та не заглиблюючись у місто, блукаєш, відчуваючи себе органічно стороннім та мандрівним. Спостерігаючи за тим, як проходить життя, не береш у ньому участі, але користуєшся його простором. Помічаєш не будучи поміченим.

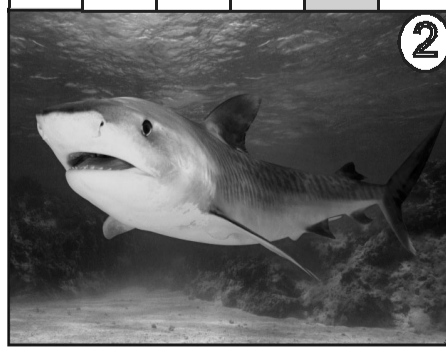
Анна Золотнюк. Фото аторки.



Поміркуйте на дозвіллі

Сканворд «Акула»

СТИЛЬ МУЗИКИ	АКТОР ... ГАБЕН	ХИЖА РИБА (ФОТО 2)	АВТО-ЗАПРАВНА СТАНЦІЯ (ФОТО 1)	ЗАМОЖНІСТЬ ДЕТЕКТИВ У ТВОРАХ А.КРИСТІ	ІСПАНС. ФУТБОЛ. КЛУБ ТОРГОВЕЦЬ
ДЕТАЛЬ ОДЯГУ			ОРГАНІЗ. КРАЇН-ЕКСПОРТЕРІВ НАФТИ		
АНТИ-ЛЮПА			РИМСЬК. БОГ ПЛІ КУВАННЯ		
			КОНСТАНТА		
УКР. ПОВС-ТАНСЬКА АРМІЯ	ОРТОПЕД				МАТЕМАТИЧНИЙ ЗНАК
	ДЕТАЛЬ РУШНИЦІ		СТАН ОРГАНІЗМУ ПІСЛЯ РОБОТИ		
ИНФЕКЦІЙНА ХВОРОБА	ПОЛЕ МАЛЮКА ЦАРСТВО РОСЛИН			ІРЛАНДС. РЕСПУБ-ЛІКАНСЬКА АРМІЯ	ВУЛКАН НА ФІЛІП-ПІНАХ
					ЯГІДНИЙ КУЩ
					ФУТБОЛ ШТАТ У США
ВИДЕО-РОЛІК		НАРОДН. СПІВЕЦЬ В СЕРЕДНІЙ АЗІЇ	НАРИСТ НА СТОБЕУРІ ДЕРЕВА	ВАЛОВИЙ С/Г ЗБІР	ПЕРІОД РОКУ
РОС. ПОЕТ					МОРСЬКА САІНТЕХ-НІКА
			ПІЛОТ З МІФУ ПІДРОЗ-ДІЛ БАНКУ		
ГОРА НОЯ				МІСТО НА ДНІПРІ	ОЗЕРО В СЕРЕДН. АЗІЇ
СТУСАН БОКСЕРА				АНТИ-ЗЕНІТ	ТИП МУ-СУЛЬМ. ДЕРЖАВИ
			ВИД НА МІСЦЕ-ВІСТЬ З ГОРИ		



АКТРИСА ... ГАРД-НЕР	1/100 КРОНИ	МІСТО В ІРАКУ
НЕОБХІД-НІСТЬ ВИБОРУ		
НАША-ДОК	ОЧКО В БЕЙС-БОЛІ	
КОСМІЧН. НОСІЙ		