

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ! Програма телебачення

Домашня Газета

Ціна 1 грн

#33(748) 18 серпня 2016 року

• Напохвати

СОДА:

І ЧИСТО, І БЕЗПЕЧНО
Харчова сода знадобиться не лише для приготування страв. Вона ще й дієвий і безпечний засіб догляду за предметами побуту, одягом.

На кухні

✓ Окрім кулінарного призначення, сода стане вашим найпершим помічником, коли, скажімо, згіркло вершкове масло. Його треба залити водою і додати 1 ч. ложку питної соди. Нехай трошки постоїть. Воду злийте, на 1 кг масла влийте склянку молока і перетопіть.

✓ Якщо додати соду в молоко — на 1 л 0,25 ч. ложки, воно не згорнеться при кип'ятінні.

✓ Якщо в емальованій каструлі пригоріла їжа, налейте в неї воду, додайте 2 ст. ложки соди і прокип'ятіть. У жодному разі не відшкрібайте металевими предметами. Якщо дуже підгоріло, залийте на ніч солоною водою, а потім прокип'ятіть.

Щоб посуд блищав

✓ Щоб срібні ложки блищали, прокип'ятіть їх (але недовго) у воді з додаванням соди.

✓ Якщо на фарфоровому посуді з'явилися плями, почистіть їх содою. Так само відтирають темний наліт від чаю на стінках чашок і заварного чайника. Однак якщо є золотистий обідок, цей спосіб не підійде. Такі поверхні чистять водою з нашатирем, протираючи посуд м'якою губкою. Не забудьте ретельно сполоснути опісля холодною водою.

✓ А що робити з чайним нальотом у носіку чайника? Залийте в нього окріп, додайте соди. Потім накрийте кришкою і вкунтайте, щоби пропарилось години зо дві. Після такого настоювання добре прополощіть водою. Наліт має відмитися.

✓ Треба позбутися запаху, який увібрав посуд? І це можна зробити з допомогою соди. Помийте «ароматизований» посуд (особливо цим грішить пластиковий) теплою водою з питною содою. Таким чином видаляють і неприємні запахи під час миття холодильника.

✓ Для чищення дуже забруднених чавунчиків, сковородок також згодиться сода. Позбуваються бруду шляхом кип'ятіння посуду в її міцному розчині.

І ТРОШКИ
«СИНЕНЬКИХ»
НА ЗИМУ

3

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Марії, Семена, Григорія, завтра — Лідії, Сергія. 20 серпня з днем Ангела вітайте Антона, Марину, 21 — Григорія, Мирона, 22 — Матвія, Олексія, Марію, Іванну, 23 — Романа, 24 — Максима.

П'ять продуктів проти карієсу

6



ЩОБ ОГІРКИ
ПЛОНОСИЛИ
ДОВГО

4

Висока температура повітря сприяє розмноженню хвороботворних бактерій. Тому влітку небезпека «прихистити» у своєму організмі якусь їх частину підстерігає нас на кожному кроці. За висновками фахівців, основні зафіксовані фактори передачі кишкових інфекцій — харчовий та водний.

Головна умова запобігання інфекціям — не нехтувати особистою гігієною. І дотримуватися кількох простих, але ефективних правил:

- ✓ після прогулянок та перед їдою мити руки з милом;
- ✓ ретельно мити посуд після їди;
- ✓ не залишати готові продукти на кілька годин при кімнатній температурі;
- ✓ не вживати непросмажені і непроварені м'ясо і морепродукти;
- ✓ кип'ятити воду або вживати бутильовану.

У КАФЕ І РЕСТОРАНАХ

Уважно ставтеся до власного харчування у громадських місцях, особливо — у вуличних кафе. Зверніть увагу, чи є там умивальник для рук (і чи функціонує він), чи правильно зберігаються бутерброди, сандвічі, салати тощо. Зауважте, що обробка продуктів у мікрохвиль-



• Що робити?

ЯКЩО ГРОНА ЗІВ'ЯЛИ

Іноколи наче без видимих причин на винограді в'януть грона. Зазвичай буває це в кінці липня або в серпні. Причин може бути кілька. Найчастіше в'януть грона на кущах, перевантажених урожаєм. Через нестачу поживних речовин шкірка ягід стає зморшкуватою, а самі ягоди засихають.

Якщо причиною в'янення грон винограду є перевантаження кущів урожаєм, то частину їх необхідно обрізати, навіть якщо вони вже у фазі дозрівання, аби решта грон нормально визріла.

Літо — час відпочинку на природі, на водоймі, пора свіжих ягід і фруктів. Але також це «зоряний час» кишкових інфекцій. Як бути здоровим самому і вберегти рідних? Як зробити літо безпечним?

• Не дрібниці

овій печі не гарантує відсутності збудників небезпечних інфекцій. Ще один фактор, на який звертають увагу фахівці, — готові страви і сирі продукти повинні зберігатися окремо.

НА РИНКУ, В МАГАЗИНІ

Улітку хочеться якомога швидше насолодитися ягодами і фруктами. Але краще не купуйте їх прямо з землі. Як мінімум — має бути забезпечене належне зберігання товару, не кажу-

Поширене в'янення грон винограду і через дуже низьку вологість ґрунту в зоні коренів, тому своєчасні поливи кущів запобігатимуть цьому.

Але в'янення грон може відбуватися і при перезволоженні ґрунту.

Крім того, причиною можуть бути пошкодження гребенів грон мільдю чи оїдіумом. У цьому разі ділянка пошкодженої тканини на гребені, що не встиг здерев'яніти, відмирає, і грона вже не може одержувати живлення, тому засихає.

«Зоряний час» кишкових інфекцій



чи вже про те, що сам продавець має пройти санітарно-медичне обстеження, аби бути впевненим, що він не є переносником небезпечних хвороб.

Ще один ризик при купівлі плодів і овочів: вибираючи найсмічніші, частіше куштуємо їх прямо на ринку. Але чисті на вигляд — не значить, що без мікробів.

Небезпечні для здоров'я збудники кишкових інфекцій підстерігають споживача у сирих м'яси, риби та морепродуктах. Тому не купуйте їх, якщо вони не зберігаються у спеціальних

місцях — холодильних чи морозильних камерах, або якщо маєте сумніви у їх свіжості.

НА ПІКНІКУ, НА ПЛЯЖІ

Спекотна погода — чудовий привід освіжитися у річці чи озері. Але водоймища — «улюблені» джерела кишкових інфекцій, бо ж дизентерія, черевний тиф, сальмонельоз і холера поширюються через воду. Тому купайтеся тільки у перевірених санепіднаглядом водоймах.

Також важливо остерігатися переохолодження — не переборщити з холодними зануреннями, бо це дуже ослаблює імунітет.

Любителям попоїсти на природі та пляжі також варто пам'ятати про прості і дієві правила:

- ✓ не залишати їжу на сонці;
- ✓ не класти продукти харчування на землю;
- ✓ не мити продукти водою з річки, озера;
- ✓ слідкувати, аби до продуктів не потрапили комахи, особливо мухи;
- ✓ не використовувати вдруге одноразовий посуд.

• На замітку

АРОМАТ ЛИМОНА ЗМЕНШУЄ ВТОМУ

У людей, що працюють за комп'ютером, особливо великого навантаження зазнають очі. Напруга позначається на фізичному і розумовому стані людини і може знизити здатність думати і концентрувати увагу.

Піддавши низці тестів операторів комп'ютерів, вчені з'ясували, що при насиченні повітря запахом лаванди кількість помилок при роботі на клавіатурі знижується на 20 відсотків. Аромат жасмину ще корисніший — помилок стає менше на 30 відсотків.

Чемпіоном же виявився звичайний лимон — «збоїв» стало вдвічі менше.

• Ви запитували

Чому кролі гризуть клітки

У кролика зуби ростуть протягом усього життя. Якби тварини їх не сточували, то з часом вони б не поміщались у роті. Відтак однією з потреб вуханів є гризіння, котре й корегує довжину різців.

Аби вберегти клітку, кидайте в неї товсті гілки після обрізування плодкових дерев. Незамінний і глянцевий корм (з берези, клена, липи, тополі, дуба, верби), який також залюбки «перетиратимуть» ваші кролики. До того ж їх організм поповниться клітковиною та вітамінами.

Водночас клітку доцільно оббити бляхою чи іншим, не піддатливим для кролячих зубів, матеріалом.

Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 18 серпня	+11 / +21	без опадів	зм. напр., 2 14.15
п'ятниця, 19 серпня	+14 / +26	ясно	півд.-сх., 2 14.12
субота, 20 серпня	+15 / +28	ясно	півд.-сх., 2 14.08
неділя, 21 серпня	+17 / +29	ясно	зм. напр., 1 14.05
понеділок, 22 серпня	+17 / +21	можливий дощ	півн., 4 14.01
вівторок, 23 серпня	+14 / +24	без опадів	півн., 4 13.58
середа, 24 серпня	+15 / +25	ясно	півн.-сх., 4 13.54

зити не люблять запаху цих рослин.

НЕ ДОПУСТИТИ!

А як уникнути зараження? Найчастіше воно відбувається або при прямому контакті з хворим, або при тісному побутовому контакті з ним (наприклад, при спільному користуванні рушником, губкою, подушкою, постільною білизною, гребінцем, одягом). Особливо велика ймовірність зараження у місцях скучення великої кількості людей — таких, як турбаза, табір, поїзд, громадський транспорт, басейн тощо. Зараження лобковими вошами у дорослих в основному відбувається при статевому контакті, але діти можуть заразитися і побутовим шляхом.

Щоб уникнути зараження, треба ретельно дотримуватися правил особистої гігієни — не користуватися чужими гребінцями, рушниками і нікому не дозволяти користуватися вашими; не вдягати чужий одяг і нікому не давати свій; не ночувати в гостях, а за необхідності переночувати поза домом — брати свою постільну білизну; вести впорядковане статеве життя.

Батькам варто стежити за станом волосся та одягу дітей. Адже що раніше розпочати лікування, то швидше пройде й ефективніше воно буде.

**Перемо,
виварюємо,
прасуємо**

Щоб позбутися платтяних вошей, треба прокип'ятити одяг протягом 20—30 хвилин у розчині соди (столова ложка на літр води), а потім ретельно пропрасувати гарячою праскою шви, складки одягу, де можуть сховатися воші.

Кому хочеться провести літо в місті? Більшість людей вирушає-таки на турбази, у будинки відпочинку. Дітей чекають оздоровчі табори. А хтось — хоч би до бабусі у село вибереться.



● Зверніть увагу

Непрохані «гості»

допомогою ватного тампона наносять на уражені ділянки (при головному педикульозі голову покривають хустиною) і через певний час (від 10 до 40 хвилин, залежно від препарату) змивають теплою проточною водою з милом чи шампунем.

Деякі препарати випускають у вигляді шампунів, кремів, аерозолів.

Протипедикульозний шампунь-пену використовують 3—10 хвилин після намилювання не можна змивати (щоб засіб встиг подіяти). Потім шампунь ретельно змивають водою. Така форма засобу проста у застосуванні і дозволяє одночасно зробити волосся чистим і позбутися комах.

Є свої переваги і в аерозолі: він дозволяє ефективно обробити не тільки уражене волосся, а й головні убори, комірці, подушки (досить просто збризнути їх цим засобом). Це важливо, оскільки комахи, що залишилися на побутових предметах, можуть стати

причиною повторного зараження.

Одне слово, за бажання ви можете знайти засіб на свій смак і гаманець (адже різниця у цінах досить значна). Але обробити волосся спеціальним засобом — це ще не все. При головному педикульозі фахівці радять після застосування препарату сполоснути волосся слабким розчином оцту і ретельно розчесати густим гребінцем. При лобковому педикульозі волосся ліпше зголити (до речі, слід пам'ятати, що лобкові воші можуть вражати статевих органів, а й на животі, а також бороду, вуса, брови). Це дозволить повністю видалити залишки мертвих комах, а також личинки і гниди, які міцно кріпляться до волосся. Крім цього, треба ретельно обробити одяг, натільну і постільну білизну з допомогою прання, кип'ятіння, прасування. Все це дозволить уникнути повторного зараження.

Обробку волосся протипедикульозними препаратами бажано проводити 2—3 рази з інтервалами 16 днів (час розвитку яєць вошей). Крім того, після нанесення засобу на волосся треба вкрити голову поліетиленовим кульком, щоб посилити дію препарату і позбавити комах повітря на 30—60 хвилин.

НАРОДНІ ЗАСОБИ

У боротьбі з вошами (як головними, так і лобковими) можна спробувати народні засоби: втирати у корені волосся сірчану чи ртутну мазі, концентрований сік журавлини, товчене насіння петрушки, відвар черемхи, настоянку чемериці, риб'ячий жир, розм'якшений варений буряк, суміш скипидару та олії. При цьому треба вкрити голову поліетиленовим кульком на 1—2 години, а потім помити гарячою водою.

За деякими даними, відлякують вошей у домашніх пучках свіжої папороті, пижма, молочаю — пара-

● А ви знали?

Збільшити тривалість життя — просто

Вести здоровий спосіб життя не так складно, як можна припустити, запевняють американські вчені. Для того, щоб збільшити тривалість життя, зовсім не обов'язково проводити весь вільний час у спортивних залах і дотримуватися суворої дієти.

Все набагато простіше — достатньо лише відмовитися від куріння, стежити за оптимальною вагою, регулярно вживати фрукти і овочі і стежити за фізичним

навантаженням, причому без фанатизму, — стверджує впливовий медичний журнал «American Journal of Medicine».

Медики настійно рекомендують відмовитися і від звички дивитися телевизор як однієї з найнебезпечніших для здоров'я. Фізичне навантаження, на думку вчених, повинно бути не дуже великим. 2,5 години на тиждень, не більше — найкращий варіант.

Здавалося б, все досить

просто, проте результати опублікованого дослідження, що охопило 15 708 американців у віці від 45 до 64 років, виявили, що лише 8% з них слідує золотим правилам довголіття.

Американські учені називають організм: зневажаючи імунізацією при надмірній вірі в чудодійну силу ліків, незбалансована дієта, недосипання і, як наслідок, регулярні стреси.

ТЕЛЕВІЗОР — ПРОТИПОКАЗАНИЙ!

Кожна зайва година, проведена перед телевизором маленькою дитиною, серйозно збільшує ймовірність проблем з концентрацією уваги у шкільні роки. Як вважають вчені, у віці до 2 років дитині взагалі не можна сидіти перед телевизором.

Дослідження, в якому взяло участь 1345 дітей та їхніх батьків, показало, що три години перегляду телепередач на день на 30% збільшують ймовірність порушень уваги. Проблема поглиблюється тим, що ав-

тори орієнтованих на дітей передач і телеканалів використовують спеціальні прийоми, щоб утримувати увагу юних глядачів.



На жаль, після повернення практично у кожного є шанс виявити у своїй шевелюрі непроханих гостей. І не тільки там: воші можуть «окупувати» будь-яку «рослинність» на тілі, а також одяг.

Діагноз же буде один — педикульоз (залежно від виду і середовища існування паразитів — головний, лобковий чи платтяний). Приємного у будь-якому випадку мало: захворювання супроводжується постійним свербінням, огрубінням і пігментацією шкіри в місцях укусів. Головний педикульоз часто призводить до заплутування і склеювання волосся на голові. Крім того, воші переносять деякі види тифу.

Зрозуміло, у будь-якої людини, яка виявила у себе цих «гостей», виникає запитання: як же їх позбутися?

ВСЮДИ — ЯК УДОМА

За словами фахівців, з платтяним педикульозом людині самостійно не впоратися — необхідно звертатися до працівників дезстанції, тому що слід провести не тільки спеціальну обробку одягу, натільної і постільної білизни (кип'ятіння, прання, пропрасування), а й повну дезінсекцію приміщення. Річ у тім, що платтяні воші можуть закартувати і у ваших меблях (м'якій оббивці), бо здатні прожити у стані кров'яного голодування 3—10 днів.

ЗРОБИ САМ

Вилікувати головний і лобковий педикульоз можна самостійно. Для цього використовують одні й ті ж препарати. Їх вам порадять в аптеці.

Протипедикульозні препарати випускають у різних формах. Здебільшого це розчини або емульсії, які з

● **Іжа як ліки**

Улюблений овоч довгожителів

Літні люди, які регулярно вживають баклажани — свіжими чи у домашніх заготовках — менше страждають на різні серцево-судинні захворювання і довше живуть. У них менше проблем із серцем, судинами, печінкою, кишечником, суглобами і хребтом.

У плодах баклажанів міститься близько 90% води, до 1,5% клітковини, 1,4% білка, вітамінів групи В, С, РР, провітаміну А, калій, кальцій, залізо, фосфор і специфічний для баклажана — мелонген, що надає овочу гіркуватого присмаку.

Баклажани помітно знижують рівень холестерину в крові, сприяють зменшенню відкладення бляшок холестерину на стінках судин. Дієтична цінність баклажанів також обумовлена високим вмістом калію, що має позитивний вплив на роботу серця. Тому їх рекомендують при атеросклерозі судин серця, мозку, аорти, нижніх кінцівок, при фонічній ішемічній хворобі серця, при серцевій недостатності, гіпертонічній хворобі, порушенні ритму серцевих скорочень. Баклажани вводять до раціону хворих, що пере-



несли гострий інфаркт міокарду та інсульт. Баклажани рекомендують при набряках нижніх кінцівок, пов'язаних з серцевою і нирковою недостатністю.

Особливо корисні баклажани літнім людям. Цей овоч корисний при деформуючому артрозі, остеохондрозі і остеопорозі.

● Народні рецепти

Яблука проти варикозу

Три середні яблука-антонівки покладіть в емальовану каструлю, залийте літром крутого окропу, накрийте і закутайте. Через 4 год розімніть яблука у воді, процідіть. Треба з'їдати по чайній ложці меду вранці натще і перед сном, запиваючи 50 мл яблучного напару.

Зміцніть судинну систему

Змішати однакову кількість подрібнених молодих голососни, подрібнених плодів шипшини і лушпиння цибулі. Склянку суміші покласти у літрову банку, доверху залити водою, довести до кипіння на водяній бані, настоювати ніч у теплі. Вживати впродовж дня від 0,5 до 1,5 л відвару. Курс лікування — 2 місяці.

Якщо хвора шитовидка

При підвищеній функції щитовидної залози взяти 10 г сухого кореневища перстачу білого (п'ятипалу) подрібнити (розтовкти молотком) і залити 100 г горілки міцністю 30°. Настоявати 3—4 тижні. Пити тричі на день за 15 хв. до їди по 30 крапель. Через місяць зробити перерву на 5—7 днів і пити далі. Якщо хвороба давня, лікуватися треба довго.

Женемо пісочок

Пісок з нирок допомагає вигнати хрін з молочком. Дня цього 4 столові ложки свіжого тертого хропу заливаємо склянкою гарячого молока, проціджуємо після остигання і випиваємо протягом дня. Якщо немає ніяких проблем зі шлунком, то засіб можна приймати протягом 2 тижнів. Потім роблять перерву на тиждень і повторюють процедуру.

Забій боїться солі...

Місце забою і розтягнення можна знеболити за допомогою соляної пов'язки. Столову ложку солі розчинити у склянці теплої води. Намочити у розчині марлю і прикладити до забитого місця на кілька годин.

...а короста — чистотілу

Залити 50 г трави чистотілу 0,5 л окропу в емальованій посудині, накрити кришкою і нагрівати на водяній бані протягом 30 хв. Остудити при кімнатній температурі протягом 15 хв. Потім процідити, віджати сировину, перелити відвар у скляний резервуар зі щільним корком. Зберігати не більше 2 днів. Перед прийомом ванни додавати у воду 1 склянку відвару.

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

Хвороба — це стан організму, коли не хочеться їсти навіть те, що заборонив лікар

3 медом, маком, яблуками

Серпень багатий на свят, приурочені збиранню врожаю. На Спаса освячують мак, яблука, мед, горіхи. А скільки смакоти з нагоди свят можна приготувати! Та й у будні варто потішити домашніх смачною випічкою. Наприклад, за нашими рецептами.

● Без тасмниць



ПАЛЯНИЦІ З МАКОМ

Тісто: 800 г борошна, 0,5 л кефіру, 0,5 ч. л соди.
Макова полива: 2 скл. маку, 2 ст. л. цукру, 1 скл. меду.

З борошна, кефіру і соди замісити тісто. Борошно підсипати поступово, щоб тісто не було дуже круте. Залишити на півгодини під вологою серветкою. Для випікання потрібна сковорідка з товстим дном. Розігріти її і нічим не змащувати.

З тіста сформувати кульки, розкачати їх за розміром сковорідки товщиною 1–1,5 см і випікати на середньому вогні з обох боків. Готові паляниці скласти одну на одну, накрити серветкою (щоб були м'які). Потім нарізати кубиками по 1,5–2 см, залити маковою поливою і залишити на декілька годин, щоб добре просякли.

Для поливи мак залити окропом і варити на повільному вогні 10–15 хв, злити воду. Коли мак охолоне, змолоти його або розтерти в макітрі чи подрібнити блендером. До маку додати цукор, розтопленний теплий мед, за бажанням можна додати подрібнені горіхи і розпарені родзинки.

ПРЯНИКИ МЕДОВІ ПІСНІ

Тісто: 7 скл. борошна, 2 скл. меду, 1 скл. цукру, 3/4 скл. води, на кінчик ножа соди.

Помадка: 1 скл. цукру, 0,5 скл. води, ванілін, кориця — за смаком.

У каструлі змішати цукор, мед, воду і довести до кипіння. З легка охолоджену масу поступово всипати борошно із содою і замісити тісто. Поставити його на півгодини в холодне місце, а потім розкачати на пласт завтовшки півтора сантиметра і спеціальною формочкою або склянкою вирізати пряники. Викласти їх на змащену жиром та посипану борошном форму і випікати при t 220–240°C 15–20 хв.

● Про запас

Баклажани по-болгарськи

На 6 кг баклажанів — 2 кг помідорів, 2 кг цибулі, 120 г часнику, 100 г зелені петрушки, 700 мл олії, сіль, чорний і духмяний мелений перець, 10 г насіння кропу або кмину.

Баклажани нарізати кружальцями товщиною 1,5–2 см і занурити на 5 хв у розчин солі: на 1 л води 120 г солі. Вийняти і обсмажити на олії, охолодити. Цибулю обібрати, нарізати півкільцями і також обсмажити на олії.



Баклажани дуже корисні для літніх людей, оскільки позитивно позначаються на діяльності серця. Але в їжу можна зживати тільки молоді плоди, бо в перестиглих міститься отруйна речовина — соланін. Плоди у свіжому вигляді зберігаються всього пару днів, тому з приготуванням не затягувати не варто.

З помідорів бажано зняти шкірочку, зануривши на кілька секунд в окріп, потім змолоти на м'ясорубці і довести до кипіння. Помідорну масу протерти через сито і уварити на третину. Часник і зелень дрібно посікти. Усе перемішати, до-

дати спеції і нагріти до кипіння.

У слоїки вкладати шарами: овочевий фарш і кружальця баклажанів, зверху — шар фаршу. Слоїки накрити кришками і стерилізувати: 0,5-літрові — 25 хв, літрові — 30 хв (від закипання). Потім закупорити, перевернути догори дном і охолодити.

Баклажани з помідорами і часником

На 1 кг баклажанів — 1 кг помідорів, 600 г часнику, 250 мл олії, 1–2 лаврових листочки, 3–5 горошин чорного перцю, 1 ч. л. оцту, сіль, перець чорний мелений. Баклажани промити, від-

ласти макову начинку, а із залишеного тіста зробити різноманітні візерунки, викласти на начинку, змастити пиріг солодким чаєм і випікати при t 230°C до рум'яної скоринки.

Для начинки: залити добре промитий мак медом і варити 10 хв. на повільному вогні, постійно помішуючи.

СИРНИЙ ПИРІГ З ЯБЛУКАМИ І МАКОМ

Тісто: 125 г борошна, 125 г сиру, 60 г цукру, 4 ст. л. молока, 4 ст. л. олії, пакетик ванільного цукру, дрібка солі, 1 ч. л. розпушувача.

Начинка: 3 великих яблук, 3 ст. л. маку, 2 ст. л. рідкого меду.

Мак залити окропом на 10 хв і відцідити. Розтерти в мисці сир із цукром, додати масло, молоко, ванільний цукор, сіль і вимішати. Поступово всипати просіяне борошно, розпушувач і замісити тісто. Розкачати його і викласти у форму, зробивши високі бортики.

Яблука нарізати невеликими кубиками, змішати з маком і медом, викласти на тісто, злегка вдавлюючи їх, і повністю закрити бортиками. Із залишків тіста вирізати різні фігурки і виклас-

ти на начинку так, щоб одна фігурка злегка заходила на іншу. Випікати при t 180°C 20 хв.

МЕДІВНИК

Тісто: 300–350 г меду, 60 г цукру, 400 г борошна, 4 яєць, 120 г вершкового масла, 1/2 чарки рому, 1/2 чайної ложки меленої кориці, 1/2 чайної ложки порошку гвоздики, горіхи.

Волоські горіхи обчистити і розділити ядра на чотвертинки. Мед поставити на вогонь, додати цукру, вершкового масла і, періодично помішуючи, довести до кипіння.

Розбити свіжі яйця, відокремити жовтки від білків і збити на круту піну. Борошно просіяти в глибоку посудину і влити в нього гарячу суміш із медом.

Масу добре вимісити і, поки вона не охолола, влити в неї ром, додати прянощі, яєчні жовтки і збити білки. Наприкінці вимішування додати ядра волоських горіхів.

Форму для випікання змастити маслом і посипати борошном. Заповнити її тістом тільки до половини, оскільки під час випікання тісто підніметься. Випікати медівник при температурі 130–170°C.

ТІСТЕЧКА МАКОВІ

2,5 скл. борошна, 300 г вершкового масла, 300 г цукру, 3 яєць, 200 г маку.

Вершкове масло змішати з борошном до однорідної маси, додати яйця, цукор, добре запарений та підсушений мак і замісити тісто. Тонко його розкачати і вирізати різної форми тістечка. Випікати до легкого рум'янцю.

ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ З МАКОВО-ТРОЯНДОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 700 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 6 жовтків, 100 г цукру, 50 г дріжджів, 1 скл. сметани, 1/2 ч. л. солі, ванілін.

Начинка: 500 г маку, 300 г цукру, 50 г вершкового масла, 2 білки, 2 ст. л. манної крупи, 2 ст. л. трояндового варення, 100 г посічених горіхів, дрібка ваніліну.

Дріжджі розвести в кількох ложках теплового молока і 1 ст. л. цукру. Жир посікти з борошном, зробити заглиблення, влити дріжджі, сметану, розтерті з цукром жовтки, ванілін, сіль, замісити тісто і накрити, щоб підійшло. Тоді поділити його на три частини.

Першу частину покласти на застелену промашеним папером форму, поколотити виделкою і змастити начинкою, накрити другою, поколотити і теж змастити начинкою, накрити третьою частиною і теж поколотити. Відставити, щоб тісто підійшло, потім змастити збитим білком, посипати цукром і посіченими горіхами.

Випікати перекладанець при t 210–220°C 45 хв. Якщо тісто дуже рум'яниться, накрити його влогим папером. Зняти з форми обережно, коли остигне.

Для начинки потрібно запарений мак розтерти з цукром, маслом, білками, додати манну крупу, варення, посічені горіхи, ванілін і все добре вимішати.

І трошки «синеньких» на зиму

різати «хвостики» і варити 10–15 хв у підсоленій воді (до напівготовності). Потім вийняти, охолодити і нарізати кружальцями.

Баклажани поперчити і обсмажити на олії до готовності. Помідори нарізати кружальцями, часник розтерти. В слоїки овочі вкладати шарами: баклажани, часник, помідори. Бажано, щоб на кожне кружальце баклажана потрапило трошки часнику і плястерка помідора.

Овочі ущільнити, залити соком, що залишився після смаження. Зверху покласти лавровий листочок, перець горошком і влити оцет. Стерилізувати 30 хв. від закипання.

Салат з баклажанів

2 кг баклажанів, 1,5 кг помідорів, 0,5 кг моркви, 1 кг солодкого перцю, 0,5 кг цибулі, 6 ст. л. цукру, 2 ст. л. солі, 0,5 л олії, 200 г часнику.

Баклажани нарізати кубиками, помідори — шматочками, а моркву натерти на тертці. Солодкий перець і цибулю нарізати соломкою. Додати цукор, сіль, олію, поточений часник і варити все 1,5 год.

Розкласти в підготовлені півлітрові слоїки і стерилізувати 30 хв.

Салат з баклажанів з яблуками

1 кг баклажанів, 0,5 кг солодкого перцю, 0,5 кг помідорів, 0,5 кг яблук, 300 г цибулі, 5 зубчиків часнику, 400 г олії, сіль, 200 г олії.

Баклажани почистити від плідоніжок, нарізати кружальцями по 1–2 см і обсмажити в олії.

Всі продукти для салату подрібнити і покласти в каструлю, додати баклажани, посолити, влити олії і тушувати 1 год. Готовий салат ще гарячим щільно вкладають у стерилізовані слоїки, закупорюють і ставлять догори дном для охолодження.

● Саме час ВАРЕННЯ ЗІ СЛИВ НЕ ВАРЕНЕ

1 кг слив, 1 кг цукру.

Для такого варення треба вибрати тверді щільні сливи з кісточкою, що легко відділяється. Помити, відкинувши перестиглі, деформовані і червиві плоди. Кожну сливу по борозенці розрізати ножем і вийняти кісточку. Викласти сливи в один ряд у миску або широку низьку каструлю, засипати їх частиною цукру так, щоб цукор потрапив всередину плодів. Зверху викласти другий шар і також засипати цукром.

Коли будуть викладені і пересипані всі сливи, покласти їх на кілька годин у прохолодне місце, щоб вийшов сік. Через 5–6 год сік злити, закип'ятити, розчинити в ньому залишки цукру і кип'ятити сиропом залишки слив. Дати їм настоятися 10–12 год.

ПОВИДЛО ЗІ СЛИВ БЕЗ ЦУКРУ

Його готують із стиглих і перестиглих слив соловодних сортів.

Сливи сортують, двічі мийуть і дають стекти воді. Розрізають по борозенці і вибирають кісточку. Інколи кісточку залишають, щоб надати повидлу мигдалевий смак.

Вливають у посуд, в якому варитимуть повидло, 2 скл. води, доводять її до кипіння, кладуть 5 кг слив і уварюють на маленькому вогні при постійному помішуванні до готовності (готовність перевіряють охолодженою краплею: повидло готове, якщо крапля на дні холодної тарілки загусла і не розтікається).

Фасують повидло гарячим у чисті сухі підігріті слоїки. Літрові банки наповнюють на 2 см нижче верху горлечка, стежачи, щоб у слоїку не було повітряних порожнин, швидко закупорюють кришками. Якщо ж закривають пергаментом у 2–3 шари або поліетиленовими кришками, то т зберігання не має бути вищою за 10°C.

Добре достиглі сливи вимити, розрізати на половинки і вибрати кісточку. Покласти сливи у каструлю із товстими стінками і обережно підігріти під кришкою, періодично помішуючи дерев'яною ложкою чи лопаткою.

Коли сливи вкриються соком, кришку зняти і продовжувати підігрівати ще близько 1 год. Після цього залишити на 8–10 год, потім підігріти на маленькому вогні до кипіння і знову відставити на кілька годин. Так зробити ще 2–3 рази.

Уварену масу протерти через сито. Повидло готове, коли сливова маса зменшиться від 3,5 до 1 кг у гарячому вигляді. Закупорити через 1–2 дні, коли на поверхні повидла утвориться скоринка.

Щоб огірки плодоносили довго



У кінці серпня — на початку вересня відбувається старіння рослин огірка. До того ж у зв'язку зі зниженням температури знижується поглинальна здатність їх кореневої системи на 10—15% на кожен знижений градус. А при значному похолоданні чи слабких заморозках огірки без укріттів часто гинуть.

● На прохання читачів

ють. Тих же доз калію, котрі внесені на грядку з осені чи в ямку під час садіння, для тривалого плодоношення вже недостатньо. В результаті на фоні посиленого азотного живлення гостро відчувається дефіцит калію. До того ж цей елемент гірше поглинається рослинами при низьких нічних температурах.

Тому треба провести позакореневе підживлення сульфатом калію (7—8 г на 10 л води). Можна так само додати 10—12 г суперфос-

фату, який допоможе рослинам сформувати плоди і не скинути їх із огудин.

На початку вересня огірки часто уражаються різними захворюваннями (неправильною борошнистою россою, борошнистою россою, аскохітозом та ін.).

Від несправжньої борошнистої роси застосовують обприскування розчином сечовини (10 г на 10 л води), від справжньої борошнистої роси — настоем коров'яку чи прілого сіна (двічі-тричі через 7—9 днів при

перших ознаках захворювання). Гарний результат дає обприскування фітоспорином (один раз на 5—7 днів).

Уражені білою та сірою гнилями частини стебел посипають товченим деревним вугіллем або крейдою. Природно, хворі плоди слід видаляти, а уражені рослини після закінчення сезону ретельно зібрати і спалити. Наступного року в цьому місці огірки та інші гарбузові культури вирощувати не можна.

● На замітку

ПОЛИВИ НЕОБХІДНІ

Думка про те, що виноградні кущі під час дозрівання врожаю поливати не слід, неправильна. Справді, якщо опадів випадає достатня кількість, то виноградник не потребує поливу. А якщо стоїть суха погода?

В цьому разі поливи виноградним кущам просто необхідні. Річ у тім, що з допомогою води рослини всотують із ґрунту поживні речовини, необхідні для росту й дозрівання ягід, розвитку лози. Крім того, при нестачі вологи відбувається порушення процесів фотосинтезу, менше засвоюється вуглекислий газ із повітря і зменшується утворення органічних речовин у тканинах рослин.

Через нестачу води різко зменшується випаровування вологи, знижується вихід тепла, листя в спеку недостатньо охолоджується, перегрівається, в результаті виникає опік листової пластинки. Це призводить до захворювання кущів апоплексією, тобто до підсихання країв листя.

Це явище також може викликати затримку дозрівання ягід, їх в'янення і повну втрату врожаю. Найчастіше це спостерігається наприкінці липня — в серпні під час спекотної і сухої погоди. Профілактикою цього є своєчасні поливи винограду.

Але на невеликих площах при своєчасному укрітті плівкою їх можна зберегти, а плодоношення значно подовжити. Для цього слід видалити слабкі, хворі і ті, що відплодоносили, рослини, а в здорових вирізати жовті, поламані і неплодоносні пагони та листя. ґрунт навколо рослин необхідно обережно (щоб не пошкодити корені) спушити, полити водою і підсипати свіжою родючою землею.

При зниженій температурі повітря треба стримувати процес охолодження ґрунту. Для цього поливають лише теплою водою, а після — ґрунт мульчують перегноем чи потемнілою тирсою, низинним торфом, сухим сіном, соломкою. Рослини в цей період краще підживлювати по листю. Для цього слід використовувати комплексні мінеральні добрива, котрі не містять хлору. У 10 л добре підігрітої води розчиняють 10—20 г добрив та обприскують огірки в першій половині дня.

Іноді в кінці літа огудини в огірок хороші, здорові, а зав'язі засихають і відпадають або ж утворюються криві, виродливі плоди. Найчастіше це відбувається від надмірних підживлень азотними добривами, настоем трав, гноівкою або настоем курячого посліду. Вважається, що саме азотні підживлення дають основну додачу врожаю.

А про калійні добрива городники часто забува-

● На квітнику

Подбайте про півонії



Півонія може рости на одному місці без пересаджування десятки років і гарно щороку цвісти, але для цього потрібно, аби попередньо був «закладений фундамент».

Місце в жодному разі не має бути вологим, із застосом води навіть на короткий час навесні і восени.

Півонія дуже життєстійка рослина — на її кореневищі містяться багато сплячих бруньок, після загибелі одних пробуджуються до життя інші. Ця рослина може витримувати і морози, і посуху. А залиті водою корені загнивають, і рослина гине.

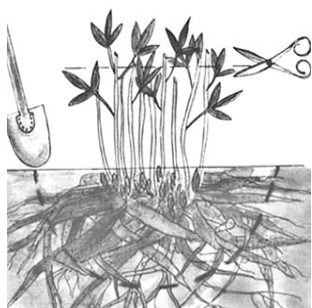
Вибираючи місце, треба пам'ятати ще одне — півонія не любить тінь. При сильному затінненні вона буде чахнути, сяк-так рости, але не цвітима зовсім. Півонії не люблять торф. Не бажано використовувати його навіть як мульчу, для зимового укріття.

ґрунт для півоній слід готувати заздалегідь — за два-три тижні, щоб у серпні висадити. Глибина і ширина посадкової ями

має бути не менше 50—70 см.

Корені півоній проникають углиб до 70—80 см, але тільки у пухкий ґрунт. Якщо посадкова яма замілка, то, досягнувши твердого шару, корені починають рости в боки, розміщуючись у верхньому шарі, а значить, у подальшому рослини потерпають від нестачі поживних речовин і вологи. Якщо ґрунт дуже важкий, то розміри ями збільшують на 15—20 см.

Ями копають на відстані



90—100 см одна від одної. Заповнюють поживною землею із додаванням 3—4 відер перегною, 1 склянки подвійного гранульованого суперфосфату, 1,5 склянки калійних добрив, 1,5 склянки вапна. Усі внесені добрива ретельно змішують із землею.

На важких ґрунтах у посадкову яму додатково потрібно всипати 1 відро дрібно розмеленої сухої глини.

У всіх випадках дно посадкової ями засипають битою цеглою, змішаною із піском. Дуже корисно на дно і по боках посадкової ями насипати гною. Потім яму на дві третини заповнюють підготовленою ґрунтовою сумішшю. Верхню частину ями (приблизно 15—20 см) заповнюють родючою землею.

Саме час зайнятися діленням і пересаджуванням півонії.

● **При купівлі куща півонії зверніть увагу на те, що він повинен мати не менше трьох бруньок відновлення.**

● **Висаджувати його треба так, щоб нижня брунька була трошки над землею.**

● **Обрізати старі пагони не варто, можна просто вкоротити їх на третину.**

● Що робити?

Ще не достигли, а вже гниють...

Якщо яблука гниють прямо на дереві й опадають, скоріше за все, вони уражені плодовою гниллю (моніліозом). Визначити цю хворобу можна за характерними бурвуватими плямами на поверхні плодів. Із розвитком хвороби плями збільшуються. М'якоть стає рихлою, яблуко втрачає смак.

Масове поширення гнилі зазвичай спостерігається при високих температурах і вологості повітря. Насамперед уражаються плоди з механічними пошкодженнями і ранками (від комах), тріщинами від парші, градобою.

Тому, щоб не допустити поширення плодової гнилі, важливо дотримуватись основних правил агротехніки та догляду за плодовими деревами, проводити профілактичні заходи щодо боротьби з гусеницями, плодожерками, довгоносиками та іншими шкідниками.

Від цієї хвороби допомагають обприскування перед розпусканням бруньок і після опадання листя бордоською рідиною

(400 г на 10 л води) або будь-якими мідевмісними препаратами.

Загалом же фахівці рекомендують обробляти дерева 6—8 разів на рік: 1—2 рази — до цвітіння, 1 раз — одразу після нього і 3—4 рази за літо.

Проти хвороб ефективні профілактичні обприскування саду повинні за місяць до збирання врожаю розчином фітоспоринової чи йоду (10 мл 5-відсоткової йоду на 10 л води, повторити через 3 дні).

Під час дозрівання врожаю необхідно регулярно збирати і знищувати уражені плоди, видаляти засохлі гілки, щоб хвороба не поширювалась на інші плоди і частини рослини.



● До часу

АБРИКОСОВА «ХІРУРГІЯ»

Через кілька тижнів після закінчення збору абрикосів досвідчені садівники радять обрізати дерево на плодоношення. Старе при цьому омолоджують. Обрізати в пізніші терміни не рекомендується, оскільки користь буде мінімальна.

Перед цією операцією, яка нічим не відрізняється від роботи у ранньовесняний період, дерево обов'язково треба підживити та добре полити.

Насамперед проріджують крону, видаляючи переплетені, зламані внаслідок буревіїв чи пошкоджені при збиранні врожаю гілки. Чим урівноваженішою вона стане, тим кращий урожай отримаєте наступного року.

До настання сталих холодів рани на деревах, як правило, затягуються. А це певною мірою знижує можливість їх інфікування хвороботворними збудниками.



Восени на таких деревах квіткові бруньки значно більші, ніж на не підживлених та необрізаних. Вони ліпше переносять зиму і весняні приморозки. Тож і плодів буде рясніше.

КВАСОЛЯ ДОЗРІВАЄ

Квасолю на зерно знімають вибірково, після поживтіння стручків. Краще їх зривати вранці. За день пошкодження на стеблі встигнуть підсохнути, а відтак зменшиться імовірність проникнення збудників грибкових хвороб.

Після повного дозрівання стручків квасолина не варто висмикувати з корінням — ліпше зрізати при землі. Бувальчків бактерії продовжать свою «роботу» — вони збагачують ґрунт азотом. На цьому місці наступного року добре ростимуть овочі, навіть якщо не будуть унесені азотні добрива.



Під час зберігання квасолі в ній часто заводиться квасолева зернівка. Імовірність пошкодження зерна цим шкідником зменшиться, якщо дрібно-стручкові сорти зберігати в снопах, а велико-стручкові — у стручках.

Вилущену квасолю слід тримати в тканинному мішечку на холоді — у веранді, в коридорі, на горіщі.

• Зверніть увагу

Корову захистить ромашка

Не секрет, що тваринам на пасовищі влітку докучають не лише крилаті паразити, а й кліщі. Іноді буває, що тварини не тільки знижують продуктивність, а й хворіють.

Тому боротьба з так званими ектопаразитами має тривати майже впродовж цілого пасовищного періоду. Найчастіше для цього застосовують бутокс або його аналоги. Цим препаратом обприскують тварин перед вигномом на пасовище і перед тим, як завести їх у стійло.

Замість названого препарату можна використувати також циперіл, яким обприскують тварин. У тому разі, коли кліщ уже вп'явся в тіло тварини, застосовують препарат пандакс. Для ін'єкцій використовують 1-відсотковий розчин.

Для лікування і профілактики уражень, спричинених ектопаразитами, застосовують і народні засоби. При корості — траву чистотілу, як свіжу, так і висушену. Інсектицидні властивості мають також полин, чемериця, багно і тютюн.

З висушених рослин готують порошки або емульсії, які втирають у шкіру тварин, посипають порошками підстилку. Дуже ефективним є натуральний інсектицид — піретрум. Це порошок із таких добре висушених і перемелених рослин, як далматська і кавказька ромашка.



• На прохання читачів

Яйцекладка починається у віці 35–40 днів і триває рік. За цей час одна особина може знести приблизно 250–300 яєць.

У віці 30 днів перепеленят можна розрізнити за статтю: самці мають за статтю: самці мають на грудях коричневі пір'їни з чорними цятками. В цей час їх розсаджують у різні клітки: відбракованих самчиків — на відгодівлю, решту самок — для отримання яєць і виведення потомства. З метою спаровування самок підсаджують у клітку до самців один раз на три дні на 15–20 хвилин.

Перепели, хоч і не дуже вибагливі в утриманні, все ж вимагають до себе належної уваги і створення певних умов: приміщення з штучним освітленням, гарної системи вентиляції та обігріву. Оптимальна температура (плюс 10–18 градусів) при цьому — найголовніша вимога. Допустиме тимчасове зниження її.

СКАЗ – смертельна небезпека



Сказ викликається вірусом, який може вражати всі види теплокровних тварин, включаючи птицю, і є небезпечним для людини. Хвороба відома з давніх часів, і люди завжди, ще не знаючи її природи і походження, остерігались тварин з невластивою поведінкою, бо з практики знали, що їхні укуси є смертельно небезпечними.

• Компетентно

При укусі хворою твариною вірус сказу із слиною потрапляє в рану, викликаючи захворювання і смерть потерпілого. Від сказу у світі щороку гинуть десятки тисяч людей і сотні тисяч тварин.

Випадки сказу щороку реєструються і в нашій області, проте ситуація впродовж останніх років була стабільна та контрольована. Служба ветеринарної медицини області щороку вакцинує від сказу 120–130 тис. собак, близько 3 тис. котів та сотні тварин інших видів. Планово вакцинують тільки собаки, а інші види — за показаннями і, як правило, в неблагополучних пунктах.

Варто наголосити, що за роки спостережень не зареєстровано жодного випадку хвороби у вакцинованих тварин, а хворіють в основному нещеплені свійські тварини і представники дикої фауни. Так, за 2015 рік в області було зареєстровано 56 випадків сказу, 25 з яких припадало на лисиць, а за сім місяців 2016-го — 25 випадків: захворювало 12 лисиць, вісім котів, чотири собаки та одна куниця.

Дуже турбує той факт, що протягом останніх років значно зростає кількість спалахів сказу в котів, у яких при інфікуванні відбувається сильна зміна поведінки. Практично всі коти, в яких було діагностовано сказ, проявляли агресивність і кусали тварин, людей, зокрема і своїх власників.

Та найчастіше хворобу реєструють у червонолисиці, яка є головним резервуаром та переносником вірусу сказу в природі, а щільність лиса на території області в декілька разів перевищує максимально допустиму норму. У лисиць, інфікованих збудником сказу, спостерігається невластива поведінка, і вони цілком безбоязно проникають у двори і навіть в оселі, куса-

ючи домашніх тварин і людей. А тому, застерігаю, саме забігання у двір лисиці та відсутність у неї боязні перед людьми уже мають викликати настороженість. З такими звірами треба бути дуже обережними і не намагатися самотужки їх вигнати з двору. Кращий спосіб вирішення цього питання — повідомити комусь із місцевих мисливців і застрелити тварину, а після цього повідомити ветеринарному спеціалістові, який проведе відбір матеріалу для дослідження на сказ.

Другим найбільшим поширювачем сказу, особливо у містах, є бродячі тварини, які кусають людей та інших тварин. Так, за сім місяців поточного року із 785 осіб, що потерпіли від укусів, 347 було покусано бродячими тваринами. Вагомий відсоток у цьому списку займає Тернопіль, де потерпіло 197 осіб, з яких 137 — від бродячих тварин.

Проблема безпритульних тварин в області не розв'язана. Проводити їх відстріл забороняє закон, а коштів для облаштування притулків, як завжди, не вистачає, і часто люди залишаються наодинці із загрозою сказу.

Тож виникає логічне запитання: як вберегти себе і своїх чотирилапих улюб-

ленців від сказу? Першим правилом є те, що всі собаки, які утримуються громадянами, підприємствами чи іншими закладами, повинні вакцинуватися від сказу. Для власного захисту від потенційного джерела сказу слід не допускати контакту з бродячими тваринами. Часто доводиться спостерігати, як окремі громадяни, а особливо діти, пройняті співчуттям до безпритульних тварин, стараються їх підгодувати (навіть з руки), гладити і приводити додому. Та чи розуміють вони, чим така благодійність може для них закінчитися? Бродяча тварина — це потенційний резервуар і переносник сказу та інших небезпечних захворювань.

Наприклад, нещодавно в Тернополі переселенець із зони АТО утримував у своїй квартирі молоду лисицю, яка згодом вкусила його. Тварина в короткі часи загинула, а потерпілий, на щастя, звернувся по медичну допомогу. Про цей випадок дізналися ветеринарні спеціалісти і спрямували труп тварини в лабораторію, де діагностували сказ. А перед тим хворобу в місті не реєстрували вже більше чотирьох років. Тож хоча застерегти громадян — у жодному разі не можна приводити в оселі та приручати бродячих чи диких тварин, бо результати від цього можуть бути плачевними.

Якщо ви все-таки вирішили придбати собаку чи kota, то купуйте лише на ринках живності і вимагайте ветеринарний документ про їх походження та стан здоров'я. Придбавши тварину, повідомте про це в установу ветеринарної медицини, спеціалісти якої проведуть відповідні щеплення та проконсультують з питання проведення інших ветеринарно-профілактичних заходів і методів утримання.

Володимир Марків, начальник відділу організації протиепізоотичної роботи головного управління Держпродспоживслужби в Тернопільській області.

• На замітку
КРІП ДЛЯ ТВАРИН ПОМІЧНИЙ

Що крип має лікувальні властивості, відомо банально. І помічний він не лише для людей. Дуже часто його використовують селяни у своїх господарствах.

Відомо, що відвари з кропу посилюють скорочення та покращують секреторну функцію шлунково-кишкового тракту і сприяють виділенню газів. Порошок кропу має жовчо- і сечогінну дію, знижує бродильні процеси в кишечнику, заспокоює болі, пов'язані зі спазмами гладкої мускулатури органів черевної порожнини.

У ветеринарній практиці крип застосовують для поліпшення травлення у формі відварів і настоїв разом із кухонною сіллю. Всередину дають тваринам у формі пігулок, кашок або порошоків.

Так, коням — по 10–15 г, великій рогатій худобі — 25–50 г, дрібній рогатій худобі і свиням — по 5–10 г, собакам — 0,5–2 г, а птиці — від 0,2 до 0,5 г. Свиням як жовчогінний засіб роблять настій (1 ст. л. на склянку окропу). Після охолодження настій проціджують і дають тваринам із кормом по півсклянки в розрахунок на одну голову.

КАРТОПЛІННЯ ЯК КОРМ НЕ ГОДИТЬСЯ

Оскільки картоплиння містить таку отруйну речовину, як соланін, то згодувати його тваринам не рекомендується.

У невеликих кількостях картоплиння здатне спричинити отруєння, від якого врятувати тварину ще можна, а ось у великій кількості сумний результат просто неминучий.

Потрібно бути особливо обережним і при згодуванні бульб цієї рослини влітку, оскільки соланін накопичується також у позеленілих і пророслих бульбах. Їх перед згодуванням треба відварювати, а воду вилити.

При отруєнні тварини стають неспокійними, хода невпевнена, хитка, з'являється слинотеча і розлад шлунка, а на шкірі висипання (мокрець).

Для лікування всередину дають молоко, олію або глауберову сіль — 50–100 г на 0,5 л води. Надалі до повного одужання тварини дають слизові відвари крохмалю, ліяного насіння, рису, а уражені ділянки шкіри змащують розчином марганцівки, розведеним у співвідношенні 1:1000, а потім змащують цинковою маззю і присипають порошком білого стрептоциду.

Так обробляють кілька разів.

В. Марковський, ветлікар. Чернівецька область.

Розведення перепілок

Утримання перепелів порівняно з іншими видами домашньої птиці фактично не має якихось відмінностей. Їх розводять, щоб мати яйця і м'ясо. Специфіка в тому, що спершу птахів «експлуатують» для одержання яєць, а після періоду інтенсивної яйцекладки відгодовують на забій.

Освітлення має бути не дуже яскравим, щоб птахи не перезбуджувались. Найкраща несучість досягається при такому режимі: 18 годин світла, дві години темряви, потім ще дві години світла і дві — темряви.

У задушливих клітках перепілки починають хворіти. Тож слід забезпечити вентиляцію, але без протягів. Ще один важливий фактор — вологість на рівні 60–70%. Фахівці рекомендують застосовувати пульверизатор для зволоження повітря, а взимку в теплом приміщенні поливати підлогу водою.

Вирощування перепелів у домашніх умовах дуже вигідне, оскільки птахам не потрібна велика територія. Наприклад, на площі 2x2 і з висотою 1,8 метра можна успішно вирощувати близько 400 особин. До того ж таке невелике приміщення легко опалювати і провітрювати.

Основа раціону перепілок становлять комбікорми. Найкорисніша для них кукурудза. Однак у її складі зовсім мало вітамінів групи В, мінеральних речовин і амінокислот, що потрібно відповідно компенсувати.

Овес належить до діє-

тичного корму, в ньому високий уміст вітамінів групи В та мікроелементів. При згодуванні перепеленят його подрібнюють і просівають від пльок. У просі містяться майже всі ті речовини, що й у вівсі, але його енергетична цінність вища. Пшоном годують пташенят. Ячмінь та пшеницю дають перепелам у вигляді крупів. Зерно рекомендується пророщува-



