

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Домашня газета

Ціна 1 грн 50 коп.

Програма телебачення

#43(758) 27 жовтня 2016 року

● На замітку

**10 ПРИЧИН
ЛЮБИТИ АЙВУ**

1. Айва — корисна при хворобах шлунка та кишківника, оскільки її м'якоть — справжня комора пектинів, що здатні абсорбувати токсичні речовини і виводити їх із організму.

2. Духмяна айва — чудовий натуральний ароматизатор: поставте у шафу скляну вазочку зі стиглим плодом, і ваша близьна набуде терпкого запаху осені.

3. У цьому фрукті багато глюкози, фруктози, дубильних речовин, мінеральних солей, фруктових кислот, зализа, бета-каротину та фітонцидів. Ось чому він володіє в'яжучими, сечогінними, кровоспинними та анти-септичними властивостями, а його насіння має пом'якшувальну та протизапальну дію.

4. Низькокалорійну айву, багату калієм, магнієм, кальцієм та вітаміном С, можуть сміливо вживати люди, що хочуть знизити вагу без шкоди для здоров'я.

5. Через високий вміст калію та низький рівень натрію ці терпкі плоди корисні гіпертонікам та людям із захворюванням серцево-судинної системи.

6. Дослідження вчених підтвердили: всі сорти айви містять ефірні олії і тому позитивно впливають на психіку — додають бадьюрості і поліпшують настрій.

7. Шматочком спілої айви можна робити масаж обличчя — процедура сприятливо впливає на зрілу шкіру.



8. Квіточки айви — належний засіб від сильно-го кашлю. Столову ложку висушеної сировини заливте 0,5 л окропу, дайте настоятися протягом години, процідіть і приймайте по півсклянки настоянки три рази на день.

9. Всі сорти айви, особливо солодкі, підвищують сексуальну активність.

10. Терпкі плоди айви, що сприяють виділенню із організму щавлевої кислоти і мають м'яку сечогінну дію, дуже корисні істі людям, які потерпають від артритів.

ЛІКУЄМО КОЛІНА
НАРОДНИМИ
МЕТОДАМИ

2

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Назара, Параски, завтра — Лук'яна. 29 жовтня з днем Ангела вітайте Євгена, 30 — Андрія, Кузьму, Дем'яна, 31 — Йосипа, Юлію, Марину, Юліану, 1 листопада — Івана, 2 — Артема, Клавдію, Валерія.

4

Чому
псується
часник**ЩОБ КУРИ
І ВЗИМКУ
НЕСЛІСЯ**

7

● Місячний календар

27 жовтня, четвер.
Остання четверть. Місяць у Діві, Терезах (16 год 52 хв). 26/27 дні Місяця. Схід — 4 год 16 хв, захід — 17 год 01 хв.

28 жовтня, п'ятниця.
Остання четверть. Місяць у Терезах. 27/28 дні Місяця. Схід — 5 год 19 хв, захід — 17 год 25 хв.

29 жовтня, субота.
Остання четверть. Місяць у Терезах, Скорпіоні (4 год 02 хв). 29/30/1 дні Місяця. Схід — 6 год 23 хв, захід — 17 год 14 хв.

31 жовтня, понеділок.
Молодик 19 год 38 хв. Місяць у Терезах, Скорпіоні (1/2 дні Місяця). Схід — 7 год 24 хв, захід — 17 год 43 хв.

1 листопада, вівторок.
Молодик. Місяць у Скорпіоні, Стрільці (16 год 44 хв). 2/3 дні Місяця. Схід — 8 год 23 хв, захід — 18 год 13 хв.

2 листопада, середа.
Молодик. Місяць у Стрільці. 3/4 дні Місяця. Схід — 9 год 22 хв, захід — 18 год 49 хв.

У чому сила капусти

● А ви знали?

Кашена капуста містить широкий арсенал вітамінів: А, В₁, В₂, В₃, В₆, С, К, Р, У. Останній належить до розряду досить рідкісних, бо має дивну властивість — запобігає появі виразок на стінках шлунка і дванадцятипалої кишки.

Окрім вітаміну С, у капусті міститься аскорбіген, який не руйнується навіть при тривалому її зберіганні. Холін (його відносять до групи вітамінів В), що теж є в кашеній капусті, сприятливо впливає на обмін ре-

човин. Якщо врахувати що й те, що в 100 г продукту всього 27 калорій, то це ідеальний продукт харчування для тих, хто бореться із зайвими кілограмами.

Мінеральні речовини в кашеній капусті роблять її рекордсменом серед аналогічних продуктів. Вона містить зализо, калій, йод, кальцій, магній, марганець, натрій, фосфор, хлор, кобальт, фтор, кремній, миш'як, бор, мідь, цинк, сірку, селен та ін.

Звичайна кашена капу-

ста — це не просто продукт, а ліки, бо вона здатна знижувати ризик виникнення серцевих хвороб, покращує секрецію травних залоз і посилює стресостійкість організму.

Кашена капуста і її розсіл — перший засіб при похмільному синдромі, вона не тільки поповнює в організмі запаси вітаміну С, але і має достатності вітамінів більше, ніж у внутрішньому, тому захворюваннях підшлункової залози. З обережністю кашеної капусти людям з підвищеною кислотністю шлункового соку.

Рецепти капусти про запас — на 3 стор.

заздалегідь знатиме про такі дозволені канікули. Її організм буде розраховувати свої сили. Особливо це важливо в другій, третій четверті: світловий день короткий, і втіма накопичується швидше, ніж в іншу пору року.

Третя рекомендація

Можна взяти в дитячій поліклініці довідку про так званий «полегшений» режим. Така довідка надає право офіційно пропускати один навчальний день на тиждень. У довідці може бути вказаний будь-який діагноз.

Віддаєте вчителю, пояснююте зміст цієї довідки, вибираєте день, коли дитина не буде в школі. Кажете: «У цей день дитина займається вдома, відвідує лікаря, робить якісні спеціальні процедури (гімнастика, масаж і т. д.)».

● На замітку

ЛІПШЕ НЕ ПРОМИВАТИ

✓ Капуста, заквашена цілими головками, буде ніжною і пружною, якщо ряди пересипати товченим зерном кукурудзи.

✓ Якщо призначена для квашення капуста підмерзла, видаліть зовнішнє листя і на 10—12 годин залийте головки холодною водою.

✓ У кашеній капусті після промивання її холодною водою залишається 40% вітамінів, а теплою — 20, крім того, втрачається багато мінеральних солей. Тому якщо капуста дуже кисла, відтисніть з неї розсіл і промийте холодною водою. А краще при тушкуванні додайте трохи свіжої капусти, що усуває необхідність промивання.

✓ Якщо при квашенні білоголової капусти додати червоноголову, то кінцевий продукт міститиме значно більше вітаміну С.

**ПОГОДА
на тиждень**

За даними мережі Інтернет

	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 27 жовтня	+3 / +5	без опадів	півн.-сх., 2	10.05
п'ятниця, 28 жовтня	0 / +6	можливий дощ	півд.-зах., 4	10.01
субота, 29 жовтня	+5 / +7	дощ	півн.-зах., 7	9.57
неділя, 30 жовтня	+2 / +5	можливий дощ	півн.-зах., 6	9.54
понеділок, 31 жовтня	+1 / +3	дощ зі снігом	півн.-зах., 4	9.51
вівторок, 1 листопада	-1 / +1	можливий дощ	півн., 3	9.48
середа, 2 листопада	-3 / 0	дощ зі снігом	півн.-зах., 4	9.44

● На замітку

ЧИМ КОРИСНЕ НАСІННЯ ГАРБУЗА

Ви любите гарбузове насіння? А чи знаєте ви, в чому користь цього, непоказаного на перший погляд, насіння?

Гарбузове насіння в достатній кількості містить магній, корисний для нормальної роботи серця. Магній поліпшує роботу серцевого м'яза і перешкоджає порушенням ритму.

Як відомо, високий рівень холестерину провокує розвиток серцево-судинних захворювань. А фітостероли, що містяться в гарбузовому насінні, сприяють зниженню рівня холестерину в крові. Гарбузове насіння стабілізує кров'яний тиск, завдяки чому особливо корисне для гіпертоніків.



Амінокислота триптофан, що міститься в гарбузовому насінні, забезпечує вироблення в нашому організмі серотоніну, який сприяє повноцінному нічному сну. Достатній вміст цинку в гарбузовому насінні сприяє нормальній роботі головного мозку, покращує пам'ять, знижує загальну стомлюваність нашого організму.

Гарбузове насіння містить велику кількість білка, який легко засвоюється. Завдяки цьому ефективно знижується рівень цукру в крові, що особливо важливо для профілактики діабету, а також для тих, хто бореться із зайвою вагою і прагне схуднути.

Клітковина, що входить до складу гарбузового насіння, покращує роботу кишечника і сприяє його регулярному випорожненню. Тим, хто часто страждає запорами, слід обов'язково включити в раціон гарбузове насіння.

Гарбузове насіння — найефективніший народний засіб від гельмінтів. Люди, які страждають від цих паразитів, завдяки насінню з гарбуза, здатні вилікуватися буквально за кілька днів.

У гарбузовому насінні в достатній кількості містяться омега-3 жирні кислоти і цинк, що запобігає простатиту і знижує ризик захворювань передміхурової залози у чоловіків.

Не варто захоплюватися гарбузовим насінням людям із серйозними порушеннями шлунково-кишкового тракту, з поганою прохідністю кишечника і тим, у кого підвищена кислотність шлункового соку.

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

Наприклад, індійська медицина здавна використовувала цю дикорослу рослину як сечогінний і болетамувальний засіб під час запалення сідничного нерва.

Хрін корисний для поліпшення травлення, функції жовчного міхура, підшлункової залози, нирок, кровотворних органів, та при авітамінозі, гепатіті, плевриті, підвищенню артеріального тиску.

Хрін багатий на фітонциди. Ефірна олія, яка міститься в корені, зумовлює специфічний запах і смак та затримує розвиток золотистого стафілокока, кишкової палички, збудника туберкульозу, заважає розмноженню вірусу грипу з групи А.

Питна вода, в якій плавають 1–2 корінці хрону, довго зберігається свіжою, має пріємний смак і цілющі властивості. Зокрема, вона сприяє **виведенню з організму надлишків рідини та солей сечової кислоти**. Такі води надають перевагу літнім людям, осіклими вони робить рухливішими суглоби, зменшує набряки на ногах, подагричний та ревматичний біль, сприяє розчиненню каменів у сечовому міхури.

Бактерицидною властивістю хрону можна скористатися у багатьох випадках нездужання. Приміром, з огляду на протизапальну та відхаркувальну дію хрону — **для профілактики і лікування грипу**. Натерті корінь, скласти в банку, щільно закрити на 15 хвилин, тоді вдихнути випари

Не можете позбутися хрону? Полікуйтеся ним!

Скільки городників — стільки й клопотів: одні не можуть розвести хрін, інші — вивести...

**Якщо у вас росте ця рослина, то не поспішайте її знищувати!
Адже хрін має багато цілющих властивостей.**

● 3 Божої аптеки

через ніс, на 3–4 секунди затримати дихання і видихнути знову через ніс. Процедуру повторювати щогодини, а то й частіше.

При високій температурі можна до літок і стоп прикладати суміш хрону, солі та оцту.

За перших ознак засуди слід змастити шию (задню частину) олією і прикладти компрес із хрону або приймати щоденні по 1 ст. л. сік хрону: тертий хрін та цукор змішати порівну, настояти в закритій посудині в теплому місці 12 годин, відтиснути сік.

У разі бронхіту соком хрону насичують бавовняну полотинку і накладають її на груди біляче до горла (шкіру обов'язково передньо змастити олією), краще на ніч. Після компресу добре утеплитися.



Також варто вживати перед їдою по 1 ч. л., а дітям з п'яти років — по 0,5 ч. л. суміш хрону з лимоном: 150 г кореня помити, не обчищати, потерти, здушити сік з двох лимонів, добре перемішати. Тримати в холодильнику. Цей засіб помічний і в разі ангіні та бронхіальної астми.

Сік хрону, розведений водою, застосовують для полоскання ротової порожнини і горла **у разі стоматиту, ангіні, фарингіту**. Настій коренів або натертій хрін сприяє загоюванню гнійних ран, виразок (1 ч. л. тертого хрону на склянку холодної води).

Хворим на ішемічну хворобу серця добре змішати ч. л. натертого хрону з ч. л. меду і вживати натще за годину до їди, запиваючи водою. Змішувати тільки

перед вживанням. Приймати протягом 1–1,5 місяця, бажано восени і навесні.

Гіпертонічна хвороба.

Узяти по склянці соку хрону, моркви, меду, сік одного лимона, старанно перемішати дерев'яною ложкою в емальованому посуді. Пити по 1 ст. л. тричі на день за годину до їди. Лікування триває.

Для діабетиків рекомендують 1 ст. л. тертого хрону настояти у 2 склянках води впродовж години, пити по половині склянок 4 рази на день. Або змішати тертий хрін з кислим молоком (1:10). Пити по 1 ст. л. тричі на день за 20 хв до їди.

Увага! У разі гастроїту, виразкової хвороби з підвищеною кислотністю шлункового соку, ентероколіту, хвороб нирок та печінки хрін не бажано вживати.

● На прохання читачів

Лікуємо коліна народними методами

Якщо мучать болі в колінах, пов'язані із захворюваннями суглобів, швидше за все, ви не обійтесь аптечними засобами. Але й лише народними методами вилікувати хворі суглоби неможливо. Найкраще діє комплекс: гімнастика, здоровий спосіб життя, лікування в лікарі і народні методи.

ЯСЧНЕ РОЗТИРАННЯ

Свіжий жовток курячого яйця змішати в рівних кількостях зі скіпидаром і яблучним оцтом. Суміш ретельно перемішати й натирати нею уражені суглоби перед сном. Потім ділянку варто помірно забинтувати й обмотати теплою вовняною хусткою. Процедуру проводити через рівні інтервали часу кілька разів на тиждень.

КАПУСТА

Листя капусти змазати медом і на ніч прикладти до хворого суглоба. Зверху закріпити бинтом або хусткою. Вранці компрес зняти, промити коліно водою і до вечора накласти свіжий компрес. Курс лікування — місяць.

КОМПРЕСИ З РОЗПАРЕНОГО ЛОПУХА

6–7 листків лопуха невеликого розміру скласти стопою й занурити в кастрюлю з гарячою водою, щоб листя розпарилося. Перш ніж прикладти розпарене листя, варто змазати уражений суглоб олією. Зверху накласти харчовою плівкою або целофановий пакет і вкutати хусткою.

РОЗТИРАННЯ З КАМФОРИ

Цей засіб допоможе зняти болючі відчуття й поліпшити кровообіг у ногах. Щоб одержати 0,5 л розчину, необхідно залити маленький шматочок камфори приготовленою заздалегідь сумішшю горілки, олії та скіпидару у співвідношенні 1:1:1. Отриманою сумішшю перед сном розтирати уражене коліно й гарно утеплювати його.

ЙОД

Взяти в рівних пропорціях 5%–й медичний йод, 10%–й нашатирний спирт, медичну жовч, гліцерин і травневий квітковий мед, змішати і настоювати в темному місці протягом 10 днів. Перед використанням суміш розігріти на водяній бані і зробити з нею компреси. Можна також змочити в настої серветки і прикладти на ніч до ураженого коліна, обмотати целофаном і теплою вовняною хусткою.

Робота вночі більше шкодить жінкам

Сон є важливою частиною біологічного циклу людини, і порушення цього процесу може негативно вплинути на мозок. Руйнівні наслідки порушення циркадних ритмів більше характерні для жінок, стверджують учени.

Шоди циркадним ритмам завдає не тільки погана якість сну, а й робота в нічний час. Жінки, що працюють у нічну зміну хоча б кілька разів на місяць, більш склонні до когнітивних порушень і пе-

репадів настрою. Крім іншого, відсутність сну у відведеній для цього період часу, тобто вночі, впливає на увагу, здатність керувати механізмами, а також погіршує робочу пам'ять.

За словами фахівців, найбільшого ризику прояву негативних наслідків дефіциту сну зазнають жінки, які працюють медсестрами, охоронцями або поліцейськими.

Найпркіші ліки можуть мати найліпший ефект/ Кемі

● Приправимо?

ДОДАЙТЕ ПЕРЦЮ!

Гострий перець дуже корисний для нашого здоров'я — як встановили вчені, він вбиває приблизно 75% усіх мікробів.

Річ у тім, що в перці міститься капсаїцин — природний антибіотик. Він пригнічує розмноження бактерій, перешкоджає утворенню тромбів, розширює судини, а також стимулює вироблення в організмі гормонів щастя — ендорфінів. Антиоксиданти та вітаміни, що містяться у перці, перешкоджають утворенню ракових клітин, знижують рівень холестерину в крові. А ще перець допомагає схуднути. Вчені із Каради встановили, що він підсилює відчуття сітості. Спеціалісти пояснюють цей феномен тим, що червоний перець пришвидшує обмін речовин на 27%.

При застуді чи катарі добре перед сном настити у шкарпетки трохи меленого червоного перцю. Так полюбляли лікуватися ще американські ковбої.

А ще придбайте стручки червоного перцю і поєднайте на кухні.

Гарно, а головне — корисно.



КАПУСТА З ПЕРЦЕМ
І ВИНОГРАДОМ

На 6 кг капусти — 1,5 кг моркви, 8 солодких перців, 1,7 кг винограду без кісточок, яблука, сіль.

Капусту шаткуємо, перемисяємо сіллю і злегка поперетиємо руками. Моркву натираємо на крупній терці. Солодкий перець очищаємо від насіння, нарізаємо соломкою. Все перемішуємо, додаємо виноград і очищений від насіння яблука. Викладаємо овочі з фруктами в емальованій посуд. Зверху кладемо пеперевернути тарілку і ставимо гніт. Залишаємо при кімнатній температурі для закисання на 2–3 дні, проколюючи дерев'яною паличкою до самого dna 3–5 разів на день. Потім ставимо на зберігання у прохолодне місце.

КАПУСТА З ПЕРЦЕМ

На 3-літрову банку — 1 велика головка капусти, 6–7 солодких перців, 2–3 моркви, 0,5 ч. ложки лимонної кислоти, 3 ст. ложки цукру, 3 ст. ложки солі.

Капусту нашаткуйте, очищений від насіння солодкий перець наріжте соломкою, моркву натріть на крупній терці. Підготовлені овочі перемішайте, складіть в банку. Зверху насипте цукор, сіль і лимонну кислоту. Влийте трохи оропу, дайте постіяно 10–15 хвилин. Потім долийте банку оропом до шийки, щоб не було повітря, закутайте до повного охолодження. Зберігайте в прохолодному місці.

КАПУСТА КВАШЕНА
З МЕДОМ

На 3–4 кг капусти — 2–3 великі моркви.

Для розсолу: на 1 літр води — 1 ст. ложка з горкою солі і 1 ст. ложка меду.

Капусту шаткуємо, моркву натираємо на крупній терці. Викладаємо в 3-х літрову банку, утрамбуємо. Доводимо до кіпіння розсол з води, солі та меду. Трохи охолоджуємо, розмішуємо і заливаємо капусту. Через два дні вийде хрумка, ароматна квашена капуста.

КАПУСТА «ХРУСТКА»

На 3-літрову банку — 3,5 кг капусти, 4 моркви, 1 ст. ложка горілки, 2 ст. ложки солі.

Капусту нашаткуйте, посоліть. Додайте натерту на великий терці моркву, перемішайте. Підготовлену капусту з моркою перекладіть в банку, добре утрамбуйте до появи соку. Зайвий сік злийте в окремий посуд, зберігайте в прохолодному місці.

Накрійте банку капустяним листом і залиште на 3–4 дні при кімнатній температурі для бродіння. Потім зробіть у капусті 2–3 проколи до самого dna банки для видалення газу, влийте капустяний сік і горілку. Закрійте банку кришкою і поставте в ходінні місце.

КВАШЕНА КАПУСТА
«УСПІХ»

На 10 кг нашаткованої капусти — 1 кг яблук, 350 г моркви, 350 г журавлинни

Берімося за капусту

Для квашення найкраще використовувати білоголову капусту пізніх або середніх термінів дозрівання з міцним і пружним листям. Тара має бути чистою, добре промитою. Дерев'яні бочки додатково ошпарюють окропом.

● До часу

або брусниці, 180–200 г солі.

Нашатковану капусту змішайте із сіллю і злегка перетріть руками. Яблука вимийте, наріжте четвертинками. Журавлину або брусницю переберіть і промийте в 2–3 водах. Моркву натріть на крупній терці.

На дно банки або емальованої каструлі покладіть шарами: частину капусти, моркву, яблука, ягоди. Шари повторіть кілька разів. Зверху прикрийте чистими цілими листками капусти, покладіть дерев'яний кружок і гніт.

Через кілька днів капуста почне закисати, на її поверхні з'явиться піна. Коли піна зникне зовсім, капуста готова до вживання. Під час закисання капусту треба кілька разів проколоти дерев'яною паличкою. Готову капусту поставте на зберігання в холодне місце.

КАПУСТА З БУРЯКОМ
У МЕДОВОМУ МАРИНАДІ

На 2 кг червоноголової капусти: 1–2 буряки, сік 1 лимона, 1 стручок червоного гострого перцю.

Для заливки: 3 скл. води, 1,5 ст. ложки солі, 4 ст. ложки меду.

Буряк відваріть, очистіть і наріжте часточками. Червоноголову капусту наріжте сегментами, збрізньте лимонним соком. Перемішайте з буряком, нарізаним шматочками, червоним перцем і перекладіть все у каструлю. Для заливки мед і сіль розчиніть в гарячій воді, перемішайте. Залийте капусту, зверху покладіть гніт і поставте на холод. Через тиждень капуста готова.

КАПУСТА КВАШЕНА
«УЛЮБЛЕНА»

На 8 кг капусти — 300 г буряка, по 100 г часнику і кореня хрому, 50–100 г зелені петруші, 3–4 стручки червоного гіркого перцю.

Для розсолу: на 4 літри води — 1 скл. цукру, 6,5 ст. ложок крупної солі.

Капусту розрізаємо на шматки по 200–300 грамів, видалаємо качани. Буряк очищаємо, нарізаємо кубиками. Часник, гіркий перець і зелень дрібно нарізаємо, хрін натираємо на крупній

терці, змішайте із сіллю. Яблука, цибулю і моркву вимийте, очистіть, нарітте на крупній терці, змішайте з капустою. Додайте пропущений через прес часник і ошпарені окропом родзинки. Приготуйте заливку: закип'ятіть воду з цукром і сіллю, влийте олію і оцет.



терці. У воді розчиняємо цукор і сіль, доводимо до кіпіння. Потім розсіл охолоджуємо.

Овочі, коріння і зелень щільно укладаємо у відро, заливаємо теплим розсолом. Зверху накриваємо кришкою, кладемо гніт. Залишаємо на 2 доби за температурою 18°C, потім переносимо в прохолодне місце.

Через 5 днів капуста готова. У неї гарний малиновий колір, гострий смак. До столу подається цілими шматками або нарізана і полита олією.

КАПУСТА
«КОРОЛЕВА ОСЕНІ»

На 1 кг капусти — 3 гвоздики, по 3 горошини чорного і запашного перцю, 1 лавровий лист, 1 ст. ложка солі.

Для маринаду: на 4 скл. води — 1 скл. столового оцту, 2 ст. ложки цукру, 2 ч. ложки солі.

Листя капусти проваріть 5 хвилин у підсоленій воді. Охолодіть, розріжте на смужки шириною 7–8 см. Приготуйте маринад: закип'ятіть воду з цукром, сіллю, прянощами і оцтом. На кожну смужку капусти покладіть 1 ч. ложку тертого хрому, загоріть «конвертиком». Укладіть «конвертики» в банку і залийте гарячим маринадом. Стерилізуйте літрову банку 30–40 хвилин, закупорте.

КАПУСТА
«ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШ»

На 2 кг капусти — 2–3 великих моркви, 1 буряк, 1 головка часнику.

Для розсолу: на 1 літр

води — 1 склянка олії, 2/3 склянки 9%-го оцту, 1 неповна склянка цукру, 2 ст. ложки солі.

Капусту ріжемо дрібною соломкою, злегка перемішайте. Залийте капусту, зверху покладіть гніт і поставте на холод. Через тиждень капуста готова.

КАПУСТА З ЯБЛУКАМИ
І РОДЗИНКАМИ

На 1 головку капусти — 100 г родзинок без кісточок, 2 яблука, 2 цибулини, 2 моркви, 4–5 зубчиків часнику, 1 ст. ложка солі.

Для заливки: на 0,5 л води — 1 скл. цукру, 1 скл. олії, 0,5 скл. яблучного оцту, 1 ст. ложка солі.

Капусту нашаткуйте і перетріть із сіллю. Яблука, цибулю і моркву вимийте, очистіть, нарітте на крупній терці, змішайте з капустою. Додайте пропущений через прес часник і ошпарені окропом родзинки.

Приготуйте заливку: закип'ятіть воду з цукром і сіллю, влийте олію і оцет.

як натираємо на крупній терці, часник пропускаємо через прес. Для розсолу кип'ятимо воду з олією, оцтом, цукром і сіллю. Змішуємо капусту з морквою і буряком, заливаємо киплячим розсолом. Залишаємо на ніч під гнітом. Розкладаємо в банки, закриваємо кришками і ставимо в холодильник.

КИМЧХІ З КАПУСТИ

На 3 кг капусти — 600 г моркви, 3 головки часнику, 500 г зелені петруші.

Для маринаду: 1,5 л води, 200 г оцту, 100 г олії, 0,5 скл. цукру, 2 лаврових листки, сіль.

Капусту порізати на шматки, моркву очистити, нарізати кружальцями, часник і петрушку подрібнити. Капусту укладти в банку, пересипаючи морквою, зеленню і часником. Залити охолодженим маринадом. Тримати 3 дні в приміщенні, потім поставити в холодне місце.

КАПУСТА

З ЖОВТИМ ПЕРЦЕМ
І ЛИМОНОМ

На 3 кг капусти — 1 кг солодкого перцю, 1 лимон.

Для розсолу: на 1 л води — 0,5 скл. меду, 2 ч. ложки солі.

Капусту наріжте соломкою, солодкий перець — тонкими смужками, лимон — кружальцями. З води, меду і солі приготуйте розсіл. Підготовлені овочі і кружальця лимона покладіть у стерилізовані банки, залийте киплячим розсолом. Зверху накрите кришкою і поставте в холодне місце. Через добу капуста готова.

КАПУСТА «МОЗАЇКА»

На 10 кг капусти — 500 г солодкого червоного перцю, 500 г жовтого перцю, 500 г зелені петруші, 3 л води, 150 г солі.

Капусту, очищений солодкий перець — петрушку дрібно наріжте. Щільно укладіть в тару. Воду закип'ятіть із сіллю, охолодіть. Капусту залийте охолодженим розсолом, покладіть гніт і виставте на холод.

● У записник

Фарширована
картопля

8 великих картоплин, 2 моркви, 100 г грибів, 1 цибулина, 200 г масла, сіль і перець за смаком, 200 г тертого сиру, пучок кропу.

Картоплю помити і зварити в кожушках. Моркву і гриби натерти на крупній терці. Цибулю нарізати тонкими кільцями.

Розтопити 50 г масла, обсмажити моркву і гриби до готовності, приправити сіллю і перцем за смаком.

Відварену картоплю розрізати на половинки і вишребти серединку. В половинку картоплі викласти овочеву начинку, зверху полити трохи олії.

Викласти картоплю на деко і випікати протягом 20 хвилин при температурі 180 градусів. За п'ять хвилин до кінця випічки посыпти теритим сиром. Перед подачею посыпти посіченим крохмом.

Закусочний торт
із кабачків

Для млинців: 300 г очищених кабачків, 2 яйця, склянка борошна, сіль, олія для смаження.

Для начинки: морквина, 100 г твердого сиру, 2 зубчики часнику, 100 г майонезу, сіль, перець.

Кабачки натерти на крупній терці і відтиснути сік, який виділився. Додати яйця, борошно, сіль і перемішати. Викласти тісто на добре розігріту сковорідку з олією і смажити велики млинці з обох боків на се-

редньому вогні до готовності. Обсмажені млинці викласти на серветку, щоби стекла зайва олія.

Для начинки сир і моркву натерти на дрібній терці, додати майонез, сіль, перець, пропущений через прес часник. Усе добре перемішати.

Кабачкові млинці викласти один на один, перекладаючи начинкою.

Тіца з кабачків
із м'ясним фаршем

Один великий кабачок, 500 г м'ясного фаршу, 200 г майонезу, 200 г сиру, ст. л. олії.

Кабачок очистити, нарізати кружальцями. Деко змістити олією, щільно викласти нарізані кабачки. На них — фарш, посолити, попечити, потім майонез і звернути посипати начинку сиром. Запікати в духовці 25 хвилин, поки кабачки не стануть м'якими.

● Садівниківі

**Чому чорніють
горіхи**

Горіхи з чорним сухим ядром свідчать про захворювання дерева бурою плямистістю. Хвороба уражує всі частини рослин, крім кореня. Такі дереви, як правило, передчасно скидають листя. В цьому разі молодий приріст не визріває і взимку часто підмерзає.

Наступного літа чимало гілок засихає.

Оскільки джерелом інфекції є листя, то починаючи боротися з хворобою треба восени. Після зграбання листя та його знищенння слід обробити пристовбурний круг три-відсотковим розчином бордоської рідини. На весні, перед розпусканням бруньок, процедуру треба повторити.

Розвиткові бурої плямистості сприяє прохолодна (до плюс 18°C) і волога погода. З огляду на це навесні слід дочекатися сонячних днів, і тільки тоді проводити обробку. У продажу є відповідні препарати — скор, ридоміл МЦ, ридоміл голд. За тривалого дощового періоду обробку варто повторити з інтервалом 14 днів.

**ПІДЖИВІТЬ ДЕРЕВА
І КУЩІ**

Частенько трагляється, що, знявши урожай із плодових, господарі забувають про дерево і кущі аж до наступної весни. Між тим рослини за час плодоношення втратили багато поживних речовин, їм бракує живлення, що підвищило б зимостійкість і посприяло по-далшому росту та розвиткові культур.

Відкладати внесення добрив на весну — велика помилка. Норма живлення під кожне плодове дерево (яблуні і груші) — 30—40 кг перегною, 300 г суперфосфату, 200 г сульфату калію. Добрива вносяться при перекопуванні ґрунту в пристовбурний круг, який приблизно відповідає проекції корони.

Вишні та сливи «ошасливите» 80 г суперфосфату і 50 г сульфату калію, розведені у 10 літрах води. На кожне доросле дерево потрібно чотири відра розчину.

Залежно від розміру куща агресу слід внести 8—15 кг перегною, 40 грамів сульфату калію, 80 грамів суперфосфату одночасно з перекопуванням.

Норми для малини й смородини — 10—15 кг перегною, 60 г суперфосфату, 40 г сульфату калію. Їх заривають у борозенки завглибшки 20 см, зроблені на відстані 30 см від куща.

Насадження сунців восени, після видалення старого листя і вусів, прополюють і підживлюють повним мінеральним добривом, наприклад амофоскою чи перегноєм. Нагадаємо, що сунція не любить суміші, які містять хлор.

Фторімейя, або картопляна міль, є «вузькоспеціалізованим» шкідником, який ушкоджує як культурні, так і дикорослі пасльонові рослини. Особливо страждають від неї тютюн і картопля. Але «закусити» плодами томатів та баклажанів гусениця молі теж не відмовляється і проробляє в них ходи незгірш черв'яка в яблуці.

Іще років десять тому про цього шкідника практично не чули. Невелика теплолюбна комаха завітала до нас із Центральної і Південної Америки. На сьогодні вона розселилася вже в сімдесяти країнах і продовжує розширювати «сферу впливу». Шкідник здатний розвиватися не тільки влітку, на посадках, а й у схівцях, де зберігається картопля, якщо температура при цьому не опускається нижче +10°C.

Метелик картопляної молі досить дрібний. Передні крила його сіро-коричневі з жовтими лусочками і коричневими штрихами. Задні — з торочками і втягнутими зовнішніми краями. Яйця овальні, завдовжки до 0,8 мм, білі, жовті або помаранчеві — залежно від стадії розвитку, а вона може тривати від трьох днів до двох тижнів. Гусениці голі, з невеликими щетинками, до сантиметра, сірувато-зеленого або жовтувато-рожевого кольору з поздовжньою смугою на спині. Коричневі лялечки покриті сріблястим коконом.

Метелики добре відчувають запах картоплі і відшукують її навіть під укриттям із мішковини. Встигають заселити яйцями бульби, не ввезені з поля, протягом доби.

ДІМ, САД, ГОРОД

Чи бувають червиві помідори?

«Звісно, ні!», — відповість на це запитання переважна більшість городників. І не матимуть рації! Виявляється, є шкідник, який не проти поласувати й помідорами, а також плодами чи не всіх представників родини пасльонових.

● Обережно, шкідник!

Тривалість життя одного покоління картопляної молі змінюється залежно від температури і становить від місяця до трьох із половиною. У регіонах із теплим кліматом шкідник дає до восьми поколінь.

Ознаки ушкодження картопляною міллю:

- ✓ «мінування» стебел і листя;
- ✓ вузькі ходи-червоточині під шкіркою і всередині бульб, у м'якоті помідорів і баклажанів; наявність ексрементів гусениць у цих ходах;
- ✓ відмірання верхівок або стебел вище місяця пошкодження;
- ✓ обплетення листя і стебел павутинкою;
- ✓ суха чи мокра гниль у ходах.

Для успішної боротьби із фторімейєю потрібно проводити комплекс профілактичних та знищувальних заходів:



✓ чітко дотримуватись усіх карантинних обмежень;

- ✓ систематично обстежувати грядки з картоплею та іншими пасльоновими культурами, а також плоди і бульби на зберіганні;

- ✓ саджати тільки здорову картоплю;
- ✓ купувати насінній матеріал лише у надійних виробників;

- ✓ глибоко перекопувати рунт навесні й восени;

- ✓ прогрівати і пророщувати бульби перед висадженням;

- ✓ вчасно підгортати кущі так, щоб усі бульби були вкриті шаром ґрунту;

- ✓ обробляти картоплю синтетичними піретроїдами для запобігання заселення її гусеницями молі;

- ✓ проводити ретельну дезінфекцію сховищ;

- ✓ підтримувати температуру в погребах на рівні 3—5°C;

✓ перед закладанням на зберігання обробляти бульби біологічними препаратами бітоксабіцилін або лепідоцид, відповідно до інструкцій;

- ✓ у період вегетації обприскувати картоплю препаратами ціткор, ціпершанс, іскра, децис або іншими подібними, припиняючи не пізніше ніж за 20 днів до початку збирання врожаю;

- ✓ ці роботи можна поєднувати із заходами, спрямованими на боротьбу з колорадським жуком, застосовуючи додаткові обприскування в липні і серпні;
- ✓ знищувати сміттєві пасльонові рослини поблизу посадок картоплі, томатів, перців, баклажанів та тютюну.

Картопляна міль, як заморська гостя, у нас не має природних ворогів. Тому в місяцях появи метеликів або гусениць фторімейє вводять карантин.

● Виростили — збережемо**Моркву пересипте листям горобини...**

Для тривалого зберігання необхідно вибирати моркву середніх і пізніх сортів, ретельно очищену від бруду, без бадилля, просушено на сонечку. Найсприятливіші умови для зберігання моркви: температура +1...+2°C і вологість повітря 85—90%. А зберігати моркву, як і картоплю, найкраще в спеціальних дерев'яних ящиках, пересипавши тирсовою, листям горобини або піском.

Існує ще один спосіб тривалого зберігання моркви — у глині. Візьміть 10-літрове відро, наполовину заповнене глиною, вливши в нього 4,5 л води, гарненько перемішайте й залишіть на 12 год. Потім у відро доверху додайте води і знову його вміст гарненько перемішайте, залишивши вже на добу. У результаті глина у відрі має набути сметаноподібної консистенції.

Як тільки глиняна бовтанка буде готова, потрібно взяти невеликий дерев'яний ящик, застелити його поліетиленовою плівкою і, склавши туди в кілька рядів моркву, залити її глиною.

...а буряк — калини

Найбільш сприятливі умови для зберігання буряка — температура близько +2...+3°C при вологості повітря 85—95%. Перш ніж прибрati буряк на зберігання, його необхідно ретельно очистити від залишків ґрунту. Не можна очищати буряк ножем або ударами один об інший. Гострі предмети та удари можуть ушкодити шкірочку коренеподібнів, і навіть якщо таке ушкодження відразу буде непомітним, буряк не зможе довго зберігатися. Потім потрібно видалити все бадилля, залишивши лише невеликі 2-санитметрові черешки.

Зберігати буряк краще в нещільно закритих дерев'яних ящиках, ємкість яких не повинна перевищувати 20 кг. Якщо у льосі або підвальні занадто вологі, буряк необхідно пересипати тирсовою або листям калини. Добре зберігатися буряк, якщо пересипати його сумішшю піску та крейди або сухого гашеного вапна. Так ви створите в ящиках лужне середовище, що буде перешкоджати розвитку небажаної мікрофлори. Єдине — перед уживанням буряк у цьому випадку необхідно мити більш ретельно, ніж звичайно.

Засипати буряк рекомендують сумішшю 200 г товченої крейди (сухого вапна) з 10 кг піску.



✓ Перед висаджуванням необхідно протруювати зубці часнику спочатку в розчині кухонної солі (3 ст. л. на 5 л води протягом 1—2 хв), потім відразу в розчині мідного купоросу (1 ч. л. на 10 л води). Після цього їх одразу висаджують, не промиваючи.

✓ Збирати часник треба добре візрілий, але з ціліми покривними лусочками. Не висмикувати його із землі без підкопування, не обрізати, оскільки при пошкодженні головки загнивають.

✓ Просушувати після збирання треба якомога швидше і дуже ретельно. Під час зберігання час від часу перевищується.

Do речі, не викидайте лушпиння та стебла часнику. Зберіть їх і покладіть у курник. Жменю сипніть туди, де кури не суться. Таким перевіреним способом позбавите домашню птицю воші.

✓ Виявлено хоча б один пожовкій, склоподібний чи ушкоджений зубець. Такий часник має слабке коріння, погано росте і зберігається.

✓ Не варто садити часник у сівозміні після часнику або будь-яких цибулевих культур.

✓ Часник довго зберігається і не висихає у сухому цибулинні або просіяному деревному попелі.

✓ Якщо зберігати зубці

часнику в скляніх банках із пілоном або борошном, довше будуть свіжими обидва продукти.

ПОНЕДІЛКОК, 31.10.2016

УА:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.40,
21.00 Новини
06.10, 06.45, 08.10 Спорт
06.15, 08.15 АгроЕра
06.20, 08.20, 09.55, 22.50, 23.15 Погода
06.25, 07.05, 08.25 Смакота
06.35 Ера будівництва
07.15 Ранок
08.35 Паспортний сервіс
09.00 Вічне
09.10 Т/с «Травма»
10.00 Український корт
10.40 Чоловічий клуб. Спорт
11.55 Розсекречена історія
13.30 Казки Лірника Сашка
13.40 Хочу бути
14.05 Суспільний університет
14.50 Фольк-музик
16.00 Твій дім-2
16.30 Д/с «Візит до Кореї»
17.00 Вікно в Америку
17.30 Мовами світу. Мистецький пульс Америки
18.00 Книга.ua
18.25 Новини. Світ
19.00 Новини. Культура
19.25, 22.45 3 перших вуст
19.30 Про головне
20.00 Перша шпальта
20.30 Вересень
21.30 Новини. Спорт
21.50 Т/с «Епоха честі»
23.00 Підсумки
23.20 Золотий гусак
23.50 На слуху

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00,
16.45, 19.30, 23.15 ТСН:
«Телевізійна служба новин»
06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10
«Сніданок з 1+1»
07.35 «Маша і ведмідь»
09.30 «Чотири весілля-3»
10.50, 12.20 «Мінюю жінку-3»
14.10 «Сліпа»
14.45 «Мольфар»
15.45 «Сімейні мелодрами-6»
17.15 Т/с «Уламки щастя-2»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Кандидат»
22.00 «Гроши»
00.25 Т/с «Імперія»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Пані по-коївка»

06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок

08.00 Вікно в Америку
08.30, 20.00 Єдина країна
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30 «Справжня ціна»
09.45 «Сад, город, квітник»
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 «У фокусі Європа»
12.40 «Слідства.Інфо»
13.10 Хіт-парад
14.00 X/ф «Відсутня ланка»
16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
17.00 «Екологічно чисте життя»
17.30 «Про нас»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.40 Дім книги
21.30 «Погляд зближка»
22.35 X/ф «Демократичний терорист»

ІСТВ

05.50, 19.20 Надзвичайні новини
06.50 Факти тижня
08.45 Факти. Ранок
09.15 Надзвичайні новини. Підсумки
10.10 Зірка YouTube
11.30 Без гальм
11.55, 13.20 Дивитись усім!
12.45, 15.45 Факти. День
14.05, 16.20 X/ф «Ханна. Досконала зброя»
16.45 X/ф «Солт»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Більше ніж правда
21.40 Т/с «Поганий хороший коп»
22.30 Свобода слова

СТБ

06.15, 16.00 «Все буде добре!»
08.15, 18.30 «За живе!»
09.45 X/ф «Приборкувачка тигрів»
11.45 X/ф «Довгоочікуване кохання»
13.40 «Битва екстрасенсів 16»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
20.00, 22.45 «Хата на тата»
01.10 «Один за всіх»

«УКРАЇНА»

06.50, 07.15, 08.15 Ранок з Україною

07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
09.15 Зірковий шлях
10.50 Реальна містика

11.50 X/ф «Справи сімейні»
13.45, 15.30 Т/с «Щастя є»
18.00 Т/с «Співачка і султан»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Відверті діалоги»
10.55, 11.13, 15.13, 18.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
11.00, 15.00, 17.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісти ТТБ»
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.30 «Подорожні замальовки»
14.30 «Музичний калейдоскоп»
14.55, 20.30 «Вишневі усмішки»
15.15 «Загублені у часі»
15.30 «Мамині школа»
16.00 «Україні Мультиляндія»
17.15 «Урок... для батьків»
17.45 Соціальна реклама
18.15, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
18.20 Д/ф «Блокаочка зірка Ісаака Бабеля»
19.30 «Учнівський щоденник»
19.45 «Музезями Тернопілля»
20.00, 21.30 «Із нашої відеотеки»
20.20 «Лугини»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Тема дня»
21.15 «В об'єктиві ТТБ»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

05.40, 13.25, 14.20 «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 14.00, 17.40 Новини
07.15, 08.10 «Ранок з ІНТЕРом»
09.20, 12.25 Т/с «Краплина світла»
15.15 «Жди меня»
18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подробиці»
21.00 Т/с «Східні солодощі»
23.00 Т/с «Одну тебе кохаю»

ІСТВ**УА:ПЕРШИЙ**

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.40, 21.00 Новини
06.10, 06.45, 08.10 Спорт
06.15, 08.15 Ера бізнесу
06.20, 08.20 АгроЕра
06.25, 08.25, 22.50, 23.15 Погода
06.30, 07.05, 08.30 Смакота
07.15 Ранок

08.35 Паспорт.Уа
08.45 Телемагазин
09.00 Вічне
09.10 Т/с «Травма»
09.50 Уряд на зв'язку з громадя-нами

10.25, 19.30 Про головне
10.55 Спорт. Тиждень
11.25 Війна і мир
12.05 Вікно в Америку
12.30 Вересень
13.30 Казки Лірника Сашка
13.40 Школа Мері Поллінс
14.05 Суспільний університет
14.55 Подорожні

15.50 Борхес. Україна на картах: географія з історією
16.30 Д/с «Клуб пригод»
17.30 Д/с «Абсоліціоністи — борці проти рабства»
18.25 Новини. Світ
19.00 Новини. Культура
20.00 РЕ:ФОРМА
20.30 Наші гроші
21.30 Новини. Спорт
21.50 Т/с «Епоха честі»
22.45 3 перших вуст
23.00 Підсумки
23.20 Золотий гусак
23.50 На слуху

1+1
06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 ТСН:
«Телевізійна служба новин»
06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10
«Сніданок з 1+1»
07.35 «Маша і ведмідь»
09.30 «Чотири весілля-3»
10.50, 12.20 «Мінюю жінку-3»
14.10 «Сліпа»
14.45 «Мольфар»
15.45 «Сімейні мелодрами-6»
17.15 Т/с «Уламки щастя-2»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Кандидат»
22.00 «Гроши»
00.25 Т/с «Імперія»

ІСТВ
05.25 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
09.45, 16.40 Т/с «Винищувачі-2»
11.40, 13.20 X/ф «Код доступу «Кейтпайн»
12.45, 15.45 Факти. День
14.05 Т/с «Відділ 44»
15.05, 16.20, 21.40 Т/с «Поганий хороший коп»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Секретний фронт
22.25 X/ф «Обитель зла-4. Життя після смерті»
00.30 Т/с «Чорний список-2»

СТБ
06.50, 16.00 «Все буде добре!»
08.50 «Все буде смачно!»
10.45, 18.30 «За живе!»
12.05 «МастерШеф-5»
14.45 «Мольфар»
15.45 «Сімейні мелодрами-6»
17.15 Т/с «Уламки щастя-2»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Кандидат»
22.00 «Поверніть мені красу-2»
00.25 Т/с «Імперія»

УКРАЇНА
06.00, 13.15, 15.30 Агенти справедливості

СЕРЕДА, 2.11.2016

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Пані по-коївка»
06.10, 06.45, 08.10 Спорт
06.15, 08.15 Ера бізнесу
06.20, 08.20 АгроЕра
06.25, 08.25, 22.50, 23.15 Погода
06.30, 07.05, 08.30 Смакота
07.15 Ранок

08.35 Паспорт.Уа
08.45 Телемагазин
09.00 Вічне
09.10 Т/с «Травма»
09.50 Уряд на зв'язку з громадя-нами

10.25, 19.30 Про головне
10.55 Спорт. Тиждень
11.25 Війна і мир
12.05 Вікно в Америку
12.30 Вересень
13.30 Казки Лірника Сашка
13.40 Школа Мері Поллінс
14.05 Суспільний університет
14.55 Подорожні

15.50 Борхес. Україна на картах: географія з історією
16.30 Д/с «Клуб пригод»
17.30 Д/с «Абсоліціоністи — борці проти рабства»
18.25 Новини. Світ
19.00 Новини. Культура
20.00 Перша студія
20.30 «Схеми» з Наталією Седлецькою
21.30 Новини. Спорт
21.50 Т/с «Епоха честі»
22.45 3 перших вуст
23.00 Підсумки
23.20 Золотий гусак
23.50 На слуху

1+1
06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН:
«Телевізійна служба новин»
06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10
«Сніданок з 1+1»
07.35 «Маша і ведмідь»
09.30 «Чотири весілля-3»
10.50, 12.20 «Мінюю жінку-3»
14.10 «Сліпа»
14.45 «Мольфар»
15.45 «Сімейні мелодрами-6»
17.15 Т/с «Уламки щастя-2»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Кандидат»
22.00 «Гроши»
00.25 Т/с «Імперія»

ІСТВ
05.25 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
09.50, 16.40 Т/с «Винищувачі-2»
11.55, 13.20 X/ф «Апокаліпсис (10.5.)»
12.45, 15.45 Факти. День
14.05 Т/с «Відділ 44»
15.05, 16.20, 21.40 Т/с «Поганий хороший коп»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Інсайдер
22.25 X/ф «Обитель зла-5. Відплата»
00.25 Т/с «Чорний список-2»

СТБ
06.40, 16.00 «Все буде добре!»
08.40 «Все буде смачно!»
09.40, 18.30 «За живе!»
10.55 «МастерШеф-5»
14.00, 22.00 «Вікна-Новини»
20.00, 22.45 «Зважені та щасливі-6»
00.15 «Один за всіх»

УКРАЇНА
06.00, 13.15, 15.30 Агенти справедливості

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Пані по-коївка»
06.10, 06.45, 08.10 Спорт
06.15, 08.15 Ера бізнесу
06.20, 08.20 АгроЕра
06.25, 08.25, 22.50, 23.15 Погода
06.30, 07.05, 08.30 Смакота
07.15 Ранок

08.35 Паспорт.Уа
08.45 Телемагазин
09.00 Вічне
09.10 Т/с «Травма»
09.50 Уряд на зв'язку з громадя-нами

10.25, 19.30 Про головне
10.55, 11.13, 15.13, 18.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
11.00, 15.00, 17.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісти ТТБ»
11.15, 21.00 «Тема дня»
11.30 «Європа очима українця»
14.30 «Крізь призму часу»
14.45, 17.50 «Пісні нашого краю»
14.55, 20.30 «Вишневі усмішки»
15.15 «Час змін»
16.00 «У країні Мультиляндії»

17.15 «Діловий ритм»
17.45 Соціальна реклама
18.15, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
18.20 Д/ф «У колі любові Миколи Рушковського»
18.50 «Тарасова візитка»
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня

П'ЯТНИЦЯ, 4.11.2016

УА:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.40,
21.00 Новини
06.10, 06.45, 08.10 Спорт
06.15, 08.15 АгроЕра
06.20, 08.20, 22.50, 23.15 Погода
06.25, 07.05, 08.25 Смакота
06.35 Ера будівництва
07.15 Ранок
08.30 Територія закону
08.35 Паспорт.Уа
08.45 Телемагазин
09.00 Вічне
09.10 Т/с «Травма»
09.50 РЕ:ФОРМА
10.25, 19.30, 04.00 Про головне
11.00 Корупція в законі
12.00 Перша студія
12.30 «Схеми» з Наталією Седлецькою
13.30 Казки Лірника Сашка
13.40 Хочу бути
14.05 Суспільний університет
14.55 Віра. Надія. Любов
15.55 Театральні сезони
16.30 Д/с «Клуб пригод»
17.05 Д/ф «Дорога до Мемфіса»
18.25 Новини. Світ
19.00 Новини. Культура
20.00 На пам'ять
20.30 План на завтра з Анастасією Рінгіс
21.30 Новини. Спорт
21.50 Війна і мир
22.30 Класики світової літератури
23.00 Підсумки
23.20 Золотий гусак
23.50 На слуху

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00,
16.45, 19.30 ТСН:
«Телевізійна служба новин»
06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10
«Сніданок з 1+1»
07.35 «Маша і ведмідь»
09.30 «Чотири весілля-3»
10.50, 12.20 «Міняю жінку-3»
14.10 «Сліпа»
14.45 «Мольфар»
15.45 «Сімейні мелодрами-6»
17.15 Т/с «Уламки щастя-2»
20.15 «Вечірній Київ-2016»
22.00 «Світське життя»
23.00 «Ліга сміху»
00.55 «Квартал і його команда»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Пані по-ківка»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 «Слідства.Інфо»
08.10 «Право на успіх»
08.30 «Невідома Україна»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Екологічно чисте життя»
11.00, 16.10 Дитяча година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»
12.40, 21.30 «Твій дім»
13.00 Хіт-парад
14.00 X/ф «Принцеса Карабу»
17.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіцич»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 ТНЕУ — калейдоскоп подій
20.10 «Погляд зблизька»
20.40 «Слід»
22.35 X/ф «Тільки поцілунок»

ІСТВ

06.30 Ранок у великомісті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
09.50, 16.35 Т/с «Винницувачі-2»
11.50, 13.20 X/ф «Апокаліпсис (10,5)»
12.45, 15.45 Факти. День
14.05 Т/с «Відірі 44»
15.00, 16.20 Т/с «Поганий хороший коп»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Антизомбі
21.25 Дизель-шоу
23.55 Інтелектуальне шоу «Що? Де? Коли?»

СТБ

05.05 «Зіркове життя»
06.55 X/ф «Осенній вальс»
09.05 X/ф «Вербна неділя»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома»
20.00, 22.45 «Національне талант-шоу «Танцюють всі!-9»
01.10 «Слідство ведуть екстра-сенси»

«УКРАЇНА»

06.00, 13.15, 15.30 Агенти справедливості

07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00

Події
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зірковий шлях
11.15 Реальна містка
15.50 X/ф «Клуши»
18.00 Т/с «Співачка і сultan»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 X/ф «Весільна сукня»
23.00 Події дня

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Що робити?»
10.55, 11.13, 15.13, 18.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
11.00, 15.00, 17.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісти ТТБ»
11.15 «Тема дня»
11.30 «Армія нескорених»
14.30 «Козацька звитяга»
14.45, 17.50 «Пісні нашого краю»
14.55, 20.30 «Вишневі усмішки»
15.15, 21.15 «Думки вголос»
15.30 «Хочу бути...»
16.00 «Україні Мультляндії»
17.15 «Слід»
17.35 «Смакота»
17.45 Соціальна реклама
18.15, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
18.20 Д/ф «Микола Косач і Колодяжне:» Де пахнув сніг...»
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Назбираче»
21.30 «Arte, viva!»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

05.40, 11.15, 12.25, 14.20 «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 14.00, 17.40 Новини
07.15, 08.10 «Ранок з ІНТЕРом»
09.20 Т/с «Східні солодощі»
14.45 «Судові справи»
15.40 «Сімейний суд»
16.40 «Давай одружимося»
18.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подробиці»
21.00 «Чорне дзеркало»
23.00 X/ф «Прощення»

СТБ

05.05 «Зіркове життя»
06.55 X/ф «Осінній вальс»
09.05 X/ф «Вербна неділя»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома»
20.00, 22.45 «Національне талант-шоу «Танцюють всі!-9»
01.10 «Слідство ведуть екстра-сенси»

«УКРАЇНА»

06.00, 13.15, 15.30 Агенти справедливості

СУБОТА, 5.11.2016

УА:ПЕРШИЙ

06.00 Підсумки
06.15 У просторі буття
06.45, 07.15, 08.10, 23.15 Погода
06.50 Телемагазин
07.05 АгроЕра. Підсумки
07.20 Шеф-кухар країни
07.50 Золотий гусак
08.15 Смакота
08.40 Світ on line
09.00 М/с «Мандрівники в часі»
10.05 Як це?
10.35 Хто в домі хазяїн?
10.55 Хочу бути
11.20 Школа Мері Поппінс
11.35 Казки Лірника Сашка
11.50 Суспільний університет
13.10 Пісенні спас
14.10 Д/ф «Дорога до Мемфіса»
15.40 Книга. ua
16.15 Д/ф «Clinton or Trump»
18.30 X/ф «Останній шанс»
20.30 Баклани на Балкані
21.00 Новини
21.30 Спорт. Тиждень
21.55 Розсекречена історія
22.45 Мегалот
23.00 Територія закону
23.20 Вперед на Олімп
23.40 Добри справи

1+1

07.00, 19.30 ТСН: «Телевізійна служба новин»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
10.00 «Світське життя»
11.00 «Поверніт мені красу-2»
12.15 X/ф «Попелюшка з райського острова»
14.00 «Голос. Діти-3»
16.15 «Вечірній квартал»
18.30 «Розміши коміка-2016»
20.15 «Українські сенсації»
21.15 «Ліга сміху»
23.10 «Вечірній Київ-2016»
00.55 X/ф «Три дні»

TV-4

06.00 «Сад, город, квітник»
06.15, 11.00 «Про нас»
06.45, 09.15 Ранковий фітнес
07.00 Провінційні вісті
07.30, 11.50, 14.20, 16.50, 20.00 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 X/ф «Собака-привид»
09.00 Час-Тайм

ІСТВ

09.30, 19.00 Єдина країна
10.00 Програма «У фокусі Європа»
10.30 Блага звістка з Р. Реннером
11.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіцич»
11.55, 14.25, 16.55, 20.05 Тернопільська погода
12.00, 19.30 «Євромакс»
12.30 X/ф «Будинок, який купила Мері»
14.30 Мультифільм
15.00 X/ф «Хлопчика є хлопчика є»
16.30 Дім книги
17.00 Хіт-парад
17.50 ТНЕУ — калейдоскоп подій
18.00 Наші вітання
20.10 25 років Т.А.Н.Г.о, балет «Нескорені духом»
21.40 X/ф «Читай по губах»
00.10 Час-Тайм

СТБ

06.00 Факти
06.20 X/ф «Апокаліпсис (10,5)»
09.45 Більше ніж правда
10.35 Секретний фронт
11.35 Антизомбі
12.30, 13.00 Громадянська оборона
12.45 Факти. День
13.45 Інсайдер
14.20 X/ф «Грошовий поїзд»
16.45 X/ф «Подвійний КОПець»
18.45 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини.
Підсумки
20.05 X/ф «Праведник»
22.40 X/ф «Два стволи»
00.40 X/ф «Крижані солдати»

ІНТЕР

05.50 «ВусоЛапоХвіст»
08.00 «Караоке на майдані»
09.00 «Все буде смачно!»
09.55 23.05 Т/с «Коли ми вдома»
12.25 «Зважені та щасливі-6»
16.05 «Хата на тата»
19.00 «Х-Фактор-7»
23.55 «Х-Фактор-7 Підсумки голосування»

«УКРАЇНА»

07.00, 15.00, 19.00 Події
07.10 Зірковий шлях

НЕДІЛЯ, 6.11.2016

УА:ПЕРШИЙ

06.00 Світ православ'я
06.30, 07.10, 08.10, 22.50, 23.15 Погода
06.35 На слуху
06.55 Телемагазин
07.15, 07.50 Золотий гусак

ТТБ

08.15 Смакота
08.40 Світ on line
09.00 Баклани на Балкані

09.30 X/ф «Останній шанс»
11.40 М/с «Мандрівники в часі»
12.30 Театральні сезони

12.55 Мистецькі історії
13.10 Спогади
13.40 Гра доля
14.40 Фольк-music

15.45 Твій дім-2
16.00 Борхес. Україна на картах: географія з історією
16.35 Т/с «Епоха честі»
20.10 Подорожні

21.00 Новини
21.30 Перша шпальта
22.00 Програма з Майклом Щуром

22.30 Класики світової літератури
23.00 Паспортний сервіс
23.20 Шлягер року

1+1

06.10 X/ф «Попелюшка з райського острова»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
09.00 «Лото-забава»
09.40 М/ф «Маша і ведмідь»
10.05 ТСН: «Телевізійна служба новин»

ТВ-4

11.00 «Голос. Діти-3»
23.15 X/ф «Рятівник»

06.00 X/ф «Собака-привид»
07.30 «Сад, город, квітник»
07.45, 09.50 Ранковий фітнес
08.00, 21.30 Єдина країна
08.30, 11.55, 15.50, 19.55, 22.00 Оголошення. Бюро знахідок

08.35, 15.55, 22.05 Тернопільська погода

ІСТВ

19.45 Міська рада інформує
20.00 Огляд світових подій
21.00 «Гал-кліп»
22.10 X/ф «Аватар»
23.45 Час-тайм

СТБ

06.50 «Все буде добре!»
09.00 «Все буде смачно!»
09.55 «Караоке на майдані»
10.50 Т/с «Коли ми вдома»
12.55 «МастерШеф-6»
19.00 «Битва екстрасенсів 16»
21.15 «Один за всіх»
22.30 «Х-Фактор-7»
02.45 «Х-Фактор-7 Підсумки голосування»

«УКРАЇНА»

06.35 Події
07.15 Воскресіння Роз-

стріляного відродження
09.00 X/ф «Готель для Попелюшкі»
11.10 Т/с «Гра в кохання»
15.10 X/ф «Мое кохання»
17.15, 20.00 Т/с «Білі троянд надії»
19.00 Події тижня з Олегом Паньютою
21.50 Т/с «Ліки для бабусі»
01.20 Т/с «Співачка і сultan»

ТТБ

«КОНКУРСНИЙ ВІДБІР» НА ПЛЕМ'Я

Птахівники-професіонали «експлуатують» несучок не більше року. Далі продуктивність птиці падає і утримувати її просто нерентабельно. У домашніх господарствах здебільшого несучок тримають до останнього яйця. А це неправильно і неекономно.

Починати треба насамперед із відбору молодок. Відбирають із молодняку 18–20-тижневого віку, надаючи перевагу тим, які мають правильну будову тіла, щільне оперення, яскраво-червоні сережки і гребінь, жовте забарвлення ніг і дзьоба, рівний кіль грудної кістки, рівну й широку спину, м'який живіт, велику вологу кліаку, тонку, м'яку і еластичну шкіру.

Для одержання інкубаційних яєць на 10–12 курочок залишають одного півня. Якщо ж яєця використовуватимуть для харчових цілей, пізні взагалі не потрібні. На несучість вони жодним чином не впливають, а незапліднені яєця до того ж довше зберігаються.

Безперечно, породистих яйценосів, що знишили яйцевіддачу всього на 20%, можна залишати і на другий рік. Цих несучок називають переярками, вони продовжують нестися, лише дещо відстаючи від молодих курочок. Особливо цінна їх присутність у пташиному в період, коли підрощені курочки ще не почали нестися. А ось залишати переярок на третій сезон недоцільно.

Якщо ж із тих чи інших причин ви все-таки залишаєте трирічних курочок, тоді варто визначити, яка з них несеться краще і на вигляд міцніша й здоровіша. Для такого «конкурсного відбору» знадобиться час і ваша спостережливість.

• Знадобиться

ДАМО ПРИКУРИТИ ВОСКОВІЙ МОЛІ

Досить часто трапляється, що стільники псує воскова міль. Тож по завершенні сезону вибирають кілька вільних корпусів і заповнюють їх рамками так, аби стільники не торкалися один одного. Після встановлення надставок густою глиною замащують усі шпарини.

Внизу розміщують два вільних корпуси. На дно нижнього кладуть кілька цеглин, на які ставлять жаровню з тліючим вугіллям. На нього насыплють сірку в розрахунку 15–20 г на один корпус. Після того, як сірка добре розгориться, нижній корпус ставлять під колонку. Її закривають кришкою і замазують щілини, що утворилися.

Через добу–две пасічник розбирає колонку корпусів і провітрює рамки. За потреби обкурювання повторюють через 15–20 днів.

Найпоширеніший — цукровий сироп. Він може

• Пасіка

Бджоли — комахи самодостатні й славляться своєю незалежністю. Та, бува, їм необхідна термінова допомога пасічника.

Коли мало корму або запаси його закінчуються, комахи можуть удатись до крайніх заходів — різко призупинити роботу в гнізді й навіть викидати розплід із комірок. Сім'я ж, що вичерпала всі кормові запаси, гине. Единий порятунок у цій ситуації — підгодівля, яка ще й стимулює розвиток бджолосімей.

У різni пори року комахи потребують певних кормів. Навесні, скажімо, щоб стимулювати розвиток сімей та наростили побільше бджіл, використовують вуглеводно-білкові замінники, часто і біостимулятори. Потрібні в цей період і мінеральні речовини. На зиму ж запаси слід поповнювати тільки вуглеводними замінниками. Іх можна купити в спеціалізованих магазинах або приготувати власноруч.

Найпоширеніший — цукровий сироп. Він може

Щоб кури і взимку неслися



Яких курей-несучок залишити на зиму, а яких пустити на м'ясо?
Адже часто буває, що несеться лише з десяток курочок із трьох десятків. Решта тільки корми переводять.

● До часу

Деякі з несучок мають досить непривабливий вигляд — це вони линяють. І давно, ще із середини літа. Відразу вибракуйте таких. Хороша несучка починає линяти лише на початку осені, і період цей триває один–два місяці. Найкращі з несучок навіть у період линьки не припиняють яйцекладку, а лише ненадовго її дещо знижують. Перелинявши і отримуючи збалансовані корми, знаходячись у теплом пташину, така курка і наступного року здатна встановлювати рекорди яйценосності.

Після линьки хороша несучка не одразу матиме гарний вигляд, для цього знадобиться час. Зате «фігура» у неї правильна: широка довга спина, гребінь і сережки яскраві, теплі — рука відчуває одразу.

Бабусі в селях часто «шувають» своїх несучок. Особливо перед тими, як



пустити на борщ. Якщо нащупають яйце, то залишають жити, а якщо ні — пускають під ніж.

Так само слід робити, відбираючи курей на плем'я: поспостерігати за пташиним гуртом, бажано щодня прощупувати живіт своїх несучок перед яйцекладкою (рано вранці) наявність яйця. І записувати, не надіючись на пам'ять. Так «тестуйте» несучок протягом тижня і з попередньо відібраних виберіть найкращих.

Навіть якщо з трьох десятків курей у вас в результаті залишиться лише половина, ви будете впевнені, що вони дадуть стільки ж яєць, скільки давали три десятки. Потім підрахуйте, скільки можна зекономити на кормах. Це саме ті гроші, які ви зможете навесні використати на оновлення стада, придбання десятка підрощених ремонтних курочок для відновлення гурту. А весною знову відбір на «конкурсній основі».

ОПТИМАЛЬНИЙ РАЦІОН ГОДІВЛІ

Для того, щоб кури регулярно неслися і нарощу-

вали товарну вагу, їх раціон харчування має бути досить збалансованим.

Для підвищення яйценосності несучок найкраще годувати спеціальними комбікормами, що містять усі необхідні вітаміни і мінерали. При цьому продуктивність птиці підвищується до 50% порівняно з годівлею зерном чи кухонними відходами.

Для годування курей в присадибному господарстві використовують різні види кормів: вуглеводні (зерно таких злаків, як пшениця, кукурудза, ячмінь, просо, сорго, овес, а також картопля, коренеплоди, крупи і висівки); білкові (дріжджі, зерно бобових, макуха, шроти, борошно з кропиви і бобових трав, м'ясо-кісткове і рибне борошно, молоко, сир); мінеральні (крейда, черепашки, вапняк, сіль кухонна, фосфати кормові); вітамінні (борошно з різної гічки і трав, морква, зелена трава, хвойне борошно).

Взимку птиці не вистачає вітамінного корму. Де його взяти? Приготувати.

Робиться це так: у відро насипають овес і залива-

ють його теплою водою. Бажано додати 10 крапель формаліну, щоб не було шумування. Розмочують овес протягом двох діб за кімнатної температури. Потім висипають його у низенькі коробки. Днів через 6–10, залежно від того, наскільки тепла кімната, можна мати добре проросле зерно. Згодовувати його треба якнайшвидше, бо пастостки зів'януту. У такому вівісі у три з половиною рази поживні речовини більше, ніж у сухому. Отож, якщо годувати ним курей, то нестимуться краще.

Кукурудзу теж краче згодовувати пророслою. Так само і жито. Горох (у ньому містяться речовини, що сприяють ростові) слід давати у вигляді грубої дерpti.

А ось буряки та моркву найкраще давати сирими, прив'язавши цілими у курнику на півметра від підлоги, щоб кури, підлітаючи, клювали. Це буде і моцон: вони не засиджуватимуться і у великі морози зігріватимуться таким чином.

Якщо курей утримують в приміщенні, то зерно бажано висипати на підстилку.

Звісно, за умови, що вона суха і чиста. Такий спосіб годівлі вважається найкращим, бо птиця, визбируючи корм, весь час рухається, а це для неї корисно.

Важливим фактором регулювання несучості птиці в осінньо-зимовий період є світловий режим. Світло діє на систему внутрішньої секреції несучки, стимулюючи діяльність органів розмноження, тобто інтенсивність яйцекладки. А зниження температури повітря у приміщенні нижче +8°C може навіть припинити яйцекладку.

Оптимальна вологість повітря в пташину має складати 60–70%. Наявність паразитів (вошей, переїдів, кліщів) також призводить до значного зниження продуктивності несучок.

• Важливо
Тепла і сита зимівля для кіз

Приміщення, в якому зимуватимуть кози, має бути сухим, з доброю вентиляцією та відповідною температурою. Взимку вона у хліві не повинна бути нижчою +8°C.

До зимового раціону рогатих годувальниць слід включати сіно, солому, силос, коренеплоди і концентровані корми. Можна давати і заготовлені влітку «віники» з гілок дерев листяних порід. Вони охоче пойдуть і кухонні відходи.

Кози — тварини перевірливі. Аби корм не залишився у годівницях, менш смачний змішуйте зі смачнішим. Стежте, щоб корми не були прілими, підгнилими, загліснявими. Напувати треба тільки теплою водою.

При стійловому утриманні козам необхідно робити «педикюр» — раз на два місяці обрізати роги. Якщо цього не робити, у кози з'являться мозолі, набрякатимуться суглоби. Через біль тварина більше часу лежатиме, буде погано їсти. Тож і на віддачу від неї у такому випадку годі чекати.

Зимове меню для кроликів

Передусім у ньому має бути сіно. Краще, коли половину становлять бобові трави, а решту — лугове різnotрав'я. Восени варто зробити запас силосу. Його ще не пізно заготовувати із подрібненої моркви з гічкою та капустою (в рівних пропорціях).

Не відмовлятися кролики й від свіжої моркви та буряків. Перед згодуванням коренеплоди слід добре помити та дещо подрібнити. Картоплю дають вареною, розім'ятою та охоложеною. Вона може бути основою для мішанок з такими компонентами, як висівки, подрібнене зерно концентрати.

У мішанках замість вареної картоплі використовують також кухонні відходи, терти гарбузи та кабачки. Їх запарюють і настоюють до охолодження. Якщо в господарстві є корова, мішанки непогано багати на молочних відходах чи сироватці.

Альтернативою картоплі може бути топінамбур. Його бульби копают аж до снігу, а також рано на весні, коли так потрібно поповнити тваринам вітамінний запас.

Пізня осінь багата на капусту. Її згодовують разом із сіном. Цінним кормом для вуханів (і профілактичним, до речі) є віники з гілок осики, берези, липи, клена, верби, а особливо з дерев хвойних порід.

Мінеральна підгодівля є обов'язковим доповненням раціону кролів — регулярно слід давати крейдю кухонну сіль.

У жодному разі не можна допускати потрапляння до годівниць зіпсованих кормів.

Коли бджолам потрібна допомога



бути різної концентрації: до однієї частини води додають одну, півтори або дві частини цукру. Сироп із меншим умістом цукру (1:1) дають хворим бджолам разом із лікарськими препаратами. Густий (1:2) готовують тільки для ослаблених сімей. Концентрований сироп повільніше закисає, і бджоли споживають його протягом цілого тижня.

Штучний мед роблять із цукру (74%), води (18,5%) і натурального меду (7,5%). Вливши в цукор воду і ретельно перемішавши, в цей

густий сироп потім додають натуральний мед. Завдяки ферментам останнього відбувається розщеплення складних вуглеводів на прості. Через тиждень корм готовий. Його дають весни сім'ям, які залишилися без меду.

Для приготування медового тіста, або канді, потрібні мед (одна частина) і цукрова пудра (три частини). Їх ретельно замішують до утворення тісто-подібної маси. Корм вважається готовим, коли не липне до рук.

Мінеральна підгодівля є обов'язковим доповненням раціону кролів — регулярно слід давати крейду кухонну сіль.

У жодному разі не можна допускати потрапляння до годівниць зіпсованих кормів.

● Смішного!

Дивиться в небо син, як летять птахи у вирій, і запитує батька:

— Тату, чому вони від нас летять, що їм тут не подобається?

— Синку, скоро прийде зима і їм буде холодно, — відповідає батько.

— А що, хіба їм не дати субсидій?!

Два товариші, які не бачилися певний час, при зустрічі запитують одне в одного про життя-буття.

— Живу, як бджола у вулику, — скажеться один із них, — працюю від зорі до зорі. Не встиг щось придбати, як з'являються трутні та викачують усе до чиста. І знову доводиться починати все спочатку. І так роками. А ти поживаєш?

— Живу, як співоча пташка в клітці. Співаю і слози проливаю.

Іде батько з сином до школи і несе в'язанку дров. Назустріч знайомий:

— Куди це ти йдеш і що несеш?

— Несу дрова. Школа переходить на новий вид опалення. Щоб не мерзли діти взимку, батьків зобов'язали заготовити альтернативне тверде паливо. Сусід учора відніс два відра вугілля. Отак із миру по нитці — і, дивись, якомусь глитаю буде зайва сорочка.

95% жінок шукають якогось мужчину, причому це один і той же мужчина. Страшенно порядній, непоганій, добрий, матеріально і житлом забезпечений, з маніакальною любов'ю до розведених жінок і їхніх дітей... І, незважаючи на всі ці чесноти, він чомусь усе ще парубок. Ніхто ніколи його не бачив, але всі переконані, що він десь є.

— Ви підготували свою дитину до школи?

— Так, щоденник і ремінь купили.

В літаку:

— А чому так трясе?

— Так це ж повітряні ями!

— Кошмар! У нас навіть у небі погані дороги!

— А мені май каже: «Ти що така худа? Іди торт з'їж!»

— А твій — це хто?

— Ну... внутрішній голос.

Судячи зі стану наших доріг, ями у нас на дорогах визнані національним надбанням і дорожники пильно слідкують за тим, аби вони не зникали.

Щоб мати янгольський характер, слід володіти дияволським терпінням.

Фантазії і мрії врівноважують прагматичний підхід. Саме з них нерідко починається рух вперед. Хоча будь-яка фантазія легко може перетворитися на засіб відходу від реальності. Одне слово, в усьому необхідна рівновага, і наскільки вам її вдається зберігати, допоможе визначити тест.

1. Ви любите їздити на великий швидкості?

а) ні; б) так.

2. Чи часто ви буваєте неуважні, розмовляючи з людьми?

а) так; б) ні.

3. Ви легко ранима людина? Вас може образити або роздратувати будь-яка дрібниця?

а) так; б) ні.

4. У вас іноді з'являється бажання жити в іншому місті?

а) так; б) ні.

5. Ви згодні з тим, що не варто ділитися з оточенням своїми проблемами?

а) ні; б) так.

6. У вас часто бувають перепади настрою?

а) так; б) ні.

7. Чи трапляється так: неприємності настільки вибивають з колії, що ви навіть починаєте хворіти?

а) так; б) ні.

8. Ви любите помріяти перед сном у ліжку?

а) так; б) ні.

9. Зберігати любовні листи нерозумно?

а) ні; б) так.

10. Чи правда, що ви зазвичай віддаєте перевагу книжці перед спілкуванням?

а) так; б) ні.

11. Ви поділяєте думку, що характер — це спадкове?

а) так; б) ні.

12. Чи буває, що в задумі ви проїжджаєте потрібну зупинку?

а) так; б) ні.

13. Чи маєте ви звичку спочатку переглядати журнал або газету, а лише потім братися до читання будь-яких статей?

а) так; б) ні.

14. Беручись за будь-яку роботу, ви не любите зв'язувати себе планом дій, а багато в чому дієте за інтуїцією?

а) так; б) ні.

15. Чи маєте ви звичку спочатку переглядати журнал або газету, а лише потім братися до читання будь-яких статей?

а) так; б) ні.

16. Ви уникаєте думок про смерть?

а) так; б) ні.

17. Чи часто буває, що ви ділитеся переживаннями з людьми?

а) так; б) ні.

18. Ви часто відчуваєте, що ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

19. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

20. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

21. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

22. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

23. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

24. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

25. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

26. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

27. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

28. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

29. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

30. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

31. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

32. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

33. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

34. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

35. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

36. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

37. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

38. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

39. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

40. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

41. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

42. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

43. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

44. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

45. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

46. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

47. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

48. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

49. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

50. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

51. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

52. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

53. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

54. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

55. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

56. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

57. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

58. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?

а) так; б) ні.

59. Чи часто ви надаєте перевагу романтичній комедії?

а) так; б) ні.

60. Чи часто ви надаєте перевагу мелодрамі та романтичній комедії?