

Домашня Газета

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ! Програма телебачення

Ціна 1 грн 50 коп

#11(778) 16 березня 2017 року



2

Зубна щітка:

ЯК ВИБИРАТИ, ДОГЛЯДАТИ
І ЯК ЧАСТО МІНЯТИ

НАЙПОШИРЕНІШІ
ХВОРОБИ КРОЛІВ

7

• Народні прикмети

КОЛИ ЩО СІЯТИ

✓ Хліб та інші злакові починають сіяти тоді, коли бруньки на деревах прокинулись, і продовжують доти, доки листя не сформуються остаточно — тоді сівбу завершують.

✓ Розпустилися сережки на ліщині (лісовий горіх) — починайте сіяти ранні культури: цибулю-батун, ріпу, ревінь, редьку, щавель, салат, шпинат, петрушку, моркву, буряк, хрін, селеру, пастернак, горох, капусту, чебрець, кмин, катран.



✓ Розпустилося листя дуба — час сіяти бобові культури.

✓ Розпустилося листя на березах — можна пересаджувати дерева.

✓ Розпустилася жовта верба — можна пересаджувати розсаду у відкритий ґрунт.

✓ Зацвіла осока — висівайте моркву.

✓ Зацвіла черемха — можна починати висаджувати картоплю.

✓ Почали квакати жаби — можна починати сіяти кукурудзу.

✓ Зацвіли проліски — можна висаджувати в парники капусту кольрабі, перець, томати і артишоки.

✓ Зацвіли крокуси — можна починати висаджувати цибулю-порей і цибулю-шніт.

✓ Зацвіли фіалки — час сіяти моркву і петрушку.

✓ Зацвіли нарциси — можна висівати салат, ранню редьку і висаджувати розсаду капусти: червонокочанної, савойської і кольрабі.

✓ Зацвіла зміїна цибуля — можна висаджувати розсаду білокачанної та цвітньої капусти, а також сіяти буряк.

✓ Зацвів каштан — можна сіяти літню редьку і редиску, буряк і квасолу.

✓ Зацвів бузок — сійте літній головковий салат.

✓ Зацвіли калина і півонія — можна сіяти огірки, гарбузи, боби, цукрову кукурудзу.

✓ Зацвіла бузина — час висаджувати у відкритий ґрунт розсаду брусельської капусти.

✓ Зацвіла наперстянка — можна висівати осінню та зимову редьку і висаджувати останню капусту — кольрабі.

ЯК ПРИГОТУВАТИ
ПІСНИЙ
МАЙОНЕЗ

3

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Зіновія, завтра — Данила, В'ячеслава, Юлії. 18 березня з днем Ангела вітайте Костянтина, 19 — Максима, Олену, 20 — Нестора, Марію, 21 — Ярему, 22 — Іллю, Тараса, Валерія.

Насамперед потрібно чітко обумовити використання кухонних рушників. Ними не витирають стіл і плиту, не хапають гарячі сковорідку або чайник. Привчіть себе і домочадців, що рушником витирають тільки руки після роботи з продуктами або миття посуду.

Для витирання посуду має бути окремий рушник. Пливу та різні поверхні слід протирати спеціальною гігроскопічною губкою. Змахувати крихти зі столу зручніше тією ж губкою або спеціальною серветкою.

Кухонні рушники — це ідеальне середовище для розмноження бактерій. Саме тому їх треба щотижня міняти.

Найлегше, звісно, прати кухонні рушники в пральній машині. При цьому білі — за температури 95°C, а кольорові — за максимумом 60°C. На жаль, навіть прання при високих температурах не дає гарантії, що зійдуть усі плями. У деяких випадках допоможе стандартний плямовивідник. Але це й дорожувати, і не завжди ефективно.

Відіпрати навіть найстійкіші плями можна з допомогою солі. Розчиніть у п'яти літрах холодної води п'ять столових ложок солі. Замочіть в розчині рушники на годину, потім виперіть у пральній машині чи вруч-

• Знадобиться

ІРЖУ ВИДАЛИТЬ КАРТОПЛЯ

На металевих виробах, якими ви довго не користуєтесь, може з'явитися іржа. Як її позбутися?

Спиці, голки та шпильки не будуть іржавіти, якщо в коробку, у якій вони лежать, насипати трошки борошна. Якщо ж коричневі цятки все-таки з'явилися, застроміть голки в мило — вони стануть чистими.

Пляму від іржі можна видалити і з тканини. Достатньо покласти на забруднену ділянку шматочок лимона, загорненого в марлю, притиснувши його теплою праскою.

Ножі, виделки та ложки від іржі очистити цибулина, якщо нею протерти столові прилади.

Залізни листи для випікання, що поржавіли, добре відчистити сира картоплина із дрібним річковим піском.

Нікельовані предмети від іржі позбавить жир, який необхідно нанести на забруднені ділянки. Через кілька днів предмети протерти ганчіркою, змоченою в нашатирному спирті.

Ключі й залізни замки, покриті іржею, потрібно потримати цілу ніч у гасі. Потім протерти піском.

Кухонні рушники будуть як нові



Без рушника на кухні не обходиться жодна господиня. Тож подаємо кілька порад, як відіпрати цю необхідну річ, щоб видалити всі, навіть найскладніші, плями.

• Господині

ну з додаванням порошку. Зокрема, плями від кави і томатного соусу зникнуть.

Для білих рушників спробуйте такий засіб: трохи мила або порошку, ложка силікатного клею, 20—30 хвилин на повільному вогні — і рушники засяють чистотою.

Впоратися з плямами

жиру допоможе простий метод. Намочіть рушники і сильно натріть їх господарським милом. Потім складіть у поліетиленовий пакет і зав'яжіть. Залиште так на ніч, відтак виперіть і добре прополощіть. Цей спосіб прання підходить для кольорових рушників.

А от щоб видалити жирні плями з білих, налейте у відро п'ять літрів окропу і розчиніть у ньому по дві столові ложки сухого відбілювача, соняшникової олії і неповну склянку порошку для прання. Замочіть у цьому розчині рушники і накрийте кришкою. Залиште до повного охолоджен-

ня води, після чого добре прополощіть. Білі рушники стануть як нові.

Дещо збентежені від застосування олії? Її додавання допомагає розм'якшити забруднення. Якщо замочувати без неї, то ефект від прання буде не такий.

Впоратися з плямами жиру допоможе й засіб для миття посуду. Нанесіть трохи рідини на масні місця і залиште прання замоченим на добу. Далі — у пральну машину з порошком. Тільки перед пранням обов'язково прополощіть — засоби для посуду дуже піняться.

Якщо білі рушники з часом пожовтіли і втратили привабливий вигляд, їх слід продезінфікувати і відбілити з допомогою сухої гірчиці. Розведіть гірчичний порошок у гарячій воді до густоти магазинної сметани. Нанесіть на мокрі рушники і залиште так на кілька годин, відтак виперіть і прополощіть.

Для відбілювання часто використовують соду, яку змішують із господарським милом. Достатньо у цій суміші прокип'ятити рушники, щоб вони знову стали білі.

• Школа для мам

Перетворіть прибирання на гру

Ви можете поєднати корисне і веселе! Прибирати може бути весело, якщо робити це всією родиною! Ваші діти із задоволенням візьмуть в руки ганчірку і ретельно витиратимуть пил або митимуть посуд. Нехай від них буде користі зовсім небагато, зате вони відчують себе дорослими, потрібними і корисними своїй сім'ї.



ПОГОДА на тиждень

За даними мережі Інтернет	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 16 березня	+2 / +4	можливі опади	півн.-зах., 7	11.53
п'ятниця, 17 березня	+1 / +5	без опадів	півн.-зах., 4	11.57
субота, 18 березня	0 / +5	можливі опади	зах., 5	12.01
неділя, 19 березня	0 / +3	можливі опади	півд.-зах., 4	12.05
понеділок, 20 березня	-1 / +5	можливі опади	півд.-зах., 6	12.08
вівторок, 21 березня	+2 / +9	без опадів	півн.-зах., 4	12.12
середа, 22 березня	+5 / +11	без опадів	півд.-сх., 3	12.15

Передплачуйте «Домашню газету» — порадицю для всієї родини! Передплатний індекс 23763

До часу НАПОЇ ДЛЯ БАДЬОРСТІ Й НЕ ТІЛЬКИ

Регулярне вживання відварів лікарських рослин допоможе уникнути надмірної весняної нервозності і безсоння. Пропонуємо рецепти приготування відварів із заспокійливих трав.

Меліса. 8 чайних ложок сухого подрібненого листя меліси залити 2 склянками окропу, настояти 30 хв. у закритій посудині, процідити. Вживати по 1/3 склянки 4 рази в день за 30 хв. до їди. Відвар меліси має спазмолітичну, знеболюючу, заспокійливу дію, зменшує нудоту і метеоризм. Варто зазначити, що відвари і настої, до складу яких входить меліса, протипоказані гіпотонікам.

М'ята перцева. Столову ложку сухих подрібнених листків м'яти залити в термосі склянкою окропу, настояти годину, процідити. Вживати по 1/3 склянки 4 рази на день за півгодини до їди.

Відвар м'яти має заспокійливу, спазмолітичну, жовчогінну і знеболюючу дію. Гіпотонікам (людям із низьким артеріальним тиском) відвари і настої, до складу яких входить м'ята, протипоказані.



Липа. Чайну ложку липового цвіту залити склянкою окропу, настояти 45 хв., процідити. Пити теплим по половині склянки двічі на день за півгодини до їди і склянку на ніч. Настій липи має заспокійливу, протимікробну, протизапальну, потогінну дію.

Валер'яна лікарська (кореневища та корені). 2 ст. ложки подрібненої сировини залити склянкою окропу, кип'ятити на водянній бані 15 хв., настояти 45 хв., процідити. Вживати по 2–3 ст. ложки 3–4 рази на день через півгодини після їди.

Відвар валеріани має заспокійливу і спазмолітичну дію, сприяє поліпшенню сну. Проте валеріану дуже обережно потрібно вживати при захворюваннях печінки. Уникнути вживання препаратів з валеріани варто також водіям і людям, робота яких вимагає особливої уваги.

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

Це дешево, зручно та перевірено поколіннями. Відірвав листочок, приклав до рани, заварив чай або вичавив сік — і без «хімії» можна обійтися.

Пеларгонія, яку ми зазвичай називаємо геранню, допоможе тим, хто страждає від безсоння, гіпертонії, хвороб серця і шлунково-кишкового тракту. Ця рослина є гарним антисептиком. При радикаліті допоможуть компреси із подрібненого листа герани.

Гарденію використовують у народній медицині в багатьох куточках світу. Відвари з плодів і коріння п'ють як протизапальний, кровоспинний, жарознижувальний засіб, а також при стоматиті, захворюваннях дихальних шляхів та органів травної системи. Це помічний засіб при перевтомі, головних болях і безсонні.

Гібіскус (китайська троянда) на своїй батьківщині входить до складу багатьох страв, його молоді листочки і стебла їдять сирими, а з пелюсток квітів заварюють чай, виготовляють тонізуючі напої. Навіть у горщику на підвіконні ця рослина приносить багато користі, адже поглинає вуглекислоту, виділяє кисень, очищає повітря від мікробів та пилу. Аромат китайської троянди містить велику кількість фітонцидів, отож, покращує самопочуття, стимулює захисні сили організму, підвищує активність мозку.

І чужому научайтесь...

Енергетичний годинник нашого організму

Ви прокидаєтесь ночами в один і той самий час і вже втомилися думати, що відбувається з вашим організмом? Настав час це з'ясувати. У китайській медицині є своєрідний біологічний годинник нашого організму, який допоможе визначити, проблеми в якому органі не дають вам спати або які емоції будять вас посеред ночі.

1. Вам складно заснути в період від 21.00 до 23.00

У цей час проявляють активність кровеносні судини. Якщо вам складно заснути в цей час, то ймовірно проблеми з імунітетом, залозами внутрішньої секреції, зокрема щитовидною.

Психологічними факторами, які ускладнюють сон у цьому проміжку часу, є стрес, розлади в думках і зацікленість на власній персоні.

2. Ви прокидаєтесь від 23.00 до 1.00

У цей час активний жовчний міхур. Цей орган відповідає за переробку жирів, які ви спожили протягом дня. Якщо ви прокидаєтесь в цей час, то потрібно включити в раціон більше правильних, корисних жирів.

Якщо ви за щось засуджуєте себе або інших, то у вас також можуть бути проблеми зі сном в цьому проміжку.

3. Ви прокидаєтесь від 1.00 до 3.00

Час активності печінки. Якщо сон порушується в цьому проміжку, то ви даєте дуже велике наванта-

Ліки з підвіконня

Коли хвороба застаеть знезацька, ми зазвичай біжимо до аптеки за медичними препаратами. Чимало людей навіть не підозрює, що всі потрібні ліки в них уже є — ростуть у горщику на підвіконні.

На прохання читачів

ізму, підвищує активність мозку.

Азалія — отруйна рослина, та вона може виявитися корисною при лікуванні, наприклад, ячменю. Аби ноги пітніли менше, а неприємний запах зник, висушені та подрібнені пелюстки азалії потрібно засипати в чисті шкарпетки.

Аспарагус очищує повітря від шкідливих домішок, поглинає важкі метали. Рослина має заспокійливу, сечогінну, судинорозширювальну, кровоочисну, знеболювальну, протипухлинну, антибактеріальну, спазмолітичну та глістогінну дію. Запобігає утворенню каменів у нирках і сечовому міхурі. Аспарагус використовують при лікуванні від виразки шлунка, хвороб печінки, дизентерії, безпліддя,



жовтяниці, подагри, цукрового діабету і навіть раку. Рослину можна використовувати як антимікробний засіб, адже вона знижує рівень стафілококу в повітрі на 80%. Завдяки своїм фітонцидним властивостям аспарагус сприяє підвищенню імунітету й має також заспокійливі властивості. Підвищує працездатність і настрої.

Алое — універсальні ліки. Сік із цієї рослини широко застосовують у народній медицині, а препарати з неї — у лікарській практиці. Але пам'ятайте, цілющих властивостей алое набуває через 3–5 років, а використовувати варто тільки його листочки розміром понад 15 см. Рослина має протизапальну, антибактеріальну, жовчогінну, загоювальну дію,

рятьє від печії, підсилює секрецію травних залоз, поліпшує апетит і травлення, підвищує захисні функції організму, стимулює відновлювальні процеси в пошкоджених тканинах. Алое ефективно у боротьбі з багатьма групами мікробів: стафілококів, стрептококів, дизентерійної, тифозної та дифтерійної паличок.

Свіжий сік цієї рослини п'ють при невралгії, радикуліті, головному болю, шлункових захворюваннях. При нежитті сік алое закачують у ніс, використовують для полоскання при хворобах порожнини рота, ясен і кашлі. Окрім того, його застосовують при опіках, розтягуванні зв'язок та ударах, при пневмонії, ячмені. Ця рослина ще й чудовий косметолог.

Зверніть увагу

Зубна щітка:

ЯК ВИБИРАТИ, ДОГЛЯДАТИ І ЯК ЧАСТО МІНЯТИ

Правильний вибір зубної щітки залежить не тільки від віку, а й від стану ротової порожнини людини. Тому консультація професійного лікаря в цьому питанні не завадить.

Загалом зубні щітки прийнято ділити на декілька категорій:

✓ *sensitive (для чутливих)* — підходять для людей із захворюваннями ясен і дітей до 5 років;

✓ *soft (м'які)* — рекомендовані при схильності ясен до кровоточивості, підходять для дітей з 5–12 років;

✓ *medium (середньої жорсткості)* — для більшості дорослих і дітей старше 12 років, у яких немає особливих проблем із зубами;

✓ *hard (жорсткі)* — призначені для людей, у яких йде прискорене утворення зубного нальоту, тобто для любителів кави і курців.

Середньостатистичній людині досить звичайної зубної щітки із синтетичними щетинками категорії medium (середньої жорсткості).

Традиційний варіант з паралельним розташуванням щетинок однієї довжини свідчить про те, що перед вами звичайна гігієнічна зубна щітка, призначена для тих, у кого немає ніяких проблем із зубами.

Якщо ворсинки розташовані на кількох рівнях, то це лікувально-профілактична зубна щітка. Її ворсинки мають забезпечити чистку не тільки зубам, а й простору між ними. До речі, фахівці

не рекомендують користуватися зубними щітками із силіконовими вставками без поради стоматолога, оскільки вони можуть завдати шкоди емалі і яснам.

Після кожного використання досить ретельно промити зубну щітку під струменем гарячої води, струсити її і поставити в стаканчик. Важливий момент: зубну щітку не рекомендується зберігати в закритих контейнерах, їй треба дати висохнути, бо розмноження бактерій відбувається саме у вологому середовищі. Тому краще зберігати щітку у вертикальному положенні, щоб зайва волога стекла і випарувалася.

Чи можна чимось дезінфікувати щітку? Наприклад, оцтом або ополіскувачем для зубів.

Стоматологи досі не прийшли до єдиної думки щодо того, який спосіб дезінфекції найбільш ефективний. Більшість вважає, що найкраще частіше міняти зубні щітки і ретельно їх промивати після використання.

Народна медицина

Як запобігти ячменю

Часто ячмінь з'являється в ослаблених людей із зниженою опірністю організму. Тож треба підвищувати імунітет. А коли вже ячмінь на очі ось-ось з'явиться, то народна медицина має чималий арсенал, аби цьому запобігти.

✓ Настій: 10–15 суцвіть календули залити 1 склянкою окропу, настоювати, укутавши, 30 хв, процідити. Застосовувати для примочок.

✓ Прикладати компрес із кислої молока на марлеві пов'язки або пакласти на повіко хусточку, змочену в кислому молоці.

✓ Змашувати хворе повіко настоянкою сирого часнику, очищеного від лушпиння, 2–3 дні.

✓ Зрізати листок алое, обмити, відтиснути сік і розвести кип'яченою водою у співвідношенні 1:10. Застосовувати для примочок.

✓ Прикладати до повіка гаряче, зварене накруто куряче яйце і тримати, поки не вистигне. Через 2 год процедуру повторити. І так кілька разів на день. Ячмінь скоро дозріє і вичече.

✓ Нагріти на сковорідці лляне насіння, насипати його в носову хусточку, зав'язати вузликом і прогрівати хворе місце.

Як додаткові засоби дезінфекції рекомендують гостподарське мило, соду, спеціальні розчини, оцет або звичайне кип'ятіння. А ось дезінфікувати щітку в мікрохвильовій печі або посудомийній машині, як сьогодні радять в інтернеті, категорично не можна. Стерилізувати щітки досить раз на тиждень.

Стоматологи радять міняти зубні щітки кожні три місяці. Це можна робити й частіше: раз на 1,5–2 місяці. Якщо нехтувати такими рекомендаціями, то, крім нальоту на зубах, у вас з'явиться ще одне джерело бактерій у вигляді зубної щітки, що стала непридатною.

Справа в тому, що після кожного чищення на поверхні щетинок залишаються бактерії з вашої ротової порожнини. Чим довше ви користуєтесь однією

і тією самою щіткою, тим більша кількість бактерій на ній оселяється. До того ж щетина зношується від тертя, а це значить, що в мікротріщини теж забиваються бактерії.



10 особливостей

стародавньої української кухні



Ми із задоволенням смакуємо гамбургери, піцу і солодкі французькі макарони. Та погодьтеся, що любов до борщу і вареників у крові українця. Чому нам до вподоби саме це, а не інше? Та яка історія формування нашої традиційної кухні? Сайт «Всвіт» спробував розібратись, зрозумівши головні особливості українських національних страв.

в якій пироги відігравали б таку роль, як в українській. Значному поширенню пирогів, безумовно, сприяла піч. Це домашнє вогнище якнайкраще пристосовано для випікання пирогів. Найдавніші — це пироги з прісного тіста. Але й дріжджове тісто з'явилося в Україні дуже давно. Існує думка, що воно прийшло до нас від скіфів-орачів.

ну, тушковану і печену їжу.

Запікання — спосіб, при якому харчові продукти запікають у печі або жаровій шафі до готовності, додаючи соуси, молоко, яйця. В такий спосіб виготовляють каші, м'ясо, різні запіканки. Таким чином виробилися своєрідні смакові стереотипи й звичка до вареної, тушованої та печеної їжі. Навіть чумаки, які возили сіль із Криму й Приазов'я, та запорізькі козаки в походах робили в землі тимчасову пічку/кабицю і готували в ній традиційні страви: куліш, кашу, лемішку, галушки. Навіть з упольованої дичини вони переважно варили юшку, а не смажили її на рожні.

3. ЦИБУЛЬКА ТА ЧАСНИЧОК

Смакова різноманітність

страв і продуктів в українській кухні досягається поєднанням теплової обробки, використанням різних жирів і вживанням місцевих прянощів, таких як цибуля, часник, хрін, кріп, петрушка та інші. Перець, кардамон, гвоздика, кориця — пізні запозичення з XVI—XVII ст.

4. ГОРІЛКА — НЕУКРАЇНСЬКИЙ НАПІЙ

Особливими безалкогольними і алкогольними напоями української кухні є меди, кваси, збитні, узвари. Горілка з'явилася у XV ст.

5. ЗДОРОВІ ОВОЧІ

Нарізне вживання овочів, а не їх подрібнених сумішей у вигляді салатів, вінегретів. Салати й вінегрети — пізні запозичення в XIX ст. із Західної Європи.

6. СХИЛЬНІСТЬ ДО ВЕГЕТАРІАНСТВА?

Хлібна, борошняна їжа урізноманітнювалася переважно рибою, грибами, лісовими ягодами, овочами, молоком і значно рідше — м'ясом. Цікаво, що ще до

минулого століття м'ясні страви українці вважали святковими і не вживали їх щодня.

7. ПРОСТА ТА ВИШУКАНА КУЛІНАРІЯ

Порівняно проста обробка харчових продуктів: варіння і тушкування. Однак, більшість страв української кухні відзначаються складною рецептурою і складними комбінованими способами приготування. Так, під час варіння борщу використовують до 20 складників.

8. ПЕРШІ СТРАВИ — ГОЛОВНІ

Щоденне вживання рідких гарячих перших страв: спочатку вариво із зіллям, пізніше борщі, супи, розсольники, кулеші та інших страв, що базуються переважно на рослинній сировині.

9. І КУДИ Ж БЕЗ САЛА!

Сало вживають як самостійну їжу, головним чином, в сирому, запеченому вигляді, у вигляді шкварок, або у вигляді різної приправи і жирової основи різних страв.

Таке ставлення до свинини поріднює українську кухню з кухнями західних слов'ян і угорців та сусідів українців білорусів. Сало їдять не тільки сире, солоне, варене, копчене і смажене, на ньому не тільки готують, але ним шпигують інше м'ясо, де сало відсутнє. Його використовують навіть у солодких стравах, поєднуючи з цукром або патокою.

10. БУРЯКОВЕ МЕНЮ

Столові буряки, перш за все, основа українського борщу. Крім того, столові буряки використовують для приготування різних салатів: із чорносливом, горіхами, як складова частина різних гарнірів. Особливо цінуються столові буряки, які мають інтенсивний червоний колір.

● Мамі на замітку

ОМЛЕТИ ДЛЯ МАЛЮКІВ *Перепелиний*

Найчастіше батьки дають свої малюкам омлет із загальною столу, але слід пам'ятати, що там не повинно бути спецій і надміру солі. Краще зготуйте для дитини окремо ось такий корисний омлет: *2—3 перепелиних яйця, 50 мл молока, 1 ч. ложка борошна, олія або вершкове масло.*

Усе ретельно збити міксером, вилити на сковороду. Готувати на слабкому вогні. Підсмажену шкірочку давати малюкові не варто. Окремо можете вирізати з дозволених овочів оцята, носик, вушики й зробити мордочку тварини. Так дитині буде веселіше і цікавіше їсти омлет.



М'ясний

М'ясо можна вводити в раціон малюка від шестимісячного до восьмимісячного віку, а в рік дитина повинна його вживати щодня. Ось рецепт омлету м'ясного: *2 яйця, 50 мл молока, 50 г вареного курячого м'яса, дрібка солі, вершкове масло.*

Збити яйця, додати сіль, влити молоко, ще раз усе ретельно збити. Форму змастити маслом, рівномірно розкласти подрібнене м'ясо, влити рідку суміш. Готувати 15—20 хвилин у пароварці або на водяній бані.

Безбілковий

Для тих, хто дотримується більш суворого дитячого меню, ідеальним варіантом буде рецепт омлету безбілкового. Кілька років тому стало відомо, що манка викликає алергію і рахіт, але її можна вводити в раціон дитини з піврічного віку.

Інгредієнти: *1 яєчний жовток, 30 мл молока, 1 ч. ложка манної крупи.*

Омлет можна приготувати як на слабкому вогні, так і в духовці. Але цей рецепт не підходить для мікрохвильових печей. Отже, спочатку потрібно збити жовток, додати молоко, ще раз збити, потім всипати манку і ретельно розмішати. Якщо дитина відмовляється їсти таку їжу, а ви бачите в цьому необхідність, можна для смаку додати трохи солі.

1. «...ЛЮБИВ КОЗАК ДІВЧИНУ І З СИРОМ ПИРОГИ»

Це використання виробів із кислої житнього й пшеничного борошна, пирогів, короваїв, калачів, а також із прісного тіста: вареників, галушок, млинців, киселів, каш, а також хліба з маком і медом, куті.

Важко знайти іншу кухню,

● На прохання читачів

Як швидко замаринувати печериці

500 г печериць, 1 цибулина, 2 зубчики часнику, 2 ст. ложки 9%-го оцту, 100 мл олії, 2 лаврові листки, 5 горошин духмяного перцю, 5 горошин чорного перцю, 0,5 ч. ложки меленого кориандру, 1 ст. ложка цукру, 1 ч. ложка солі.

Гриби почистіть щіткою або промийте водою. Великі поріжте на 2—4 частини. Дрібні можна залишити цілими.

На розігріту суху сково-



рідку викладіть гриби і помішуйте протягом 4—5 хвилин, щоб із них випарувалася волога.

Приготуйте маринад. Для цього змішайте всі спеції, цукор, сіль, оцет, олію. Залийте маринадом гриби на сковорідці і, періодично помішуючи, готуйте на середньому вогні протягом 10 хвилин. Потім зніміть з вогню і перекладіть у скляну посудину.

Мариновані гриби готові до вживання. Можете їх подавати до столу одразу, а можете залишити ще на 3—6 годин настоюватися.

Як приготувати пісний майонез

Основою пісного майонезу може бути олія, овочевий або грибний бульйон, крохмаль, пшеничне або цільнозернове борошно, горіхи, соєве молоко і навіть яблука. Приготувати пісний майонез удома можна з різних продуктів. Ми пропонуємо такий рецепт.

3 скл. води, 1 скл. борошна, 8 ст. ложок рафінованої олії, 3—3,5 ст. ложок лимон-

ного соку, 3 ст. ложки гірчиці, 2 ст. ложки цукру, 2 ч. ложки солі.

До просіяного борошна додати трохи води, добре розтерти — грудок бути не повинно. Далі влити в борошняну суміш решту води, поставити на плиту і довести до кипіння, або довести до кипіння в мікрохвильові. В будь-якому разі маса повинна добре загуснути.

Потрібно перемішати її кілька разів у процесі варіння.

Добре вистудити борошняну суміш. У глибокому посуді змішати олію, гірчицю, лимонний сік, цукор і сіль. За допомогою міксеру збивати 2 хв, потім в 3—4 прийоми ввести борошняну масу, не припиняючи збивання. Пісний майонез готовий.

● Ласунам

Тісний імбирний кекс із чорносливом

Пісна випічка не тільки може, а й мусить бути смачною та корисною. І рецепт імбирного кексу з чорносливом — саме те, що потрібно для такого випадку.

200 г борошна, 50 г чорносливу, 2 ч. ложки меленого імбиру, 1,5 ч. ложки меленої кориці, 50 г ядер волоських горіхів (за бажанням), 75 г цукру, 3 ст. ложки рідкого меду (якщо густий — розтопити на водяній бані), 150 мл міцного чорного чаю, 75 мл соняшникової олії, 1 ч. ложка соди, цукрова пудра для посипання.

Заварити міцний чай, охолодити до кімнатної температури. Змішати мед, олію, цукор. Поставити суміш на мінімальний вогонь, постійно помішувати до повного розчинення цукру і меду.

Зняти масу з вогню, трішки остудити. Додати чай, соду — суміш повинна побіліти, спінитися і збільшитися в об'ємі. Додати імбир, спеції, ретельно перемішати.

Просіяти борошно, додати його в рідку масу, ретельно вимішати. Чорнослив порізати, обсипати його борошном і додати в тісто. Ще раз ретельно перемішати — тісто має бути консистенції негустої сметани.

Прямокутну форму для кекса змастити олією. Якщо силіконова — змащувати не потрібно.

Вилити тісто у форму і випікати у розігрітій до 160 градусів духовці близько 1 години. Готовність перевірити дерев'яною паличкою.

Готовий кекс остудити у формі. Дістати, посипати цукровою пудрою, порізати на порційні шматочки і подати.

• Знадобиться

ПРАВИЛА СТРАТИФІКАЦІЇ

Яких тільки методів стимуляції насіння не вигадують садівники. Серед них заслуговує особливої уваги стратифікація.

Насіння плодових, ягідних культур краще стратифікувати у річковому піску, який необхідно заздалегідь продезінфікувати однопроцентним розчином марганцевокислого калію або пропарити.

Насіння також промивають у розчині марганцівки, зволожують і змішують з мокрим піском у співвідношенні 1:5. Ємність із сумішшю поміщають у ящики чи поліетиленові мішки, які загортають у сніг, не зав'язуючи, невеликі кладуть на полицю холодильника, де температура підтримується на рівні 1–3°C, щотижня необхідно зволожувати, струшувати, перемішувати суміш, щоб забезпечити доступ повітря.

Насіння різних порід потребує різного періоду стратифікації. Так, для дичок яблуні та груші він становить 120–130 діб, культурних сортів цих же порід — 60–90, вишні і сливи — 150–180, шипшини і глоду — майже рік.

БЕРЕЗОВИЙ ДЬОГОТЬ у домашніх умовах

Тепер у магазинах звичайний дьоготь буває рідко. А багато хто вже й забув, що це таке. Між тим дьоготь — дуже корисний і потрібний продукт.



• Не забудьте старе

завдовжки 5 м, подрібнений берест.

Посередині сталевого листа просвердлюють 25–30 отворів діаметром 2,5–3 мм. Через них дьоготь буде стікати до відра (робочого об'єму). При цьому чотири отвори з різних сторін діаметром 3,5–4 мм треба зробити по окружності перевернутого відра. Крізь них протягується дріт, щоб міцно хрест-навхрест прикріпити його до основи. Середина сталевого листа має бути злегка вигнута, щоб у виїмці збирався отриманий дьоготь, який

стікатиме потім крізь отвори з робочого об'єму в приймальний посуд.

На відро з подрібненим берестом кладуть сталевий лист (опуклістю догори), на нього ставлять приймальний посуд (каструлю). Все це стягується двома шматками дроту, пропущеними крізь отвори в основі та надійно скрученими. Чим міцніша конструкція, тим краще. Потім «установку» перевертають і ставлять над ямою, виритою на рівному майданчику. Щоб дьоготь не випливав у шапирини між відром та мета-

левою основою, місце змикання обмазують густим розчином глини. Відро з берестом обкладають дровами, які підпалюють.

Для рівномірного розподілу температури в робочому об'ємі навколо відра слід облаштувати теплової екран із цегли або каменів. Коли температура у відрі сягне потрібного «градуса», процес перегонки активізується і дьоготь стікатиме з робочого об'єму крізь отвори у приймальний посуд.

Час перегонки відра бересту займає близько півтори години.

Він має прекрасні дезінфікуючі й антисептичні властивості, тому й застосовується для лікування всіляких шкірних захворювань, його використовують при виготовленні ранозагоювальних і протигрибкових мазей. А ще березовий дьоготь годиться для змащування дерев'яних деталей.

Такий продукт одержують із березової кори (бересту) шляхом сухої перегонки. Вихід дьогтю — 25–30% від закладеної маси. Наприклад, для одержання 0,5 л слід взяти її близько 2 кг. Найкраща сировина — чистий білий берест без хворобливих потовщень і наплівів.

Заготовляють кору в травні–червні. У цей час вона знімається легко, варто лише злегка підрізати зверху стовбур ножем. Годиться також берест із сухостійних дерев, повалених буревіями, за умови, що він не підгнив. У таких дерев кора відділяється легко будь-якої пори року. Однак дьоготь якісніший із весняних заготовок.

Для перегонки в домашніх умовах потрібні: залізне відро без вушок (робочий об'єм), каструля місткістю 2–2,5 л (приймальний посуд), лист сталі (основа) 500х500 мм і завтовшки до 3 мм, сталевий дріт діаметром до 3 мм і

• Паростки — в діло

Як розвести вподобаний сорт

Доклавши деякі зусилля і затративши час, можна вже цього року розвести вподобаний сорт, навіть якщо насінневого матеріалу вкрай мало. До способу розмноження паростками вдавалися в тяжкі післявоєнні часи, коли матеріалу для садіння було обмаль.

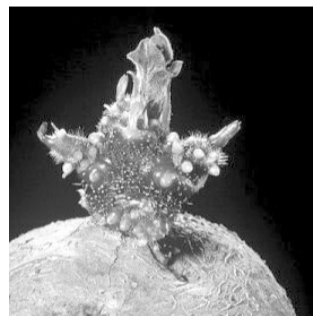
Бульби починають пророщувати за півтора–два місяці до умовних термінів висаджування. Робити це можна як на світлі, так і в темряві. Приміщення потрібно періодично провітрювати.

Найкраще маточні бульби розкласти в один шар у ящик з тирсою, яку треба підтримувати у вологому стані. Підходить також вивірений торф або суміш торфу з тирсою.

Під час вигонки паростків вкрай важливо не допускати ні підсихання матеріалу, ні його перезволоження. А ще потрібно регулярно обприскувати бульби з пульверизатора.

Як тільки паростки відростуть до 5–6 см, їх обережно відокремлюють і одразу висаджують у паперові стаканчики ємністю від 200 до 500 мл, наповнені до половини ґрунтом. Заглиблюють так, щоб над поверхнею залишилося 1–2 см. Рясно поливають і ставлять у притінене місце на 2–3 дні, після чого знову переносять на світло. У менші ємності висаджують по одному паростку, у більші можна й по два.

Паростки в стаканчиках починають зеленіти і йти в ріст через тиждень. У цей час на підземній частині активно наростає мичкувата коренева система. У відкритий ґрунт саджанці



переносять не раніше ніж через 20–25 днів.

Після відокремлення паростків бульби кладуть на повторне пророщування. Процедуру повторюють кілька разів. Завдячують такій властивості біологічній особливостям картоплі. Річ у тому, що кожне її вічко має чотири–п'ять бруньок, які проростають по черзі. Першими — верхішкові, а затім бокові. Багаторазове виламування паростків пробуджує до поетапного проростання всі бруньки. Після останнього від'єднання паростків саму картоплину також пророщують на світлі впродовж 10–15 днів і висаджують на грядку.

Саджанці зі стаканчиків прикопують у ґрунт так, аби над поверхнею залишилося не більше 3 см. У рядку їх розміщують на відстані 10 см з міжряддями 45–50 см. Займатися цією роботою бажано в похмуру погоду, в іншому разі рослини слід обов'язково притінити.

• Школа городника

Гірчиця проти пирію й березки

Якщо потрібно звільнити від пирію чи березки польову велику ділянку, засійте її гірчицею. Ця культура — природний гербіцид, надійно захищає посіви від бур'янів.

Сіяти гірчицю можна впродовж усього вегетаційного періоду. Зерна кладуть густенько — до 300 г на сотку. Для пришвидшення росту та збільшення зеленої маси бажано внести мінеральних добрив: аміач-

ної селітри — 1–1,5 кг, нітраоамфоски — 2,5–3 кг на сотку.

На невеликих площах гірчицю сіють урозкид. Після ручного висіву насіння загортають у ґрунт, вирівнюючи поверхню боронаю або граблями. Коли вологи достатньо, сходи з'являються через 8–10 днів, а через 35–40 рослина вже щільно вкривають землю і зацвітуть. Під покровом гірчиці не виживе бур'ян. Зокрема, кореневи-

ща пирію потрухнуть і втратять здатність відростати.

Можна висівати гірчицю на забур'яненних площах після збирання врожаю ранніх культур: наприкінці липня — на початку серпня. Зелену масу, подрібнивши, прикопують або приорюють. Таким чином вище й збагатите ґрунт органікою.

Іще така цікава деталь: пирій просто-таки не терпить сусідства жоржин.

Коли садити ярій часник

Навесні часник потрібно садити у найраніші терміни — одразу, як тільки можна вийти на город. Вибирають місце, що добре освітлюється сонцем. Добре, коли грядка з осені заправлена компостом — відро на метр квадратний і літрово банка попелу.

Для садіння відбирають найбільші зовнішні зубці. Їх заглиблюють на 3–4 см.

Ярій часник, що стрілкується, можна розмножувати повітряними бульбочками. Для цього слід залишити певну кількість стрілок до цілковитого дозрівання (листя жовтіє, оболонка на бульбочках розтріскується), а після збирання зберігати у теплому приміщенні. Цей матеріал висівають навесні у вологий ґрунт. На осінь виростають великі одні зубки. Такий спосіб забезпечує додатковим насінним матеріалом, до того ж омолодженням.

Перед висіванням буль-

бочки доречно замочити на добу в настій попелу (одна столова ложка на склянку води), міняючи воду тричотири рази. Сіють їх на глибину 2–3 см через 3–5 см у рядку і міжряддями 25–30 см.

Серед літа, коли листя почне жовтіти, однозубки викопувають. Запізнюватися з вибиранням не варто — легко губляться в землі, коли вже відмерла надземна частина. Відтак їх кілька днів сушать на сонці, уберігаючи від нічної роси. Потім зв'язують у пучки і досушують на горіщі чи під навісом.

При безпересадковому способі вирощування час-

нику бульбочки сіють рідше, а дозрілі однозубки залишають зимувати в ґрунті. Від вимерзання грядку мульчують рослинними рештками.

Навесні, після появи сходів, вносять азотні добрива, поливають настоем коров'яку чи пташиного посліду. Другий раз підживлюють через два тижні: на відро води — 15–20 г аміачної селітри, 20 г суперфосфату і 15 г калійних добрив. Така кількість поживного розчину витрачається на 2–2,5 метра квадратних. Відтак насадження поливають чистою водою.



• На замітку ЯК ОБРІЗАТИ СЛИВУ

При обрізці сливи враховують два основних моменти: по-перше, яку хочете надати форму кроні і по-друге, як зменшити ризик камедетечі чи зараження хворобами.

Рекомендується обрізати навесні після розпускання листя або навіть на початку літа, коли температура вночі вже значно не знижується, тож рани після «хірургії» загоюватимуться швидше.

Зрізи потрібно виконувати гострим ножем або пилкою максимально акуратно, намагаючись якомога менше пошкодити деревину. Після видалення хворі та засохлі гілки спалюють.

Однорічний пагін обрізають, залишаючи «дубець» приблизно 60 см заввишки. Зріз роблять безпосередньо над брунькою. Її нижню сусідку видаляють. При цьому нижче цих двох верхніх бруньок на стовбурі має залишатися ще мінімум три–чотири.

Стовбур дворічки вкорочують на 45 см, знову роблячи зріз безпосередньо над брунькою. У верхній частині їх повинно залишитися ще тричотири для утворення нових скелетних гілок. Основні пагони вкорочують до 25 см.

На третьому році життя стовбур ще раз підрізають — на 45 см. У верхній його частині повинні залишитися тричотири бруньки для утворення нових скелетних гілок. Верхні скелетні обрізають до 25 см. Зрізи роблять безпосередньо над здоровою брунькою.

Для слив, що увійшли в період плодоношення, проводять легку обрізку, головною метою якої є дотримання потрібних розмірів дерева та обрання форми крони. Коли стовбур витягнеться до 2,5 м, його вкорочують, щоб верхівка була на відстані метра від верхньої гілки.

ПРОТИ ШКІДНИКІВ — СОСНА

У плодово-ягідних насадженнях у період вегетації проти щитовок, попеліць, яблуневої плодожерки, смородинової вогнівки, різних видів метеликів використовують настій із хвої і гілок:

✓ беруть 2 кг хвої і заливають 8 л води, настоюють 5–6 діб у темному місці, щодня помішуючи. Потім проціджують і для обприскування 1 л настою змішують з 10 л води;

✓ гілки з хвоєю подрібнюють, заливають перекип'яченою водою у співвідношенні 1:1 і настоюють у бочці, накривій мішковиною, протягом 24 год. Перед обприскуванням настій розбавляють водою 1:5.

Якщо березень спершу хмарний, а потім болотний — буде хліб намолотний/ Народна мудрість

Коли вухані хворіють



Для профілактики хвороб потрібен регулярний огляд кроликів. Якщо в годівниці залишилася повноцінна їжа, до води не доторкнулися — шукajte причину, чому тварина захворіла.

• Що робити?

Вушний кліщ: усередині вуха утворюється кірочка сіро-брунатного кольору, вона неприємно пахне. Як позбутися паразита?
 1-й спосіб: рівні частини соняшникової олії та гасу змішати й капати в кожне вухо по 5—7 крапель упродовж трьох днів.
 2-й спосіб: часник (3—5 зубчиків) опустити у склянку соняшникової олії, поставити на водяну баню і витримати 20—30 хвилин. Настояти 3—5 днів. Капати так само, як у першому способі. Зберігати в темному, прохолодному місці. Термін зберігання необмежений.
При проносах додавати у корм дубові гілочки, з таблеток — фуразолідон, трихолол. До 3,5 місяця — 0,5 таблетки, більше — таблетку. Випоювати заваркою з дубової кори, полину та ромашки. Якщо кролик не п'є,

вводити шприцом у ротову порожнину від 2 до 5 кубиків цієї рідини за один раз. При закрепях-прносах дають гілки обліпихи разом із колочками. Кролики їдять те, що їм потрібно. Травний тракт нормалізується.
При кокцидіозі необхідно випоювати кролів сакосом, байкоксом. Як саме — вказано на упаковці кожного препарату. При порушеннях травного тракту у важких випадках потрібно колоти ленкоміцин плюс 0,5 кубика вітаміну В₁₂. Воду не давати. З кормів найкраще підійдуть лучне сіно, люцерна та конюшина.
 Останнім часом почастишали випадки захворювання кроликів на **пастерельоз**. Симптоми: тварина чхає, з'являються білі виділення. Колоти треба цефтриаксон згідно з рецептом. Капати в кожну ніздрю 3 дні

поспіть по 5—6 крапель пеніциліну, ампіциліну. Антибіотики розбавляють водою для ін'єкції чи фізрозчином.
ВГХК — вірусна геморагічна хвороба кроликів. Вірус дуже швидко поширюється, тварини гинуть упродовж трьох днів.
 Помічено: при зараженні ВГХК ті кролі, в яких були рани на вухах і вони кровоточили, залишалися живими. Розтин загинлого кролика показав внутрішній крововилив. У тварин, які мали рани, що кровоточать, тиск крові був менший, саме через це вони й вижили. Щоби не допустити хвороби, треба робити щеплення. Та й профілактичні засоби не завадять: дерев'яні клітки побіліть вапном, у яке додайте хлорку. Металеві сітчасті клітки треба обпалити полум'ям паяльної лампи.

Нових кроликів саджайте на карантин. Якщо ви не впевнені у тому, що в господарів, у яких ви їх придбали, їм зробили щеплення, проведіть ревакцинацію ВГХК міксоматозом. При утриманні тварин у приміщенні дуже добре допомагає молочна кислота. Вона продається у ветеринарських аптеках або на розлив.
 Спосіб лікування полягає ось у чому. У приміщенні на розігріту електроплиту ставимо ємність із молочною кислотою. Пара, утворена при закипанні, профілактично діє на кроликів. Пропарювання триває 20 хвилин при щільно зачинених вікнах і дверях. Після сеансу такої «інгаляції» вікна та двері відчиняють для провітрювання. Пропарювання проводять три дні поспіль.
 При захворюванні «мокрої мордочки» — **стоматиті**. Симптоми захворювання такі: кролик не їсть і не п'є. Виділяється рясна слина, яка струменіє з рота вниз по підборіддю.
 Чудовий результат дає левоміцетин. Дозування: кролятам — 1/4 таблетки двічі на день, підрослому молодяку — 1/2 таблетки, дорослим — таблетка, хоча останні рідко уражені до цього захворювання. Буквально через 30 хвилин ви побачите, що кролик проявлятиме цікавість до їжі. Сильно не захоплюйтеся цими ліками: антибіотик при частому вживанні несприятливо діє на печінку.

• На замітку

У КОЗИ БОЛИТЬ ЖИВІТ

Болі в животі у тварин викликає в основному скупчення газів. Коза погано їсть, ремігання припиняється, спостерігаються підвищене потовиділення і затримка випорожнення.
 Якщо в кози кольки, необхідно через кожні три години робити тварині клізми з настоєм ромашки (жменя на 0,5 л води). Рекомендують також поїти настоем ромашки (250 г), глауберової солі (15 г), відростків кореня тирличу (10 г), лляного насіння (25 г). При цьому живіт потрібно обв'язати теплою тканиною.

КОЛИ І ЯК ВИЧІСУВАТИ ПУХ



У передвесняний період кози починають втрачати пух, отже, його треба вчасно вичесати. Із цієї роботи баритися не варто.

Наприкінці лютого — на початку березня пух вичісують двічі: перший раз на початку линяння, другим — через 2—3 тижні. Кітних кіз вичісують уже після окоту. Щоб запобігти втратам, роботу виконують у світлому, захищеному від протягів приміщенні.

Пух вичісують дерев'яною гребінкою, яка має форму невеликої лопаточки з ручкою. В розширеній її частині — сім-вісім зубців, а в густіших гребінках — 12—14. Зубці роблять з сталевого дроту діаметром три міліметри; верхня їх частина зігнута півколом, кінці злегка закруглені.

На початковій стадії вичісують пух рідкою гребінкою, а потім — густішою.

Братися за цю роботу можна не раніше ніж через 10—12 годин після годівлі та напування і тільки у кіз із сухим вовняним покривом. Пух вичісують від спини до черева, не натискаючи сильно на інструмент, щоб не поранити шкіру.

Залежно від породи, а також умов годівлі, утримання і догляду, начіс з однієї кози становить від 80 до 200 грамів пуху, іноді трохи більше.

Після вичісування, як тільки встановиться тепла погода, беруться за стрижку. Настриг від однієї кози у середньому — 300—500 грамів.

Для тривалого зберігання придатна тільки цілком суха сировина.

• Зверніть увагу

Як годуєш, так і маєш

Корова — унікальна серед «братів наших менших». Насамперед тим, що завдяки наявності вищезазначених у власному організмі мікробів зелену траву, сіно, силос і навіть солому у складному шлунку перетворює на повноцінний білок, творить високопоживне диво — молоко.

Добовий раціон дійної корови має складатися з грубих, соковитих і концентрованих кормів. Якщо за добу вона отримує менше кілограма грубого корму на 100 кг живої маси, бродіння в рубці (першому відділі шлунка) уповільнюється, кількість синтезованої оцтової кислоти зменшується і... жирність молока падає нижче 3%. До того ж воно стає несмачне.

Найкраще згодовувати сіно з люцерни, еспарцету, конюшини, райграсу і тимофіївки. Прийнятний корм — солома злакових і бобових культур. Утім, вона погано перетравлюється і не містить вітамінів узагалі. Хоча, як і сіно, сприяє підвищенню жирності молока. До згодовування соломи вдаються виключно в тих випадках, коли сіна недостатньо або воно потрапило під дощ і має погану якість (не зелене, не пахуче). В будь-якому разі корові не треба давати більше трьох кілограмів соломи за добу. Озима краща за яру, а бобова — за злакову.

Соковитий корм є поставальником молочного білка і цукру. Це свіжа молода трава злаково-бобових су-

мішей. Її корова може з'їсти до 60 кг за добу. Але слід пам'ятати, що ранньої весни через високий відсоток води трава не є високопоживною.

Для зимової годівлі найліпші соковиті корми — силос, сінаж, кормові буряки, гарбузи та кабачки. Встійловий період їх згодовують по 3—6 кг на 100 кг живої маси. Буряки і гарбузи слід давати з розрахунку 1 кг корму на 1 л молока, яке дає корова за добу. Соковиті корми закладають у ясла двічі-тричі на день.

Кращий за поживністю силос — із кукурудзи, а сінаж — із бобових або злаково-бобових трав.

Буряки можна замінити кормовою патокою (меласою): достатньо 1—1,5 кг на

добу. Брак цукрових джерел у раціоні, якими є коренеплоди і м'яса, призводить до зниження надою майже на третину. При цьому решта кормів використовуватиметься вкрай неефективно.

Дійним коровам обов'язково слід згодовувати концентрати — найсуттєвіший фактор молочної продуктивності. Це грубо змелене зерно (дерть) пшениці, ячменю, кукурудзи, гороху, шрот, макуха соняшнику, сої, ріпаку. Для корів із добовим надоем менше десяти кілограмів достатньо 50—100 г концентратів із розрахунку на літр молока. Якщо є прагнення підвищити продуктивність до 15—18 кг на добу, концентратів потрібно дати не менш як по 200—280 г на кожній запланований літр молока. При цьому принаймні третину з цієї кількості мають становити високобілковий шрот і макуха соняшнику, сої або ріпаку.



• За правилами

ОБЛАШТОВУЄМО ПТАШНИК

1. Величина приміщення залежить від можливостей і потреб господаря: вироблення продукції цілий рік чи тільки в теплий сезон; наявність землі для вигулів; забезпеченість кормами.
2. Обладнання й інвентар мають відповідати виду птиці, її віку й продуктивності.
3. Обігрівати пташник треба за цілорічного утримання і вирощування птиці.
4. Пташник слід будувати на сухому місці з низьким рівнем підґрунтових вод.



5. Не можна будувати пташник поруч із кролятником або свинарником.
 6. Не можна будувати пташник на глинистому ґрунті або в місцях із високим рівнем підґрунтових вод.
 7. Не можна організувати вигул на піщаному ґрунті.
- Недотримання пунктів 5 і 6 призводить до того, що птиця частіше хворіє, а піщаний ґрунт витоптується і вигул стає запиленним.

• Знадобиться

Аби поросята були здорові



Однією з найпоширеніших неприємностей, з якою стикається господар при вирощуванні молодяку свиней, є зниження апетиту, погане поїдання кормів у результаті зараження гельмінтами. Поросята погано ростуть, а отже, і вихід тваринної продукції буває набагато нижчим від очікуваного.

У такій ситуації допоможе насіння гарбуза. Перед застосуванням насіння треба почистити від твердої оболонки, а потім потовкти його і приготувати відвар.

Беруть приблизно 300 г насіння на літр води. Охололим відваром і напувають тварин, даючи приблизно по 200 г на голову за 0,5—1 годину до їди. Раціон у цей час зменшують на половину. Послід обов'язково своєчасно прибирають і спалюють, аби не заразити здорових тварин.

Від глистів також допомагає відвар квіток пижма: 1 ст. л. на склянку окропу.

Давно використовують у народі й такий засіб: із тушки птиці виймають шлунок і відділяють тонку плівку, що вистилає його внутрішній бік, висушують її і подрібнюють. Порошок зберігають у сухому темному місці. За потреби розводять у воді й випоюють поросятам одну-дві склянки до їди. Дають цей засіб до повного одужання. Концентрацію порошку у воді добирають самостійно.

Досвідчені господарі для профілактики від глистів і задля апетиту дають щодня по зубчику часнику на поросля, а також настій зі звіробою, полину, хмелю, кульбаби, ягід ялівцю, горобини, кмину, цибулі ріпчастої.

При сильних проносах, із виділенням крові, дають відвари і настої з алтеї, бадану, споришу, омани, кори дуба (молодого), хвоща польового та чистотілу.

