

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Програма телебачення

Домашня Газета

Ціна 1 грн 50 коп

#21(788) 25 травня 2017 року



ВРЯТУВАТИ
СУНІЦЮ
ВІД ДОВГОНОСИКІВ

4

7

Як зберегти
тусенят

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Деніса, Германа, завтра — Макара. 27 травня з днем Ангела вітайте Максима, 28 — Дмитра, Анастасію, 29 — Олександра, 30 — Степана, Євдокію, 31 — Андрія, Юлію, Олександру.

2

ЯКЩО КАВИ
НЕ МОЖНА,
АЛЕ ДУЖЕ ХОЧЕТЬСЯ

● Ліки з підвіконня

ПОМІЧНЕ АЛОЕ

На прохання читачів подаємо рецепти ліків з алое для лікування деяких хвороб.

Анемія. Найчастіше спостерігається недов'язане з дефіцитом заліза, який виникає зазвичай внаслідок крововтрат. Для лікування можна купити в аптеці сироп алое з залізом, який п'ють по 0,5—1 чайній ложці, додавши до чверті склянки води, тричі на день протягом 15—30 днів.

У домашніх умовах можна приготувати суміш: 150 мл свіжого соку алое, 250 г меду, 350 мл кагору. Пити по 1 столовій ложці тричі на день до їди.

Артеріальний тиск. Щоб нормалізувати (знижити) рівень артеріального тиску, свіжий сік алое приймають щоденно (натщесерце 1 раз на день) по 3 краплі в чайній ложці холодної перетертої води.

Хворим на гіпертонію корисно вживати ліки, приготувані з 1 столової ложки алое, 3 столових ложок плодів калини, 3 столових ложок трави звіробою. Алое та калину розтерти до появи соку, додати звіробою і залити 1 л окропу, кип'ятити 15 хв. на слабкому вогні, настояти 3 години, процідити. Вживати по 0,5 склянки 3—4 рази на день після їди.

Желе алое вбиває патогенні мікроорганізми, тобто дезінфікує uszkodження шкіри. Крім того, знеболює, знімає запалення, прискорює процес загоєння, відновлення тканин без утворення грубого рубця.



При герпесі соком алое змащують уражене місце і п'ють по 1 чайній ложці 2—3 рази на день, розвівши у воді, перед їдою.

Слід пам'ятати, що алое — це потужний біостимулятор, тому вживати його безперервно тривалий час не можна, треба робити перерви (принаймні, чергуючи місяць).

Взуття — це річ, на якій не можна економити. Природно, витративши на взуття пристойну суму, хочеться, щоб воно служило довше. Краще носити одну хорошу пару взуття кілька років, ніж міняти щосезону, купуючи дешевші, але менш якісні туфлі або чоботи. Проте, як і будь-яка річ, взуття потребує догляду.

Хочемо поділитися з читачами деякими простими, але ефективними способами догляду за взуттям без спеціальних засобів і не тільки.

ПОВЕРНУТИ БІЛИЗНУ ПІДОШВИ

Зубна паста корисна не тільки для зубів, а й, наприклад, для кросівок, які потрібно зробити білими. Візьміть стару зубну щітку і нанесіть невелику кількість пасти, а потім гарненько почистіть нею взуття.

Цей же засіб можна використовувати для чищення взуття з тканини. Втирає в текстиль пасту, залишає на 15 хвилин і змиває все вологою ганчіркою.

ЧИЩЕННЯ ШКІРЯНОГО ВЗУТТЯ

Для виробів зі шкіри підійде медичний спирт. Його можна придбати в аптеках, але зверніть увагу: вам потрібен не етанол, а ізопропанол (цей момент завжди можна уточнити у продавця). Якщо на взутті утворилася пляма, просто протріть його ваткою, змоченою в цьому спирті, і залиште на півгодини.

БЕЗ ЗАЙВИХ «АРОМАТІВ»

Перед сном насипте у взуття трохи соди і залиште на ніч, а вранці буде потрібно витрусити її і почистити. Харчова сода вбирає неприємні запахи.

ПИЛОЧКА НЕ ЛИШЕ ДЛЯ МАНІКЮРУ

Брудних відмітин і плям на замшевих туфлях можна позбутися за допомогою звичайної манікюрної пилочки. Для кращого ефекту візьміть спочатку суху ганчірку, постарайтеся стерти якомога більше бруду, а потім зачистіть пилочкою це місце. Занадто сильно терти не треба — досить м'якої зачистки.

Кілька взуттєвих хитрощів,

ПРО ЯКІ НЕ ЗНАЛА НАВІТЬ ПОПЕЛЮШКА



● Знадобиться

ДОПОМОЖЕ РОЗЧИН ОЦТУ

Оцтовий розчин не тільки допоможе позбутися неприємних запахів, а й нейтралізує дорожню сіль. Розведіть 1/3 склянки оцту в 1 л води і щедро змочіть ганчірку в цьому розчині. Закутайте взуття у якусь тканину і залиште на кілька годин, а потім протріть його чистою вологою ганчіркою і висушіть на повітрі.

ЛАКОВАНІ ТУФЛІ ЗНОВУ БЛИЩАТИМУТЬ

У цьому допоможе вазелін. Це дешева альтернатива брендовим засобам для догляду за взуттям. Протріть ним чисті туфлі, приділяючи більше уваги подряпинам.

ВІВСЯНЕ БОРОШНО ПРОТИ ПЛЯМ НА ЗАМШІ

Сальні плями, які нерідко з'являються на взутті із замші, легко видаляються за допомогою вівсяного борошна. Візьміть трохи борошна і втирайте його в пляма, залишивши на півгодини. Потім просто протріть шматочком тканини.

РОЗТЯГУЄМО ЗА ДОПОМОГОЮ ФЕНА...

Щоб туфлі стали комфортними й ідеально сіли на вашу ногу, знадобляться товсті шкарпетки і фен.

Одягніть шкарпетки, взуйте туфлі, а потім на режимі гарячої сушки як слід прогрійте взуття.

...І В МОРОЗИЛЦІ

Ще один спосіб розтягнути занадто вузьке взуття передбачає застосування не тепла, а холоду. Знадобиться 2 пакети із застібною, які потрібно наповнити водою і покласти у взуття. Залиште взуття з пакетами на ніч, а, діставши вранці, дайте льоду розтанути природним чином протягом 20 хвилин.

НАЖДАЧНИЙ ПАПІР ПРОТИ КОВЗАННЯ

Щоб не виникало проблем з ковзанням у нових туфлях, відразу, як тільки ви купили туфлі з плоскою підшвою, натріть їх наждачним папером. Таким чином виходить абразивний шар, який не дасть вам посковзнутися і впасти.

ЗАПОБІГТИ ПУХИРЯМ

Кожен з нас хоч раз у житті натирав ноги у нових туфлях, але, виявляється, цього можна легко уникнути, якщо натерти проблемні місця звичайним дезодорантом.

НАВІЩО СКЛЕЮВАТИ ПАЛЬЦІ?

Часте носіння взуття на підборах у решті решт деформує ногу «під себе». Чи не простіше уникнути боль-

ових відчуттів і відразу зробити ніжку «підходящою» для вузького носка? Допоможе звичайний пластир. Звичайно, зловживати цим методом не варто, але для «виходу у світ» він підійде.

РОБИМО ВЗУТТЯ ВОДОНЕПРОНИКНИМ

Ця порада однаково підходить як для шкіряного, так і для текстильного взуття. Щоб зробити туфлі водонепроникними, натріть їх звичайним бджолиним воском. Досить дуже тонкого шару, щоб захисні властивості зберігалися тривалий час.

ЯКЩО НОГИ ВТОМИЛИСЯ

Якщо ви все-таки натерли ноги, допоможе чай. Але не всередину, а зовнішню. Чайна ванночка для ніг заспокоїть втомлені ноги, зніме набряклість, а заодно полегшить біль у натертих місцях.

● Народна медицина

Якщо ясна кровоточать

Треба їсти плоди кизилу — як свіжі, так і сушені, а ще у компотах, варення й повидло.

Від тріщин на п'ятах

Склянку дрібно нарізаної цибулі підсмажити в склянці олії. Потім настоювати в цій же олії цілу добу. Через добу злити олію і покласти в неї склянку нарізаної цибульки. Знову смажити до золотавого кольору. Потім настояти добу, злити олію і додати одну натерту парафінову свічку. Все це змішати. Таким чином одержите мазь для лікування тріщин на п'ятах.

Для зміцнення волосся

У 1 л перетертої води додають 2 ст. ложки меду, розмішують і втирають у шкіру голови двічі на тиждень.

| Температура | Опади | Вітер, м/с | Тривалість дня |
|----------------------|------------------------|---------------|----------------|
| четвер, 25 травня | +13 / +16 дощ | зах., 4 | 15.46 |
| п'ятниця, 26 травня | +13 / +18 можливий дощ | півн.-зах., 2 | 15.48 |
| субота, 27 травня | +12 / +17 без опадів | півн., 5 | 15.50 |
| неділя, 28 травня | +11 / +20 ясно | півн.-зах., 2 | 15.53 |
| понеділок, 29 травня | +13 / +23 ясно | півд.-зах., 4 | 15.54 |
| вівторок, 30 травня | +16 / +25 без опадів | зах., 4 | 15.56 |
| середа, 31 травня | +17 / +27 без опадів | зах., 4 | 15.58 |

Масажем стоп лікуємо... спину



Чи знаєте ви, що хребет можна знайти навіть на стопі, а саме на її ребрі?

В останні роки медики констатують, що серед населення підвищилася тенденція до захворювань хребта. Крім того, це захворювання різко помолоділо. Як же позбутися втоми хребта самостійно в домашніх умовах?

Знімаємо напругу спини за допомогою масажу ніг. У ребро стопи сходяться всі напруження на спині. Для того щоб їх виявити, досить натискати пальцями по всій довжині ребра стопи. Болючі точки на ній стануть свідченням того, що саме на них потрібно впливати масажем, щоб зняти напругу хребта.

Це пояснюється тим, що долоні і стопи людини є основними органами доти-

ку. До них сходяться 70 тисяч нервових закінчень з усього тіла. Вони адекватно реагують на вологість, тепло та інші зовнішні зміни

і пропускають інформацію до органів і систем організму.

У свою чергу, ми маємо змогу цим скористатися. Наприклад, опустивши ноги у воду, відразу розслаблюємо свою нервову систему, а вдягнувши на них теплі шкарпетки, зігріємо все тіло.

Де розташовані точки хребта

Отже, знаходимо точки хребта на стопі. Присядайте на підлогу, схрестивши ноги, і візьміть в руки будь-яку стопу. Лінія між великим пальцем і п'ятою з внутрішньої сторони і є проекцією вашого хребта. Візуально розділіть лінію на три частини – хрестець, попереk, шийний відділ.

Великим пальцем пройдіться із зусиллям по лінії в напрямку знизу стопи і до великого пальця. Якщо уздовж лінії відчуєте болючі точки, то саме в тій частині хребта у вас проблеми.

Масажуючи їх, ви масажуєте свій хребет. У такий спосіб вам вдасться розслабити саме ті нервові закінчення, які вас змушують тримати напругу спині. Ефект буде відчутним з першого сеансу.

• Ви запитували

Біль у ділянці серця

Останнім часом при швидкій ходьбі або якщо я несу важку сумку, а також коли нервую, виникає біль у ділянці серця, який іноді віддає під лопатку. Іноді серце ніби стикають, а часом воно пече. Що це таке?

Т. С. м. Тернопіль.

Описані вами симптоми характерні для нападі стенокардії. Зазвичай вони минають після вживання нітроглицерину.

Для встановлення діагнозу необхідно звернутися до кардіолога. Легко важити такими симптомами не варто.

• Коротко

Якщо мучить безсоння, спробуйте такий незвичний рецепт. Вранці в склянку окропу всипте 3 чайні ложки цукру (щоб смак був інтенсивно солодким), перемішайте і, накривши, залишіть до пізнього вечора. Лягаючи спати, неквапно випийте «еліксир» і... засніайте.

Щоб зупинити кровотечу з носа, змішайте сире яйце з невеликою кількістю оцту і цією кашкою змащуйте лоб.

При гастриті натще вранці за 30–40 хвилин до сніданку варто з'їдати 2 добре збитих білки свіжих курячих яєць.

При високій температурі сиру картоплю натерти на тертці і прикладати до скронь і лоба.

При депресії варто обтиратися оцтовою водою: 1 столова ложка оцту на склянку води кімнатної температури.

При хропінні за дві години до сну закапувати по кілька крапель обліпихової олії. Робити це слід протягом місяця — і проблема зникне.

• Порушуємо правила

Якщо кави не можна, але дуже хочеться

Низка спецій нейтралізує негативний вплив кофеїну на організм і змушує каву працювати на нас.



1. Чорний перець має сильну очищувальну дію на систему травлення, виводить токсини, поліпшує обмін речовин, стимулює роботу шлунка, є антисептиком.

2. Кардамон діє заспокійливо, зміцнює шлунок. Рекомендується додавати в каву коробочки кардамону або свіжий порошок.

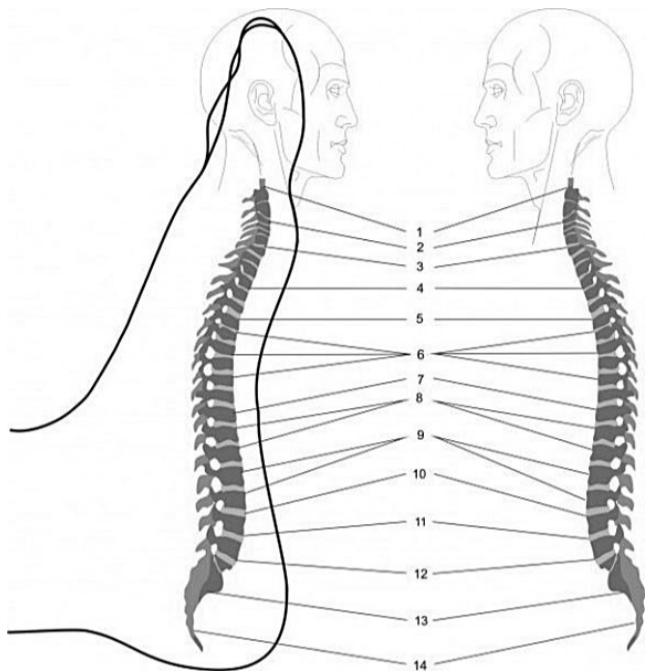
Надає каві особливого неповторного аромату за рахунок дії ефірних олій.

3. Гвоздика стимулює кровообіг і знижує кров'яний тиск. Ефірні масла гвоздики надають каві

аромату, сприяють зниженню негативної дії кофеїну. Додавайте в гарячу каву одну головку гвоздики і дайте настоятися.

4. Кориця знижує закислювальну дію кави на організм. При приготуванні кави можна додати порошок кориці або цілу паличку, просто опустивши її в гарячу каву.

5. Імбир заспокійливо діє на нервову систему, сприяє зняттю болю і спазмів, стимулює роботу шлунково-кишкового тракту. При варінні кави можна додавати трохи порошку імбиру або маленький шматочок свіжого кореня.



• На прохання читачів

Дивовижні ліки Едгара Кейсі

Застосування рицинової олії (російською — касторовое масло) — знаменитий метод Едгара Кейсі, за допомогою якого хворі позбувалися різноманітних недуг кишечника (хронічні закрепи, діарея, коліт, здуття, запалення), жовчного міхура (застійні явища, утворення камінців та піску), печінки (застійні явища), шлунка (гастрит, виразка), органів сечостатевої сфери (запальні процеси, кісти, пухлини, утворення піску та камінців), шкіри (родимки, бородавки, плями), неврити, неплідності, головного болю та багатьох інших хвороб, навіть злоякісних пухлин.

Також описано випадки успішного застосування рицинової олії у разі загальної втоми, порушення енергетичного балансу, зашлакованості організму, передчасного старіння.

В архівах лікувально-дослідного центру Е. Кейсі зберігаються тисячі відгуків хворих, яким завдяки цьому простому засобу вдалося вилікуватися від вищезгаданих захворювань.

У наші дні позитивний спосіб застосування рицинової олії продовжують накопичувати лікарі —

Едгар Кейсі — один з найвідоміших і найзагадковіших пророків ХХ століття, який допоміг тисячам людей розв'язати їхні проблеми: підібрати ліки для безнадійно хворих, зрозуміти своє призначення на Землі, наблизитися до розуміння Всесвіту і Бога. Свої передбачення він робив уві сні. Йому треба було лише прилягти на кушетку, щоб відсторонитися від світу, впавши у стан незвичайного снобачення.

послідовники Е. Кейсі, а також люди, які застосовували метод самостійно, дізнавшись про нього з літератури.

Ідеться про компреси. Приписи щодо їх застосування зустрічаються досить часто в стенограмах лікувальних сеансів Е. Кейсі. Рекомендації полягають у такому.

Взяти шмат фланелевої тканини, скласти її вчетверо і добре просочити рициновою олією. Проолієну тканину прикласти на проблемне місце (ділянку печінки, шлунка, статевих органів тощо, а у разі загального поганого самопочуття — на ділянку кишечника), зверху — грілку, температура якої така, яку можна витримати. Процедура має тривати близько години. Місце проведення процедури можна застелити клеюною, щоб не бруднити.

Під час застосування компресів із рицинової олії увечері потрібно вживати невелику кіль-

кість (приблизно 2 столові ложки) оливкової олії, а також очистити кишечник за допомогою клізм. Це допоможе швидкому виведенню шлаків, токсинів, солей, хворих клітин, які, накопичившись в організмі, спричинили хворобу.

Е. Кейсі рекомендував прикладати компреси 3–7 днів поспіль, потім зробити перерву на 3–4 дні і курс лікування повторити. Так потрібно робити, доки не настане відчуття значного полегшення. Інтервали між курсами лікування рициновою олією можна подовжувати до кількох тижнів.

У деяких (тяжких) випадках рицинової компреси хворі застосовували щодня без перерви протягом кількох місяців і досягали дивовижного результату попри сумні медичні прогнози.

У разі проблем із шкірою — мозолів, бородавок, новоутворень — рицинову олію слід легенько (щоб не травмувати) втирати в уражену ділянку протягом кількох хвилин. Робити це потрібно щодня до повного одужання.



«Жива вода» з чайника

Як стверджують вчені, дегазована вода наближається до тієї, що міститься у живих клітинах і благотворно впливає на організм: підвищує працездатність, діє як знеболювальне (наприклад, при болях у шлунку), зміцнює ясна, відбілює зуби.

Де ж взяти таку воду? В емальованому чайнику! Налийте в чайник або високу каструлю (обов'язково — емальовані) звичайну воду і поставте її на сильний вогонь, не накриваючи посудину — щоб виходили гази. Тільки-но чайник закипить, зніміть його і поставте в миску (краї миски мають бути нижчими за носик чайника), в яку слід пустити струмінь холодної води. Тобто воду слід чимшвидше охолодити. Накривку щільно закрийте, щоб у чайник не потрапила вода з крана. Хвилин через 10 «жива вода» готова. Пити її треба відразу.

Не лінійтеся готувати таку воду щодня — вона набагато чистіша, її кристалічна решітка при швидкому охолодженні впорядковується, що дуже важливо. Такою водою можна вмиватися, споліскувати волосся, щоб краще росло, поливати квіти. В ній замочують насіння — так воно швидше проростає.

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

Ромбарбарові рецепти зі Львова

Є дві страви, які означають остаточну і безповоротну весну: компот і пляцок з ромбарбару. І здається, ніби нічого простішого й бути не може. Але є кілька таємниць, якими поділилася ведуча кулінарної рубрики у «Львівській газеті» пані Стефа.



До сезону

КОМПОТ

Для компоту я чищу тільки половину стебел. Інші просто добре мию, обрізаю хвостики, але рожеву шкірочку не знімаю. Це дасть майбутньому компоту ніжно-рожевий, гарненький колір.

Дуже гарно пасуватиме до ромбарбарового компоту яблуко, помаранч або цитринова шкірка. А зі спецій — кілька пуп'янків гвоздики і пів чайної ложки цинамону (кориці).

А ще в компот можна утилізувати залишену із зими мармоляду — тоді і цукру не даю.

Щоб компот був прозо-



рим і без зайвих фляків, вимикаю як тільки закипів — далі він чудесно натягне смаку.

У вистуджений компот я люблю кинути кілька кубиків льоду і встромити солонинку.

ПЛЯЦОК

А пляцок з ромбарбару — це взагалі велетенське поле для фантазії. Його можна робити з будь-якого тіста і з будь-якими додатками. Найкраще мені смакує ромбарбар з трускавками, родзинками або яблуками, припрушений цинамоном.

Принагідно розкажу вам два базові переписи для пляцків, які придатяться вам влітку.

Пляцок на крухому тісті

Це найпростіше солодке, один з тих базових переписів, які варто вміти, і на їх основі вже можна експериментувати скільки заманеться.

800 грамів борошна, пачка маргарини, 2 яйця,

склянка цукру, цедра з одної цитрини, ванільний цукор, порошок до печива, цинамон (кориця), ложка сметани.

Для начинки — півсклянки будь-якої густої мармоляди, ромбарбар, кілька трускавок, родзинки, горішки — будь-що, що вам смакуватиме. Ще стане в пригоді ложка сухарів або манної крупи, щоб ввібрали сік з ягід.

Перетерти борошно з маргариною. Додати цукор, ванільний цукор, порошок до печива, жовтки і на ложці сметани замісити туге тісто. Поставити тісто в холодильник на години зо дві. Тим часом помити, почистити і порізати ромбарбар. Запарити родзинки. Мармоляду вимішати з потертими горішками.

Намастити дечко жиром, присипати борошном, потерти на грубій терці 2/3 тіста.

На тісто розподілити горнятку мармоляди з горішками. Зверху викласти ромбарбар, пересипаний

манкою або горішками. Додати родзинок.

Збити білки з кількома ложками цукру, намастити на верх пляцка і потерти решту тіста. Пекти при середній температурі 30—40 хвилин.

Цього разу я зробила просто відкритий пляцок, не хотілося морочитися з білками. Так що вважайте це варіантом 1б.

А другий варіант — цілком інакший.

Цвібак (бісквіт) з ромбарбаром

На кексове дечко беру так: зважую 5 яєць, і по їхній вазі беру таку ж кількість цукру і борошна. Також порошок до печива, ванільний цукор, цинамон і цедра з цитрини.

Запалити заздалегідь духовку, щоб добре прогрілася (170—180°C), і вистелити форму пергаментом.

У глибокій мисці збити міксером білки, поступово додавати цукор. Як буде вже міцна піна, не перестаючи міксувати, додати спочатку по одному жовтку, а потім поступово борошно, порошок до печива, ванільний цукор, цедру. Борошна на суміші була як густа сметана.

Вилити тісто в форму, покласти зверху «патички» ромбарбару і трошки їх «притопити» в тісті.

Печеться такий цвібак приблизно 45 хвилин. Готовність пробуємо сухою дерев'яною паличкою. Якщо виходить суха, значить можна вимикати газ. Після цього залишити на 5 хвилин постояти в духовці, вийняти з форми, покласти на бік і лишити вистудитися. Як вистигне — посипати цукровою пудрою і цинамоном.

До речі, обидва пляцки ідеально пасують до компоту.

Трохи зелені

САЛАТ «ЗЕЛЕНИЙ»

250 г щавлю, 250 г редиски, 100 г консервованої зеленого горошку, 70 г зеленої цибулі, 2 яєць, 40 г сметани, сіль.

Нарізати редиску. Перебраний та промитий щавель пошаткувати, змішати з редискою, зеленою цибулею, зеленим горошком і подрібненими яйцями. Салат викласти гіркою, полити сметаною, прикрасити зеленню.

ІЗ РЕДИСКИ З СИРОМ

На 150 г редиски — 200 г сиру, 20 г зелені.

Редиску порізати соломкою, змішати з сиром, викласти в салатник і посипати покришеною зеленню цибулі, петрушки, кропу.

ІЗ КРОПИВИ З ЯЙЦЕМ

На 150 г молоді кропиви — 1 яйце, 20 г сметани, сіль, оцет за смаком.

Листя кропиви подрібнити, ошпарити окропом, відкинути на друшляк, заправити оцтом та сметаною. Зверху прикрасити шматочками вареного яйця.



ІЗ КРОПИВИ «ОСОБЛИВИЙ»

200 г кропиви, зеленої цибулі — 30 г, петрушки — 20 г, волоських горіхів — 25 г.

Листя кропиви занурити в окріп на 5 хвилин і відкинути на друшляк, нарізати. Потовчені горіхи розвести в 1/4 склянки відвару кропиви, додати оцет і отриманою сумішшю заправити кропиви. Посипати зеленню.

ІЗ КРОПИВИ Й ПОДОРОЖНИКА

150 г кропиви, 15—20 листків подорожника, 2—3 яєць, зелень кропу, петрушки, 1 цибулина, 4 ст. ложки олії, 2 ст. ложки оцту або подрібненого ревеню, сіль.

Покришені круто зварені яйця та ошпарену м'якоть кропиви змішати з нарізаним листям подорожника, ріпчастою цибулею, зеленою петрушкою та кропу. Заправити салат олією й оцтом.

САЛАТ

«УЛЮБЛЕНИЙ»

300 г зеленого салату, по 0,5 чайної ложки цукру й солі.

Листя салату перебрано, добре промити, порізати широкими смужками, покласти в салатник, поливши кожен шар салатною заправкою. Для її приготування часник розтирають із сіллю та цукром, додають оцет, олію та 2—3 ст. ложки перевареної холодної води. Салат ставлять у холодильник на 20—30 хвилин, подають на стіл охолодженим.

На замітку

СМАЧНА КАРТОПЛЯ

Якщо хочете, щоб картопля була рум'яною і хрумкою, перед смаженням підсушіть її рушником.

Відварюючи картоплю, додайте до неї 2—3 зубчики часнику, лавровий листок або сиру цибулину. Картопля буде смачнішою.

Щоб картопля не розварилася, через 15 хвилин після того, як вода закипить, злийте її і доварюйте на парі.



Натерта на тертці картопля не потемніє, якщо влити у неї трохи гарячого молока.

Картоплю смажать на дуже розігрітій сковорідці і солять, коли скибочки з усіх боків зарум'яняться. Якщо посолити її раніше, сік витече, змішається з жиром, скибочки втратять форму, колір і смак.

Готуючи картопляний рулет чи запіканку, змастіть його зверху яйцем, посипте тертим сиром та побризкайте розтопленим маслом, а потім ставте в духовку.

Варто знати

Як ж різниця між содою і розпушувачем, який із цих компонентів найбільш вдало підходить для випічки — про все це більш детально поговоримо далі.

Випічка з содою: плюси і мінуси

Раніше господині використовували лише соду. І якщо згадати, якою була випічка у наших бабусь, то інакше як шедевром її не назвеш. Хоча єдиним варіантом для них була сода, погашена оцтом.

Що пояснюється тим, що сама по собі сода не є розпушувачем. А щоб відбулося повне її розкладання і смак випічки був прекрасним, її варто гасити кислотою. А вже під час гасіння соди виділяється вуглекислий газ, який, власне, додає випічці об'єму. Якщо ж у тісто додати непогашену соду, про пухкенький виріб годі й мріяти.

Щоправда, є одна хитрість, яку варто знати усім: не потрібно гасити соду на відкритому повітрі, адже весь вуглекислий газ просто вивітриться.

І ще: щоб отримати пухкеньку випічку, потрібно знати точне співвідношення соди і оцту, скільки їх потрібно, приміром, на кілограм борошна. Бо ж

Розпушувач чи сода:

ЩО ОБРАТИ, ЩОБ ІЗ ВИПІЧКОЮ НЕ ПРОГАДАТИ

Один з основних критеріїв вдалої випічки — пухкенький і ніжний виріб. І тут не все так просто, як здається на перший погляд. Неправильно розраховані пропорції, недостатньо погашена сода — і всі старання господині можуть зійти нанівець. І якщо раніше господині використовували здебільшого лише соду, то зараз в кулінарному тренді — розпушувач для тіста.

якщо необхідна кількість соди ще вказується у рецепті, то оцту ми звикли давати на око. Тому випічка виходить не завжди такою, як очікувалося.

Більше того, якщо «переборщити» з содою, страва матиме неприємний і сильно виражений запах соди. Єдине, що лишається зробити з таким шедевром — відправити у смітник.

Досвідчені кулінари взагалі радять додавати соду до сухих продуктів, таких як борошно, а оцет, навпаки, до рідких — кефіру, сметани, яєць.

І, увага: гасити соду можна не лише оцтом, а й лимонним соком чи кисломолочними продуктами. Найголовніше при використанні соди — не зволікати одразу випікати тісто, адже

реакція проходить дуже швидко.

Випічка з розпушувачем: плюси і... лише плюси

Порівняно не так давно на підмогу господиням з'явився розпушувач. І якщо спочатку до нього ставилися дещо підозріло, як до чоргової «хімії», то сьогодні без розпушувача важко уявити собі повноцінну кухню.

Розпушувач, у свою чергу, позбавляє нас від таких неприємних моментів, які притаманні роботі з содою. Його не потрібно розчиняти, варто просто всипати у тісто.

А чи знали ви, що розпушувач — це та ж сама сода, поєднана у відповідних пропорціях з борошном і лимонною кислотою? Частіше замість борошна, виробники додають ще крохмаль,

аби розпушувач довше зберігався. Суміш скомпонована таким чином, щоб сода і кислота давали потрібну реакцію і в потрібний час — безпосередньо при випіканні.

Розпушувач не варто застосовувати, коли в тісто додається мед. З ним впрається лише сода. У всіх інших випадках соду і розпушувач можна замінити одне одним, однак, розпушувача потрібно брати у два з половиною рази більше, ніж соди.

jisty.com.ua



● Добрі поради

Чорнобривці — поміж капусти

При висаджуванні розсади капусти на постійне місце радимо у міжряддях посадити чорнобривці низкорослих сортів. Не тільки для краси. Вони не до вподоби хрестоцвітій блішці та білану, метелики якого за такого сусідства не відкладають на листках яйця, з яких відроджується ненажерлива гусінь.



Моркву на зберігання сіємо в червні

Здавалося б, більшість городників відомо, що моркву сіють напровесні. Однак посіяна в цей час чи під зиму — це морква для літнього споживання. А призначену для зберігання краще сіяти в кінці травня або на початку червня.

Насіння моркви краще проростає, коли знизу — твердо, зверху — м'яко. Це значить, що воно має лежати на твердому ґрунті, присипане зверху пухкою і легкою землею.

Для цього на підготовленій грядці роблять рядки, але не зовсім звичним способом: їх протоптують ногами. Утворюються широкі втопані борозни, в котрі після гарного зволоження ґрунту сіють насіння по всій ширині, але бажано якомога рідше. Зверху присипають пухким сухим ґрунтом шаром не більше 2 см і накривають грядку плівкою, аби зберегти вологу до появи сходів.



Такий спосіб дозволяє обійтися без проріджування, яке принадує морквяну муху запахом пошкоджених рослин. У подальшому грядку потрібно періодично поливати, не допускаючи пересихання ґрунту, позаяк морква дуже вимоглива до вологості, особливо у період проростання насіння.

Цей же спосіб сівби підходить і для буряків. Однак насіння цієї культури бажано замочити приблизно на півдобу, що прискорить його подальше проростання. ґрунт на грядці до появи сходів завжди має бути вологим. Особливо це важливо при сівбі сухим насінням, інакше від браку вологи воно втратить схожість.

У боротьбі з личинками хруща та й із ним самим найголовнішими є два завдання.

1. Мінімізувати можливість відкласти яйця самкам хруща в ґрунт.

2. Знешкодити личинки, які вже є в ґрунті.

Щоб хрущі не встигли відкласти личинки, їх просто збирають з ділянки: з великих дерев і кущів — руками, а під високими розстеляють плівку і струшують. Робити це треба в прохолодну пору доби, найкраще рано-вранці. Вдень, коли тепло, хрущі просто полетять.

Можна відловлювати хрущів і на світло. Натягнути біле простирadlo на шнурках. Зверху і збоку ставлять люмінесцентну лампу так, щоб простирadlo було добре освітлене. Після заходу сонця, коли зовсім посутеніє, лампу включають і починають збирати хрущів, присвічуючи ліхтариком. У цей час вони навіть не летять, а повзуть на світло.

Боротися з хрущами допомагають і птахи. Їх із задоволенням поїдають курочки і навіть гуси. Якщо свійську птицю випустити на кілька годин у сад, то вона збере хрущів з трави і ґрунту. Великою смакотою є хрущі для гравків і шпаків. Тож кілька шпаківень у саду не завадять.

Якщо ж замульчувати ґрунт грядок, саду грубим

● Шкідник сезону

Щоб урятувати суніцю від довгоносиків

Один із найнебезпечніших шкідників суніці, малини й ожини — довгоносик. Він з'являється на сунічних грядках, щойно в суніці починається висування квітконосів і з'являються пуп'янки.

Найбільшої шкоди жук завдає раннім сортам, адже після зимівлі він під'їдає квітконіжки на перших пуп'янках, які дають найбільш ягоди. Перед цвітінням самки відкладають яйця всередину пуп'янків. При цьому вони підгризають квітконіжки, через що пуп'янки надломлюються і засихають.

Личинки, що виходять з яєць, упродовж місяця живляться, виїдаючи вміст пуп'янки, і там же й лялькуються. Отож, якщо ви на своїй сунічній грядці побачили побурілі, зів'ялі пуп'янки, одразу ж їх обривайте і спалюйте.

Дорослі жуки з'являються вже під час дозрівання ягід. Вони, окрім того, що гризуть листя, ще й псуєть зав'язі пізніх і ремонтантних сортів. Восени, коли температура повітря опускається до 10—

Як позбутися хрущів



На прохання читачів

шаром соломи, або встелили текстилем, самка хруща не зможе проникнути в ґрунт і відкласти яйця.

Основний спосіб боротьби з личинками хруща — вибирування їх при перекопуванні. Однак не завжди їх помітно, до того ж у ґрунті личинок багато. Якщо після переорювання чи культивування випустите на город домашню птицю, то за кілька годин вона зробить за вас цю малоприємну роботу.

Однак є й інші народні методи. Для профілактики застосовують полив суніці, малини та інших ягідних розчином нашатирного спирту (1 ст. л. нашатирю на 10 л води). Дозу можна за потреби збільшувати до

3 ст. л. на 10 л води. Можна розвести 15 крапель йоду на 10 л води і полити розчином рослини і ґрунт під майбутніми насадженнями.

Проти личинок травневого жука допоможе і настоянєка лушпиння цибулі. Для цього 1/3 відра лушпиння (щільний шар) заливають відром теплої води, настоюють 4–5 днів. Настій розводять водою 1:1 і поливають ґрунт, де, ймовірно, є личинки хруща.

Велика кількість личинок перебуває в компостних купах. Щоб позбутися шкідників, треба на початку жовтня, коли ще відносно тепла погода (і личинки не зарилися глибоко в ґрунт), перекопати і перекласти компостну купу на розстелену

поруч поліетиленову плівку або брезент. Узимку вони залишаться на цій плівці, бо не зможуть заритися в ґрунт, і замерзнуть.

Не так давно вчені відкрили одну неприємну особливість для личинок хруща: цей шкідник терпіти не може високої концентрації азоту. Якщо ви висієте на ділянці багаторічні рослини, що концентрують азот, то хрущів позбудетеся на кілька років. Наприклад, у пристовбурні круги рекомендують висівати люпин, біб, квасолю, насіння білої конюшини (100 г на круг), розсіпати курячий послід.

Є і хімічні засоби для боротьби з хрущами: інсектициди землін, базудин, пестіцид антихрущ.

● На замітку

ГОРОДНІ ХИТРОЦІ

Не перекопуйте грядки у вітряну погоду: багато вологи вивітриться з ґрунту. Не треба тривожити землю і відразу після дощу, нехай вода піде глибше.

Щоб позбутися на посадах цибулі цибулевої мушки, під час весняного перекопування посоліть грядку, а влітку розсіпте сіль ще раз.

Є й інший спосіб: садіть цибулю упереміж з морквою — рядок цибулі, рядок моркви. Ці рослини «обороняють» одна одну від шкідників.

Перш ніж ви почнете поратися на городі, подряпайте нігтями шматочок мила. Закінчивши роботу, вимийте руки, і ніякого бруду під нігтями не залишиться.

Якщо на огірковій грядці посадити соняшник, врожайність огірків зросте і плодоноситимуть вони довше.

Якщо під яблуною посадити пижмо чи полин, вони захистять дерево від плодожерки. захищає сад від шкідників і бузина.

Яблуню і вишню садіть подалі: їхні корені пригнічують одна одну.

Найбільше вимагають води ті рослини, в яких корінці малі, а листя велике: редиска, салат, огірки, капуста, кабачки.

● Знадобиться

ГОРОШОК ДЛЯ КОНСЕРВУВАННЯ

Для консервів найбільш придатні мозкові сорти гороху, які мають підвищену цукристість і низький вміст крохмалю.

Кращими для консервування є сорти Маленьке чудо, Чудо Кельведона 1378, Беладонна 136, цукровий горох Жегалова 112, Супова лопаточка 181.

Наразі горошок у домашніх умовах консервують так. Свіжі молоді боби лущать, зсипають у друшляк, миють у холодній воді, бланшують, занурюючи в друшляку на 3 хвилини в киплячий розсіл (на 1 л води по 1,5 ст. л. солі і цукру).

Пробланшований горошок гарячим засипають у банки, потім заливають гарячим розсолем, що залишився після бланшування. На 1 л заливки кладуть ще 3 г лимонної кислоти. Банки заповнюють на 1 см нижче шийки, накривають кришками, після чого ставлять у каструлю з підігрітою до 70°C солоною водою.

Стерилізують при слабкому кипінні, 0,5-літрові банки тримають 3,5 години. Після цього банки виймають із каструлі, закупорюють і охолоджують. У 0,5-літрову банку входить 650 г горошку і 175 мл заливки.

● Варто знати

Правильна стратегія у боротьбі з бур'янами

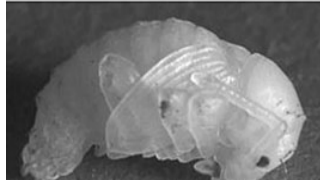
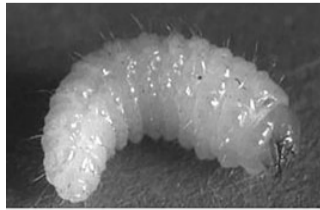


Бур'яни в рейтингу шкідливості для садових і городніх культур посідають «почесне» третє місце після хвороб та комах-шкідників. А вже як вони допікають самому садівнику... Недарма період їх активного росту на ділянці називають «зеленою пожежею». Із провесни й практично ціле літо доводиться з ними боротися, міняючи знаряддя і тактику, аби звільнити життєвий простір для культурних рослин.

Щоб роботи зі знищення на ділянці небажаної рослинності, яка забирає в садових культур поживу і воду, було менше, слід вибрати належну стратегію. Наприклад, не удобрювати грядки заздалегідь, а тільки безпосередньо перед висаджуванням розсади чи висівом насіння. Навесні треба допомогти забарним культурним рослинам: кожні два тижні (а то й частіше) зрізувати гострою сапкою або плоскорізом усі підростаючі бур'яни, таким чином виснажуючи їх.

Коли земля добре прогріється, на грядках, а також навколо кущів і плодівих дерев, ґрунт слід замульчувати соломою або хвоею, подрібненою корою чи тирсою (шаром 10–15 см), які уповільнюють ріст бур'янів і будуть утримувати вологу в ґрунті. На грядках з теплолюбними культурами (кабачками, томатами, перцем), а також на сунічнику та під кущами смородини й агрусу для захисту від бур'янів можна розтягнути темну плівку, а висаджувати рослини в спеціальні хрестоподібні отвори.

Простір між грядками можна засіяти злаковими травами і постійно їх скошувати. Іноді варто висаджувати культурні рослини і квіти дещо тісніше, щоб залишити менше простору бур'янам. Для боротьби з мохами і пізньої весни, і влітку можна носити так званий «газонний пісок», тобто суміш ричкового піску із залізним купоросом та сечовиною у пропорції 5:1:1. А ось позбутися мокриці й одночасно нормалізувати кислотність ґрунту допоможуть вапно і попіль (1:1).



Знадобиться

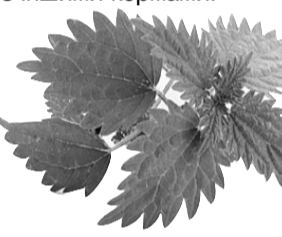
КРОПИВА
ДЛЯ ПТИЦІ

У селянських господарствах зелена кропива здавна вважається специфічним кормом для птиці. Згодовуючи її молодняку, можна запобігти деяким захворюванням. У дорослої птиці підвищується яйценосність.

Це пояснюється тим, що в рослині містяться білкові й дубильні речовини, багато вітамінів та мікроелементів. Найбільше їх — у період з початку вегетації до цвітіння. Після цвітіння використовують тільки верхівки рослин, листя та молоді пагони.

Перед згодовуванням кропиву подрібнюють і дають дорослій птиці в суміші з борошністими кормами. Молодняку можна згодовувати подрібнену зелень кропиви з перших днів життя.

Добрим кормом є й висушена в затінку та перетерта на порох зелена кропива — її запарюють з іншими кормами.



Варто знати

Хворіють лише гусенята, причому найбільша кількість — у віці 10—16 діб: перестають їсти, збиваються в купу незалежно від температури навколишнього середовища, у них спостерігається кон'юнктивіт, випадіння пуху на спині.

При патологоанатомічному розтині відзначається ураження шлунково-кишкового тракту та печінки. Характерні зміни спостерігаються в тонкому відділі кишечника — це запалення слизової оболонки різного ступеня: катаральне, геморагічне або фібринозне.

Часто при розрізі стінки кишечника фібрин утворює щільні тяжі — «ковбаски» світло-сірого кольору, які легко відділяються від стінки кишечника. У залозистому шлунку багато слизу. Прямка кишка потовщена, при її розрізі на внутрішній стінці часто спостерігаються крововиливи у вигляді характерної «ялинки». Печінка збільшена, наповнена кров'ю.

Дорослі гуси не хворіють, проте в їх організмі вірус зберігається і вони є носіями збудника, а значить, і розповсюджують хворобу. Вірус передається від батьків до потомства через яйця, а також через підстилку, фекалії та через повітря. Вірус нечутливий до антибіотиків та інших лікарських препаратів. Тому основний шлях боротьби з захворюванням гусенят — це вакцинація дорослих гусей батьківських стад і гусенят у добовому віці.

Дорослих гусей вакцинують двічі перед початком несучості — перший раз за

Купуємо курчат

Як не помилитися і не купити хворих курчат? Це та ще багато інших питань виникає у господинь сьогодні. У першу чергу, треба знайти надійного постачальника здорових добових курчат, визначитися з кількістю пташенят і підготувати тару для їх перевезення.

● Не дрібниці



Бажано не купувати курчат на ринку «з рук», позаяк у цьому разі немає ніякої гарантії, що придбаний живий товар — це не похідне від хворих курей. Надійніше купувати молодняк на птахофабриках чи у племінних господарствах.

Є дві основні ознаки здорового курчат, за якими краще орієнтуватися при виборі їх.

Перша — у добре розвинених курчат через 24 години після появи на світ жовток повністю розсмоктується і слід від пуповини ледь помітний.

Друга — пташенята, які походять від здорових і життєздатних батьків, мають яскраво виражену пігментацію ніг і дзьоба. То-

му в жодному разі не треба погоджуватися на придбання курчат із пуповиною, яка ще кровоточить, великою припухлістю пупкового кільця, з фіолетовими кінцівками і з каліцтвами голови та кінцівок — для виходження таких пташок потрібен особливий досвід.

Краще витратити більше часу і зусиль, але відібрати тільки найміцніших курчат із виставлених на продаж. Адже придбавши такий молодняк, ви матимете можливість уже через рік одержати у власному господарстві своїх курчат для подальшого розведення курей.

Якщо з інкубаторної станції чи господарства, які роз-

міщені неподалік, потрібно доставити невелику кількість курчат, то тоді як дорожня тара для них цілком згодиться і звичайна картонна коробка з-під взуття, але неодмінно утеплена зсередини.

Навіть у сонячну погоду в жодному разі не відправляйтеся за курчатами з абсолютною порожньою і холодною картонною коробкою, як це, на жаль, робить дехто. Запам'ятайте: переохолодження курчат у дорозі (а їм і легенького вітерцю достатньо) — одна з найчастіших причин їх загибелі в перші дні життя.

Якщо ж шлях за племінним молодняком неблизький і ви збираєтеся обза-

вестися кількома десятками пташенят, у цьому разі тару для транспортування курчат потрібно підготувати ґрунтовніше. Зазвичай для цього щонайкраще підійде фанерний ящик розміром 60х50х18 см об'ємом із кришкою.

Його необхідно розділити за допомогою перегородок на чотири секції, причому максимально допустима кількість розміщеної в кожній із них птиці не повинна перевищувати 25 голів, інакше пташенята можуть передушити одне одного. Слід подбати і про те, аби вони в дорозі не задихнулися.

І, нарешті, ще одне застереження від поширеної помилки при транспортуванні курчат. Під час поїздки їм не варто давати ні води, ні корму. Не турбуйтеся: після появи на світ пташенята здатні досить тривалий час підтримувати свої сили за допомогою залишкового жовтка й отриманих «у спадок» поживних речовин. Та варто їх хоча б раз нагодувати-попоїти, як у них з'являється потреба робити це регулярно, через кожні 2—3 години.

Якщо ж, «завівши» під час перевезення біологічні годинники своїх пташенят, ви з якихось причин пропустите одну чи, що ще гірше, дві наступні годівлі, то курчата можуть цього просто не витерпіти.

На замітку

Як роздоювати корову

Правильно роздоїти корову після отелення — це нелегка справа. Дехто розуміє під роздоєнням збільшення кількості доїнь.

Почасти це правильно. І все ж слід зважати, що утворення молока потребує більших витрат речовин та енергії, тож основну увагу треба приділяти годівлі корови. Між іншим, доїти частіше зовсім не обов'язково, але бажане триразове доїння, особливо якщо у корови надій становить 15—20 літрів і більше.

Отже, як саме роздоювати корову. Не потрібно робити цього після голодної зими, коли тварини виснажені. Роздоювання має сенс, коли в корів досить добре виповнені пахи, шийна складка.

Під час роздоювання корову краще годувати коренеплодами і гарним сіном, бажано бобовим або бобово-злаковим. Із концентрованих кормів перевагу слід віддавати патоці, макухам, шротам. У жодному разі не можна забувати про мінеральні підгодовівлі, особливо про сіль, кісткове борошно, крейду, фосфати (джерела фосфору і кальцію).

Тривалість роздоювання — три місяці після отелення. У цей час корові дають кормів більше, ніж потрібно, виходячи із фактично одержаного надюю.

Зазвичай під час роздоювання на кожен літр молока дають 0,3 кг зернових кормів і 1 кг коренеплодів). Якщо корова дає на день 10—15 л молока, то зерна дають менше (0,1—0,2 кг на 1 л). При надюі менше 10 л зерно давати не треба. Цілком імовірно, що корова відреагує на добавку не одразу, а через 3—4 дні, тому деякий час слід зачекати.

Якщо ж корова впродовж тижня не прибавляє молока у відповідь на «аванс», то роздоїти її, мабуть, не вийде. Це може бути пов'язане з генетично зумовленою низькою продуктивністю, поганими умовами годівлі й утримання під час тільності тощо.

Щоб молоко прибувало

Щоб молоко у корови прибувало, треба взяти цілушку хліба, покласти в дійницю, налити туди дві склянки води вийти на вулицю на Місяць-молодик і тричі прочитати замовляння: «Прийшов чоловік золотий, взяв золоті дійниці, пішов у золоті загороди, надоїв золотого молока у золоті дійниці, уцідив золоте молоко у золоті тиски — стала золота сметана. Назбирав золоті сметани у золоті колотівки, сколовив золоте масло, наклав у золоті ратівки, поніс золоте масло у золоте місто. Хто золоте масло уздрів — той ся розстрів».

(Записано на Прикарпатті).

Як зберегти гусенят



З давніх часів гуси вважалися найневибагливішою та стійкою до захворювань птицею. Проте в останні роки вони втратили свою невразливість. Причиною цього є інфекційний вірусний ентерит — хвороба, яка може знищити від 20 до 100% гусенят до місячного віку.

45 днів, другий — через 14 днів після першого щеплення; гусенят, одержаних від невакцинованих батьків, щеплюють в добовому віці живими вакцинами безпосередньо в інкубаторії згідно з настановою по застосуванню біопрепарату.

Щеплення проводять внутрішньом'язово. Як правило, вакцинацію дорослих гусей проводять в січні — на початку лютого.

З різних причин не всі підприємці вакцинують дорослих гусей і тим самим створюють проблеми зі збереженням молодняку. Гусенята, одержані від невакцинованих батьківських стад, у зв'язку з відсутністю материнського імунітету дуже чутливі до збудни-

ка хвороби. Хвороба найвиразніше проявляється наприкінці весни — на початку літа, що пов'язано з посиленням патогенності збудника на кількох поколіннях гусенят, а молодняк наприкінці племінного сезону ослаблений.

Проте імунітет у гусенят, прищеплених в добовому віці, з'являється на 6—10 добу. В цей період молодняку необхідно забезпечити умови, в яких неможливий контакт з патогенним вірусом.

З метою підвищення ефективності щеплення власники гусенят повинні дуже ретельно проводити підготовку приміщень (дезінфекцію) перед посадкою в них молодняку. Це механічна очистка, миття

гарячою (60—70°C) водою і 3% гарячим розчином їдкого луґу з наступною побілкою приміщення 25% свіжогашеним вапном. Розміщують гусенят в підготовлених приміщеннях через 3—5 днів після побілки вапном.

Особливо небезпечно переводити гусенят у не дезінфіковані приміщення, де раніше спостерігалась загибель гусенят. Також не рекомендується утримання гусенят різного віку в одному приміщенні, придбання їх в різних господарствах. На період формування імунітету птицю необхідно забезпечити повноцінною годівлею.

Не можна прищеплювати гусенят, одержаних від вакцинованих батьків, в добовому віці. При введенні вакцини, тобто живого вірусу, вакцинний вірус нейтралізується за рахунок материнських антитіл, і гусенята стають вразливими до інфікування патогенним вірусом.

З цієї ж причини при інкубації гусачих яєць категорично забороняється змішувати та інкубувати яйця, одержані від вакцинованих і невакцинованих батьків, а потім прищеплювати всіх гусенят проти вірусного ентериту.

Найбільші проблеми з вірусним ентеритом виникають наприкінці племінного сезону в зв'язку з тим, що в травні-червні матина гусенят втрачає материнський імунітет, інкубаційні якості яєць погіршуються наприкінці продуктивного

періоду, а вірулентний вірус набрав сили.

Материнський імунітет зберігається протягом 3—4 місяців після щеплення батьків. Якщо господарство використовує батьківські стада гусей 5—6 місяців, то обов'язково необхідно перевірити рівень імунітету. Можливо, на той час ефективніше (але не в 100% випадків) буде прищеплювати гусенят у добовому віці.

Встановити це можна лише після дослідження крові дорослих гусей на наявність антитіл до вірусного ентериту і визначення його рівня. Зробити це допоможуть в обласних лабораторіях ветеринарної медицини. У разі зниження напруженості імунітету нижче 80% необхідно проводити щеплення гусей батьківських стад третій раз або щеплювати гусенят добового віку.

Поголівна вакцинація дорослих гусей протягом кількох років витісняє патогенний збудник хвороби зі стада і не дасть змоги йому прогресувати.



• Смішного!
Подруга питає:
 — Цікаво, а твій чоловік пам'ятає дату вашого весілля?
 — На щастя, ні.
 — А чому «на щастя»?
 — Я нагадую йому про це кілька разів на рік і щоразу отримую подарунки.
 * * *

Посадили собаку пильнувати машину. Вранці прийшли — коліс немає. На склі записка: «Собаку не лайте, вона гавкала».
 * * *

Прибігає доця до мамі і каже:
 — Мамо, тато вдається по пальцях молотком.
Мама питає:
 — А чому ж ти плачеш?
 — А я засміялася...
 * * *

Таксі везе містом жінку. Водій лихачить. Врешті жінка не витримує і каже:
 — Ведіть машину обережніше — в мене вдома восьмеро дітей!
Таксист здивовано повертається:
 — І це ви мені розповідаєте про обережність?!
 * * *

— Скажіть, чому ви антисеміт?
 — Один єврей кілька років тому зіпсував мені життя...
 — І як же його звали?
 — Мендельсон!!!
 * * *

Вчитель учневі:
 — Коли твій день народження?
 — П'ятого квітня.
 — Якого року?
 — ??? Кожного...
 * * *

Зустріч випускників. Вчителька:
 — Як ти живеш, Вовочко? Я пам'ятаю, як ти на жодне запитання не міг нормально відповісти, все казав: «Не знаю».
 — А я й тепер це кажу. Але потім додаю: «З'ясувати і доповісти».
 * * *

Із пояснювальної записки: «Я не прийшов 22 травня на роботу, бо думав, що прийшов».
 * * *

Життя — воно як кросворд. Смуга горизонтальна, смуга вертикальна, а відповіді в іншому номері.
 * * *

Педінститут, п'ята пара. Всі студенти втомлені. І просять викладача:
 — Ну відпустить, ми так втомілися...
 — Добре, коли цей шматочок крейди закінчиться — тоді й додому підемо...
Тихий голос із задньої парті:
 — Давайте я його з'їм!
 * * *

— Все ж правду кажуть: найкращий чоловік для сім'ї — після 60-ти.
 — Звісно, але після 80-ти ще ліпший. Тоді він взагалі з ліжка не вилазить.

Ляльки-мотанки народної майстрині Надії Харченко з Тернополя легко впізнати з-поміж інших. Адже значну увагу майстриня приділяє не тільки «тілу» лялечки, а й її одягу, прикрасам. Приміром, створила серію, де ляльок-мотанок одягнула в однострої різних регіонів України. Нещодавно «Буковинська наречена» з цієї серії перемогла в конкурсі Mystery and Magic of the Motanka Doll, який відбувався у Канаді. До речі, два роки тому ця ж лялька ввійшла до переліку найкращих робіт народних майстрів України.

До того, як взятися за виготовлення ляльок-мотанок, моя співрозмовниця пробувала себе у різному рукоділлі: творила з полімерної глини, вишивала. А спробувати себе у народній творчості порадила тодішня голова обласного осередку Національної спілки народних майстрів України Оксана Гавриш-Сікорська. — Захоплення ляльками-мотанками почалося три роки тому і триває досі.



• Звідусіль

КОЖЕН НЕ БЕЗ... БРЕХНІ

Чи відомо вам, що кожен з нас бреше протягом дня близько 200 разів? Такі цікаві дані є результатом дослідження Хірша Голдберга для книжки, повна назва якої звучить так: «Книга брехні: випадки, історії, шахрайські схеми і подробиці, які змінили хід історії і вплинули на наше повсякденне життя». Під час роботи над нею Голдбергу на думку спала ідея започаткувати День правди та відзначити його 30 квітня. Дата вибрана на протизагаду першоквітневому Дню дурня, присвяченому розіграшам і побрехенькам.

«КОТЯЧІ» КРАЇНИ

49 відсотків українців тримають вдома kota. 8% з них уживаються з двома хвостатими улюбленицями, 5% — з трьома і більше. У рейтингу любителів кішок українці на другому місці в світі й поступаються лише росіянам (у Росії «котячих мам і татусів» — 59%). Трійку лідерів замикають американці: у США 44% жителів ділять свою житлову площу з чотирилапими.

СОБАКА — ЧЛЕН СІМ'Ї?

Тайванський парламент ухвалив закон, який забороняє вбивати собак та котів для вживання у їжу. Це сталося після того, як зросло громадянське невдоволення жорстоким поводжен-

Ніби повертаючись В ДИТИНСТВО



Мені цікаво вивчати літературу про створення цих рукотворів, пізнавати їхню історію. Але найбільше мене приваблює сам процес створення лялечок та праця над їхнім вбранням. Можливою, це своєрідне повернення в дитинство. Коли була малою, ми жили в центрі поблизу двох ательє. Моїм улюбленим

заняттям було вишукувати різні клаптики тканини, а потім створювати одяг для ляльок.

Майстриня вбирає свої ляльки-мотанки у копії автентичних одностроїв. Для



• Поміркуйте

того, щоби точно відтворити їх, вивчає літературу, розглядає зразки автентичних вишивок. До речі, для одягу ляльок-мотанок використовує старовинні матеріали. Сміється, що вдома вже назбирилися добрячі стоси — чекають свого часу. А ще «підпочінок» моєї співрозмовниці мають прикраси — репліки коралів, герданів, срілянок.

— Іноді буває так, що вже зробила ляльку, а потім кілька днів вагаюся, підбираючи їй вбрання. Це досить тривалий процес, який триває не день. Працюю доти, поки не відчую, що саме такою вона має бути, — усміхається пані Надія.

Анна Золотнюк. Фото надані Надією Харченко.



• Мудрі думки

Так говорив Зигмунд Фрейд

- ✓ Першою ознакою глупоти є повна відсутність сорому.
- ✓ Ми входимо у цей світ самотніми і самотніми покидаємо його.
- ✓ Більшість людей не хочуть свободи, тому що вона означає відповідальність, а відповідальність більшість людей лякає.
- ✓ Ми обираємо не випадково один одного... Ми зустрічаємо лише тих, хто існує у нашій підсвідомості.
- ✓ Ми ніколи не буваємо настільки беззахисними, як тоді, коли кохаємо, і ніколи так безнадійно нещасні, як тоді, коли втрачаємо об'єкт кохання чи його любов.
- ✓ У кожній людині є бажання, які вона не повідомляє іншим, і бажання, в яких вона не зізнається навіть собі самій.
- ✓ Якщо ти простиш людині все, значить, із нею покинуто.
- ✓ Чим бездоганніша людина зверху, тим більше демонів у неї всередині...
- ✓ Масштаби нашої особистості визначаються величиною проблеми, здатної вивести вас із себе.
- ✓ Ти не перестаєш шукати сили і впевненість зовні, а шукати треба в собі. Вони там і були завжди.
- ✓ Завдання зробити людину щасливою не входить у план сотворення світу.

Сканворд «Освіта»

| | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|---|--|-----------------------|
| АФРИК МУХА | ... ЖАКЕ — ФРАНЦ. ФУТБОЛ. ТРЕНЕР | ХВОРОВА ПЕЧІНКИ | АВТОР РОМАНУ «МАЯТНИК ФУКО» | ВІКОННА ПРОЗОРІСТЬ | СОЛДАТ З РАЦІЄЮ | ТАТАРСЬКЕ ЗІПЛЯ (ФОТО 1) | ХВАЛЬ-КУВАТА ЛЮДИНА | | | |
| ↓ | ↓ | ↓ | ↓ | ЦІЛКОВИТА НЕВДАЧА | ↓ | ↓ | ↓ | | | |
| ОБЛАСНИЙ ЦЕНТР В УКРАЇНІ | → | | | | | | | | | |
| ↓ | | | | РІКА НА ЗАХОДІ ПОЛЬЩІ | → | | | | | |
| ТОВСТА ПІРІНА | ЯПОН. ФІЗИК. НОБЕЛІВ. ЛАУРЕАТ | КОРМОВИЙ І ХЛІБНИЙ ЗНАК | ОДЯГ ДЛЯ РОБОТИ | МІСТО НА КИЇВЩИНІ | РОБІТНИЧА ПРОФЕСІЯ | | | | | |
| ↓ | ↓ | ↓ | ↓ | ↓ | ↓ | | | | | |
| РІДНЕ СЕЛО ЛЮСИЛА СЛІПОТО | | «СЕРЦЕ» ЯЙЦЯ | ЛОКАТОР (ФОТО 2) | | | ЛАТИСЬКА ЕСТРАДНА СПІВАЧКА | КОРОТКИЙ ПРЯМИЙ УДАР В БОКСІ | | ЗАПАЛЕН. КОРИЦІВ СПИННО-МОЗКОВ. НЕРВІВ | АМЕР. ЖУРНАЛЬ |
| КРАЇНА-ОСТРІВ У КАРИБСЬКОМУ МОРІ | → | ↓ | | | ТЕПЛЕ ВКРИВАЛО | → | ↓ | | ↓ | ↓ |
| ФРАНЦ. ПИСЬМЕННИЦЯ | → | | | | ДНІ НА ЧЕШЬ ЮПІТЕРА В ДАВН. РИМІ | | ФРАНЦ. ПИСЬМЕННИК | → | | |
| АКТОРКА ... РОГОВЦЕВА | → | | | СТАРОПЕРСЬКИЙ ЦАР | ↓ | | МАЙСТЕР ОРДЕНА | → | | |
| СПОЛУКА МЕТАЛУ З ВУГЛЕЦЕМ | → | | | | | БРИТАНС. ХІМІК, НОБЕЛІВ. ЛАУРЕАТ | АСТРОНОМ ... ЧУРЧМОВ ТРЕТЬОК. ПОЕТ | → | | |
| ІРЛАНДС. РЕПУБЛІКАНСЬКА АРМІЯ | → | | | ІНСТРУМЕНТ ДЛЯ ЗАГВИНЧУВАННЯ ГВИНТІВ | → | | | | | |
| | | | | | | ШОТЛАНДСЬКИЙ ТАНЕЦЬ | | | ОРГАНИ ЗОРУ | БАБУСЯ У СЕРЕДН. АЗІЇ |
| | | | | | | ВОЖДЬ СЕМІНОЛІВ | | | ↓ | ↓ |
| | | | | | | → | | | ДРУГ ДЕЙЛА | |
| | | | | | | «КРУГЛЕ» ЧИСЛО | | | | |
| | | | | | | НАБУТИ ЗНАННЯ | | | | |

Відповіді на сканворд «Загадка», надрукований 18 травня

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