

Домашня газета

Порадниця для всієї родини!

Програма телебачення

Ціна 1 грн 50 коп.

#30(797) 27 липня 2017 року

• А ви знали?

Доступне джерело рослинного білка
Батьківщина гороху — Західна Азія, де він був відомий приблизно з VII століття до нашої ери. У великій повазі були ці боби у древніх єгиптян, римлян, греків.

А на Балканах горох був однією із перших рослин, яку почали культивувати. Древньоруські ж літописи повідомляють, що при князі Володимирі в Києві навіть будувалися спеціальні сквища для запасів гороху.

Один із сортів гороху носить назву «мозковий», з тієї простої причини, що поверхня його покрита характерними «звивинами». Та ця городня рослина не лише «розумна». Ще древні зауважили, що горох цілком доступне джерело рослинного білка. У круглих бобах стільки білка, скільки у яловичині. А по калорійності він майже удвічі переважає над іншими овочами.

Зелені «намистинки» гороху будь-якого сорту містять життєво необхідні нашому організму амінокислоти, вітаміни Р, В та С, провітамін А, а також залізо, калій, фосфор та цинк. В молодому горосі більше вуглеводів, а по мірі дозрівання збільшується кількість білків та крохмалю.

«Зелений лікар» успішно лікує від втоми та анемії, стимулює розумову діяльність і зміцнює імунітет. Неодмінно включіть цей овоч у своє сезонне меню — він сприяє зниженню рівня холестерину, захищає від раку і добре впливає на кісткову систему.

Багатий горошок і вітаміном Е, який регулює обмін жирів, білків та нуклеїнових кислот. Його за правом вважають вітаміном краси. А ще усі красуні, мабуть, знають кілька рецептів експрес-масок із гороху, завдяки яким шкіру швидко можна привести в порядок. Ось один із варіантів: півсклянки свіжого зеленого горошку розтерти з ложкою молока і нанести на обличчя і зону декольте на 10–15 хвилин.



3
З днем Ангела!
Сьогодні іменини Степана, завтра — Володимира, Василя. 29 липня з днем Ангела вітайте Павла, Валентину, Юлію, 30 — Марину, Маргариту, 31 — Івана, Ольгу, 1 серпня — Серафима, Романа, 2 — Іллю.

7
Щоб уберегти вуханів від хвороб



БЕЗ РОЗПУШУВАННЯ НІЯК

4

• Місячний календар

27 липня, четвер. Молодик. Місяць у Діві. Терезах (18 год 38 хв). 4/5 дні Місяця. Схід — 10 год 25 хв, захід — 23 год 17 хв.

28 липня, п'ятниця. Молодик. Місяць у Терезах. 5/6 дні Місяця. Схід — 11 год 34 хв, захід — 23 год 42 хв.

29 липня, субота. Молодик. Місяць у Терезах. 6/7 дні Місяця. Схід — 12 год 40 хв, захід — 23 год 57 хв.

30 липня, неділя. Перша четверть о 18 год 26 хв. Місяць у Терезах, Скорпіоні (3 год 26 хв). 7/8 дні Місяця. Схід — 13 год 44 хв, захід — 0 год 07 хв.

31 липня, понеділок. Перша четверть. Місяць у Скорпіоні. 8/9 дні Місяця. Схід — 22 год 02 хв, захід — 6 год 35 хв.

1 серпня, вівторок. Перша четверть. Місяць у Скорпіоні, Стрільці (15 год 04 хв). 9/10 дні Місяця. Схід — 14 год 47 хв, захід — 0 год 32 хв.

2 серпня, середа. Перша четверть. Місяць у Стрільці. 10/11 дні Місяця. Схід — 15 год 48 хв, захід — 1 год 00 хв.

• Рецепт
ХЛІБНИЙ КВАС

Чорний хліб нарізають невеликими шматками, підсмажують, заливають гарячою водою (80°C), настоють 3–4 год у теплом місці, процідують. Дріжджі та цукор розвивають у невеликій кількості настою, додають до нього і ставлять у тепле місце на кілька годин. Після цього квас у друге процідують та охолодять до 10°C.

Для 1 л квасу: хліба житнього — 40 г, цукру — 20 г, дріжджів — 1,5 г, води — 1,25 літра.



5 днів, якщо покласти його у квасне молоко і тримати у прохолодному місці.

Упродовж такого ж часу м'ясо залишиться свіжим, якщо перекласти його листками кропиви або хрону і загорнути у мокрий рушник, змочений в міцному оцті або концентрованому розчині солі.

Задовго до появи холодильників міські жителі зберігали **свіжі курячі яйця**, заливши їх у якому-небудь посуді водою, що залишилася після гасіння вапна. Якщо шкаралупа не ушкоджена, яйця можуть зберігатися кілька місяців при плюсовій температурі.

Молоко зберігається краще, якщо його кип'ятить із додаванням невеликої кількості цукру, а влітку — соди (на кінчику ножа).

Посудину з молоком або молочними продуктами (краще якщо вона глиняна, фаянсова або скляна) треба поставити в більшу за

розміром з холодною водою. Зверху молоко накрите змоченою в холодній воді серветкою або марлею, кінці якої повинні бути спущені у воду другої посудини.

Посудину добре тримати на протязі. Можна також обгорнути банку з молоком ватою так, щоб вона не сповзала, і поставити в тазик з холодною водою. В міру випаровування води варто підливати свіжу порцію.

Свіжу рибу можна зберігати влітку кілька днів, якщо її попередньо попатрати, видалити зябра, не мити, а витерти насуcho чистим рушником, натерти усередині й зовні сіллю з невеликою кількістю меленого перцю. Підівсити на протязі або сонці.

Щоб не зіпсувалася **птиця**, потрібно щільно обгорнути її в чисту тканину, просочену оцтом. У міру висихання тканини змочуйте її оцтом. Навіть

• Коротко

У давнину цукровий діабет лікували так: 1 склянку гарбузових або кабачкових диньок (сирих) заливали 2–3 літрами води. Варили на слабкому вогні 3 години. Під кінець у відвар диньок додавали 3–5 дрібно порізаних цибулин. Лікувальний суп готовий.

• При бронхіальній астмі корисно пити сироватку з кислого молока.



● Знадобиться

ЗАПАХ ІЗ ПРАЛЬНОЇ МАШИНИ

У пральній машині з'явився неприємний запах. Як його позбутися?

Після певного періоду роботи пральній машині її внутрішні деталі вкриваються нальотом. Його поява пояснюється поганою та надто жорсткою водою. Саме наліт є причиною неприємного запаху.

Позбутися його можна з допомогою лимонної кислоти. Для цього

Цю процедуру доцільно повторювати кожні три місяці.

Програма телебачення

Порадниця для всієї родини!



7

Щоб уберегти вуханів від хвороб

стародавні народні способи довготривалого зберігання продуктів

у теплу пору птиця залишиться свіжою кілька днів.

У початих ковбасних виробів змістить зріз яечним блоком.

Щоб довше зберегти дріжджі, їх кладуть у борошно або дрібну сіль.

Огірки й редис залишаються свіжими 3–4 місяці, якщо їх помістити в емальованій посуд з холодною водою з стеблом догори. Воду міняти кожні 2–3 дні.

Огірки можна зберегти свіжими кілька днів, якщо тримати їх на три четверті у воді хвостиками вниз. Воду потрібно міняти щодня.

Апельсини, мандарині, лимони довго залишаються свіжими, якщо їх змістити олією, покласти в целофановий мішечок і зберігати в прохолодному місці.

Зелень (петрушку, кріп, селеру, кінзу, шпинат й ін.) сушать або солять (100 г солі — на 400 г зелені).

Відкриті консерви (м'ясні, рибні, овочеві, грибні, фруктові) не можна зберігати в металевих банках. Їх потрібно відразу перекласти в скляний або емальований посуд з 1–2 шматочками цукру.

Томатний сік і консервовані помідори у відкритій банці довго не заплісняють, якщо їх зверху посипати сіллю й залити тонким шаром олії.

Щоб **сир** не засихав, загорніть його в чисту тканину, змочену в солоній воді.

Погода на тиждень

За даними мережі Інтернет

четвер, 27 липня +17 / +19 дощ зм. напр., 2 15.25

п'ятниця, 28 липня +15 / +20 без опадів півн.-зах., 6 15.23

субота, 29 липня +16 / +21 без опадів півн.-зах., 7 15.20

неділя, 30 липня +16 / +26 ясно зм. напр., 2 15.17

понеділок, 31 липня +16 / +30 ясно півд., 3 15.14

вівторок, 1 серпня +19 / +32 ясно півд., 3 15.12

середа, 2 серпня +21 / +33 ясно півд., 3 15.08

● До часу

ЧОРНИЦІ - ЇЖА КОСМОНАВТІВ

У народній медицині дуже високо цінують корисні властивості чорниць. Традиційна медицина також дає їм високу оцінку. Іх навіть введено до раціону космонавтів як обов'язковий продукт.

А все через те, що вони багаті на різноманітні біологічно активні речовини. У них міститься лимонна, яблучна, бурштинова, щавлева, хінна, молочна кислоти, вітаміни С і В, каротин, багато мікроелементів тощо.

У народній медицині свіжі плоди застосовують за жовчно-та сечокам'яної хвороб, подагри, ревматизму, екземи, псоріазу, атеросклерозу, гіпертонії. Помічні вони й у разі хворих суглобів. Людям похилого віку тим, хто веде сидячий спосіб життя, корисно вживати відвар сухих плодів чорниць: вони нормалізують травлення.

Крім того, дослідження показали, що чорниці містять речовини, які сприяливо діють на зір. Особливо потрібні вони людям, котрим з огляду на професію доводиться постійно напружувати очі.

Чорничий сік корисний за шлунково-кишкових захворювань, у тому числі гастриту зі зниженою кислотністю, гепатиту, гострих ентероколітів, дизентерії та інших кишкових інфекцій, а також у разі циститу й уретриту.

Запалення слизової оболонки ротової порожнини та ясен теж добре піддається лікуванню соком і відварам ягід чорниці (це дуже ефективний профілактичний засіб від пародонтозу).

● Давній рецепт

ЯКІЩО РУКИ НАБРЯКАЮТЬ

Дуже часто жінки жаліються, що у них не згиняються пальці на руках, набрякають і болять.

Цей рецепт відомий давно, ще з тих часів, коли тільки з'явилося у побуті господарське мило. А зробити треба так. Узяти один брускі господарського мила, натерти на терці, розвести у 5 л теплої води (температура води має не перевищувати 37–38°C). Додати 1 столову ложку соди, 1 столову ложку солі, розмішати. Зробити на 15 хвилин з цього розчину ванночку для рук.

Сіль, сода, мило усувають запалення, витягають солі. Скільки зробити ванночок, підкажуть самі руки, можна 7–12 разів і за потреби повторити.

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

Абрикоси містять цукри (10,5%), інулін, лимонну, винну й яблучну кислоти, дубильні речовини, крохмаль, вітаміни групи В, С, Н, Е, Р, провітамін А, залізо, срібло, фосфор, йод тощо. Крім того, в абрикосах є пектин, здатний виводити з організму токсичні продукти обміну й холестерин.

На думку індійських і пакистанських дослідників, споживання в їжі абрикосів і продуктів їх переробки сприяє подовженню життя. Спостереження за харчуванням жителів індійської долини Хунза в Гімалаях, де середня тривалість життя становить 85–90 років, показало, що в них серед харчових продуктів головне місце займають абрикоси.

Плоди абрикоса сприяливо впливають на процес кровотворення, що особливо важливо для тих, хто страждає від анемії. А завдяки великому вмісту магнію швидко й надовго усвітають підвищений артеріальний тиск. Тому в разі гіпертонії в сезон дозрівання абрикосів рекомендують їсти їх якомога більше.

Крім того, споживання абрикосів поліпшує пам'ять, підвищує працездатність мозку, розширяє церебральні судини.

Кількість калію в цих плодах значно більша, ніж в інших фруктах та овочах. А оскільки калій є регулятором роботи серцевого м'яза, то абрикоси в будь-якому вигляді дуже корисні для тих, хто має проблеми із серцем. Особливо помітно позитивну дію кураги, урюку та свіжих абрикосів на хворих з хронічною серцевою недостатністю.

Свіжа м'якоть плодів — чудовий засіб у разі сонячних опіків та дерматитів. Абрикоси очистити від

Сонячні плоди сприяють довголіттю



Плоди абрикоса приваблюють не тільки виглядом і смаком, а й поживністю та цілющими властивостями. Їх споживають як у свіжому вигляді, так і в сушеному, з них готують варення, джеми, соки, компоти, киселі тощо.

шкірки, перетерти через ситечко чи натерти на пластиковій терці. Цю кашку нанести на уражені місця на 20–30 хв (можна попередньо викласти її на марлю).

Абрикосовий сік засвоюється організмом легше, ніж плоди. Тому рекомендації щодо його вживання значно більше. Залежно від наявності захворювань і проблем організму, абрикосового соку можна випивати від 100 мл до 1 л на день. Загалом 0,75 склянки такого соку достатньо для задоволення добової потреби людини у вітамінах.

Свіжа м'якоть плодів — чудовий засіб у разі сонячних опіків та дерматитів. Абрикоси очистити від

шкірки, перетерти через ситечко чи натерти на пластиковій терці. Цю кашку нанести на уражені місця на 20–30 хв (можна попередньо викласти її на марлю).

Абрикосовий сік засвоюється організмом легше, ніж плоди. Тому рекомендації щодо його вживання значно більше. Залежно від наявності захворювань і проблем організму, абрикосового соку можна випивати від 100 мл до 1 л на день. Загалом 0,75 склянки такого соку достатньо для задоволення добової потреби людини у вітамінах.

Для приготування абри-

косового соку треба взяти абсолютно стиглі плоди, в яких кісточка легко відділяється від м'якоті. Після миття й обсушування їх слід звільнити від кісточки, помістити в сокоробку й вичавити сік. Можна також просто розім'яти виделкою або товкачем і відтиснути сік через марлю.

Не варто намагатися якомога старанніше перевідціджувати: сік більш корисний із м'якоттю. До того ж пити його слід відразу після приготування, оскільки він швидко втрачає свої цілющи властивості, навіть за перевування в холодильнику.

150 мл абрикосового соку на день задовольняють добову потребу людини в каротині. Для ліпшого засвоєння вітаміну А слід додати 1 ч. л. олії без запаху.

У разі гіпертонії дуже корисно випивати по 0,5

● На прохання читачів

Як позбутися папілом

Папіломи — незлоякісні розростання. Вони бувають на ніжці чи з широкою основою. Папіломи можуть бути як зовні на тілі, так і на внутрішніх органах.

Поява папілом вказує на неблагополуччя в організмі. Вони виникають на тлі пошкодженого обміну речовин, і треба негайно шукати причину їхньої появи. Це можуть бути задавнені гастро-ти, коліти, гінекологічні захворювання, хвороби нирок тощо.

Народна медицина радить змащувати папіломи 5–6 разів на день соком чистотілу, кислих яблук, журавлині. Також використовують аптечну форму рослини подофіл — 10–20% настоянку подофіліну, яку наносять на папілому, не затокуючи здорову шкіру.

Крім того, для лікування папілом вживають внутрішньо сік чистотілу, але його заготовляють у травні під час цвітіння рослини, консервуючи за допомогою спирту (20% настоянка) або горілки (пропорція 1:1). Починають пити з однієї краплі тричі на день, збільшуючи дозу на одну краплю щодня аж до 20–30 (залежно від індивідуальної переносності).

Приймають після їди на воді, запивають молоком, аби не було подразнення

нирок (оскільки чистотіл — отруйна рослина). Під час лікування спостерігають за кількістю білка в сечі, аби запобігти збільшенню його рівня. У разі появлення нудоти на 2–3 дні припинити лікування й почати вживати сік знову, зменшуючи кількість крапель по одній щодня.

Для профілактики пухлин наші предки зазвичай пили протягом 3 днів щомісяця настій чистотілу. Чайну ложку трави заливали 200 мл окропу, настоювали 15–20 хв. Пили по півсклянки тричі на день.

Народний рецепт. Узяти ложку 9% оцту і звичайне пшеничне борошно, змішати до консистенції сметани. Шкіру навколо папіломи змастити вазеліном, а на папілому ватною паличкою нанести отримане тісто, залишити на ніч або до висихання. Може трохи пекти, але то нічого страшного. Термін застосування 2–3 тижні.

Папіломи видаляють також оперативним шляхом, застосовуючи лазер- та кріодеструкцію, електрохірургію. Це мають виконувати лише спеціалісти кліні — і в жодному разі не косметичних салонів.

Незважаючи на те, що через потові залози виділяються продукти життєдіяльності нашого організму й токсини, люди зазвичай намагаються «замаскити» антиперспірантами ділянку пахв, щоб почуватися комфортно й не переживати через появу неприємного запаху. Однак потовиділення дуже корисне для нашого організму.

Регулювання температури тіла

Потовиділення допомагає організмові позбутися надмірного тепла, щоб він не закипів. За допомогою потовиділення ми не перегріваємося, займаючись фізичними вправами, перевіючи в сауні або на спектному сонці. Природний процес охолодження організму дуже важливий, адже нездатність пітніти могла б привести до загрози життя.

Чисте обличчя

Ваше обличчя вкрилося потом і ви мрієте швидше змити солоні краплі? У процесі потовиділення відкриваються пори, що сприяє зменшенню акне на обличчі. Щоб очистити обличчя таким чином, не обов'язково бігати до знемоги по стадіону й чекати, поки на ньому виступить піт, просто розпарте обличчя над парою й нанесіть очищувальну маску.

Поліпшення кровообігу

Коли людина пітнє, збільшується частота сер-

цевих скорочень і прискорюється циркуляція крові, особливо в шкірі. Регулярні фізичні вправи, а іноді й відвідування сауні можуть допомогти поліпшити кровообіг через потовиділення.

Боротьба з інфекцією

Піт допомагає захистити організм від небезпечної інфекції — метицилін-резистентного золотистого стафілококу. Піт містить нітрити, які, досягачи поверхні шкіри, перетворюються на оксид азоту — газ із широким спектром антибактеріальної й протигрибкової дії.

Очищення від токсинів

Дослідження показують, що піт містить багато типів сполук, зокрема, й невеликі кількості потенційно токсичних металів, таких як кадмій, алюміній і марганець. Це основна причина того, чому пітливість вважають детоксифікуючим чинником.

склянки абрикосового соку тричі на день перед їдою.

Виснаженим хворобою людям рекомендують приймати по 1–3 склянки абрикосового соку на день, залежно від реакції кишечнику. Цей спосіб застосовували ще лікарі Стародавнього Китаю, піднімаючи на ноги дуже важких хворих після виснажливих хвороб.

Вагітним і маленьким дітям абрикосовий сік корисний як «будівельник» клітин, жирової тканини, кісток і зубів: приймати по 150 мл соку на добу.

У разі коліту, метеоризму й дисбактеріозу абрикосовий сік допоможе нормалізувати кислотність шлунка й налагодити регулярні випорожнення. Норма прийому залежить від маси тіла людини, зазвичай достатньо вранці і ввечері випивати по 100 мл соку абрикосів.

За проблем у сечостатевій сфері сік абрикосів може допомогти як чудовий сечогінний засіб. Варто лише в проміжках між прийомами їжі випивати по 100 мл соку, доводячи кількість прийомів до 6–8 на добу.

Як уже було зазначено, абрикоси дуже корисні за **серцево-судинних захворювань, що супроводжуються набряками**. Раз на тиждень рекомендується проводити розвантажувальний день: 300 г намочених сухих плодів (кураги) з'їсти за 4 прийоми протягом дня, а також випивати по 0,5 л абрикосового соку з м'якоттю.

Зовнішньо сік можна застосовувати для загоєння ран, від прищів та вугрів.

Потійте — це корисно

●

●

Допомога в одужанні Потовиділення є способом нашого тіла сказати імунній системі, щоб та про-кинулася й почала працювати, відбиваючись від нападу інфекції. Те саме відбувається під час фізичних вправ або коли надворі спекотно. Піт як засіб для регулювання температури пришвидшує метаболізм.

Запобігання астмі Потовиділення може допомогти захиститися від астми, яка розвивається. І що більше ви пітнієте, коли тренуетесь, то ліпше, то нижча загроза астматичних задишок. Виявляється, люди, які страждають від астми, зазвичай виробляють менше поту, слизу й слини порівняно з тими, хто не має проблем із диханням.</p

Сьогодні — добірка рецептів фаршированих кабачків і помідорів. Решта фаршированої смакоти — у наступних числах газети.

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАНІ...

Фарш для кабачків чи цукіні може бути не лише м'ясний, а й пісний — овочевий чи навіть рибний. Кабачки для фарширування можна розрізати вздовж — на так звані човники, або ж впоперек — на «діжечки». Обережно з них вийняти середину, в «діжечках» — не виймаючи м'якоть до кінця, залишити невелике дно. Якщо кабачки молоді і м'якоть ще без зерен, її можна використати до фаршу, дрібно порізувши або почерпнути на терці.

...м'ясним фаршем і грибами

2 середніх кабачки, 300 г печериць (свіжих або маринованих), 350 г фаршу (свинина і яловичина), 2 ст. ложки сметани або вершків, 150 г твердого сиру, сіль, чорний мелений перець — за смаком, зелень кропу або петрушок.

М'ясний фарш, подрібнені печериці, трохи тертої кабачка, сметану або вершки добре перемішати, посолити, поперчiti. В підготовлені для фарширування кабачки накласти фарш, викласти їх на змажене деко (воду доливати не обов'язково, кабачок сам пустить сік), запікати за температурою 180°C 25–30 хвилин. Наприкінці запікання посыпти кабачки тертим сиром. При подачі прикрасити зеленню кропу або петрушок.

...сухофруктами

3 кабачки, 50 г кураги, 50 г родзинок, 2 яйця, 100 г рису, 200 г сметани, 1–2 ст. ложки коньяку, дрібка ванільного цукру, цукор і сіль за смаком.

Відварити в підсоленій воді рис до готовності.

Сухофрукти замочити на 30 хвилин у воді, потім зли-

Фаршировані страви — ознака доброї кухні

Фарширування дає багато можливостей. Страви можна подавати як холодними, так і гарячими, вони можуть бути і закускою, і основною стравою. Фарширувати можна майже все: яйця, гриби, овочі, м'ясо, птицю, рибу, булочки чи батон. I взаємопроникнення смаків створює часом дивовижні комбінації, пише «Львівська газета».



ти воду й залити коньяком. Курагу подрібнити. Змішати сухофрукти з рисом і цукром.

Кабачки помити, обсушити, розрізати вздовж або впоперек, на свій розсуд, щоб вийшли кошики, вибрести м'якоть. Наповнити фаршем кабачки, викласти їх у форму, змащену вершковим маслом.

Збити яйця зі сметаною і цукром, залити цією сумішшю кожен кабачок.

Запікати кабачки в розігріті до 180°C духовці протягом 30 хвилин, потім посыпти цукром і запікати ще 5 хвилин. Оригінальний кабачковий десерт готовий.

Фарширувати кабачки можна по-різному: тільки м'ясним фаршем, рисом і м'яском, рисом з овочами, тільки овочами тощо.

ПОМІДОРИ, ФАРШИРОВАНІ...

Фаршировані помідори можна подавати як холодну закуску, так і гарячу страву. Помідори для фарширування треба вибирати невеликі, тверді, бажано однакового розміру. Помити їх, витерти насухо. Зрізати зверху «шапочку». Ложеч-

кою акуратно вийняти середину (її потім можна використати для борщу, овочевого супу чи підливки). Всередині помідори трошечки посолити.

...твірдим сиром

1 кг помідорів, 150 г твердого гострого сиру, 2 ст. ложки вершкового масла, 3 ст. ложки сметани, зелень кропу, петрушки, лимонний сік, перець, сіль.

Натерти на дрібній терці сир, змішати його з м'яким вершковим маслом, додати сметану, лимонний сік — за смаком, перець і сіль. Усе добре перемішати. Цією масою нафарширувати помідори й викласти на полумисок, прикрасити листям салату. Кожен помідор посыпти подрібненою зеленню.

...шинкою і сиром фета

4 помідори, 4 яйця, 50 г сиру фета, 2–3 скибочки шинки, 1 зубчик часнику, 2–3 листочки базиліку, сіль, перець.

Сир фета і шинку дрібно порізати, вичавити до них зубчик часнику, порізаний базилік, поперчiti, якщо треба — досолити. Заповнити цією масою підготовлені для фарширування помідори. Викласти помідори на по-

зику акуратно вийняти середину (її потім можна використати для борщу, овочевого супу чи підливки). Всередині помідори трошечки посолити, поперчiti, добривати зеленню кропу.

Щоб подавати помідори, фаршировані шинкою і фетою, як гарчу страву, до маси потрібно додати сире яйце добре вимішати й фарширувати нею помідори. Викласти їх на змащену олією форму для запікання, посыпти тертим сиром і запікати протягом 20 хвилин. Перед подачею посыпти зеленню кропу й петрушки.

...грибами

8 помідорів, 150 г маринованих шампіньонів, 1 цибуля, 2 варених яйця, 1 ст. ложка олії, 2 ст. ложки майонезу, 4 зубочки часнику, зелень кропу, листя салату, перець, сіль — за смаком.

...яйцями і болгарським перцем

4 помідори, 2 яйця, 1 болгарський перець, зелень кропу й петрушки, 2 ст. ложки тертиго гострого твердого сиру (найкраще пармезану), 2 ст. ложки вершкового масла, 1 ст. ложка майонезу, чорний мелений перець та сіль — за смаком

Яйца зварити на твердо, дрібно порізати. Болгарський перець нарізати маленькими кубиками, сир натерти на терці. Зелень помити, обсушити й також дрібно нарізати. Все змішати, посолити, поперчiti, додати майонез і начинити цією начинкою помідори. Викласти помідори на по-

зику акуратно вийняти середину (її потім можна використати для борщу, овочевого супу чи підливки). Всередині помідори трошечки посолити, поперчiti, добривати зеленню кропу.

Такі помідори можна подавати як гарячу страву. Тоді зверху на кожен помідор викласти по шматочку вершкового масла, посыпти тертим сиром і запікати в духовці, розігрітій до 180°C, 10–15 хвилин.

...м'ясним фаршем

8 помідорів, 200 г м'якоті відвареної яловичини, одна цибуля, 2 ст. ложки відвареного рису, 50 г твердого сиру, зелень кропу й петрушки, олія, перець, сіль — до смаку.

Цибулю дрібно нарізати і підсмажити на олії. Яловичину перемолоти на м'ясо-корубці, додати до смаженої цибулі. Додати рис, посолити, поперчiti, добривати зеленню кропу.

Щоб подавати помідори, фаршировані шинкою і фетою, як гарчу страву, до маси потрібно додати сире яйце добре вимішати й фарширувати нею помідори. Викласти їх на змащену олією форму для запікання, зверху посыпти тертим сиром і запікати в духовці протягом 20 хвилин. Перед подачею посыпти зеленню кропу й петрушки.

...грибами

8 помідорів, 150 г маринованих шампіньонів, 1 цибуля, 2 варених яйця, 1 ст. ложка олії, 2 ст. ложки майонезу, 4 зубочки часнику, зелень кропу, листя салату, перець, сіль — за смаком.

...яйцями і болгарським перцем

4 помідори, 2 яйця, 1 болгарський перець, зелень кропу й петрушки, 2 ст. ложки тертиго гострого твердого сиру (найкраще пармезану), 2 ст. ложки вершкового масла, 1 ст. ложка майонезу, чорний мелений перець та сіль — за смаком

Яйца зварити на твердо, дрібно порізати. Болгарський перець нарізати маленькими кубиками, сир натерти на терці. Зелень помити, обсушити й також дрібно нарізати. Все змішати, посолити, поперчiti, додати майонез і начинити цією начинкою помідори. Викласти помідори на по-

• На замітку

Смак оцту — за бажанням

Приготувати «екзотичний» ароматний оцет для соусів, м'ясних страв, маринадів та салатів можна в домашніх умовах. Основа у пропонованих рецептах — 9-відсотковий оцет, а кількість інгредієнтів розрахована на літр.

Кроповий: 3—4 зонтички кропу залити оцтом, настояти 10 днів, процідити. Використовують для заправки салатів та маринадів.

Часниковий: 4—5 зонтичок часнику подрібнити, залити оцтом, настояти 2—3 дні у темному місці, процідити. Використовують для маринування овочів, м'яса, приготування соусів.

Вишневий: 300 г спілки вишень без кісточок і 5 г кориці залити оцтом, настояти 2 дні, процідити. Використовують як приправу до смажено-м'яса, в овочевих салатах.

М'ятний: 3—4 гілочки м'яти залити оцтом, настояти впродовж 10 днів, процідити. Для заправки салатів.

Цитрусовий: цедру одного лимона чи апельсина залити оцтом, настояти протягом 6—8 днів, процідити. Присмачувати фруктові салати і м'ясо.



Кулінарні премудрості

Якщо готуете молочні страви, всипте в молоко перед кип'ятінням трішки цукру (0,5 ст. ложки на 1 л), а закип'явивши, дайте йому охолонути відкритим. Таке молоко не прокисне 2—3 дні.

Бажано користуватися окремою кастрюлею для кип'ятіння молока, оскільки воно має властивість поглинати запахи.

Молоко при кип'ятінні не збіжить, якщо краї посуду змастити жиром.

Якщо молоко при кип'ятінні підгоріло, негайно перелийте його в іншу посудину.

Смак підгорілого молока можна усунути, додавши трішки солі і зануривши кастрюлю у велику посудину з холодною водою.

Не мийте посуд із залишками молока гарячою водою, бо ці рештки перетворяться на клейку масу і посуд, як слід не відміється.

● До часу

Усоки, особливо з м'якотю, переходят усі розчинні речовини: цукри і мінеральні солі, органічні кислоти, вітаміни, ферменти, біологічно активні речовини. Недарма свіжоприготовані соки називають рідкими фруктами або овочами.

Пам'ятайте:

для приготування соків використовують дозрілі фрукти або овочі; збирати фрукти та ягоди слід уранці одразу після висихання роси у плетені кошики чи пластикові миски; найліпші соки одержують із сировини, переробленої відразу після збору;

щоб мати максимальну кількість



соку: він стає мутним; сировину нарізають безпосередньо перед приготуванням соку;

у разі респіраторних захворювань ліпше вживати профільтровані соки;

більш корисні соки з м'якоттю — у їхніму складі є речовини, що гальмують окиснення вітаміну С, а також клітковина й пектини;

соки кісточкових не можна вживати у суміші з іншими соками;

соки, багаті на фітонциди (часнику, цибулі, редьки, хрону, кропиви, щавлю), використовують зазвичай як добавку до інших соків або суміші соків і не більше, як одну чайну ложку на склянку;

сок соку буряка в сковій суміші повинно бути не більше третини об'єму;

у разі захворювання шлунка й тонкої кишки до соків додають свіжий відвар рису або вівсяніх пластиковів;

сік кавуну й дині не рекомендується змішувати з іншими соками;

соки соку буряка в сковій суміші повинно бути не більше третини об'єму;

у разі захворювання шлунка й тонкої кишки до соків додають свіжий відвар рису або вівсяніх пластиковів;

тим, хто схильний до закрепів, корисні буряковий, сливовий соки;

наші люди на голодний шлунок думати не можуть, а на повний — не хочуть

● На замітку

ЩОБ ГЛКИ НЕ ОБЛАМАЛИСЯ

У липні наливаються плоди, і гілля всіх фруктових дерев перебуває під великим навантаженням. Якщо не підставити опори-чатали, глки можуть обламатися, особливо за вітряної та дощової погоди. Підпорки також сприяють ліпшій освітленості крон, вона продувається вітрами.

Підставляти чатали треба з невеликим нахилом відносно стовбура дерева. Можна також по периферії крони забити в землю кілька кілок, достатньо високих та надійних, і до них прикріпити горизонтальні підпорки, на які й укласти обважніле гілля.

**ЗІБРАЛИ ВРОЖАЙ – ПІДЖИВІТЬ КУЩІ**

Одразу ж після збирання врожаю агрусу і смородини, потрібно підживити кущі цих ягідних культур. Особливо це важливо, якщо ягід було багато, а приріст пагонів слабкий. Підживлювати необхідно повним мінеральним добривом з мікроелементами, наприклад, кеміра універсал-2 або простими мінеральними добривами з умістом азоту, фосфору і калію у співвідношенні 1:2:1.

Такі підживлення не лише відновлюють рослини після плодоношення, а й сприяють закладенню врожаю на наступний рік. Адже у другій половині літа в агрусу і смородині формуються плодові бруньки.

ПРИЩИПУВАТИ – ВЧАСНО

Як підтверджує практика, реакція плодового дерева на прищипування влітку верхівок зростаючих пагонів залежить від терміну його проведення. Прищипування сильно-рослих пагонів над 5–6 листком у період інтенсивного росту (червень) затримує їх ріст і сприяє пробудженню бруньок із пазух листя, посиленню росту слабких пагонів, розміщених поруч із прищипнутими, перетвореню листяних бруньок на плодові.

А ось прищипування в період затухання росту пагонів поліпшує розвиток пазушних бруньок і сприяє визріванню пагонів. Але при цьому слід зважати, що прищипування часто затягує вегетацію у часі, а це може несприятливо позначитися на перезимівлі дерев.

Зирають цибулю-сіянку, коли починається похідніння і вилягання листя, зазвичай при досягненні цибулинами діаметра 10–15 мм. Сіянку розкладають тонким шаром і сушать упродовж 2–3 тижнів, постійно перевертуючи. Під час сушіння всі поживні речовини з листя передуть у цибулину, і вона остаточно дозріє.

Запізнюватися зі збиранням цибулі-сіянки не можна, оскільки пера дуже швидко відмирають, після чого цибулини з ґрунту важко викопати.

Після просушування в цибулин зрізають корені, сухе листя, їх сортують за величиною:

- ✓ малогніздові сорти на дві групи — 7–14 мм і 15–22 мм;
- ✓ багатогніздові на три — 10–14 мм, 15–22 мм і 23–30 мм;
- ✓ цибулини малогніздових сортів діаметром 31–35 мм належать до вибрки;
- ✓ цибулини більшого діаметра використовують в їжу.

У цей час при масовому побурінні і виляганні цибулиння збирають і **ріпчасту цибулю**. Рано зібрана цибуля не встигає сформувати покривних лусочек. Її шийка залишається товстою, відкритою, через неї ще на грядці в цибулину легко проникають збудники хвороб, що призводить до великих втрат при зберіганні. Запізнення зі зби-

А ВИ ЗІБРАЛИ ЦИБУЛЮ?

ранням також погано впливає на лежкість, позаяк у перерізліх цибулин розтріснуються і опадають сухі лусочки, відбувається повторне відростання коренів, а це знижує стійкість цибулі до хвороб. Такі цибулини не придатні для зимового зберігання.

Іноді при збиранні вро-жаю з'ясовується, що деякі цибулини розчахнулися біля основи. Таке трапляється з цибулею, вирощеною із сіянки, в тому разі, якщо після тривалої посухи рослини ряснно поливають або коли починають тиці дощі. Такі цибулини не зберігаються, тому їх потрібно одразу використовувати в їжу.

Якщо вже настає час збирання, а цибулиння ще зелене, шийка товста, забарвлені лусочки немає, то процес дозрівання можна прискорити. Для цього потрібно вилами обережно трохи підняти цибулини, злегка надриваючи корені, або підрізати їх гострою лопатою на 5–6 см нижче дентця.

Копати цибулю бажано в суху погоду. На легких ґрунтах її висмикують, а на важких підкопують лопатою або вилами на деякій відстані від неї і обережно витягають із ґрунту.

Від землі цибулини очищають руками, потім розкладають рядами для про-

● Не дрібниці

Небезпечний бактеріальний рак

Бактеріальний рак — захворювання плодових і ягідних культур (яблунь, груш, абрикосів, шовковиць, винограду, малини, синиць), яке нині поширилося в усіх регіонах. Його збудник проникає в рослини при обрізуванні дерев, внаслідок морозобоїн, інших пошкоджень, передається через ґрунт, може бути занесений із садівним матеріалом (саджанцями, живцями).

Після ураження хворобою на стовбури, гілках, коренях утворюються нарости. Відтак у рослини порушується обмін речовин, ослаблюється розвиток, знижується врожайність, врешті дерево гине.

Спостереження свідчать, що хворіють на бактеріальний рак частіше зерняткові, ніж кісточкові, особливо вразлива груша. Дички — лісові яблуні й груші — стійкіші, ніж підщепи культурних сортів.

Продіагностувати ділянку на наявність бактерій кореневого раку допоможуть... чернобривці. Їх слід посіяти загущеним способом у квітнику, а згодом, прищипнувши корінці, пересадити у місце тестування. Якщо у рунті наявні хвороботворні бактерії, вже за кілька тижнів на кінцях корінців чернобривців утворюються чіткі гали раку.

Радикальний спосіб боротьби з бактеріальним раком — видалення хворої рослини з саду та негайне її спалювання. Проте це слабка розрада, адже змарновано результати багаторічної праці.

На початковій стадії захворювання при перших його проявах є сенс поборотися за вашого улюбленця. Хворе місце слід зачистити до здорової тканини і обробити таючою сумішшю: 10–20 г емульсії ДНОК плюс 10–40 г гасу або солярки на 10 л води.

Дещо слабші, але все ж непогані результати дає мильно-гасова емульсія з додаванням мідного купоросу (100 г останнього на 10 л води).



сушування на 10–12 днів на осонні: цибулини в один бік, а листя — в інший. У разі потреби рослини перевертують, щоб прискорити їх просихання.

Після просушування в цибулин обрізають листя, залишаючи шийку завдовжки 4–5 см. Корені обрізають гострим ножем або ножицями під денце, не зачіпаючи його.

Добре висушена цибуля шелестить при перевертанні. У купу таких цибулин вільно входить рука, а в недосушенні її не просунеш.

Сухі зовнішні лусочки на дійно запобігають випаровуванню вологи з цибулин і дозволяють довго зберігати їх у сухому приміщенні. Проте не можна і просушувати цибулю, оскільки при цьому сухі зовнішні лусочки тріскаються, відділяються, з'являються оголені цибулини, які погано зберігаються.

Для цибулі, вирощеної на вологих, дуже вгноєних і багатих азотом ґрунтах, одночасно просушування недостатньо. Її треба досушити при вищій температурі (22–23°C упродовж 5 днів або при температурі 42–43°C упродовж 8 годин). Бажано також обпудрити цибулю крейдою.

Найкраще цибуля зберігається при температурі близько 1°C і відносній вологості повітря 75–80%.

● До часу

Овочі збирате вранці

Фахівці радять збирати овочі вранці. Але чому саме в цей час, не завжди пояснюють.

Кожна рослина бере для свого розвитку із ґрунтових розчинів та повітря лише ті хімічні елементи, котрі за природою тільки цій рослині притаманні. Тому різні рослини мають різні смак, колір та аромат: морква солодка, цибуля гірка, помідор кислий і т. д. А вночі рідинний «насос» рослин працює у зворотному напрямку — від листків до коренів.

Хімічні елементи, які були в ґрунтових розчинах і повітря, але за природою не потрібні самі цій рослині, виганяються з неї через корені в ґрунт і через спеціальні устячка на рослині знову в атмосферу.

Тому врожай, зібраний рано-вранці, до сходу сонця, коли рослина ще не почала «прокачувати» через себе розчини ґрунтових мінералів, є найбільш екологічно чистим і корисним для людини.

Листяні овочі можна збирати так само пізно ввечері, у цей час вони містять нітратів на 30–40% менше ніж уденъ.

● Зверніть увагу**Без розпушування не обйтись**

Часто через якийсь час після дощу або рясного поливу поверхня ґрунту покривається сухою кіркою. Волога швидко випаровується. Особливо це спостерігається на глинистих і суглинкових ґрунтах із поганою внутрішньою структурою.

Розпушування зменшує випаровування. Для інтенсивного розвитку кореневої системи має бути доступ до неї повітря. При його нестачі корені задихаються від надмірної кількості вуглекислого газу і відмирають.

Аби цього не відбувалося, потрібно забезпечити постійний доступ повітря до кореневої системи,

особливо в першій половині вегетації. І це також досягається систематичним розпушуванням.

До розпушування ґрунту необхідно братися тоді, коли земля після дощу чи поливу злегка підсохла і не липне до інструментів. Зазвичай його проводять через день–два після поливу. Іноді рекомендується розпушувати ґрунт на глибину штика лопати залежно від культури, віку рослин і ширини міжрядь. Та річ у тім, що мікроорганізмам, які розкладають органічні речовини і переводять елементи мінерального живлення, що містяться в них, у доступну для коренів фор-

му, для своєї життєдіяльності необхідне вільне надходження повітря. Їх і називають аеробними, а перевувають вони головним чином у верхньому шарі ґрунту на глибині 7–10 см. У глибших шарах доступ повітря утруднений, і там переважає інший вид мікроорганізмів — анаеробний, вони можуть обходитися без повітря. Тому не слід проводити глибоке розпушування, аби не зруйнувати умови перебування різних видів мікрофлори.

Слід мати на увазі, що коренева система овочевих культур має велику здатність до регенерації. Особливо вона швидко відновлюється (впродовж 2–3 днів) у достатньо вологому і розпущеному ґрунті, збільшується в обсязі завдяки новоутвореним дрібним сисним корінцям. Однак навіть при обережному розпушуванні обривається значна частина коренів, що призводить до затримки росту рослин. Тому слід ураховувати глибину залягання кореневої системи

різних рослин. Біля столівих коренеплодів ґрунт треба розпушувати на 4–5 см, а в міру їх відростання — дещо глибше. Під помідорами ґрунт розпушують глибше, ніж під огіrkами. В огірків корені розміщені близько до поверхні, і при розпушуванні потрібно буде обережним та уважним. Біля цих рослин, а також капусти, в міру їх росту глибину розпушування треба поступово зменшувати і по-далі відступати від стебла, аби не зруйнувати корені, що ростуть. Пристеблову зону зовсім не треба розпушувати.

Плануючи частоту і глибину міжрядного розпушування, звертають увагу на режим зволоження. На незропушуваних землях і в посушливі роки міжряддя розпушують на меншу глибину.

Це запобігає пересиханню верхнього шару ґрунту і менше пошкоджує корені.

При достатньому зволоженні, навпаки, розпушують глибоко, що посилює аерацію ґрунту і сприяє розвитку кореневої системи.



Не вір, що за морем на виноградній лозі сосиски ростуть / Італійське прислів'я

ПОНЕДІЛКОК, 31.07.2017

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 19.55 Д/с «Орегонський путівник»
06.30, 14.00, 17.35 Погода
06.40 М/с «Мандрівники в часі»
07.05 М/с «Книга джунглів»
07.30 Д/ф «Жінки в Литовській історії»
08.05 Д/с «Історичні розслідування»
09.00 Д/с «Садові скарби»
09.30 Д/с «Дікі тварини»
10.00, 21.50 Всесвітні ігри–2017. Церемонія закриття

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 19.30 ТСН
06.45, 07.10, 08.10 «Сніданок з 1+1»
09.10 «Чотири весілля–4»
10.40 «Міняю жінку–3»
12.00 X/ф «Трава під снігом»
15.50 Т/с «Величне століття. Роксолана»
20.15, 21.15, 22.10 Т/с «Центральна лікарня»
23.10 X/ф «Битва під червоною скелею»

2+2

06.00 Мультифільми
08.00, 18.30 «Спецкор»
08.30, 18.55 «ДжедАй»
09.00 «Він, Бона і телевізор»
14.55 Т/с «Олімп»
16.45 X/ф «Андроїд–поліцейський»
19.25 X/ф «Чорна кобра»
21.05 X/ф «Щоденники месника»
23.10 Т/с «Інспектор Алекс»
00.00 «Територія обману»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Справа Дойлів»
06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00 Провінційні вісті. Тиждень
07.45, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок

07.50, 18.45 Міська рада інформує
08.00 Вікно в Америку
08.30, 20.00 Єдина країна
09.00, 00.15 Час–Тайм
09.30 Справжня ціна
09.45 Про кіно
09.55, 22.35 Добре традиції
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 Межа правди
13.10 Хіт–парад
14.00 X/ф «Догора»
16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
17.00 Неповторна природа

ІСТВ

06.10 Громадянська оборона
07.05 Факти
07.45, 19.20 Надзвичайні новини
08.45 Факти. Ранок
09.15 Надзвичайні новини. Підсумки
10.10 Антизомбі
11.10, 13.20 X/ф «Гудзонський ястріб»
12.45, 15.45 Факти. День
13.45, 16.10 X/ф «РобоКоп»
16.20 X/ф «Меркурій у небезпеці»
18.45, 21.00 Факти. Вечір
20.20 Більше ніж правда
21.20 Т/с «Операція «Горгона»
22.15 X/ф «Місто гріхів»
00.45 X/ф «Операція «Відплати»

СТБ

06.05, 16.00 «Все буде добре!»
08.00 «Половання»
09.05 X/ф «На мосту»
11.00 «Україна має талант! Діти–2»
13.50 «Битва екстрасенсів. Чоловіки проти жінок»
18.00, 22.00 «Вікна–Новини»
18.40 «Слідство ведуть екстрасенси»
20.35, 22.35 «Хата на тата»

НОВИЙ КАНАЛ

05.30 М/с «Сімейка Крудс»
05.50 М/с «Пригоди Кота в чоботях»
06.50 X/ф «Вуличні танці»
08.50 X/ф «Вуличні танці–2»
10.30 X/ф «Вуличні танці: Всі зірки»
12.30 X/ф «Ласкаво просимо до раю!»
14.40 X/ф «Ласкаво просимо до раю!–2: Риф»
16.30 Т/с «Не родись вродлива»
19.00 Ревізор
22.10 Страсти за Ревізором
01.00 X/ф «Райське озеро»

ВІВТОРОК, 1.08.2017

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 19.55 Д/с «Орегонський путівник»
06.30 М/с «Мандрівники в часі»
07.15, 17.40 М/с «Книга джунглів»
08.05 Д/с «Історичні розслідування»
09.00, 16.40 Д/с «Порятунок ферми»
09.30 Д/с «Дікі тварини»
11.05, 14.00, 17.35, 22.40 Погода
11.20 Т/с «Епоха честі»
13.00, 15.00, 18.30, 21.00 Новини
13.15, 23.00 Вересень

1+1

14.05 Т/с «Лінія захисту»
15.35 Фольк–music
18.15 Новини. Світ
18.45 Про головне
19.00 Новини. Культура
19.20 Д/с «Мистецький пульс Америки»
20.30 Наши гроші

2+2

21.30 Всесвітні ігри–2017. Яскраві моменти
21.50 Т/с «Справедливі»
22.50 Д/с «Південна Корея сьогодні»
23.30 Чоловічий клуб. Кубок України з фрі–файту

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 19.30 ТСН
06.45, 07.10, 08.10 «Сніданок з 1+1»
09.10 «Чотири весілля–4»
10.40 «Міняю жінку–3»
12.00 «Міняю жінку–2»
13.20, 14.20, 15.20, 20.15, 21.15, 22.10 Т/с «Центральна лікарня»
16.20 Т/с «Величне століття. Роксолана»
23.10 X/ф «Хоробре серце»

2+2

06.00 Мультифільми
08.00, 18.30 «Спецкор»
08.30, 18.55 «ДжедАй»
09.00 Д/п «Помста природи»
11.00 «Він, Бона і телевізор»
14.55 Т/с «Олімп»
16.45 X/ф «Американський самурай»
19.25 X/ф «Бандитки»
21.05 X/ф «Ліфт»
22.45 X/ф «Кирило і Мефодій: Апостоли слов'ян»
00.45 «Територія обману»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Справа Дойлів»
06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок

ІСТВ

06.50, 07.15, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
09.15 Зірковий шлях
10.00, 16.10 Дитяча година
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 Межа правди
13.10 Хіт–парад
14.00 X/ф «Догора»
16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
17.00 Неповторна природа

ТТБ

17.30 Про нас
19.30, 21.00 Наші вітання
20.30 THEU – калейдоскоп подій
20.40 Дім книги
21.30 Сільський календар
22.40 X/ф «Турбулентність–2»

ІСТВ

06.10 Громадянська оборона
07.05 Факти
07.45, 19.20 Надзвичайні новини
08.45 Факти. Ранок
09.15 Надзвичайні новини. Підсумки
10.10 Антизомбі
11.10, 13.20 X/ф «Гудзонський ястріб»
12.45, 15.45 Факти. День
13.45, 16.10 X/ф «РобоКоп»
16.20 X/ф «Меркурій у небезпеці»
18.45, 21.00 Факти. Вечір
20.20 Більше ніж правда
21.20 Т/с «Операція «Горгона»
22.15 X/ф «Місто гріхів»
00.45 X/ф «Операція «Відплати»

СТБ

06.05, 16.00 «Все буде добре!»
08.00 «Половання»
09.05 X/ф «На мосту»
11.00 «Україна має талант! Діти–2»
13.50 «Битва екстрасенсів. Чоловіки проти жінок»
18.00, 22.00 «Вікна–Новини»
18.40 «Слідство ведуть екстрасенси»
20.35, 22.35 «Хата на тата»

НОВИЙ КАНАЛ

05.30 М/с «Сімейка Крудс»
05.50 М/с «Пригоди Кота в чоботях»
06.50 X/ф «Вуличні танці»
08.50 X/ф «Вуличні танці–2»
10.30 X/ф «Вуличні танці: Всі зірки»
12.30 X/ф «Ласкаво просимо до раю!»
14.40 X/ф «Ласкаво просимо до раю!–2: Риф»
16.30 Т/с «Не родись вродлива»
19.00 Ревізор
22.10 Страсти за Ревізором
01.00 X/ф «Райське озеро»

06.05, 16.00 «Все буде добре!»
08.00 «Половання»
09.05 X/ф «На мосту»
11.00 «Україна має талант! Діти–2»
13.50 «Битва екстрасенсів. Чоловіки проти жінок»
18.00, 22.00 «Вікна–Новини»
18.40 «Слідство ведуть екстрасенси»
20.35, 22.35 «Хата на тата»

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Справа Дойлів»
06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок

ІНТЕР

06.20, 13.10 «Слідство вели... з Л. Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00 Новини
07.10, 08.10 «Ранок з ІНТЕРом»
09.20, 12.25 X/ф «Вони воювали за Батьківщину»
15.50 «Хди меня»
18.00, 19.00 Ток–шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подробиці»
20.40 Т/с «Райські яблучка. Життя труває»
23.20 Т/с «І все–таки я кохаю...»

ІНТЕР

06.20, 13.10 «Слідство вели... з Л. Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00 Новини
07.10, 08.10 «Ранок з ІНТЕРом»
09.20, 12.25 X/ф «Сміюся – не здаємося»
15.50 «Пісні нашого краю»
18.00, 19.00 «Вікна–Новини»
18.40 «Слідство ведуть екстрасенси»
20.40, 22.35 «Хоча, ми вбиваємо дітей»

СЕРЕДА, 2.08.2017

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 19.55 Д/с «Орегонський путівник»
06.30 М/с «Мандрівники в часі»
07.15, 17.40 М/с «Книга джунглів»
08.05 Д/с «Історичні розслідування»
09.00, 16.40 Д/с «Порятунок ферми»
09.30 Д/с «Дікі тварини»
11.05, 14.00, 17.35, 22.40 Погода

ІСТВ

17.30 Світло
17.20 Хочу бути
18.15 Новини. Світ
18.45 Про головне
19.00 Новини. Культура
19.20 Д/с «Мистецький пульс Америки»
20.00 Слідство. Інфо

ТТБ

20.30 Д/с «Дікі тварини»
21.30 Слідство. Інфо

ІСТВ

05.35 Світло
17.20 Хочу бути
18.15 Новини. Світ
18.45 Про головне
19.00 Новини. Культура
19.20 Д/с «Мистецький пульс Америки»
20.00 Слідство. Інфо

СТБ

20.30 Д/с «Дікі тварини»
21.30 Слідство. Інфо

ІСТВ

05.35 Світло
17.20 Хочу бути
18.15 Новини. Світ
18.45 Про головне
19.00 Новини. Культура
19.20 Д/с «Мистецький пульс Америки»
20.00 Слідство. Інфо

СТБ

20.30 Д/с «Дікі тварини»
21.30 Слідство. Інфо

ІСТВ

05.35 Світло
17.20 Хочу бути
18.15 Новини. Світ
18.45 Про головне
19.00 Новини. Культура
19.20 Д/с «Мистецький пульс Америки»
20.00 Слідство. Інфо

ІНТЕР

05.35 Світло
17.20 Хочу бути
18.15 Новини. Світ
18.45 Про головне
19.00 Новини. Культура
19.20 Д/с «Мистецький пульс Америки»
20.00 Слідство. Інфо

ІНТЕР

05.35 Світло
17.20 Хочу бути
18.15 Новини. Світ
18.45 Про головне
19.00 Новини. Культура
19.20 Д/с «Мистецький пульс Америки»
20.00 Слідство. Інфо

ІНТЕР

05.35 Світло
17.20 Хочу бути
18.15 Новини. Світ
18.45 Про головне
19.00 Новини. Культура
19.20 Д/с «Мистецький пульс Америки»
20.00 Слідство. Інфо

ІНТЕР

П'ЯТНИЦЯ, 4.08.2017

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 19.55 Д/с «Орегонський путівник»
06.30 М/с «Мандрівники в часі»
07.15 М/с «Книга джунглів»
08.05 Д/с «Історичні розслідування»
09.00, 16.45 Д/с «Портунон ферми»
09.30, 23.30 Д/с «Дікі тварини»
11.05, 14.00 Погода
11.20 Т/с «Епоха честі»
13.00, 15.00, 18.30, 21.00 Новини
13.15, 23.00 «Схеми» з Наталею Седлецькою
14.05 Т/с «Лінія захисту»
15.35 Д/с «Вагасі — японські солодощі»
17.20 Хто в домі хазяїн?
17.40 М/с «Легенда про Білоніжку»
18.15 Новини. Світ
18.45 Про головне
19.00 Новини. Культура
19.20 Д/с «Мистецький пульс Америки»
20.30 Борхес
21.30 Всесвітні ігри-2017. Яскраві моменти
21.50 Богатирські ігри
22.50 Д/с «Південна Корея сьогодні»

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 19.30 ТСН
06.45, 07.10, 08.10 «Сніданок з 1+1»
09.10 «Чотири весілля»
10.40, 12.10 «Міняю жінку-2»
13.30, 14.30, 15.30 Т/с «Центральна лікарня»
16.30 Т/с «Величне століття. Рок-солана»
20.15 «Ліга сміху-2»
22.10 «Розміши коміка. Діти»
00.00 X/ф «Громобій»

2+2

06.00 Мультифільми
08.00, 18.30 «Спецкор»
08.30, 18.55 «Джедай»
09.00 «Територія обману»
11.00 «Він, Вона і телевізор»
16.45 X/ф «Тактичний напад»
19.25 X/ф «Природжені гонщики»
21.00 X/ф «Американець»
23.00 Прем'єра! «Змішані єдиноборства. UFC»
TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Справа Дойлів»
06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісти

07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Слідство.Інфо
08.00 У фокусі Європа
08.30, 17.30 Майстер-клас із Наталкою Фіцич
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 Неповторна природа
11.00, 16.10 Дитяча година
11.50 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»
12.40, 21.30 Українські традиції
13.00 Хіт-парад
14.00 X/ф «Ключ від дому»
19.30, 21.00 Наши вітання
20.00 Файні місто-2017
20.10 Сільський календар
20.40 Про кіно
21.50 Добри традиції
22.35 X/ф «Страхіття»

ІСТВ

05.35 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великомісті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
09.50 Інсайдер
10.55, 13.20 X/ф «Повінь»
12.45, 15.45 Факти. День
13.30, 16.10 Т/с «Небо у вогні»
17.45 Т/с «Операція «Грігона»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Антизомбі
21.25 Т/с «На трьох»
23.45 X/ф «Дочка генерала»

СТВ

06.45 «Хата на тата»
08.35 X/ф «Маша»
10.20 X/ф «Холодне серце»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30 X/ф «Коли цвіте бузок»
20.30 «Кохання під наглядом»
22.45 X/ф «Кохання під наглядом»
23.00 «Слідство ведуть екстрасенси»

НОВИЙ КАНАЛ

05.49, 07.39 Kids Time
05.50 М/с «Сімейка Крудс»
06.10 М/с «Пригоди Кота в чоботях»
07.40 Київ вдень та вночі
13.10 Серця трьох
17.00 Від пацанки до панянки
21.20 Абзац. Спешл
22.20 X/ф «Сомнія: Перш, ніж я прокинусь»
00.20 X/ф «Скалка»

«УКРАЇНА»

06.10, 12.50 Т/с «Черговий лікар»
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні

07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зірковий шлях
10.50 Реальні містички
14.45, 15.30 Т/с «Жіночий лікар-2»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Коловорот»
23.30 Т/с «Закон і порядок: Злочинні наміри»

ТТБ

06.45 «Слово Боже на кожен день»
06.50, 12.13 Анонси. Погода
06.55 «Цей день в історії»
07.00 «Ранок з ТТБ»
09.00 «Всяка всячина: інструкція з використання»
09.15 «Тема дня»
09.30 «Королівська історія з Колодяжного»
10.00 «Що робити?»
10.56, 11.13, 16.13, 17.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
11.00, 12.00, 16.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісти ТТБ»

11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.25, 20.30 «Сміємся — не здаємося»

11.30 «Армія нескорених»
12.15, 21.15 «Думки вголос»
12.30 «Живі сторінки»
16.15 «Українська Мультляндія»
17.15 «Актуальне інтерв'ю»

17.40 Реклама. Анонси
17.45, 18.50 Соціальна реклама
18.00 «Народна скарбниця»
18.15 «Смакота»
18.30 «Як це було»
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «На часі»
20.15 «Зроблено в Європі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Назбиране»
21.30 «Arte, viva!»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

06.20, 14.30 «Слідство вели... з Л. Каневським»

07.00, 08.00, 09.00, 12.00 Новини

07.10, 08.10 «Ранок з ІНТЕРом»

09.20 «Давай одружимося»

11.20, 12.25 Т/с «Райські яблучка. Життя триває»

17.10 «Речдок»

18.00 Ток-шоу «Стосується кожного»

20.00 «Подробиці»

20.40 X/ф «Знахарка»

00.55 X/ф «Тіні забутих предків»

ТТБ

06.45 «Слово Боже на кожен день»
06.50 Анонси. Погода

06.55 «Цей день в історії»

07.00 «Ранок з ТТБ»

09.00 «Удосява»

09.30 «Як це було»

10.00 «На часі»

10.45 «Думки вголос»

11.00 «Назбиране»

11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»

11.25, 20.30 «Сміємся — не здаємося»

11.30 «Arte, viva!»

12.00 Д/ф «Юрій Рибчинський. Музика слів»

16.00 «Смакота»

16.15 «Українська Мультляндія»

17.00 «Кошик творчих ідей»

17.20 «Хочу бути...»

17.40 «Зупинись і здивуйся»

17.45 Соціальна реклама

18.00 «Учнівський щоденник»

18.15 «Кулінарія від Андрія»

18.30 «Сладощина»

19.00 «Панорама подій»

19.45 «7 природних чудес України»

20.00 «Спортивні меридіани»

20.15 «Словами малечі про цікаві речі»

20.35 «Пісня в дарунок»

20.45 «Вечірня казка»

21.00 «У світі захоплень»

21.30 «Поклик таланту»

22.50 X/ф «Не можу сказати «прощавай»

23.00 X/ф «Стильний зір»

23.45 X/ф «Любов на асфальті»

НЕДІЛЯ, 6.08.2017

UA:ПЕРШИЙ

06.00 Д/с «Орегонський путівник»

06.30 М/с «Мандрівники в часі»

07.15 Т/с «Книга джунглів»

19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»

21.00 Т/с «Коловорот»

23.30 Т/с «Закон і порядок: Злочинні наміри»

23.30 Слідство.Інфо

23.30 М/с «Місія Крим»

23.30 Т/с «Місія Крим»

23.30 Т

Вразливі вухані

Той, хто займається розведенням кроликів, добре знає про їхню вразливість до хвороб. Утім, ці біди обходять ті домашні кролеферми, власники яких обізнані з проблемами і відають, як уберегти своїх вуханів. Тож розповімо про основні загрози.

● Кролефера



найвразливіший молодняк до трохи-чотирьохмісячного віку. При цьому захворюванні понос чергується з запором, живіт кролика збільшується і звисає. Уражуються кишечник і печінка.

Збудник інфекційного стоматиту (мокра мордочка) — вірус. Також хворіє переважно молодняк. Перші ознаки — підвищена слизовидлення, поява язвочок на слизовій ротової порожнини.

Ніби безпричинна несподівана смерть тваринки — це наслідок **пастерельозу**. Після розгину видно крововиливи у внутрішніх органах, особливо в трахеї. Хворобу дуже швидко підхоплює решта вуханів.

Страфілококоз проявляється нариками: підшкірними абсцесами, самої

шкіри — це піодермія, молочних залоз — мастит, на лапах — пододерматит.

Профілактика всіх інфекційних захворювань — це утримання тварин у чистоті, регулярні дезінфекції, проведення профілактичних щеплень.

✓ При перших ознаках того чи іншого захворювання не втрачайте часу, звертайтеся за консультацією до ветлікаря і ретельно виконуйте його рекомендації.

✓ Треба дотримуватися правил санітарії.

✓ Систематично — не менше двох разів на рік — дезінфіковати клітки, інвентар, посуд та прилеглу територію.

✓ Зайве нагадувати про щотижневе чищення кліток, прибирання гною, а в спеку — і щоденне.

✓ Регулярно слід білити

крільчатники, обпалювати вогнем газової горілки металеву сітку.

В якому віці парувати кролів?

За визначеннями фахівців, статева зрілість у кролів настає у віці 3–3,5 місяця. Проте парують їх пізніше, коли організм трохи змініє. Кролиць великих порід парують у віці 5–6 місяців, середніх — 4–5.

Самців використовують для парування при досягненні ними 5–6 місяців. Кращий час для парування: у весняно-літній період — ранок та вечір, у зимово-осінній — день.

Умовою успішного парування є активна охота кролиці, яка триває близько 5 днів. Наступна статева охота настає через 8–10 днів, а іноді через 15–20. Ознаки статевої охоти такі: самиця поводиться неспокійно, розкидає корм, іноді перестає їсти, згрібає докути підстілку, часто мочиться, при погладжуванні приліднімає зад.

Кролицю підсаджують у клітку самця, а не навпаки (з клітки тимчасово забирають годівницю та напувалку). Покриття самиці зазвичай розпізнають за поведінкою самця — він падає на бік із характерним писком або гарчанням. Покриту самицю негайно пересаджують до іншої клітки. Приблизно через 5–6 днів проводять контрольні парування, підсаджуючи її до того ж кроля. Якщо вона поводиться агресивно, не підпускає до себе самця, то можна вважати її заплідненою.

● На замітку

ЧИ ДАВАТИ КОЗАМ ХАРЧОВІ ВІДХОДИ

Харчові відходи містять багато поживних речовин, яких часто бракує в звичайних кормах. Тому козенята, яким постійно згодовували такі відходи, завжди міцніші, краще розвинені і не хворіють на рапіт.

Проте відходи не повинні бути єдиним кормом. Тваринам обов'язково треба давати комбікорм, хоча б як додачу. Відходи найкраще вводити до раціону у вигляді розсипчастої маси. Якщо вони рідкі, то їх слід змішати з комбікормом.

Картоплиння та рештки інших овочів згодовують козам у чистому вигляді сирими або вареними. Найбільш охоче кози пойдають їх злегка запеченими або висушеними. Озеленені

бульби картоплі згодовувати козам не можна.

Важливо стежити за тим, щоб у харчові відходи не потрапляли курячі та фруктові кісточки. Перші можуть поранити шлунково-кишковий тракт, другі — закупорити кишечник і спричинити загибел тварини. Тож усі відходи повинні бути доброкісними.

ЧИМ ХВОРІЮТЬ ГУСІ

Інфекційних хвороб, що вражають птицю, велика кількість. Нерідко діагностування ускладнюється подібністю симптомів протікання значної кількості вірусних і бактеріальних хвороб.

Найпоширенішими заразними хворобами гусей є паратиф (хворіють гусенята у віці до восьми тижнів), пастерельоз (при господарському перебігу гуси гинуть через 1–3 дні), колібактеріоз (хворіють гусенята у ві-

ці 6–12 днів), аспергільоз, лістеріоз, кокцидіоз, амідостоматоз (зараження відбувається шляхом заковтування личинок збудника із травою чи водою), вірусний ентерит (до двотижневого віку).

Досить часто без розгину загиблих особин і без лабораторних аналізів узагалі неможливо визначити хворобу, а отже, і призначити курс лікування. Тому за будь-яких підозр на інфек-

цію потрібно негайно вдастися до найсуворіших карантинних заходів.

Захворілу птицю слід ізолятувати, а в приміщенні, де вона перебуває, провести ретельну дезінфекцію, обробивши все 3-відсотковим розчином хлораміну. Після вживання заходів безпеки необхідно спробувати визначити діагноз і братися до лікування. Слабких особин слід позбутися, аби зберегти іншу птицю.

ГОДУЙТЕ ІНДІКІВ ПОВНОЦІННО

Індіки люблять і споживають багато зелені. Особливо добре, якщо в господарстві є ділянки з багатим травостоем, там ця птиця може пастися. І взагалі, для утримання дорослих індіків племінного стада треба мати хороший вигул, засіяні кормовими травами з включенням бобових.

Зелень у раціоні індіків відіграє особливу роль. Але годувати птицю лише травою (навіть із додаванням зерна) абсолютно неправильно. Особливо якщо це

стосується молодняку. Високі темпи росту індичат передбачають і високу калорійність їх раціону, інакше рапіт та інші хвороби знищать пташенят.

Раціон має бути багатий на білки, в тому числі і тваринного походження. Ось чому досвідчені господарі до корму обов'язково додають варені м'ясні фарш і рибу, м'ясо-кісткове, м'яне, рибне борошно, сир та інші продукти тваринного походження. Без цих кормів птиця росте погано.

Індикам можна згодовувати і кухонні відходи, але треба стежити за тим, щоб вони не були закислими або солоними, а також щоб не траплялися великі шматки і тим більше кістки.

Ізолятувати хвору птицю нема сенсу — ножним кінцем заражені всі її сусідки, тому і лікувати треба всіх.

Спеціально обробляти приміщення не варто — кліщ живе тільки на птиці.

Облаштовуємо курник

Доки тепла пора, саме час дати лад господарству. І якщо у вас пташник тісний чи давно зліплений «з чого було» або ж курей побільшало у дворі, облаштуйте зозулястим теплу і зручну оселю.



лих несучок, то пташник має бути площею 10x2 м з вікнами не менш як 1x2 м.

Сідала роблять біля пртиліжної від вікна стіни на висоті 0,6 м від підлоги (з розрахунком 17–20 см ширини гнізда на курку) із брусків завтовшки 4x6 см із заокругленими верхніми краями. Одне від іншого розміщують на відстані 30–35 см.

Під ними, нижче сідала на 30–35 см, встановлюють щити: з них легше, ніж із підлоги, прибирати послід, та й підстилка буде чистішо.

У стінці пташника з південного боку на висоті 15–20 см від підлоги роблять лаз розміром 30x40 см.

Його прикривають подвійною ширмою.

Гнізда розміщують у затемненому місці з розрахунком одне на п'ять особин. Найліпша підстилка — крупно різана пшенична або житня солома чи деревна стружка.

При захворюваннях кишківнику кроликам обов'язково влаштовують «голодівку» протягом 12–24 годин. Починають годувати з половиною норми легкозасвоюваних кормів. Після одужання поступово впродовж тижня тварин переводять на повноцінний раціон.

Незаразна хвороба **тимпатія** має такі ознаки: присвідше дихання, здутий живіт, що часто супроводжується запорами. При розгину тушки тварини, що загинула, помітний збільшений у 2–4 рази шлунок, наповнений газами, з легким почевонінням. Звісно, такого фіналу краще уникнути. Профілактичні заходи полягають у регулярному контролі якості кормів. Кроликам у жодному разі не можна згодовувати переврітну зелену масу, особливо бобових.

Хворі на **риніт** чають, трясуть головами і трутуть лапами носи. З ніздрів тече спочатку водянистий слиз, а згодом із гноєм, який засихає на краю ніздрів. При бронхіті й бронхопневмонії тварини пригнічені, відмовляються від їжі, дихають важко і часто. Профілактика органів дихання полягає у чистоті, регулярні дезінфекції, проведенні профілактичних щеплень.

Найчастіші інфекційні хвороби — кокцидіоз, інфекційний стоматит, пастерельоз і стафілококоз. До збудників першого

відносять

● **Знадобиться**

● **Кролефера**

● **На замітку**

● **Годуйте індиків повноцінно**

● **Чим хворіють гусі**

● **Чи давати козам харчові відходи**

● **Вразливі вухані**

● **Облаштовуємо курник**

● **При захворюваннях кишківнику кроликам обов'язково влаштовують «голодівку» протягом 12–24 годин. Починають годувати з половиною норми легкозасвоюваних кормів. Після одужання поступово впродовж тижня тварин переводять на повноцінний раціон.**

● **Незаразна хвороба тимпатія має такі ознаки: присвідше дихання, здутий живіт, що часто супроводжується запорами. При розгину тушки тварини, що загинула, помітний збільшений у 2–4 рази шлунок, наповнений газами, з легким почевонінням. Звісно, такого фіналу краче уникнути. Профілактичні заходи полягають у регулярному контролі якості кормів. Кроликам у жодному разі не можна згодовувати переврітну зелену масу, особливо бобових.**

● **Хворі на риніт чають, трясуть головами і трутуть лапами носи. З ніздрів тече спочатку водянистий слиз, а згодом із гноєм, який засихає на краю ніздрів. При бронхіті й бронхопневмонії тварини пригнічені, відмовляються від їжі, дихають важко і часто. Профілактика органів дихання полягає у чистоті, регулярні дезінфекції, проведенні профілактичних щеплень.**

● **Найчастіші інфекційні хвороби — кокцидіоз, інфекційний стоматит, пастерельоз і стафілококоз. До збудників першого відносять**

● **Знадобиться**

● **Облаштовуємо курник**

● **При захворюваннях кишківнику кроликам обов'язково влаштовують «голодівку» протягом 12–24 годин. Починають годувати з половиною норми легкозасвоюваних кормів. Після одужання поступово впродовж тижня тварин переводять на повноцінний раціон.**

● **Незаразна хвороба тимпатія має такі ознаки: присвідше дихання, здутий живіт, що часто супроводжується запорами. При розгину тушки тварини, що загинула, помітний збільшений у 2–4 рази шлунок, наповнений газами, з легким почевонінням. Звісно, такого фіналу краче уникнути. Профілактичні заходи полягають у регулярному контролі якості кормів. Кроликам у жодному разі не можна згодовувати переврітну зелену масу, особливо бобових.**

● **Хворі на риніт чають, трясуть головами і трутуть лапами носи. З ніздрів тече спочатку водянистий слиз, а згодом із гноєм, який засихає на краю ніздрів. При бронхіті й бронхопневмонії тварини пригнічені, відмовляються від їжі, дихають важко і часто. Профілактика органів дихання полягає у чистоті, регулярні дезінфекції, проведенні профілактичних щеплень.**

● **Найчастіші інфекційні хвороби — кокцидіоз, інфекційний стоматит, пастерельоз і стафілококоз. До**

