

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ! Програма телебачення

# Домашня Газета

Ціна 1 грн 50 коп

#38(805) 21 вересня 2017 року

● До часу

## ПІЗНЯ КАПУСТА ЩЕ РОСТЕ

У вересні пізня капуста продовжує рости, тому їй ще потрібні поливи через кожні 5–7 днів.

Також слід підживити її калійними добривами. У цей період капуста споживає 75–80% необхідного їй калію, тому таке підживлення сприятиме швидкому наливу головок (особливо за похмурою погодою). Підживлення хлористим калієм (15 г на 10 л води) знижує вміст нітратів у головках на 20–40%.

Якщо зав'язуються не-тугі головки, то за місяць до збирання можна підживити капусту таким розчином: на 10 л води взяти 2 ст. л. суперфосфату, 1 ст. л. нітрофоски. Під кожен рослин вилити по 1 л розчину.

Крім того, у вересні необхідно періодично оглядати листя і головки для виявлення гусениць та слимаків. Шкідників збирають вручну, бо хімічні препарати застосовувати на капусті вже не можна. У крайньому разі можна обприскати головки таким розчином: на 10 л води — 1 склянку столового оцту або 50 мл нашатирного спирту і 2 ст. л. кухонної солі.

Пізню капусту зазвичай збирають у жовтні. Якщо головки тугі, а покривне листя світлішає і блищить, значить, капусту вже можна вирізати. Однак пізньостиглі сорти за неможливості збирання можуть більш-менш тривалий період зберігатися на пні.

І хоча капусту можна залишати на грядці до заморозків, позаяк вона витримує температуру до -5°C, однак спеціально «морозити» її не потрібно. Правда, існує повір'я, що після заморозку капуста стає солодшою, але підморожування не покращує лежкості головок. Вирізати їх слід вчасно.

Тим більше, коли головки капусти почали розтріскуватися, уже не важливо, дозріли вони чи ні. А розтріскуються вони через ясні осінні дощі або полив.

Після збирання капусти ґрунт перекопують на всю глибину гумусового шару. При цьому вносять 1,5–2 відра перепрілого гною або компосту, а також мінеральні добрива — 40 г суперфосфату і 20 г хлористого калію на 1 кв. м.

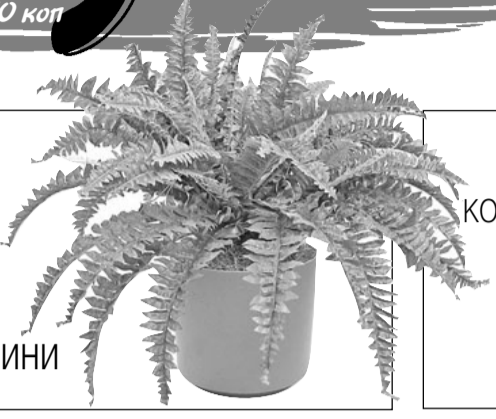
**4**

### Способи зимового зберігання овочів

**3 днем Ангела!**  
Сьогодні іменини Марії, завтра — Ганни, Якіма, Йосипа. 23 вересня з днем Ангела вітайте Петра, Павла, Андрія, 24 — Сергія, Дмитра, 25 — Юліана, Семена, 26 — Іллю, Гордія, 27 — Івана.

**6**

### «Корисні» та «шкідливі» кімнатні рослини



ЧИМ ПАХНЕ КОЗЯЧЕ МОЛОКО?

**7**

## Переваги осінньої посадки дерев і кущів



**Осінню посадку варто починати з моменту поживіння листя і закінчувати за 15–20 днів до настання стійких морозів. Тому що корені плодового дерева восени зупиняються в рості значно пізніше надземної частини, і це забезпечує підживлення поранених при посадці коренів і навіть утворення мички ще до морозів.**

● Школа садівника

навколо кущів покрийте гноєм (замульчуйте).

**Плодові дерева** можна саджати як восени, так і навесні.

Попередньо підготуйте яму. Потім забийте кілок у її центрі. Роблять це так: на яму кладуть посадкову дошку між контрольними кілочками, потім установлюють кілок так, щоб він увійшов у середній виріз дошки. Довжина кілка має бути такою, щоб він доходив до нижніх гілок саджанця, але не торкався їх.

Саджанці уважно огляньте і гладко обріжте гострим ножом або секатором усі хворі і поламані корені.

Одночасно укоротить приблизно на третину й гілки в кроні, роблячи зрізи над брунькою, спрямованою в зовнішній бік від стовбура дерева.

Гілки укорочують для того, щоб відновити співвідношення між кореневою системою та надземною частиною саджанця, що порушується при викопуванні саджанця з розплідника. Адаже частина коренів відрізається й залишається в ґрунті на тому місці, де виросло дерево. А якщо гілки не вкоротити, то молоде дерево повільно приживається й погано росте в перший рік після посадки.

І не забудьте підготовлений до посадки саджанець вкочити в розчин земляної бовтанки й відразу висадити його, не допускаючи обвітрювання коренів.

Одночасно з посадкою в кожен яму внесіть добрива: гною — відро, суперфосфату гранульованого — 150 г, аміачної селітри — 50 г і хлористого калію — 50 г. Добрива попередньо ретельно перемішайте з верхнім шаром ґрунту і киньте на дно ями.

Варто пам'ятати, що плодове дерево потрібно саджати так, щоб коренева шийка (місце, де штампик переходить у коріння) була на рівні поверхні ґрунту, з урахуванням його осадку.

Щоб посадити дерево на потрібну глибину, попередньо вкочити посадкову дошку, а садівник установлює саджанець у ямі так, щоб коренева шийка була на 3–4 см вище від нижнього краю дошки, що відповідає рівню ґрунту. Потім руками

ретельно розправте всі корені і поступово лопатою засипте їх пухкою землею, злегка струшуючи дерево для заповнення порожнин між корінням.

Засипавши яму, землю обережно втрамбуйте. Ногою поставте носком до стовбура й натисніть спочатку каблучком, а потім вже носком взуття.

Штамп посаженого дерева підв'яжуть до кілка м'якою мотузкою або шпагатом, підклавши ганчірки або солому в місці зіткнення дерева та кілка. Підв'язувати треба «вісілкою», тобто з перехрещуванням шпагату, не занадто щільно, у двох місцях: унизу, на висоті 12–15 см від землі й біля верхнього кінця кілка.

Навколо дерева зробіть поливну лунку й відразу ж після посадки вилийте в неї 2–3 відра води для повнішого контакту кореневої системи із ґрунтом. Після посадкового поливу є обов'язковим як при весняній, так і при осінній посадці, але кількість води можна змінювати залежно від вологості ґрунту. При осінній посадці дерева підсапують горбком висотою 30–35 см.

● Запасіться

### Для захисту майбутнього врожаю

✓ Заготуйте коріння чемериці, відвари і настої якого допоможуть навесні знищити яблуневих попелиць і плодожерку, малинового жука, вишневого слизуватого трача та багатьох інших шкідників саду.

✓ Накопайте кореневищ кінського щавлю та кульбаби, які використовують проти кліщів і попелиць; живокосту — допоможе знищити білана жилкуватого, золотузу, яблуневу мідяницю.

✓ Зберіть і насильте на нитку нетоварні (але не уражені хворобами) стручки пекучого червоного перцю. Насупних весни та літа він теж стане в пригоді.

Погода на тиждень	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 21 вересня	+13 / +16	дощ	півн.-сх., 3	12.17
п'ятниця, 22 вересня	+9 / +14	можливий дощ	півн.-зах., 4	12.13
субота, 23 вересня	+10 / +12	дощ	зм. напр., 6	12.10
неділя, 24 вересня	+7 / +16	можливий дощ	півд., 3	12.06
понеділок, 25 вересня	+10 / +18	без опадів	півд.-сх., 4	12.03
вівторок, 26 вересня	+11 / +18	без опадів	сх., 3	11.59
середа, 27 вересня	+10 / +17	без опадів	сх., 4	11.55

● Зверніть увагу

**Дуже часто невдачі садівників-аматорів трапляються через занадто мілку або занадто глибоку посадку. Корені мілко посаджених дерев зазнають дії вітру й сонця, через що саджанці погано приживаються, а іноді й гинуть.**

**Частіше зустрічається інша помилка — занадто глибока посадка. У цьому разі дерево приживається краще, але росте погано, хворіє й пізно вступає в пору плодоношення.**

# Цілюща сила яблука – в оцті



ється, з'являється осад у вигляді дрібних згустків, і не може вільно проходити крізь стінки найменших судин. Так у судинах зростає тиск. Якби одночасно людина споживала багато вуглеводної їжі (фрукти, зелень, ягоди, мед), кислота, що в ній міститься, запобігала б загущенню крові і нападам головного болю, спричиненим підвищенням тиску в судинах. На щастя, і тут може допомогти яблучний оцет.

Ця ж проблема загущення крові дуже актуальна і для людей, у яких спостерігається варикозне розширення вен.

Яблучний оцет корисний для тих, хто має серцеві недуги. З одного боку, калій живить серцевий м'яз, з другого — запобігає утворенню тромбів, відвертаючи таким чином закупорення судин.

Дуже велике значення для хворих має те, що калій (оцет) сприяє виведенню зайвої рідини з організму, цим він допомагає роботі нирок, серця, зменшує набряки, слъзоточивість, виділення з носа. Крім того, він регулює обмін кальцію в організмі, сприяє розчиненню його відкладень у суглобах і виведенню назовні. Ось чому яблучний оцет корисно пити людям, у яких відкладаються солі в суглобах.

Можна наводити ще багато станів організму, за яких яблучний оцет зараджує, бо він багатий вітамінами, мінеральними солями і доступний у будь-якому році. Крім того, його можна легко приготувати.

● Народна медицина  
**ЩОБ ЖОВЧ НЕ ЗАСТОЮВАЛАСЯ**  
На жаль, ми починаємо лікуватися, коли, як кажуть, вдарить грім. Тож і до діагнозу на зразок «застій жовчі» часто ставимося зневажливо, мовляв, сам з'явився — сам зникне.

Та не так воно насправді. Застій жовчі якраз і є однією з причин виникнення холециститу. А щоб жовчиста застою, варто використовувати помічні фітотерапевтичні засоби — приміром, **спиртову 20% настоянку листків і квіток барбарису** (по 20 крапель 3 рази на день за 1,5 години до їди).



Ще ефективнішим буде вживання **40% настойки кошиків цмину пійського та плодів глоду колючого**. 1 частину кожного компонента окремо додаємо на 5 частин спирту, настоюємо 15 днів, фільтруємо. Змішуємо готові настойки 1:1. Вживаємо по 20 крапель 3 рази на добу через 2 год після їди.

Приймають ці настойки по черзі: тиждень одну, тиждень — другу. За потреби курс повторити.

Проти застою жовчі помічний також **буряковий сік**. Столовий буряк відварити до напівготовності, очистити, натерти на дрібній тертці. Кашку добре відтиснути через марлю. Отриманий сік пити щодня по одному ковтку за півгодини до їди.

Добрі жовчогінні властивості має **гарбузове насіння**. Особливого рецепта для його вживання немає: купити в аптеці або самостійно вийміть з гарбуза насіння і насушіть про запас. Лузати диньки можна в будь-який час і в будь-якій кількості, поки не набридне.

Якщо ж загострення холециститу уникнути не вдалося (через стрес, що призводить до виникнення дискінезії жовчних шляхів, чи переїдання або зловживання жирною їжею, чи гіподинамію та шкідливі звички, чи надмірне захоплення прянощами тощо), тоді слід негайно усунути інфекцію.

Для цього використовують **20% спиртові настоянки бруньок тополі чорної та берези бородавчастої**. Вживають їх по 20 крапель 3 рази на добу за 30 хвилин до їди протягом трьох тижнів. Ці настойки теж вживають по чергову.

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

Найголовніший серед них: вітаміни А, В, Р, РР, С, мінеральні речовини (солі калію, кальцію, заліза, фосфору та ін.), мікроелементи (мідь, цинк, марганець тощо). Вони нормалізують роботу органів травлення, регулюють кислотно-лужний стан, поліпшують обмін речовин, виводять продукти обміну.

На жаль, період ефективного лікування цим фруктом нетривалий, бо в процесі зберігання активність корисних речовин та їхня кількість зменшуються. Проте лікувальну силу яблука можна зберегти, якщо виготовити з них яблучний оцет. Внаслідок складних хімічних реакцій інгредієнти яблука надійно консервуються в ньому. А найголовніше, що зберігається калій, надзвичайно потрібний людському організму.

Це детально описано в праці американського лікаря-природника Д. К. Джарвіса, яка вийшла в Україні наприкінці минулого століття під назвою «Мед і другі естествознанні продукти». У ній узагальнено досвід народної медицини та результати спостережень дослідника. Він виявив, що сільські жителі, особливо діти, намагаються віднайти кислі трави, овочі та фрукти і їсти їх. Пізніше Джарвіс встановив, що внаслідок такого харчування змінюється реакція сечі з лужної на кислоту (нормальну), від чого залежить самопочуття людей.

Цього висновку він дійшов, спостерігаючи за своїми пацієнтами. Якщо реак-

**Яблука — надзвичайно корисний дієтичний та лікувальний продукт. Адже вони наповнені багатим арсеналом хімічних речовин, що допомагають організмові боротися за здоров'я із внутрішніми та зовнішніми хвороботворними чинниками.**

● На прохання читачів

ція сечі була кислотою, це означало, що організм добре відпочив, не відчуває ніякого болю (починаючи від артритичного до головного), не реагує негативними проявами на зміну погоди. А головне — він захищений від

хвороботворних збудників, бо в кислому середовищі вони гинуть. Зокрема, яблучний оцет добре допомагає в разі харчових отруєнь, ангіни.

А підключити сечу можна постійно, незалежно від погоди і пори року, за допомогою напою: в 1 склянці теплої перетертої

плода вкрай потрібними для росту та відновлення тканин калієм й багатьма іншими мінеральними солями, вітамінами, що дає можливість народити дитину здоровою.

● Знадобиться

**ЩОБ ЗМІЦНИТИСЬ...**  
Змішати у рівній порції товчені ядра волоських горіхів і бджолиний мед. З'їдати до 100 г суміші на день за 3–4 рази. Ліки допоможуть тим, хто хворіє на туберкульоз, а також усім ослабленим хворим, вагітним жінкам, матерям, що годують дітей, і дітям як засіб, що зміцнює організм. Ця суміш корисна і при гіпертонії, анемії, атеросклерозі, хворобах печінки, шлунка, нирок, закріпах, серцево-судинній недостатності, фізичній та розумовій перевтомі.

**...І ЗБАДЬОРИТИСЬ**  
Східна медицина стверджує, що препарати женьшеню сприяють продовженню життя і молодості, у зв'язку з чим їх призначають не тільки людям ослабленим і хворим, а й здоровим після 40 років. Найефективніші препарати женьшеню в осінньозимовий період.

П'ють по 15–20 крапель спиртової настоянки (1:10) або по 0,15–0,3 г порошку (або таблетки) женьшеню при фізичній і розумовій втомі, після тривалих хвороб, при гіпотонії, неврастенії, вегетоневрозах, депресивних станах, головних болях, при сильному нічному потовиділенні, цукровому діабеті, некрофії, імпотенції, а також як засіб, що регулює обмін речовин.

плода вкрай потрібними для росту та відновлення тканин калієм й багатьма іншими мінеральними солями, вітамінами, що дає можливість народити дитину здоровою.

**Щоби позбутися надмірної ваги, треба вживати одну дозу яблучного оцту (2 чайні ложки на склянку води) під час сніданку, другу — на ніч, а третю — у будь-який зручний час. Яблучний оцет сприяє спалюванню жиру в організмі, тим самим зменшуючи його відкладення, і зниженню ваги.**

Яблучний оцет з медом потрібно щоденно вживати тим людям, які страждають від гіпертензії. Адже часто їхній раціон перенасичений білками, особливо тваринними, що збільшує лужність крові. При цьому вона згущу-

● До часу

## Осінні рецепти від Олени Світко

**За вікном осінь — час, коли овочі і фрукти містять найбільше вітамінів та найменше нітратів. Зібраний мед нового врожаю. Достигли горіхи, горобина, шипшина, глід, калина.**

✓ На городах у селян, на ринках у городян чорне (але не зле) царство чорної редьки. А чорна редька чи не **найкращий і найпростіший засіб для очищення організму**.

3 кг чорної редьки ретельно промити, натерти на тертці, засипати 3 склянками цукру і настояти 3 дні. Утворений сік відцідити, перелити до пляшок і зберігати у холодильнику. Змішувати по одній чайній ложці соку чорної редьки, яблучного оцту, соняшникової олії і випивати один раз на добу — на ніч.

Варто також зробити компрес на ділянку печінки, оскільки можуть зрушитися камені у жовчному міхурі. Пити таку суміш три тижні без перерви.

✓ Зібраний урожай соняшників, але в землі залишилися корені. Не викидайте цей дарунок природи. Його можна використати **для виведення солей з організму**.

Корені старанно вимити, подрібнити, одну столову

ложку сировини залити 0,5 л води, проварити 10 хв, процідити. Пити маленькими ковтками протягом дня.

Колись, у давнину, люди похилого віку купалися у відварі коріння та стелбел соняшників, якщо боліли суглоби. Нині цей спосіб не застарів. Користуйтеся ним на здоров'я.

✓ У вас постійна втома, «крутиться» голова, лікарі діагностують — **понижений рівень гемоглобіну!** Окрім інших засобів, дієвим є наш всюдисущий, рідкий столовий бурячок — надто ж квас з нього. Рецепт приготування такого напою колись мала кожна українська родина, а нині ця традиція, на жаль, утрачена.

Столовий буряк почистити, порізати великими шматками, щільно вкласти в трилітрову банку. Додати по одній столовій ложці солі та цукру, залити оцетом, настоювати три дні, процідити. Зберігати на холоді. Пити по півсклянки тричі на день.



# Заготівлі з винограду

Пропонуємо господарям зробити з винограду заготівлі на зиму та використати — дещо несподівано — у приготуванні страв.

## ВИНОГРАДНЕ ВАРЕННЯ

Виноград промити, обірявати з китиць і викласти в емальовану миску. Залити гарячим цукровим сиропом (на 1 кг винограду — 500 г цукру і 0,5 л води), залишити на 8 год, а потім варити за три прийоми — по 10–15 хв, витримуючи щоразу 8 год.

**Хто залишиться байдужим до чудових грон сонячних ягід, що так звабливо звисають з куща чи вже лежать на прилавку. Найкраще, звичайно, вживати його свіжим, але сезон винограду, на жаль, такий короткий.**

● До сезону



грон виноградини миють, кладуть у глибоку посудину, ставлять її в посудину з киплячою водою (на водяну баню) і тримають, поки ягоди не пустять сік.

Відціджують сік через густе сито, не розчавлюючи ягід. Перемішують сік з цукром і водою, уварюють до готовності. Гарячим желе розкладають у слоїки і закупорюють. Ягоди, що залишилися, можна використати для приготування джему.

## ДЖЕМ

### ВИНОГРАДНИЙ З ЛИМОНОМ

5 кг білого винограду, 3 лимони, 1 кг цукру.

Виноград промити, обірявати ягоди з грон і скласти в емальовану миску. Нарізати часточками лимони і додати до винограду, всипати цукор. Коли джем буде варитися, кісточки з винограду спліватимуть на поверхню. Їх треба збирати шумівкою.

Безперервно помішуючи джем дерев'яною ложкою, варити до загустіння. Розкласти гарячим у підігряті слоїки і залишити, щоб повністю вистиг. Як на поверхні з'явиться плівочка, слоїки закрити капроновими кришками. Зберігати в прохолодному місці.

## СИРОП

### ВИНОГРАДНИЙ

1 л виноградного соку, 1 кг цукру, 1 лимон.

Із цукру і невеликої кількості води зварити сироп. У нього влити сік із білого винограду, покласти обіряний лимон і проварити кілька хвилин. Потім сироп процідити, розлити у скляні

пляшки і закоркувати.

## ВИНОГРАД ПІКАНТНИЙ

*Маринад:* 1,5 л води, 150 мл оцту, 1 пакетик приправи «Деко» (продається в супермаркетах).

Виноград промити, обірявати з грон і розкласти у простерилізовані слоїчки. Залити окропом і залишити на 20 хв. Приготувати маринад. Злити з винограду воду і залити його маринадом, закупорити. Стерилізувати виноград не потрібно. Подавати взимку до страв із м'яса.

## КОМПОТ З ВИНОГРАДУ

*Для заливки:* 1 л води, 250 г цукру.

Добре промиті грона або обіряні ягоди скласти в

слоїки і залити киплячим сиропом до країв. Через 5–7 хв сироп злити, знову довести до кипіння і залити виноград у слоїках так, щоб сироп трошки перелився через краї. Слоїки відразу закупорити і повернути дном. Залишити до повного вистигання.

## ВИНОГРАДНЕ ЛИСТЯ

*На літровий слоїк:* 400 г виноградного листа, чорний мелений перець.

*Маринад:* по 0,5 ч. л. лимонної кислоти і солі, 60 мл сухого білого вина, кілька «зонтиків» кропу, 700 мл води.

Це смачна заготівля для приготування голубців. Виноградне листя перебрирати, зрізати потовщення, промити і обсушити. В киплячу воду всипати перець і пробланшувати листя, щоб воно стало еластичним, протягом 4–5 хв (поки не змінить колір).



Листочки охолодити, скласти один на другий і згорнути в трубочку. Щільно вкласти трубочки в простерилізований слоїк. Приготувати маринад, швидко залити ним вміст слоїка і закупорити. Слоїк перевернути дном і залишити, щоб повністю охолов.

## Про запас ЧАСНИК – ВЗИМКУ ПОМІЧНИК

**Суша заправка**  
Часник обчищають і ріжуть на дрібні частинки, сушать. Сухий часник подрібнюють на кавомолці, мелють сухий корінь петрушки і червоний гіркий перець. Усе змішують і додають дрібну сіль. Заправку насипають у скляні банки, щільно закривають, зберігають при кімнатній температурі.

**Солоний**  
Обчищені зубці часнику пропустити крізь м'ясорубку, змішати з сіллю, покласти у банки невеликої місткості («майонезні») й закрити капроновими кришками.

**В олії**  
Обчищені зубці часнику покласти у півлітрову банку, залити олією і злегка посолити. Закрити поліетиленою кришкою, зберігати у холодильнику.



● На прохання читачів

# Приготуйте оцет

Найпростіший рецепт приготування домашнього яблучного оцту ми нещодавно подавали у газеті. Але є їх ще багато. Вибирайте.

## ПО-ЛИТОВСЬКИ

Недозрілі, несмачні яблука і дички подрібнюють і заливають теплим розчином (1 л води на 100 г цукру). Щоб фрукти не спливали, їх притискають кришкою. Через 2–3 дні відтискають сік, зливають у посуд і ставлять на тепло, прикривши марлею.

Спочатку проходить бродіння, а потім під дією оцтовокислих бактерій сік перетворюється в оцтову кислоту.

Коли бродіння закінчується і на дні з'являється осад, рідину зливають у пляшки, зав'язують марлею і витримують 3–4 місяці для дозрівання оцту. На поверхні з'являється біла плівка, яку не викидають, а лише зливають необхідну кількість оцту.

## ПО-ЧЕСЬКИ

Для приготування оцту беруть 1 кг кислих яблук, не придатних для компотів. Подрібнені яблука перекладають у слоїки, заливають охолодженою кип'яченою водою (1 л) і розчиняють цукор (100–200 г). Посуд обв'язують складеною у кілька шарів марлею. Ставлять у тепле місце для ферментації. Через тиждень відтискають сік, проціджують, додають столовий оцет (0,1 л) і знову ставлять для ферментації. У теплі це триває близько місяця, а на холоді — 3 місяці і більше.

При оцтовокислому бродінні на поверхні рідини утворюється біла плівка. Оцтовокислі бактерії потребують кисню, тому посудина повинна залишатися не міцно закритою.

## ЗА Д. ДЖАРВІСОМ

800 г кашки з яблук, 1 л води, 100 г меду чи цукру, 10 г дріжджів або 20 г сухого житнього хліба.

Яблука труть на грубій тертці. Сиру яблучну кашку кладуть у скляний посуд і розводять теплою кип'яченою водою. Додають мед або цукор, а для прискорення бродіння — дріжджі або хліб.

Перші 10 днів посуд з цією сумішшю зберігають відкритим при 20–30°C, перемішуючи яблучну кашку дерев'яною ложкою 2–3 рази на день. Потім масу перекладають у марлевий мішечок і відтискають сік. Сік проціджують через марлю і переливають у посуд з широким горлом.

При бажанні на 1 л соку додають 50–100 г меду чи цукру. Банку зав'язують марлею і ставлять на тепло, щоб бродіння продовжувалося ще 40–60 днів. Потім оцет фільтрують, розливають у пляшки і добре закривають. Зберігають у холодильнику при температурі 6–8°C.

## У записник

### ЯБЛУЧНИЙ РУЛЕТ

1 скл. борошна, 100 г масла, 100 г сиру, 1 скл. цукру, 600 г яблук, родзинки, горіхи — за бажанням.

Яблука обіряти, розрізати кожне на 8 частин, а потім кожну таку частину порізати впоперек тонкими пластинками.

Масло розтерти із сиром, посолити, додати борошно. Тісто добре вимісити, розділити навпіл і покласти на 3 год у холодильник. Потім розкачати його на серветці якнайтонше, вкрити пластинками яблук із цукром, посипати родзинками і горіхами, згорнути рулетом.

Викласти на дечко, змастити яйцем і випікати до готовності, щоб гарно зарум'янився. Перед подачею посипати рулет цукровою пудрою, змішаною з дрібною корицею.

### ПЛЯЦОК ЯБЛУЧНО-МАКОВИЙ

*Тісто:* 2 скл. борошна, 250 г маргарину, 100 г цукру, 2 жовтки, 3 ст. л. сметани, 1 ч. л. порошку для печива.

*Яблучна начинка:* 0,5 кг яблук, 2 ст. л. борошна, 2 ст. л. натурального меду, яєчний жовток.

*Макова начинка:* 1,5–2 скл. маку, 2 ст. л. манної крупи, 1 ст. л. масла, 3 яйця, 200 г цукру, 0,5 ч. л. порошку до печива.

*Крем:* 200 г масла, 1 банка згущеного молока (невареного).

Яблука натерти на тертці з великими вічками, відтиснути сік, додати борошно, мед і яєчний жовток. Добре перемішати.

# Рецепти смаколиків з яблуками

**Пекти всіляку смакоту з яблуками можна ледь не цілий рік. Пирогами-пляцками-рулетами домашні й гості люблять ласувати не залежно від пори року. То ж навіщо відкладати цю приємність?**

Мак запарити, двічі змолоти на м'ясорубці, додати манну крупу, масло, яйця, збити з цукром і порошком для печива.

Замісити тісто, розділити його на 2 частини. На одну викласти яблучну масу і спекти. На другу — макову масу і також спекти. Для крему масло добре збити зі згущеним молоком. Холодні коржі перемстити кремом. Складати начинками досередини.

## ПЛЯЦОК «ПРАЗЬКИЙ»

500–600 г яблук, 80 г вершкового масла або маргарину, 1/2 скл. цукру, 125 г мигдалю, 1 ст. л. борошна, сік і цедра 1 лимона, 2 яйця.

Яблука обіряти від шкірки, вирізати серцевину і нарізати тоненькими шматочками. Окремо в посуді до невеликої кількості води всипати 1 ст. л. цукру і прокип'ятити. В цьому сиропі кілька хвилин протушувати шматочки яблук.

Цукор, що залишився, розтерти з маслом, додати жовтки яйця і мелений мигдаль, а також цедру лимона і лимонний сік. Білки



збити з невеликою кількістю цукру і перемішати зі всією масою.

Вогнетривкий посуд змастити маслом, викласти на дно шматочки яблук, на них вилити яблучну масу і покласти пляцок у духовку для запікання на повільному вогні 45 хв. Подаючи до столу, полити холодним ванільним соусом.

## ПИРІГ ЯБЛУЧНИЙ ПО-ЛьВІВСЬКИ

250 г м'якого масла, 200 г цукру-пудри, дрібка солі, 1 пакетик ванільного цукру, 3 яйця, 350 г борошна, 2 ст. л. порошку для печива, 2 ст. л. сухарів, 125 г молока.

*Начинка:* 14 маленьких кислих яблук, 100 г посічених волоських горіхів, 100 г родзинок, 1 ст. л. рому або коньяку, 3 ст. л. води, 1 ст. л. кориці.

Масло, цукор-пудру, сіль та ванільний цукор збити на піноподібну масу. Поступово додавати яйця, борошно, змішане з порошком до печива і сухарями, молоко. Усе добре перемішати. Третину тіста викласти у змащену маслом і посипану сухарями тортівницю (діам. 26 см).

Яблука обіряти, розрізати навпіл і вийняти серцевину. Горіхи вимішати з родзинками, ромом, корицею і водою. Наповнити на-

чинкою половинки яблук і викласти їх на тісто. Начинку, що залишилася, додати до решти тіста, викласти його зверху на яблука і розрівняти. Випікати 40 хв. Холодний пиріг посипати цукром-пудрою.

## ЯБЛУЧНИЙ ПЛЯЦОК

1 пачка маргарину або вершкового масла, 3 яйця, 3–4 скл. борошна, 1 скл. сметани, 1 ч. л. амонію, 1 ч. л. соди, загашеної оцтом, ванілька, 1 скл. цукру; 2 кг яблук, 1 скл. цукру, кориця.

Маргарин або масло посікти з борошном. Яйця добре збити з цукром. У склянці сметани або кефіру розмішати амоній. Потім усе разом змішати, додати соду, загашену оцтом, ванільку і замісити тісто. На 1–2 год покласти до холодильника.

Тісто розділити на дві рівні частини. Більшу розкачати, змастити білком і викласти на неї яблучну масу. Розрівняти її, зверху покласти другу частину тіста, розкачану на пласт. Змастити зверху жовтком, посипати цукром, поколотити виделкою і покласти на 30–45 хв у гарячу духовку.

*Яблучна маса:* 2 кг яблук обіряти від шкірки, натерти на великій тертці, посипати цукром і відставити, аби пустили сік. Можна скроплити лимонним соком, щоб не потемніли. До тертих яблук додати корицю за смаком, перемішати.

Виходить два пляцки, якіщо випікати на дечку від електродуховки.



КАПУСТА

Для зимового зберігання вибирають капусту середньостиглих, середньопізніх або пізньостиглих сортів. Крім того, надзвичайно важливо дотримуватися строків збору врожаю.

До речі, не дуже давно англійські агрономи з'ясували, що найкраще зберігається капуста, зібрана в період, коли температура повітря дорівнює 0—5 градусів тепла. Пояснюється це тим, що саме при таких температурах у головках капусти сповільнюється процес дихання.

Оптимальні умови для зберігання капусти: температура від -1 до +1°C з відносною вологістю повітря 90—95%.

Перед тим, як прибрати головки капусти на зберігання, їх необхідно відсортувати, відбираючи тільки щільні та сухі. Головки з механічними uszkodженнями й ознаками хвороб для зберігання в льосі не годяться. Вони можуть ушкодити весь урожай, навіть якщо пролежать поруч зі здоровими головками всього кілька днів.

Зберігають капусту на стелажах, уклавши її головки до головки, корінням нагору, або просто підвішаною за корінь до стелі.

Можна зберігати капусту без верхніх зелених листків і коренів, обгорнувши головку звичайним папером (тільки не використовуйте для цього газети, бо друкарська фарба, у якій містяться шкідливі речовини, залишить відбиток на листках).

ГАРБУЗИ, КАБАЧКИ

З цими овочами взагалі ніяких проблем нема. Зберігати їх радять у прохолодному, але не холодному приміщенні, хоча вони прекрасно почувуються і в кімнатних умовах. Головне, аби не було зовнішніх пошкоджень.

• До часу

Прорідити, покропити...

У кущів смородини й агрусу, на котрих поселилась борошниста роса, треба зрізати кінці гілок. А ще краще після цього прорідити як слід кущі, якщо вони все ще загущені. У кущах, де гілкам просторо, умови для поширення і розвитку хвороб менш сприятливі.

При сильному зараженні павутинним кліщем і борошнистою росою у вересні треба обприскати кущі смородини розчином колоїдної сірки (100 г на 10 л води), а агрусу — розчином кальцинованої соди (50 г на 10 л води із додаванням 40 г мила для прилипання).

Слід вирізати всі гілки, пошкоджені склівкою, златкою і пагоновою галівницею.

Якщо на малині надто багато листяного, брунькового і звичайного павутинного кліщів, потрібно обприскати рослини колоїдною сіркою.

СПОСОБИ зимового зберігання ОВОЧІВ



**Аби виростити і зібрати не завжди щедрий врожай, зусиль і часу докладено чимало. Тож буде дуже прикро, якщо через недогляд чи незнання втрати овочів під час зимового зберігання будуть значними. Що робити, аби запобігти цьому? Як зберегти вирощене якнайдовше?**

• Важливо

достатній кількості. Щоб запобігти гниттю бульб, їх можна пересипати невеликим шаром сухої тирси або подрібненого листя горобини.

МОРКВА

Лежкість коренеплодів моркви значною мірою залежить від умов її вирощування та сортів. Для тривалого зберігання необхідно вибирати моркву середніх і пізніх сортів. Але перш ніж прибрати її на зберігання, коренеплоди варто ретельно очистити від бруду, видалити у них бадилля, зрізуючи його врівень з головою, і день-два просушити на сонечку.

Найсприятливіші умови для зберігання моркви: температура +1—2°C і вологість повітря 85—90%. А зберігати моркву, так само як картоплю, найкраще в спеціальних дерев'яних ящиках, пересипавши тією



ж тирсою, листям горобини або піском.

Існує ще один спосіб тривалого зберігання моркви, що заслужено вважається найбільш ефективним, але водночас досить обтяжливим — у глині.

Візьміть 10-літрове відро, наполовину заповнене глиною, вливши в нього 4,5 л води, гарненько перемішайте й залишіть на 12 годин. Потім у відро доверху додайте води і знову його вміст гарненько перемішайте, залишивши вже на добу. У результаті глина у відрі має набути консистенцію сметани.

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

БУРЯК

Найсприятливіші умови для зберігання буряка: температура близько +2—3°C при вологості повітря 85—95%. Перш ніж прибрати буряк на зберігання, його необхідно ретельно очистити від залишків ґрунту.

Не можна очищати буряк

ножем або ударами один об інший. Гострі предмети та удари можуть ушкодити шкірочку коренеплодів, і навіть якщо таке пошкодження відразу буде непомітним, буряк не зможе довго зберігатися.

Потім потрібно видалити всю гичку, залишивши лише невеликі 2-сантиметрові черешки. Очистивши коренеплоди від залишків ґрунту, просушіть їх кілька днів у тіні на повітрі.

Зберігати буряк краще в нещільно закритих дерев'яних ящиках, сміксть яких не повинна перевищувати 20 кг. Якщо у льосі або підвалі занадто волого, буряк необхідно пересипати тирсою, сіллю або листям калини.

Чудово зберігається буряк, якщо пересипати його сумішшю піску та крейди або сухого гашеного вапна. Так ви створите в ящиках лужне середовище, що буде перешкоджати розвитку небажаної мікрофлори. Єдине — перед уживанням буряк у цьому випадку необхідно мити ретельніше, ніж звичайно. Для приготування засипки змішайте 200 г товченої крейди (сухого вапна) з 10 кг піску.

Можна і в квартирі

му, добре провітрюваному приміщенні, так, щоб на них не потрапляла волога.

Головки засихають досить швидко, для зберігання краще вибрати прохолодне місце.

Найдовше часник зберігається при температурі 1—4°C. Але якщо тривалість зберігання не дуже актуальна, часникові коси можуть стати оригінальною прикрасою кухні.

У ВІДКРИТІЙ БАНЦІ АБО КОШКУ

У підготовлених до зберігання головок акуратно



обпалюють корені (зручніше над полум'ям свічки). Єдине «але» — садити такий часник уже не можна.

У СКЛЯНИХ БАНКАХ

Спробуйте зберегти добре просушений часник у скляних банках, пересипавши його борошном або сіллю. Над верхнім шаром повинен бути шар «сипучих продуктів» близько 2 см. Банки можна прибрати в кухонні шафи, поставити на полиці.

Для тривалого зберігання (до січня-лютого) придатна **ріпчаста цибуля** пізніх сортів.

НА ГОРИЩІ

Це — найкраще місце для зберігання цибулі, якщо там температура коливається в межах 0—2°C тепла, а вологість 70—80%. Там її можна розсипати на газету на підлозі, покласти в невисокі ящики, кошики, підвісити пучки на розтягнуті мотузки.

КАРТОПЛЯ

Саме вона займає більшу частину будь-якого льоху, підвалу або іншого сховища, адже обійтися без неї нам ох як не просто. Але щоб зберегти картоплю протягом всієї зими, доведеться потрудитися.

У теплому приміщенні бульби досить швидко стають в'ялими і проростають. На світлі вони зеленіють, що служить показником того, що в них утворюється найнебезпечніша отруйна речовина — соланін. Надмірна вологість призводить до гниття бульб. Як цього уникнути?

З огляду на те, що 80—90% вологість повітря і температура близько +2—3°C — оптимальні умови для зберігання картоплі, а зберігати її необхідно в темному, прохолодному приміщенні, ідеальним варіантом буде льох або підвал, що не промерзає взимку.

Перед тим, як прибрати картоплю на зберігання, гарненько просушіть її, потримавши кілька днів на відкритому, трохи затемненому, добре провітрюваному майданчику.

Після просушування відсортуйте картоплю, відкидаючи всі хворі та ушкоджені бульби. Спочатку прибрати картоплю в сарай, а коли середньодобова температура опуститься до +3—5°C, перенесіть у льох.

Зберігати картоплю найкраще не насипом, а в спеціальних контейнерах або ящиках, у стінках яких є невеликі отвори для доступу повітря до бульб.

Висота таких контейнерів (ящиків), не повинна перевищувати 80—100 см, установити їх треба не на землю, а на спеціальний поміст висотою близько 15 см. Спорудити його можна з товстих дерев'яних брусків.

Від усіх стін льоху до контейнера відстань має бути не менше 20 см, інакше повітря просто не зможе надходити до бульб картоплі в

• Варто знати

Золоте правило — запаси **часнику** споживають, починаючи від найдрібніших до більших головок, оскільки швидше псується дрібний часник. Зберігати ж часник можна декількома способами.

3 ПОПЕРЕДНІМ ПАРАФІНУВАННЯМ

Часник добре просушують, знімають верхню луску, укорочують стебло до 3 см, обрізають корені і вмочають головки в теплий парафін. Зберігають у поліетиленовій мішечку або в пакеті із крафт-паперу (пергаментному).

Найкраще таким способом збережеться озимий часник, якщо розмістити його в овочевому відсіку холодильника.

У КОСАХ

Після викопування довгі висохлі стебла не видаляють, а сплітають у коси. У часнику вони не такі міцні, як у ріпчастої цибулі, тому для плетіння знадобиться шпагат або мотузка.

Коси підвішують у сухо-

• На замітку

Чому виникає цвітуха?

Багатьох господинь цікавить, чому навіть із маленької цибулі-сіянки виростають квітконоси. Таке явище, як цвітуха, в цибулі проявляється, насамперед тому, що порушуються правила зберігання цибулі-сіянки. А вони зовсім нескладні.

Як показує досвід, найкраще зберігати суху відсортовану сіянку на горіщі, неподалік від димаря. Якщо ж такої можливості немає, тоді її можна зберігати на веранді.

Відповідно до погодних умов температура зберігання має бути спочатку 12—20°C, а при настанні морозів вона може знижуватись до 0°C, але за умови, що цибуля буде вкрита будь-яким утеплювальним матеріалом.

Однак слід зважати на те, що замерзлі цибулинки не можна чіпати, доки вони самі не відтануть. У подальшому настане найголовніший момент у зберіганні цибулі, на який багато овочівників просто не звертає уваги.

А полягає він ось у чому: щойно температура зберігання перевищить +5°C, сіянку треба негайно перенести в тепле приміщення із температурою не нижче +20—25°C. Адже найнебезпечніше для сіянки — навіть короточасне зберігання при температурі +5—15°C, позаяк за таких умов у цибулі в цей період закладаються квіткові бруньки. Отже, така цибуля масово піде в стрілку незалежно від розмірів цибулинок садового матеріалу.

Аби остаточно бути впевненим у тому, що цибуля не стрілкуватиметься, її перед садінням слід обов'язково за тиждень до цього прогріти при температурі +35°C, а в кінці прогрівання взагалі слід підняти її до +45°C, аби не тільки придушити здатність цибулин до стрілкування, а й знищити спори пероноспорозу і шийкової гнилі.

Хороші результати в боротьбі із цвітухою цибулі дає і її пізні садіння. Його проводять у ті ж терміни, що й садіння озимого часнику, але для цього використовують найменші цибулинки, так звані «вівсюжок».

Через свою невелику вагу такі цибулинки просто неспроможні утворювати квіткову стрілку. Та цьому вельми сприяють й умови «зберігання», позаяк у ґрунті на глибині садіння температура не опускається нижче -3°C, що цілком припустимо для цибулі.

Такий посівний матеріал, за умови укриття грядок, без проблем витримує найсуворіші зими і дає гарний урожай ріпчастої цибулі.







# Чим пахне козяче молоко?

**В європейських країнах частка козячого молока становить близько 30 відсотків у загальному його виробництві, а в арабських вона сягає 50–58%.**



• Варто знати

вільної годівлі, тому що поживних речовин корму вистачає лише на підтримку життя.

Основний корм — зелена трава і сіно. Добре їдять кози висушені зелені бур'яни, гілки дерев з листям (віники), сухе листя, кукурудзяне бадилля, бурякову гичку, гарбузиння, соломку і полону.

Крім грубих кормів, козам, особливо високоудійним, дають суміш розмелених концентрованих кормів і соковитих: гарбузи, буряки, моркву, ріпу, капусту, сиру і варену картоплю. Концентровані корми краще згодувати у вигляді пійла.

Обов'язковий компонент раціону — мінеральні корми. Кухонну сіль використовують протягом року. Дорослим козам її потрібно 10–15 г на добу, а молод-

няку — 6–10 г. Краще давати сіль з водою, пійлом та перемішаною з кормами. У суміші з кормами згодують також товчену крейду з розрахунку 7–10 г на добу.

Молоко кіз дуже смачне, якщо підгодовувати тварин кухонними відходами. І навіть якщо здорова коза з'їсть невластиву їй їжу, це аж ніяк не вплине на запах молока. Кози охоче поїдають залишки м'ясних і рибних страв (небагато, не дуже солоних і, звичайно ж, не зіпсованих).

Улітку кіз краще випасати. Зручно утримувати їх на прив'язі, що дає змогу використовувати малі ділянки пасовищ поблизу городів та посівів. Не можна випасати кіз на молодій конюшині, люцерні, горосі та інших бобових травах, оск-

ільки це приводить до гастро захворювання на тимпанію (здуття рубця).

У пасовищний період козу обов'язково напувають чистою водою. Не слід використовувати для цього воду з калюжі, болота чи ставу, адже це — джерело зараження тварин інвазійними та іншими захворюваннями.

У стійловий період кіз годують тричі на добу в один і той же час з однаковим інтервалом. Можна порадити такий режим годівлі: зранку — пійло з картоплею і концентрованими кормами, після цього — коренеплоди, далі — грубі корми; ввечері — пійло з кухонними відходами або картоплею, концентровані, грубі корми (віники, солома, кукурудзиння) і напувають. Грубі корми кози поїда-

ють поступово, і годівниця вночі довше буде заповненою. Коли пійла не дають, а годують сухими кормами, тварин 2–3 рази на день напувають теплою водою.

Помічено, що козяче молоко неприємно пахне, коли коза в охоті, мабуть, той запах іде від якихось гормонів. У такому випадку позбутися його практично неможливо. Якщо ж цей запах сприяє негараздами зі шлунком чи печінкою тварини, можна спробувати все це виправити.

Переведіть козу на чисті корми, чисту воду без усяких домішок, почистіть стійло, поміняйте підстилку. Влітку за теплої погоди можна помити її дешевим шампунем біля річки. А взимку регулярно мийте з милом кози вим'я у хліві та старанно витирайте його рушником.

Що можна приготувати з козячого молока?

Щоб зробити сметану, треба поставити свіжоздоєне молоко у холодильник, щоб відстоялось, а потім зібрати вершок.

Для приготування сиру збиране молоко (можна і незбиране) треба поставити в тепле місце, щоб скисло. Якщо любите не кислий сир, додайте до кислого молока свіжого, нагрійте на плиті, не доводячи до кипіння. Хай трохи постоїть, відцідіть сироватку, і сир готовий.

Зібрану сметану можна збити на масло. Воно має білий колір, дуже смачне, просто тоне у роті.

• Старі люди кажуть

## «ДА СВЯТИТЬСЯ КОРОВИЦЯ!»

**Так примовляли, бувало, господири, завдячуючи Богу, «що не полишив родинний поріг і коровою споміг».**

У той день, коли корова розтелилася, за звичаєм, не можна було нікому нічого давати з хати чи з двора, бо, мовляв, заберуть молоко від корови. Десь по селах ця заборона тривала тиждень.

Коли вели корову на торг, примовляли: «Стільки би на тя було купців, як на дорозі камінців!» Купували тільки разом з батогом, бо без батого, згідно з повір'ям, корова не буде добре молоко давати: воно у неї вигорить.

Коли господар купив корову і привів додому, то давав їй гостинець. Це був шмат хліба, посипаний сіллю і глинкою, нашкрябанною з кута хати — щоб корова «так держалася обійстя, як кут хижі!»

Не можна бити корову очеретиною або білою (очищеною від кори) палицею, бо корова може захворіти і почне всихати.

Щоб корова добре доїлася, то перед кожним доїнням господині брали шматок хліба, ламали рукою, а не нарізали ножом, і давали корові з'їсти. При цьому приповідали: «Аби така блага була, як сей хліб!»

• Що робити?

## Якщо кролиця викидає малят

**Багатьом знайома ситуація, коли самиця поїдає своїх новонароджених малюків. Усі причини цього не з'ясовані. Та найпоширеніша з них — нестача води. Особливо велика потреба в ній відразу після окролу. Тварині недостатньо тієї вологи, яка міститься в коренеплодах та зелені. Тому вчасно наповнюйте напувалки.**

тим відмовилася від них, то в цьому випадку — мастит. Недуга з'являється на 10–25-й день лактації. Тварина погано їсть, має пригнічений вигляд. Її молочні залози збільшуються, набрякають і червоніють. Коли потиснути сосок, побачите виділення з домішками крові. Утворені опуклості через деякий час прориваються, виділяючи гній, який небезпечний для малечі. Хвороба може тривати 45–60 днів.

Лікування полягає в щоденному змащуванні вражених місць водно-калієвою маззю. Виводок доцільно перекласти іншим маткам. Але робіть це обережно, адже у вуханів хор-

ший нюх. Виявивши чужих малят, самка навіть може загризти їх.

Отож попередньо руки обробляють полином, кмимном, кропом чи іншими ароматичними рослинами. Забравши із гнізду самку, покладіть туди кроленят, обтерши їх пухом «приймної матері». Невдовзі малята матимуть такий же запах, що й рідні дітки.

Інколи трапляється, що матки не підпускають до себе виводок, хоча достатньо молока. Тоді слід застосовувати примусову годівлю. Кролицю піднімають і тримають у сидячому положенні чи перекидають на спину, прикладаючи до сосків малечу. Через дві години процедуру повторюйте. Так продовжують кілька днів, аж поки самка не визнає нащадків.

Зрештою, можна вдатися до штучного вигодовування козячим молоком. Для цього перш за все потрібна маленька пляшечка з вузькою горловиною. Замість соски використовують гумову частину піпетки. Обов'язково дотримуйтеся чистоти, адже бактерії можуть спричинити загибель тваринки.

• Відгодівля

## Меню для свинки



Здорові свині не лише з великою охотою, а навіть із жадібністю поїдають корм. Тому, якщо вони відмовляються від нього, це має насторожити господаря — швидше за все, із твариною відбувається щось не добре.

Втрата апетиту, до прикладу, може бути пов'язана із глистяними захворюваннями. Але корм поїдається без апетиту і в тому разі, якщо він несмачний або прісний, коли його просто забули посолити. А сіль потрібна свині, довго їсти несолоне вона не може. Якщо дотримуватись норм годівлі, то кількість кухонної солі, яку треба додавати в корм, залежить від ваги тварини. Наприклад, якщо її вага 120 кг, то потрібно 14 г солі на добу, а якщо вага досягає 240 кг і більше, — то 20 г солі.

Але у приватних господарствах свиней часто годують харчовими відходами. У цьому разі виникає небезпека сольового отруєння. Якщо тварина перебуває в збудженому стані, в неї тече слина, почався пронос із слизистими кров'яними виділеннями, з'явилися м'язові посмикування чи судоми, посиніння вух і п'ятачка, значить, треба терміново вживати заходів — це гостре отруєння.

До приходу ветеринарного лікаря треба напоїти

тварину чистою водою (1–3 л). А ще краще, якщо в ній буде розведена крейда (до стану молочного кольору), котра нейтралізує натрій, який потрапив в організм із надлишком кухонної солі. А основні заходи, які застосовуються при лікуванні, такі: дати проносної олії; включити в раціон годівлі відвари з великим умістом слизу та води; ввести внутрішньом'язово кофеїн, який підтримує організм у тонусі.

Якщо тривалий час свиню годувати одним і тим же кормом, наприклад, картоплею, то він їй приїдається. Бажано його урізноманітнити, приміром додавши кормових буряків, моркви, сінного борошна (потерті), запареної половини.

У зимовий час свині з великим задоволенням їдять комбінований силос. Для його приготування сіно подрібнюють на відрізки 1–1,5 см, додають до нього

різані картоплю, буряки, моркву, гарбуз, кабачки, огірки, падалицю яблук, груш (у будь-якому поєднанні) і закладають у ємність, тільки швидко — за 1–2 дні. Зверху масу бажано полити кислим молоком (1–2 л). Потім силос накривають і кладуть зверху тягар. При кожному вийманні корму ємність знову треба ретельно накривати зверху, не даючи силосу вивітритися та окислитися. Не можна допускати й періодичного замерзання та відтавання силосної маси. Не з'їдені рештки з годівниці слід обов'язково викидати, інакше вони закислоють, псується і можуть викликати шлунково-кишкові захворювання.

Згодовування свиням комбінованого силосу не лише поліпшує їх апетит, а й підвищує поїдання і перетравлення інших кормів. Крім того, такий силос охоче клюватиме взимку і птиця.

Бережися бика спереду, осла — ззаду, а шахрая — з усіх боків! Шведське прислів'я

