

#29(848) 19 липня 2018 року

• Корисно

Такий квас корисний усім!

Квас із подорожника дозволяє боротися із гломерулонефритом, приносить поліпшення здоров'ям, хто страждає від гастроїту й виразки шлунка з нормальнюю підвищеною чутливістю шлункового соку. Правда, при підвищенні кислотності квас потрібно пити невеликими порціями, а в інших випадках — без обмеження.

Щоб приготувати цей цілющий напій, треба нарати свіжого листя подорожника, промити його, дати воді стекти, а потім наповнити ним до половини трилітрову банку. Додати 1—2 ст. л. цукру, долити поверху охоложеною кип'яченою водою, зверху покласти невелику скоринку житнього хліба й поставити на сонце, накривши горлечко банки марлею, складеною в 4 шари. Через 4 дні квас буде готовий. Смак у нього повинен бути в міру кисло-солодким. Пити квас із подорожника потрібно по 0,5 склянки 3 рази на день перед їдою.

Квас із буряка нормалізує рівень цукру в крові при діабеті, сприяє усуненню коліту, виразки шлунка, атеросклерозу, очищає судини, поліпшує склад крові, підвищує імунітет і є відмінною профілактикою інсульту, його вживають для очищення від застояної жовчі й для відновлення печінки, при артриті.

Для приготування бурякового квасу ретельно вимийте 2—3 буряки темно-рубінового кольору, середнього розміру, натріть їх на великий терці. Помістіть сировину у трилітрову банку, додайте 50 г житніх сухарів і для прискорення бродіння — 5 г сухих дріжджів. Залийте все до самого верху холодною кип'яченою водою, горлечко банки із квасом зав'яжіть марлею, складеною в кілька шарів, і поставте в темне тепле місце для бродіння.

Тільки цей процес почнеться, квас можна пити по склянці 2—3 рази в день за 30 хв до їди або через 2 год після їди до стабільного поліпшення стану здоров'я. Відливаючи квас із банки, ємність необхідно знову доливати до верху холодною кип'яченою водою. Квас із однієї й тієї ж банки можна пити доти, поки він має колір та смак.

ЯК ПОЗБУТИСЯ ПОВИТИЦІ?

4

З днем Ангела!

Сьогодні іменини Антона, Валентина, Василя, завтра — Євдокії. 21 липня з днем Ангела вітайте Прокопія, 22 липня — Олександра, Федора, 23 — Данила, 24 — Ольгу, Олену, 25 — Арсенія, Вероніку.

3

НЕ МИЙТЕ СИРУ КУРКУ

**7**

Взуття служитиме довше

Помідори допомагають при захворюваннях, що супроводжуються порушенням обміну речовин, при зниженні кислотності шлункового соку, для стимулювання кровотворення. Цей овоч є корисним дієтичним продуктом, який сприяє профілактиці атеросклерозу.

Науковцями зібрано достатньо даних про те, що ті, хто вживає страви з помідорами, менше хворють на онкологічні захворювання. Найефективнішими виявилися помідори в запобіганні раку передміхурової залози, шлунка й легень. Okрім того, вони значно знижують ймовірність розвитку раку підшлункової залози, товстої та прямої кишкі, порожнини рота, молочної залози й шийки матки. Вчені також виявили, що помідори запобігають серцевим нападам.

ТОМАТНІ ЛІКИ

✓ Для стимуляції утворення шлункового соку й поліпшення роботи серця рекомендують пити томатний сік — один із найкорисніших соків. При хворобах печінки для розчинення каменів натщесерце пити по 1 склянці й більше свіжого томатного соку щодня. А при виразковій хворобі

Терапія помідорами



Нині помідори широко використовують у лікувальному харчуванні як джерело поповнення організму вітамінами й мінеральними солями.

• Варто знати

шлунка рекомендують вживати свіжий томатний сік по 0,5—1 склянці протягом дня.

✓ При високому артеріальному тиску, для поліпшення перистальтики кишківника корисний такий екстракт: настояти бадилля помідорів на спирті у співвідношенні 1:1 протя-

гом двох тижнів, процідити. Приймати по 10—20 крапель 3—4 рази на день до їди.

✓ При варикозному розширенні вен стиглий помідор розрізати на частинки й прикладти їх до хворих вен. Через 3—4 години замінити ці скибочки на свіжі.

✓ При суглобовому ревматизмі 1 кг бадилля помідорів залити 3 л оркоту, настояти 20 хвилин. Застосовувати для гарячих ванн.

✓ Від кашлю слід перевертити на м'ясорубці 1 кг свіжих помідорів і 50 г часнику, додати 300 г натертого хрону. Приймати по 1

• Спробуйте

ДОМАШНЯ РИБНА КОНСЕРВА

Щоб дати раду великій кількості свіжої риби, можна зробити домашні консерви. Проте їх приготування вимагає суворого дотримання всіх технологічних гігієнічних правил.

Судака, линя, сазана, коропа, карася чистять і миють. Коли стече вода, пересипають сіллю (1 ст. л. солі на 1 кг риби), посипають перцем, обкачують у борошні, обсмажують із двох боків, охолоджують упродовж 30 хвилин.

Закладають у підготовлені банки, кожен шар перекладаючи смаженою цибулею, додають 0,5 г лимонної кислоти. Банки наповнюють рибою на 2 см нижче верху, накривають кришками, ставлять на грати в кастрюлю. Прогрівають при слабкому кипінні 55—60 хвилин.

Після прогрівання зливають рідину, що утворилася (до половини обсягу банки), і заливають у кожну 2 ст. л. кип'яченої охолодженої до +90 градусів олії.

Стерилізують на водяній бані 5 годин, охолоджують і герметично закривають.

• Знадобиться

СЕКРЕТИ ПРИГОТУВАННЯ ВАРЕННЯ

1. Якщо під час варіння сироп стає густим, а плоди зморщуються, то до сиропу слід додати води.

2. Якщо приготування затягується, а варення залишається рідким, додайте до нього трохи лимонного соку.

3. Не можна розливати в банки не повністю охолоджене варення: ще теплі ягоди чи фрукти піднімаються догори, а сироп залишається внизу, та й псується таке варення швидше.

4. Готуючи варення з малини, ягоди можна не мити, а лише перебрати.

5. Під час варіння піну треба знімати за допомогою ложки-шумівки.

• На замітку

Якщо страва прилила до сковорідки

Продукти при смаженні спершу прилипають до сковорідки, а потім самі відстають від неї, коли починає утворюватися скоринка. Тому варто зачекати, а вже потім спробувати перевернути смаженину.

Якщо ж м'ясо чи риба міцно прилипли до дна сковорідки, вмочіть тонку гнучку лопатку в холодну воду й обережно підніміть нею страву, що готується.

Якщо готуєте молочні страви...

Всипте в молоко перед кип'ятінням трішки цукру (0,5 ст. л. на 1 л.), а закип'явши, дайте йому охолонути відкритим. Таке молоко не прокисне 2—3 дні.

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

ПОГОДА на тиждень

За даними мережі Інтернет	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 19 липня	+18 / +24	дощ	півн., 3	15.45
п'ятниця, 20 липня	+18 / +24	можливий дощ	півн.-зх., 4	15.42
субота, 21 липня	+18 / +25	можливий дощ	півн.-зх., 3	15.40
неділя, 22 липня	+16 / +25	ясно	зм. напр., 2	15.38
понеділок, 23 липня	+17 / +24	можливий дощ	зм. напр., 3	15.36
вівторок, 24 липня	+18 / +23	дощ	півн., 3	15.33
середа, 25 липня	+15 / +25	дощ	зм. напр., 3	15.31

• На замітку

Збираємо аптечку в дорогу

I вдома, і на відпочинку ми не застаріховані від нездужань. Тому варто подбати про те, щоб необхідні ліки завжди були під руками.

1. Улітку застудні явища — не рідкість. Засоби від таких неприємностей повинні лежати у вашій аптечці. Обов'язково візьміть краплі для носа, препарати від жару. Якщо ви віддаєте перевагу не хімії, а травам, захопіть із собою для лікування чай з квіткою липи. А квітки календули й листя евкаліпта знадобляться для інгаляції і полоскання горла.

Окрім полоскань непогано використовувати пігулки або лъодянки для розсмоктування. Марлевая маска допоможе не заразити навколошників, а оксолінова мазь дозволить самому не заразитися, перебуваючи біля хворого.

Візьміть також таблетки чи мікстуру від кашлю. Із трав, що допоможуть при кашлі, запасіться листям мати-й-мачхи, чебрецем і материнкою — в суміші чи окремо, або використовуйте вже готовий аптечний збір трав.

2. На випадок алергії також необхідно потрібно мати ліки.

3. Де б ви не були, вам обов'язково потрібні засоби для обробки ран і опіків. Це перекис водню, зеленка і йод. Для перев'язки знадобляться бинти. Окрім бинтів захопіть стерильні серветки, лейкопластір і пакет вати.



4. Улітку багато хто зіштовхується з різними кишковими розладами. При отруєнні необхідна велика доза активованого вугілля — 1 пігулька на 10 кг.

5. Буває, що у відпустці прихопить і серце. На випадок такого болю найкраще мати екстракт валеріани в пігульках або найстойку в краплях, корвалол чи валідол.

6. У спеку трапляються різні неприємності. Тому візьміть із собою нашатирний спирт.

7. Особливу увагу потрібно приділити зне�отлювальним засобам.

8. До цього списку варто додати деякі корисні дрібнички: піпетки, термометр, кілька різних одноразових шприців. До аптечки поставте і ваші специфічні ліки, які ви застосовуєте при хронічних недугах.

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

Британська національна служба здоров'я радить щодня їсти п'ять порцій овочів і фруктів; одна порція — це 80 грамів.

Така порода випливає з дослідження, що показало: кожна додаткова порція овочів та фруктів суттєво зменшує ризик передчасної смерті, але після 5 порцій цей процес спиняється. Тому зробили висновок, що збільшувати споживання городини немає особливого сенсу — майже три четверті людей в США та Британії все одно не споживають менше, ніж п'ять порцій.

Втім інші роботи доводять: що більше в раціоні рослинної їжі, то менший ризик смерті від серцево-судинних хвороб.

Офіційна рекомендація американського управління з харчових продуктів та ліків (Food and Drug Administration, FDA) щодо споживання овочів і фруктів така: 500—650 грамів овочів та 200 грамів фруктів на добу. При цьому овочі мають бути із різних груп: зелені (броколі, шпинат), оранжево-червоні (морква, томати), крохмалисті (картопля), бобові (горошок, квасоля) та інші (капуста, цукіні). Протягом тижня варто спожити все доступне різноманіття.

Фрукти та овочі нас роблять здоровішими, але, як у всьому, має бути міра.

Літо в розпалі, і фрукти та овочі стають все доступнішими. Хтось переходить на харчування салатами, фруктами чи навіть сироїдніння. Це ж смачна та здорована їжа!.. Та чи буває корисного забагато?

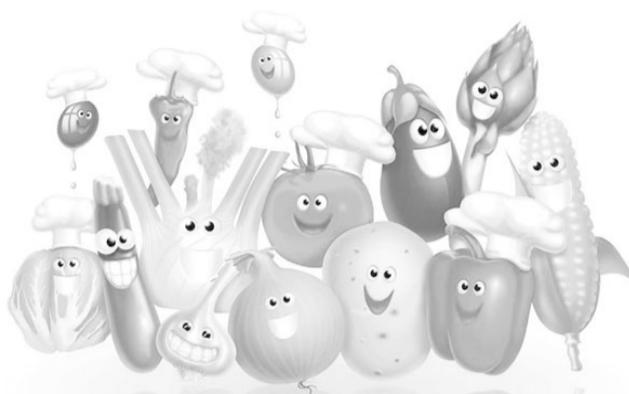
● До часу

Фруктоза. Дорослим раздяять їсти не більше ніж 50 грамів цукру на день. Фруктів та овочів це не стосується — мова йде лише про цукор, який додають до сіків і



напоїв.

Але і фруктового цукру може бути забагато. Наприклад, 100 грамів винограду містять близько 16 грамів цукру. Фруктоза засвоюється гірше, ніж цукроза, тому затримується в кишківнику. ЇЇ споживають бактерії, від цього утворю-



ються гази. Є люди, які взагалі не здатні засвоювати фруктозу. Тобто дуже багато груш чи винограду — це і калорії, і ризик здуртятися.

Кислота. Фрукти чи, наприклад, томати мають кислу реакцію, через що емаль зубів розчиняється. Цукор від фруктів також сприяє росту бактерій у роті. Тому сезон черешень згубно впливає на зуби — їх треба ретельно полоскати чи чистити після фруктового перекусу. Оскільки цього року черешні заскінчилися, візьміть до уваги в наступному.

Поживні речовини. Найбільше вітамінів та інших корисних речовин містить-

ся саме в свіжих овочах та фруктах. При варінні корисні речовини руйнуються або виварюються. Тому овочі, які не можна з'їсти сирими, найкраще тушкувати, запікати, або робити суп заради максимального збереження вітамінів.

Але далеко не завжди сира їжа краща за приготовану. Зокрема зализо, цинк і кальцій стають більш легкими для засвоєння після приготування їжі. Картопиноїди помідорів чи перцю засвоюються значно краще, якщо овочі приготувати і додати до страви жири. Термічна обробка руйнує залишки пестицидів, присутні в городині.

За матеріалами видання ВВС.

● Варто знати

5 ранніх ознак потіршення зору

З роками у більшості людей погіршується зір. Як вчасно запідозрити втрату гостроти зору, щоб не було негативних наслідків?

✓ Відчуття того, що гострота зору протягом дня змінюється. Якщо ваш зір зранку чіткіший, а в кінці робочого дня предмети перед очима починають розпліватися — це ознака короткозорості, внаслідок цукрового діабету. Особливості цієї патології: ушкодження дрібних кровоносних капілярів ока, що може стати причиною значного погіршення зору.

✓ Вам здається, що ви стаєте незgrabними. Такі незручності виникають тоді, коли людина втрачає чіткість периферичного зору, може випадково зіткнутися з пішоходами, тобто порушується бічний зір. Це є головним симптомом глаукоми.

✓ Час від часу перед очима з'являється пляма. Поява перед очима темної або порожньої плями може свідчити про те, що почалася молекулярна дегенерація. Також варто остерігатися, коли вам здається, що лінії мають не прямі контури, а хвильсти.

✓ Змінена форма повік. Якщо повіки висять, або по-іншому змінюють форму — це є симптомом базальноклітинного раку шкіри. Це захворювання можна вилікувати, якщо вчасно звернутися до лікаря. Зволікати не варто, бо патологія небезпечна втратою зору.

✓ Більшість предметів має коричневий відтінок. Якщо більшість навколошників предметів має коричневі відтінки, а кришталік втрачає прозорість — варто насторожитись, адже так починається катаракта. Захворювання дуже підступне, бо розвивається поступово.

Якщо якісь серед вищеописаних симптомів вас турбує — не зволікайте, спішіть до офтальмолога.



● Ради-поради

ЗАДИРКИ НА РУКАХ

При роботі із землею часто з'являються задирки на руках. Щоб позбутися їх, досить по-тримати руки у відварі свіжої тріски 10—15 хв.

При незначних порізах не варто вдаватися до йодної настоїки. Досить нарвати кропиви жалкою (росте практично всюди). Рослину треба енергично розім'яти й сік вилити на поріз. Через кілька хвилин кровотеча припиниться, а ранка продезінфікується.

Аналогічним чином діє дерев'яний звичайний.

ЯКЩО ВКУСИЛА БДЖОЛА ЧИ ОСА

Свіже листя горлянки повзучої розітрійте між пальцями і прикладіть до ураженого місця. Це зменшить біль і подразнення, усуне загрозу зараження. Також свіже листя і сік рослини можна прикладати до свіжих або таких, що довою не заживають, ран, виразок і наризів у вигляді холодних компресів чи примочок.

ЛІКУВАЛЬНИЙ ШОКОЛАД

З'їдайте щодня по 2 часточки 100-грамової плитки гіркого шоколаду (не менше 70% какао). На фігури така доза не відіб'ється, зате знижиться тиск, а кровоносні судини стануть еластичними.

● Спробуйте

АУТОТРЕНІНГ ПРОТИ ГОЛОВНОГО БОЛЮ

Заучувати слова медитації не обов'язково, на початку можете читати фрази, записавши їх на цупку картку.

Насамперед розслабтеся й налаштуйтеся на задоволення, навіть якщо голова болить дуже сильно. Щоб краще розслабитися, вимкніть світло в кімнаті й зручно сядьте. Починайте спокійно, рівномірно й повільно дихати. Потім пошепки вимовляйте такі слова:

Я абсолютно спокійна. Я спокійна.

Я відчуваю тепло. Я відчуваю тепло й комфорт. Я відчуваю тепло й легкість.

Голова легша. Моя голова легка. Голова легка як пушинка.

Мое чоло прохолодне і чисте. Чоло прохолодне і чисте.

Мій біль проходить. Проходить. Біль проходить.

Мені легко й добре. Мені спокійно й легко.

Я слухаю тишку. Спокійно слухаю тишку. Насоложджуюся тишою. Легко й спокійно. Почуваю себе здоровою і свіжою.

Меню для здорового серця

Людям, які мають проблеми із серцем варто дотримуватися правильного харчування. Фітотерапевт Наталія Земна склали приклад меню на тиждень. До перелічених страв можна додавати свіжі овочі, фрукти, ягоди, зелень на свій смак.

Понеділок. 1-й сніданок: ячмінна каша з молоком, білий хліб з маслом, чай. 2-й сніданок: яблуко відварне з морквяним пюре, компот. Обід: суп перловий з овочами, м'ясо відварне з морквяним пюре, компот. Полуденок: волоські горіхи, відвар шипшини. Вечеря: пудинг сирний, відварна риба з овочами, чай.

Вівторок. 1-й сніданок: пудинг сирний, пшенична каша, чай. 2-й сніданок: печені яблука, склянка йогурту. Обід: морквяний суп з перловкою, куряча котлета на пару, компот. Полуденок: розмочений чорноліс, узвар. Вечеря: картопляна запіканка з грибами, чай.

Середа. 1-й сніданок: некруте яйце, каша пшоняна молочна, чай. 2-й сніданок: шматочок несолодкого яблучного пирога, відвар шипшини. Обід: суп овочевий, гречана каша, салат з буряка, сік. Полуденок: склянка йогурту, банан. Вечеря: салат, риба на пару, чай.

Четвер. 1-й сніданок: вівсяна каша на молоці, некруте яйце, чай. 2-й сніданок: склянка йогурту, яблуко. Обід: борщ вегетаріанський, макарони, котлети на пару, компот. Полуденок: хлібці, відвар шипшини.

Рецепт для зміцнення серця. Подрібніть на м'ясо-рубці 4 лимони, 16 волоських горіхів, 16 листків герані, по 10 г кореня валеріані та плодів глоду. Змішайте з склянкою меду і дайте настоїтися 1—2 дні. Приймайте по 1 ч. л. на тще.

Якщо не звертати увагу на труднощі, вони образяються і підуть

АНТИПРИГАРНА СКОВОРІДКА

Як відомо, тефлонові сковорідки мають спеціальне антипригарне покриття. Тож складається враження, що вони не повинні покриватися нагаром. Тим не менш, через неправильне використання посуду наліт все ж з'являється як зовні, так і всередині.

Найкраще буде, якщо ви помінете сковорідку відразу після використання мийним засобом та губкою. Однак якщо ви забули чи полінувалися помити посуд одразу, то існує кілька способів, які допоможуть впоратися з нагаром. Їх можна застосовувати як для зовнішнього, так і для внутрішнього очищення.

Способ 1. Залити сковорідку водою, висипати в неї пакетик лимонної кислоти, поставити на вогонь та довести до кипіння. Після цього залишити її на плиті, аби вона вистигла. Кислота за цей час зробить свою роботу, і ви зможете просто вилити воду та сполоснути посудину.

Способ 2. Допоможе та-кож і сода. Залийте сковорідку водою, додайте кілька ложок соди та поставте на вогонь. Суміш трішки покипить, знімайте її з вогню. Як тільки вода вистигне, вилійте та сполосніть посудину.

Господині часто запитують, як правильно почистити сковорідки різних типів від нагару зовні та всередині, аби вони сяяли та залишилися неушкодженими.

● Знадобиться

Способ 3. Це один із найцікавіших способів. Візьміть свіже яблуко, очистіть його від шкірки та поріжте м'якоть ножем, аби випустити сік. Після цього розкладіть отриманий продукт по всій сковорідці та залишіть його на 15–20 хвилин. Опісля обережно з допомогою м'якої губки видаліть м'якоть із посудини.

ЧАВУННА СКОВОРІДКА
Чавунні сковорідки з роками лише набирають популярності. І це не дивно: вони практичні та довговічні. Проте від нагару вони все ж не застраховані. З часом цей тип посуду ут-



● | чужого научайтесь

● І чужого научайтесь

Літо — дуже вдалий час для холодних страв, які не потребують тривалого перебування біля гарячої плити, зате чудово втамують спрагу і не перевантажують шлунок надлишковими калоріями. Пропонуємо кілька рецептів холодних супів, яким спасаються різні народи у спекотні літні дні.

ОКРОШКА НА КЕФІРІ

1 л кефіру, 200 г відвареної курятини, 2 яйця, 3 картоплини, 2 огірки, 200 г редиски, пучок зеленої цибулі, пучок зелені (кріп, петрушка), чорний мелений перець, сіль — до смаку.

Картоплю відварити в мундирі, остудити, почистити і порізати дрібними кубиками. Яйця зварити круто, остудити і дрібно порізати.

Відварене м'ясо порізати невеликими шматочками. Редиску натерти на великий терці. Огірки по-різати дрібними кубиками. Зелену цибулю і зелень дрібно порізати. У глибоку посудину викласти всі підготовлені інгредієнти, посолити, попечити, залити кефіром і пемешати.

Поставити суп у холодильник на 20 хвилин, щоб готова страва настаялась і охолола. Розлити окрошку у порційні тарілки, прикрасити яйцем і зеленню.

ГАСПАЧО

Гаспачо — суп з перетертими томатами, який є традиційною стравою в Іспанії.

6–7 великих стиглих м'яких помідорів, 2 невеликих болгарських перців, 2 огірки, 2 зубці часнику, 2 шматочки червостого батона, маленький шматочек свіжого перцю чилі

чайним мийним засобом. Нагар, який утворюється після тривалого використання посудини, не лише псує її естетичний вигляд, а й шкодить здоров'ю. Канцерогени, які утворюються разом із нагаром, негативно впливають на організм і провокують безліч захворювань.

Способ 1. Як і у випадку з чавунним виробом, вам на допомогу прийде відкритий вогонь. Прогартовування добре знімає нагар і візуально оновлює вашу сковорідку.

Способ 2. Візьміть 10-літрове відро та приготуйте розчин. Для цього знадобиться 500 грамів кальцинованої соди, господарське мило та кілька пляшечок силікатного клею по 50 грамів. Усі інгредієнти залийте 10 літрами води та опустіть в суміш сковорідку. Після цього відро поставте на вогонь. Через 30–40 хвилин нагар почне поступово відставати від поверхні посудини.

Способ 3. Якщо ви не бажаєте заморочуватися із виготовленням суміші, купіть спеціальний хімічний розчин. Проте не забудьте одягти гумові рукавички, коли візьметeся до роботи. Та після її завершення обов'язково провітріть проміщення.

stb.ua

● Важливо

Не мийте сиру курку!

Як підвищити шанси отрутися? Помийте сиру курятину перед приготуванням!

Насправді, якщо курку або іничку підготували з дотриманням усіх санітарних вимог, її м'ясо все-рідині має бути майже стерильним, але на поверхні (як фермерської птиці, так і птиці з птахофабрики) майже завжди є 2 види бактерій — кампілобактер та/або сальмонела.



Саме ці бактерії є одними з основних причин харчових отруєнь. Водою їх не знищите, вони не змиваються повністю, і навіть навпаки, можуть глибше проникати всередину курятини! Також шляхом аерозолізації, іншими словами — повітряно-крапельним шляхом — небезпечні бактерії потрапляють в дихальні шляхи людей та розносяться по всій вашій кухні — постраждали можуть мийка, овочі/фрукти, посуд, ганчірки, робоча поверхня столу. Ви їх не бачите, але вони існують.

В кращому випадку кампілобактер та сальмонела загрожують членам вашої родини розладами травлення, в гіршому — важкими отруєннями, кампілобактеріозом і т.д. В найбільшій зоні ризику — люди з ослабленим імунітетом і, звичайно, діти.

Все це було підтверджено дослідженнями університету Дрексела на замовлення міністерства сільського господарства США. І вже 5 років у штатах триває кампанія «Не мий свою курку» (Don't wash your chicken!).



DON'T WASH
YOUR CHICKEN

Такий самий принцип працює і з іншими видами м'яса. До того ж, чим більше вологи на поверхні м'яса, тим гірше воно буде просмажуватись та втрачатиме смакові якості. Усі відомі шеф-кухарі не радять мити м'ясо перед приготуванням.

Перед приготуванням потрібно прибрati зайву вологу з курки паперовим рушником, м'ясо різати на окремі дощечки, після цього ретельно помити руки і усе, що торкалося м'яса, мілом

ворює щільний чорний шар нагорілого бруду. Відмити його звичайно губкою та мийним засобом нереально. Та все ж є кілька способів, аби подолати наліт.

Способ 1. Найпростішим та дієвим способом для очищення сковорідки від нагару в домашніх умовах є використання спеціальних засобів від цього бруду. Його можна знайти в будь-якому магазині побутової хімії.

Способ 2. Чавунну сковорідку можна почистити за допомогою солі та оцту. Змішайте обидва інгреді-

єнти до утворення кашки, візьміть губку з жорсткою поверхнею та почистіть нею посудину. Потім змийте теплою водою.

Способ 3. Цей метод підіде тим, хто мешкає у приватному будинку чи має дачу. Він називається прогартовуванням на вогні.

Розпаліть відкрите вогнище та прогартовуйте чавунну сковорідку. Після тривалого прогрівання нагар сам почне відшаровуватися від посудини.

АЛЮМІНІЄВА СКВОРІДКА

Як чавунну, так і алюмінієву сковорідку практично неможливо відмити зви-

За день–два в холодильнику смак гаспачо тільки покращиться. За бажанням можна додавати в тарілку гринки, ложку дрібно порізаних овочів або половинку вареного яйця.

ЛИТОВСЬКИЙ ХОЛОДНИК

1 середній буряк, 3 огірки, 2 яйця, 3 картоплини, пучок зелені (кріп, петрушка, зелена цибуля), 1 л кефіру, 1 л холодної кип'яченої води.

Буряк відварити, остудити і натерти на грубій терці. Яйця відварити і порізати кружальцями.

Картоплю відварити в мундирах, очистити, порізати кубиками. Дрібно посісти огірки та зелень.

Перемішати всі інгредієнти в каструлі, посолити і залити кефіром, попередньо розведеним з водою. Охолодити.

За бажанням можна додати в суп трохи цукру, а вже перед подачею покласти у тарілки сметану.

**Щоб від нальоту і сліду не залишилося**

Найскладніше у приготуванні їжі — це вирішити, що ж сьогодні приготувати

• Ради·поради

Зберігання цибулі

Після збирання цибулю треба добре просушити. Після цього листя необхідно обрізати, залишаючи 3–4 см, і одночасно з цим відсортовувати, тому що частина цибулин може бути пошкоджена або мати ознаки яких-небудь захворювань.

Потім треба покласти відбрану цибулю в ящики або кошики. Головне, щоб був добрий доступ повітря. У приміщенні, де ви плануєте зберігати зібраний урожай, має бути температура 1–2 градуси, в іншому випадку можуть виникнути різні грибкові захворювання.

Існує ще один спосіб зберігання цибулі: листочки не обрізають, а за допомогою шпагату заплітають у коси або віночки й підвішують.

Перець та баклажани не зривайте

Стиглі баклажани та помідори не можна зрівати, їх потрібно зрізати ножем або секатором. Якщо плоди зриватимете, передчасно відмиратимуть кущі й знижуватиметься урожай.

Зрізуйте фіолетові або темно-фіолетові баклажани через кожні 5–6 днів. Вони вже досягли технічної стигlosti, мають ніжний м'якіш і м'яке насіння. Зберігайте їх у прохолодному місці.

Солодкий перець потрібно зрізати через кожні 6–8 днів. Намагайтесь якнайшвидше його реалізувати.

Справи отркові

Щоб отрішки добре рости, вологість повітря в сонячні дні повинна бути не менше 85–90 відсотків, а в похмурі — 75–85 відсотків. При такій вологості отрішки краще розвиваються, затримується розмноження павутинного кліща.

Треба подбати в цей час і про своє насіння, якщо ви його не купуєте в магазині. На насіння краще залишати плоди, що зав'язалися на 3–5-му вузлах основного стебла, а всі інші використовувати в іжі.

Щоб зірвані отрішки довше були свіжими, їх треба зберігати при температурі 6–8 градусів. При вищій температурі плоди в'януть, а при нижчій покриваються слизом і псуються. Але навіть при оптимальній температурі зберігання отрішки через приблизно 2 тижні починають псуватися.

Плоди, призначені для зберігання, мити не можна, оскільки після цього вони швидко в'януть. Отрішки вкладають у ящики, вистелені піл'юкою, або в поліетиленові пакети, які тримають відкритими.

Повитиця польова є типовою рослиною-паразитом. Має нитко-подібне, жовте чи помаранчево-жовте стебло, яке доволі розгалужене та в'ється навколо рослин-живителів і прикріплюється до них за допомогою особливих утворень — гаусторій.

До переліку карантинних бур'янів включені всі види роду повитиць, які можуть зустрічатися на території України. За останні роки значно збільшився ввіз в нашу область насіння люцерни та інших культур із південних областей України, де поля засмічені повитицею польовою. А щоб мати добрий урожай, дуже важливо придбати саме високоякісне насіння.

Шкодочинність повитиці надзвичайно висока. Вона полягає в значному зниженні врожайності сільськогосподарських культур, якості врожаю, засмічені насіннєвого матеріалу, пошкоджені якості кормів, негативному впливі на здоров'я тварин.

Крім того, повитиці є переносниками збудників низки вірусних захворювань рослин. Так, наприклад, повитиця польова переносить вірус мозаїки тютюну, кучерявості буряка, жовтянці айстр, «псевдоцвітіння» помідорів та журавлини, вірусні хвороби білої конюшини, кінських бобів і хмелеподіб-

Як позбутися повитиці?

Із питанням, як позбутися повитиці, в редакцію «Домашньої газети» звернувся житель Підволочиського району Володимир Процьків. Що ж це за бур'ян і як з ним боротися, розповіла провідний фахівець — герболог, відділу фітосанітарного аналізу державної установи «Тернопільська обласна фітосанітарна лабораторія» Лілія Гончарик.

● На прохання читачів

ної люцерни. Паразитуючи на культурних рослинах, повитиця висмоктує живні речовини, що призводить до ослаблення та затримки росту і розвитку рослин-живителів та їх масової загибелі. При тривалому згодовуванні засміченого повитицею польового корму відбувається хронічне отруєння тварин, а в разі тривалого вживання такого корму (30–40 днів) вони гинуть.

Однією з важливих проблем для насінництва сільськогосподарських культур було й залишається очищення насіння від повитиці. Засмічений повитицею насіннєвий матеріал



вимагає очищення на спеціальних електромагнітних пристроях, що призводить до великих затрат — вихід кондиційного насіння становить 60 відсотків.

У системі заходів, які забігають засміченю нових земель, велике значення має використання для посіву чистого насіннєвого матеріалу сільськогосподарських культур.

Ефективними заходами в боротьбі з повитицями є дотримання сівозміни з вісівом культур, які не уражаються або слабо уражаються повитицями: зернові, сочевиці, гарбузові й інші, а також недопущення проникнення повитиці на незасмічені землі.

Для знищенння повитиці польової на необрюваних землях застосовують хімічні заходи боротьби згідно зі списком пестицидів, дозволених до використання в Україні.

Окремі вогнища розповсюдження повитиці необхідно скошувати до цвітіння із захватом гарантованої зони. Після цього скошено масу треба висути і спалити, з дотриманням усіх протипожежних правил. Перед збиранням урожаю культурних рослин, заражені повитицею рослини необхідно скошувати і збирати окремо. Зберігати засмічений урожай необхідно окремо від чистого.

● На замітку

ВИГАНЯЄМО

З ГОРОДУ СЛИМАКІВ

Слимаки ведуть нічний спосіб життя, а вдень ховаються під грудками землі, в щілинах, у головках капусти. Для боротьби з ними в міжряддях овочевих культур розкладають мокрі ганчіки, мішки, дошки, фанеру, каштане листя, під яким слимаки ховаються на день. З під цих предметів їх легко витягнути.

Знищують слимаків, опускаючи їх у відро з міцним розчином солі або вапна. Можна заселені слимаками ділянки посыпти порошком підніжним суперфосфатом (300–400 г), гашеним вапном (300 г) або сумішшю вапна з тютюновим пилом у співвідношенні 1:1 (200–250 г на 10 кв. м).

А можна боротися ще й так. Лист фанери (15x15 см) прикріпити до палички, на яку накрутити велику гайку. На цю гайку покласти більший лист фанери (18x18 см). У щілини між ними запхати вологий листок логуха або мокру ганчірку. За ніч туди заповзе велика кількість слимаків. Вранці шкідників знищить.

Грядки з полуниці, по мідорами, які так люблять слимаки, можна обсадити петрушкою — вона їх відлякує.

● Знадобиться

Приділіть увагу помідорам

Щойно починаєте збирати достиглі плоди, підживіть рослини. Для цього на 10 л розчину коров'яку (1:10) або пташиного посліду (1:15) додайте по 20 г суперфосфату і калійних добрив, по 10 г сечовини і вапна, 2 г мідного купоросу. Під низькі і середньорослі сорти потрібно по 1–1,5 л, а на гіганти і ліані — по 2,5 л такого розчину. Після поливу рослини треба підгорнути землею на висоту до 20 см.

І далі потрібно пасинкувати рослини, залишаючи пеньочки заввишки 1–1,5 см. У помідорів, які вирощують в одне стебло, у відкритому ґрунті треба залишати по 4 китиці. Якщо вирощуєте їх у два стебла, то на основному треба залишати три китиці, на боковому — дві. Вище стебла прищипують, щоб припинити подальший ріст рослин, залишаючи по 2 листки на кожному стеблі.

Дозрівання сформованого врожаю ранньостиглих сортів можна значно прискорити, якщо китиці з плодами «повернути» до сонця. При цьому навіть зелені листки нижче першої китиці треба видалити, під китиці підставити підпори або підвісити їх в «гамаку».



● До часу

Догляд за динями і кавунами

Щоб ви могли порадувати себе та рідних домашніми, смачними та солодкими кавунами й динями, варто дбати про них упродовж усього періоду дозрівання.

Баштанні культури дуже реагують на підживлення — збільшується кількість жіночих квіток будуть ще свіжими, а зав'язь починає швидко збільшуватися, тоді як у необрюваних квітках зав'язь починає рости після засихання квіткових пелюсток.

Але треба пам'ятати, що стимулятор росту не забезпечує рослину необхідними для росту плодів поживними речовинами, а тільки сприяє притоку до зав'язі оброблених квітках продуктів асиміляції. Інакше кажучи, прискорюючи дозрівання плодів на оброблених китицях, стимулятор відповідно уповільнює дозрівання на тих, які не обробили. Загальний результат від цього не змінюється.

Протягом сезону кавуни і дині поливають в сильну спеку водою кімнатної температури. Але пам'ятайте, що надто високий рівень вологості ґрунту і повітря, може привести до загнивання кореневої системи. Щоб дині були якомога солодшими, за два тижні до дозрівання потрібно припинити полив.

При догляді намагайтесь менше перевертати росли-

ни, щоб не пошкодити додаткові корені, які виросли на них і які значно покращують їх живлення.

Щоб отримати великі плоди та більше зав'язі, пагони кавуна та дині прищипують — до кінця серпня прищепіть верхівки всіх пагонів, на яких є зав'язь.

Трапляється так, що підживлювали і кавуни правильно і поливали, але все одно отримали дрібні, нестандартні плоди. Причина проста — погано пerekопаний ґрунт. Кавуни реагують на глибоке перекопування ґрунту і так само «добре» реагують на його відсутність.

Дрібніють кавуни і в сильну спеку. Хоча найчастіше винна не сама спека, а різкі перепади температур, коли вдень дуже жарко, а вночі прохолодно. Ще дрібніші плоди можуть, якщо про-



● До речі

ЯК ВИБРАТИ «БЕЗПЕЧНИЙ» КАВУН

Якщо ж ви не посіяли цього року кавунів і змушені купувати, вам варто знати, як визначити, чи не «перегодований» кавун. Це видно по м'якоті — якщо вона пронизана жовтими або ясно-жовтими волокнами, або має фіолетовий відтінок, кавун не їсти.

Шматочок «підозрілого» кавуна можна розтерти у склянці з водою. М'якоть нормальна — вода просто помутніє. А від нітратів стане червоною або рожевою.

Якщо сумніваєтесь в якості кавуна, з'їжджайте спершу невеликий шматочок. Почекайте півгодини. Якщо не розболівся живіт — їжте далі.

ПОНЕДІЛОК, 23.07.2018

УА:ПЕРШИЙ

06.00, 09.45 М/с "Чорний Джек"
06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25, 13.00,
15.00, 21.00 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!
09.35 М/с "Гон"
10.15 Хто в домі хазяїн?
10.40 Телепродаж
11.00 Д/ц "Гордість світу"
12.00 Д/ц "Смачні історії"
12.25 Д/ц "Смаки культур"
13.10 :РадіоДень
13.40 Лайфхак українською
13.55 Перша шпальта
14.30 :Радіо. День
15.15 Т/с "Гранд готель"
16.50, 22.40 Т/с "За службовим обов'язком"
18.00, 00.15 Інформаційна година
19.00 Д/ц "Пліч-о-пліч"
19.25 Д/с "1000 днів для планети"
20.15 Д/с "Жива природа"
20.30 Посттравматичний синдром
21.25 Новини. Спорт
21.45 Д/с "Велике фотополювання Дага Гарднера"
23.50 #МузLove

1+1

06.30, 07.10, 08.10, 09.10 "Сніданок з 1+1"
07.00, 08.00, 09.00, 19.30 ТСН
09.30, 11.15 "Одруження наосліп"
13.05, 14.20, 15.45 "Міня жінку"
17.00 Т/с "Мое чуже життя"
20.15, 20.55, 21.35 Т/с "Байки Міття"
22.00, 22.40, 23.10, 23.45 Т/с "Недотуркані"
00.15, 01.20 Т/с "Хазяїка"

2+2

06.00 Мультфільми
08.00 "Нове шалене відео по-українські"
09.30, 18.15 "Спецкор"
10.10, 18.50 "ДжедАІ"
10.50 Т/с "Опер за вікликом-2"
14.50 X/ф "Доліт"
16.20 X/ф "Напролом"
19.25 Т/с "Команда"
21.30 Т/с "Касл-4"
23.05 X/ф "Парниковий експеримент"

ТВ-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с "Серцю не накажеш"

06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00 Провінційні вісті. Тихденъ
07.45, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок

07.50, 18.45 Міська рада інформує
08.00 Вікно в Америку
08.30, 20.00 Едина країна
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30 Справжня ціна
09.45 Про кіно
09.55, 21.55, 22.35 Добре традиції
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 У фокусі Європа
12.40 Євромакс
13.10, 02.30 Хіт-парад
14.00, 01.00 X/ф "Тато-невидимка"
16.00, 19.00, 22.00, 00.30, 03.30 Провінційні вісті

17.00 Феєрія мандрів
17.30 Про нас
19.30, 21.00 Наші вітання
20.30 THEU — калейдоскоп подій
20.40 Дім книги
21.30 Погляд зблизька

22.40, 04.00 X/ф "Люди-тіні"
ІСТВ

05.40, 19.20 Надзвичайні новини
06.30 Факти тижня. 100 хвилин

08.45 Факти. Ранок
09.15 Надзвичайні новини. Підсумки

10.10 Антизомбі. Дайджест
11.20, 13.20 Секретний фронт
12.45, 15.45 Факти. День

14.10, 16.20 X/ф "Година пік-3"
16.35 X/ф "Як викрасти хмарочос"
18.45, 21.10 Факти. Вечір

20.20 Баґач-бідняк. Реаліті-шоу
21.30 T/с "Менталіст"

22.30 T/с "Винищувачі-2. Останній бій"
00.50 T/с "Невіправні"

СТВ

06.45 За живе!
08.00 T/с "Тато Ден"

10.00 Зважені та щасливі
13.10 Битва екстрасенсів

15.25 Містичні історії з Павлом Костіціним

17.30, 22.00 Вікна-Новини
18.00 X/ф "Прovidниця"

19.00 T/с "Медики"
19.55 Хата на тата

22.45 X/ф "Хоання Надії"

НОВИЙ КАНАЛ

05.30 М/с "Хай живе король Джуліан"
06.50 X/ф "Королівство мавп"
08.30 X/ф "Патріот"
11.45 X/ф "Брати Грімм"
14.00 X/ф "Три мушкетери"
16.00 X/ф "Робін Гуд — принц злодіїв"
19.00 Ревізор
21.40 Страсти за Ревізором
00.50 T/с "Клініка"

«УКРАЇНА»

06.30, 07.10, 08.10 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні

09.30 Зірковий шлях
10.30 Реальні містички

13.10, 02.30 Хіт-парад
14.00, 01.00 X/ф "Тато-невидимка"
16.00, 19.00, 22.00, 00.30, 03.30 Провінційні вісті

17.00 Феєрія мандрів
17.30 Про нас

19.30, 21.00 Наші вітання
20.30 THEU — калейдоскоп подій

20.40 Дім книги
21.30 Погляд зблизька

22.40, 04.00 X/ф "Люди-тіні"
ІСТВ

05.40, 19.20 Надзвичайні новини
06.30 Факти тижня. 100 хвилин

08.45 Факти. Ранок
09.15 Надзвичайні новини. Підсумки

10.10 Антизомбі. Дайджест
11.20, 13.20 Секретний фронт
12.45, 15.45 Факти. День

14.10, 16.20 X/ф "Година пік-3"
16.35 X/ф "Як викрасти хмарочос"
18.45, 21.10 Факти. Вечір

20.20 Баґач-бідняк. Реаліті-шоу
21.30 T/с "Менталіст"

22.30 T/с "Винищувачі-2. Останній бій"
00.50 T/с "Невіправні"

СТВ

06.45 За живе!
08.00 T/с "Тато Ден"

10.00 Зважені та щасливі
13.10 Битва екстрасенсів

15.25 Містичні історії з Павлом Костіціним

17.30, 22.00 Вікна-Новини
18.00 X/ф "Прovidниця"

19.00 T/с "Медики"
19.55 Хата на тата

22.45 X/ф "Хоання Надії"

ІНТЕР

06.00 Мультифільм
06.10 "Слідство вели... з Л. Каневським"

07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Но- вини

09.30, 11.10 "Одруження наосліп"

12.55, 14.10, 15.35 "Міня жінку"
17.00 T/с "Мое чуже життя"

20.15, 20.55, 21.35 T/с "Байки Міття"

22.00, 22.40, 23.10, 23.45 T/с "Недотуркані"

00.15, 01.20 T/с "Хазяїка"

ІНТЕР

06.00 Мультифільм
06.10 "Слідство вели... з Л. Каневським"

07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Но- вини

09.30, 11.10 "Одруження наосліп"

12.55, 14.10, 15.35 "Міня жінку"
17.00 T/с "Мое чуже життя"

20.15, 20.55, 21.35 T/с "Байки Міття"

22.00, 22.40, 23.10, 23.45 T/с "Недотуркані"

00.15, 01.20 T/с "Хазяїка"

ІНТЕР

06.00 Мультифільм
06.10 "Слідство вели... з Л. Каневським"

07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Но- вини

09.30, 11.10 "Одруження наосліп"

12.55, 14.10, 15.35 "Міня жінку"
17.00 T/с "Мое чуже життя"

20.15, 20.55, 21.35 T/с "Байки Міття"

22.00, 22.40, 23.10, 23.45 T/с "Недотуркані"

00.15, 01.20 T/с "Хазяїка"

ІНТЕР

06.00 Мультифільм
06.10 "Слідство вели... з Л. Каневським"

07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Но- вини

09.30, 11.10 "Одруження наосліп"

12.55, 14.10, 15.35 "Міня жінку"
17.00 T/с "Мое чуже життя"

20.15, 20.55, 21.35 T/с "Байки Міття"

22.00, 22.40, 23.10, 23.45 T/с "Недотуркані"

00.15, 01.20 T/с "Хазяїка"

ІНТЕР

06.00 Мультифільм
06.10 "Слідство вели... з Л. Каневським"

07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Но- вини

09.30, 11.10 "Одруження наосліп"

12.55, 14.10, 15.35 "Міня жінку"
17.00 T/с "Мое чуже життя"

20.15, 20.55, 21.35 T/с "Байки Міття"

22.00, 22.40, 23.10, 23.45 T/с "Недотуркані"

00.15, 01.20 T/с "Хазяїка"

ІНТЕР

06.00 Мультифільм
06.10 "Слідство вели... з Л. Каневським"

07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Но- вини

09.30, 11.10 "Одруження наосліп"

12.55, 14.10, 15.35 "Міня жінку"
17.00 T/с "Мое чуже життя"

20.15, 20.55, 21.35 T/с "Байки Міття"

22.00, 22.40, 23.10, 23.45 T/с "Недотуркані"

00.15, 01.20 T/с "Хазяїка"

ІНТЕР

06.00 Мультифільм
06.10 "Слідство вели... з Л. Каневським"

07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Но- вини

09.30, 11.10 "Одруження наосліп"

12.55, 14.10, 15.35 "Міня жінку"
17.00 T/с "Мое чуже життя"

20.15, 20.55, 21.35 T/с "Байки Міття"

22.00, 22.40, 23.10, 23.45 T/с "Недотуркані"

Багато хто із вас ставав свідком або ж винуватцем розбитого посуду у закладах харчування, де доводилося платити за завдані збитки ійти із зіпсованим настроєм через космічні суми, що називають офіціанті без жодного документального підтвердження... Та й куди саме ідуть ці кошти, вам теж невідомо. В таких випадках потрібно знати свої права.

РОЗБИВ КЕЛИХ — МАЮ ЗА НЬОГО ЗАПЛАТИТИ?

Загалом — так. У Цивільному кодексі України зазначено: коли ви приходите у ресторан/кафе/бар, то автоматично укладаєте публічний договір з власником і приймаєте правила цього закладу. Тож власник має право вимагати від вас відшкодування завданіх вами збитків. Інше питання, що вас як клієнта мали ознайомити з умовами договору. Якщо цього не зробили, ви можете не платити.

ЯК МАЛИ ПОПЕРЕДИТИ?

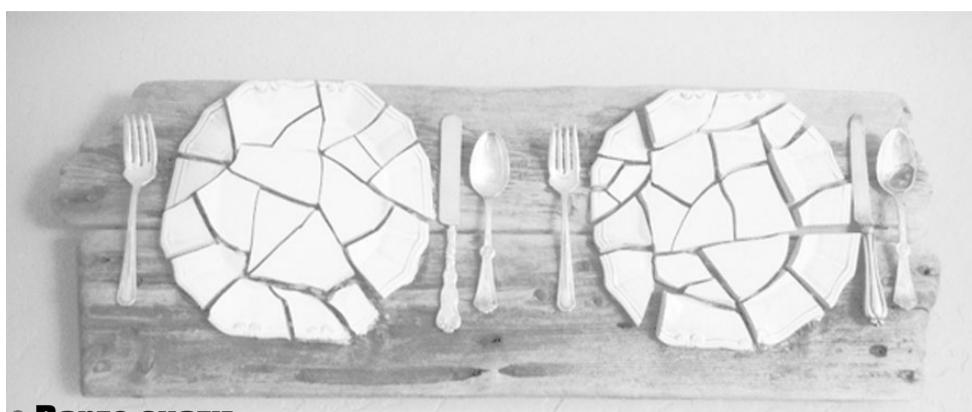
Через меню. У ньому, зазвичай на останній сторінці, повинна бути інформація з розцінками за розбитий посуд. Причому цо стірнку обов'язково має заіріти власник закладу та бухгалтер — підписом та печаткою. (У разі, якщо офіціанті вже після прикрого випадку навмання рахують вартість завданіх збитків, гроші наївних клієнтів, найімовірніше, поділять між собою підприємливі праціники).

Якщо преїскуранта у меню не було, то угоди про відшкодування збитків теж не укладено. Юридично це звучить так: вас втягли у публічний договір обманним шляхом, а така угода, відповідно до Цивільного кодексу, недійсна. І ви нікому нічого не винні.

ЯКЩО ЦІНА ПОСУДУ В МЕНЮ Є?

Цього недостатньо, щоб клієнт мав сплатити штраф. Адже є ще одна важлива умова: офіціант

Розбили посуд? Не спішіть платити



• Варто знати

зобов'язаний принести вам чек, у якому буде вказано суму та позицію розбитого посуду. Наприклад, «пивний келих — 30 грн». Розбитий посуд — це бюджетна стаття. Оскільки кошти за відшкодування потрапляють у касу, то, відповідно, фіскальні органи мусять знати, на якій підставі вони там з'явилися. А про це податківці можуть дізнатися лише за наявності чеків. Тож якщо чек із такою позицією вам принести не можуть — не платіть. Натомість можна натякнути на те, що ви будете скаржитися на заклад у Податкову інспекцію та Інспекцію з питань захисту прав споживачів.

Також важливо знати: якщо посуд брендовий (тобто на ньому зазначено назву або логотип іншої компанії — наприклад, келихи з написом «Полтавське пиво» у пабі «Чорний пес»), то зумиси компенсувати вартість посуду вас також не можуть, адже паб найімовірніше отримав ці келихи безкоштовно (як рекламу). Тож навіть якщо у меню закладу є ціна на розбитий посуд, брендового посуду вона не стосується.

ОПЛАЧУВАТИ НЕГАЙНО?

Ціни на розбитий посуд у меню є, чек принесли. Чи оплачувати негайно? Зобов'язати відшкодувати вартість посуду може лише суд. Якщо ж представники закладу наполягають на

іншому, сміливо викликайте патрульних. Закон на вашому боці.

АДМІНІСТРАЦІЯ НЕ ВИПУСКАЄ ІЗ ЗАКЛАДУ.

ЩО РОБИТИ?

Вас не випускають із ресторана і вимагають оплати? Не мають такого права. У вас можуть вимагати показати документи (не брати їх «у засташу», лише поглянути), аби потім звернутися до суду. Але фізично перешкоджати вам покинути заклад адміністрація не має жодних прав. Це ще одна причина звернутися до правоохоронців. Окрім того, не зайдим буде розповісти про ситуацію у «Книзі скарг та пропозицій».

Головне: не піддаватися на провокації, аби співробітники закладу не змогли видати ваші дії за хуліганські. Бо тоді цивільно-правовий конфлікт із легкістю може перерости в адміністративно-правовий.

ЧИ ДОХОДЯТЬ СПРАВИ ДО СУДУ?

Однієї. Для прикладу, одна львівська компанія, яка вже понад 10 років працює у ресторанному бізнесі, ще жодного разу не позивалася до клієнта з такого приводу. І, звісно, геть не тому, що клієнти там не били посуд. Ресторан дешевше за свій рахунок відкупити розбитий келих чи тарілку, ніж оплачувати послуги юристата та судовий збріз. Окрім

того, розголос, який потенційно отримає ця справа, може завдати компанії серйозних репутаційних втрат.

ОФІЦІАНТ ТИСНЕ НА ЖАЛІСТЬ

• До речі

А ЯКЩО ПОШКОДИЛИ ТОВАР У СУПЕРМАРКЕТИ?

Йшли між стелажами в супермаркеті і випадково пошкодили або розбили товар? Не нервуйте, не губіться і тим більше не здумайте негайно платити відшкодування.

Якщо шкода сталася не з вашої вини, ви не зобов'язані за це платити. Наприклад, ви могли абсолютно випадково зачепити пляшку з дорогим алкоголем і вона розбилася. Відразу ж подивітесь на вітрину. Потрібно звернути увагу на те, чи є у стелажа з пляшками бортіки — вони потрібні для стійкості товару на полицях. Якщо їх немає, це не ваша вина, а повністю відповідальність магазину.

Існують й інші норми для розстановки товару в супермаркетах. У невеликих торгових точках відстань між стелажами повинна бути не менше 1,4 метра. А зі збільшенням площини магазину ця відстань збільшується.

Так, при торговій площині до 100 м кв відстань між стелажами повинна бути 1,4 метра, 1,6 метра — при торговій площині від 100 до 150 м кв, 2 метри — при торговій площині від 150 до 400 м кв, 2,5 м — при торговій площині від 400 м кв.

Якщо ви щось випадково упустили і до вас вже біжить охоронець, не панікуйте. У цій людини немає ніяких повноважень вимагати у вас компенсації зіпсованого товару. Не дозволяйте взагалі нікому з працівників магазину залякувати або загрожувати вам, хапати вас за руки, виривати сумку.

Запам'ятайте, тільки через суд магазин може вимагати від вас заплатити за зіпсований товар. Ні в якому разі ви не зобов'язані відшкодовувати зіпсований або розбитий товар на місці.

Мовляв, якщо ви не оплатите, то суму збитків вирахують із зарплати офіціанта. Як діяти? Вас це не повинно хвилювати. Офіціант сам погодився на такі умови праці. Це його проблема і проблема власника. Але в жодному випадку не ваша.

А ЯК ЗА КОРДОНОМ?

У США та ЄС, зазвичай, дискусійних ситуацій взагалі не виникає. Клієнт там завжди має рацію (якщо, звісно, він навмисне не влаштував справжнього погрому). Тож західні компанії найчастіше заздалегідь закладають у бюджет видатки на закупівлю нового посуду. Більше того, якщо під гостем закладу зламається стілець або тарілка матиме тріщину, клієнт може розраховувати на моральну компенсацію — безкоштовний коктейль чи страву.

ukrainecountry.com

• Знадобиться

Взуття служитиме довше
Коли ми носимо улюблене взуття щодня, це призводить до того, що навіть найбільш якісний матеріал зношується, втрачає свою форму та привабливий зовнішній вигляд. Щоб цього не сталося якомога довше, достатньо дотримуватися простих правил догляду за улюбленим взуттям.

Чистка

Хоча повністю усунути контакт взуття з брудом і водою неможливо, його потрібно максимально мінімізувати. Особливо це стосується замшевих виробів. У зимовий період на міських дорогах можна спостерігати надлишок солей і реагентів, тому краще відмовитися від взуття на шкіряні підошви. Варто віддати перевагу моделям із прогумованім низом.

Постійне чергування

На кожен сезон у вас повинно бути не менше двох-трьох пар взуття. Варто знати, що однієї ночі недостатньо для того, щоб шкіряне взуття повністю висохло і до кінця відновило свою форму. Якщо ви будете носити одну й ту саму пару постійно, вона набагато швидше розтягнеться та втратить первинний зовнішній вигляд, незалежно від того, наскільки якісний матеріал було використано для виробництва.



Зберігання

Відкладаючи взуття до наступного сезону, недостатньо просто вимити та просушити улюблену пару. Виробники радять використовувати спеціальні дерев'яні колодки, які допомагають запобігти появі заломів. Найкращі матеріали для таких колодок — кедр, бук і червоне дерево, оскільки вони найкраще вибрають вологу.

Сушка

Не можна сушити шкіряне взуття прямо на обігрівачі або поблизу джерела тепла. Ніколи не складайте взуття в поліетиленові пакети та не викидайте поглиначі вологи. Краща упаковка для якісного взуття — мішок з м'якою тканини та картонна коробка.

Засоби для догляду

Постійне використання безбарвних кремів може привести до того, що первісний колір виробу стане більш тъмяним. Найкращий вибір — це крем, тон якого найбільш наближений до відтінку вашого взуття. Якщо новий засіб для догляду ви використовуєте вперше, перевірте його дію на невеликій і найменш помітній ділянці виробу.

Послуги в потязі, про які ви не знали

Більшість пасажирів навіть не згадаються про послуги, які входять до ціни їхнього квитка.

спішайте купувати новий квиток. Ви маєте право відновити дію квитка на інший поїзд — за умови доплати вартості плацкарта протягом 24 годин.

✓ Припуститися помилки в квиткових даних. Це особливо актуально при купівлі квитків онлайн.

✓ Вийти раніше терміну. Тобто поїхати поїздом, який віходить на кілька годин або днів раніше рейсу, на який ви придбали квиток, щоправда, при наявності вільних місць.

✓ Отримати інший квиток при запізненні. Якщо ви залишилися на потяг, не по-

зйті з поїзда на пару днів без втрати квитка. Пасажир має право робити зупинку в дорозі з подовженням терміну дії квитка, але не більш ніж на 10 діб. Для цього потрібно пред'явити свій квиток у касі на станції зупинки протягом 3 годин з моменту прибуття. Там вам простиють плацкарт.

✓ Зайняти нижнє багажне місце. Пасажир, який купив квиток на нижню полицю, має переважне право для використання нижнього місця для ручної поклажі, а верхнього — пасажир, який проїжджає на верхній полиці. Тобто ви не зобов'язані ні з ким ділитися своєю нижньою полицею.

✓ Безкоштовно взяти з собою собаку-проводника. Плата за перевезення собак-проводників не стягується, а документи на нього не оформляються. Йому потрібні лише нашийник і намордник.

✓ Зийти з поїзда на пару днів без втрати квитка. Пасажир має право робити зупинку в дорозі з подовженням терміну дії квитка, але не більш ніж на 10 діб. Для цього потрібно пред'явити свій квиток у касі на станції зупинки протягом 3 годин з моменту прибуття. Там вам простиють плацкарт.

✓ Безкоштовно користуватися туалетом на вокзалі. При пред'явленні квитка з вас не мають стягувати плату за відвідування туалетів.

✓ У провідника можна безкоштовно попросити склянку, ложку, набір ниток і голок, медикаменти, настільні ігри тощо.

• Важливо

ЯК ЧАСТО ЗМІНЮВАТИ СОНЦЕЗАХИСНІ ОКУЛЯРИ?

Сонцезахисні окуляри з часом знижують здатність захищати від шкідливого сонячного випромінювання. Це відбувається через те, що промені сонця пускати лінзи, внаслідок чого вони пропускають УФ-промені і шкодять здоров'ю очей. Також лінзи мають властивість стиратися, з'являються подряпини тощо.

Тому фахівці рекомендують змінювати сонцезахисні окуляри щосезону. Навіть користуючись дуже дорогими і якісними окулярами, цей термін не можна перевищувати. Хороший захист від сонця можуть мати й недорогі окуляри, але ви маєте бути впевненими у якості лінз.



У мудрої людини в житті не буває невдач, є тільки досвід, іноді негативний

● Смішного!

Нешодавні дослідження виявили, що жінки, які мають зйому вагу, живуть довше, аніж чоловіки, які звернули на це увагу.

Дружина вранці каже чоловікові:

— Ти розмовляєш уві сні.

Чоловік:

— Господи, мені вже й уві сні не можна слова сказати!

Зайшов заєць у кафе, взяв собі булочку і каву. Пішов мити руки, приходить — а кави немає. Він питає:

— Хто випив мою каву?

Всі мовчать. Він ще раз запитує:

— Хто випив мою каву?

Всі мовчать. Він ще раз питає, але вже грізно:

— Хто випив мою каву?

Раптом ведмідь встає і каже:

— Ну я!

— А чому булочку не з'їв?

Пенсіонер, знайомлячись із дамою свого віку, говорить їй:

— Я — представник найдавнішої професії. Сплю за гроши.

— ???

— Сторож я...

Поліцейський зупиняє машину. Водій:

— Ну не міг я перевищити швидкість!

— Чому це? — запишує поліцейський.

— Так я ж до тещі їду.

Е жінки, котрі кажуть:

— Я така одна!

Дивишся на них і думаєш:

— Слава Богу!

Школьяр на уроці до вчителя:

— Я вчора бачив чотири дохлі мухи. Дві з них чоловічої статі, і дві — жіночої.

Вчитель:

— А як ти визначив їхню статі?

— Дуже просто: дві з них прилипли до пива, а дві — до дзеркала.

Одного разу Авраамові Лінкольну (16-й президент США) дорікнули в тому, що він обстоює свою точку зору, протилежну тій, которую обстоював ще вчора. «Не можна ж так швидко змінювати свою точку зору».

Лінкольн на це заперечив:

— Чому? Я невисокої думки про людей, котрі не можуть сьогодні стати розумнішими, ніж учора!

Віктор зрозумів, що дружина йому зраджує, коли побачив у шафі табурет і кілька розгаданих кросвордів.

Психологи кажуть, що улюблений колір може багато розповісти про внутрішній світ людини. Протягом життя люди часто змінюють своє ставлення до того чи іншого кольору. Але, як би там не було, колір, якому ви віддаєте перевагу, може багато розповісти про ваш характер і темперамент. А якому кольору ви надаєте перевагу?

✓ **Білий** — це «ідеальний» колір, «колір мрії». Він одночасно передає і блиск світла, і холод літньої, тому в ньому укладений багатозначний сенс. Його може вибрати людина, що володіє будь-яким характером, оскільки цей колір нікого не відштовхує.

✓ **Чорний** колір протистоїть білому. Він символізує похмуре сприйняття життя, невпевненість. Людина, що любить часто одягатися в чорне, схильна до депресії, відчуває себе нещасною. Якщо вона часто змінює одяг чорного кольору на інший, більш яскравий, помітний, це говорить про те, що її недовго супроводжують пессимістичні настрої.

✓ **Сірий** колір обирають розсудливі й недовірливі люди, які не поспішають

Якого кольору ваш характер?

● Майже тест

приймати рішення. Часто любителі сірого бояться голосно заявляти про себе. Люди, які не визнають цей колір, відрізняються імпульсивним, легковажним характером.

✓ **Червоному** кольору віддають перевагу вольові, владні, запальні, товариські натури. Цей відтінок часто подобається альтруїстам. Червоний дратує закомплексованих людей, схильних до самотності, що бояться виділитися з натовпу.

✓ **Оранжевий** колір люблять пристрасні мрійники і люди, що володіють колосальною інтуїцією. Цей колір також означає



лицемірство й нещирість.

✓ **Коричневий** колір і його відтінки обирають впевнені в собі люди, що твердо стоять на ногах. Вони цінують традиції, сім'ю, є вірними друзями, які завжди зрозуміють. Вони вірізняються твердими переконаннями і можуть бути нетерпімі до тих, хто думає, говорити або діє дуже швидко. Також уважно ставляться до грошей. Цей колір неприємний егоїстичним, потайним людям, які рідко бувають відвертими з іншими.

✓ **Жовтий** колір символізує спокій, невимушненість у відносинах з людьми, інтелектуальність. Його вважають

найкращим товариські, цікаві, сміливі, комунікабельні люди, які отримують задоволення від можливості подобатися. Цей колір не-приємний пессимістам, замкнутим натурам, з якими важко зав'язати знайомство.

✓ **Рожевий** колір обирають раним, сентиментальні особистості. Він

● Дослідили

ІДЕАЛЬНИЙ ВІК ДЛЯ ОДРУЖЕННЯ

Дослідники проаналізували тисячі особистих анкет і провели опитування серед сімейних пар різного віку, щоб встановити ідеальний вік для шлюбу.

Про це йдеться у результаті досліджень групи вчених під керівництвом доктора Ніколаса Вольфінгера, який вирішив визнати найбільш оптимальний вік для вступу у шлюб. Про це повідомляє видання The Independent.

На думку вчених, ідеальним віком для створення сім'ї та укладення шлюбу є від 28 до 32 років. Йдеться про те, що люди, які одружилися у цьому віці, зазвичай найщасливіші в шлюбі, а відсоток розлучень серед них найнижчий.

КОЛИ З'ЯВЛЯЮТЬСЯ ЗАЙВІ КІЛОГРАМИ?

Дієтологи назвали небезпечний вік, у якому люди найчастіше набирають зайву вагу. Що цікаво, для чоловіків і жінок цей вік відрізняється. Британські фахівці з компанії Forza Supplements проаналізували дані тисячі осіб.

Як пише британське видання Daily Mail, вони брали до уваги інформацію про спосіб життя, харчові звички респондентів, їхній графік роботи. Оцінили також рівень задоволеності життям, психоемоційний стан та рівень фізичної активності.

З'ясувалось, що існує конкретний вік, у якому

Відповіді на сканворд «Арама», надруковані 12 липня

K	H
ОСЛО	ЕМІН
ПОРТМОНЕ	
ПАРА	ОРДА
А	Е
МАКАРЕНКО	
ДКАРАУЛ	
БАМАКО	ЛОННОК
МСЕТ	КАДР
СТАТИСТ	ОБРИ
ОКАКО	АЛ
ЯНКІ	АБАТСТВО
	РАКД
	АРАФАТ
	МАЛЕЧА
	АНАБАР

ніби закликає до любові і доброти. Ті, кому він подобається, здатні розхвилюватися навіть із незначного приводу. Прагматичних людей цей колір дратує.

✓ **Синій** колір пов'язують з духовним піднесенням людини. Він подобається скромним і меланхолійним людям, які потребують прихильного ставлення оточуючих. Цей колір не визнають невпевнені, замкнуті натури, які водночас намагаються справити враження, що можуть все на світі. До цього кольору байдужі легковажні особистості, що приховують цю рису свого характеру під маскою ввічливості.

✓ **Зелений** колір символізує природу, весну, саме життя. Йому надають перевагу люди, які не піддаються чужому впливу, постійно самостверджуються. Цей колір не подобається тим, хто боїться життєвих проблем, мінливості долі, взагалі будь-яких труднощів.

● Поміркуйте

Сканворд «Літо»

