

2014

СонцеСад

№4(12)

СонцеСад

журнал для тих, хто любить землю



Врожайні
роки
Євгена
Дударя

12



Акція!

Блискавичне замовлення

ЗРОБІТЬ НАМ ЗАМОВЛЕННЯ
ПРОТЯГОМ
трьох днів
З ДНЯ ОТРИМАННЯ ЖУРНАЛУ
і візьміть участь в розігріш:



6 подарунків:
1 подарунок - комплект посуду
2 подарунки по 1 кг годжі
3 подарунки по 3 річних комплекти
з елітних чаїв (12 різних чаїв по 50 г)

ПОСПІШАЙТЕ ЗРОБИТИ ЗАМОВЛЕННЯ!

Розіграш відбудеться 20 січня 2015 року

Подарунок* прийде у посилці з Вашим замовленням.



Увага! В зв'язку з підвищенням курсу валют ціни на чай і каву піднялися на 20% .

Умови виконання замовлення:

Будь ласка, не забувайте в замовленні вказати контактний номер телефону (можливо номер телефону родичів або друзів) для уточнення суми або асортименту замовлення. Також перевіряйте правильність указаних Вами даних у замовленні (кодів товару, кількість тощо).

1. Товари, відправлені через Укрпошту, пересилаються за наш рахунок
2. При замовленні на суму понад 600 грн. - знижка 5%
3. Обов'язково в бланку замовлення вказувати вид доставки (Укрпошта, кур'єрська доставка, «Нова Пошта»)
4. Замовлення відправляються двома окремими групами:
А) Насіння, товари для садівництва, книги.
Мінімальна сума замовлення – 100 грн. (замовлення на меншу суму не виконуються). Замовлення приймаються до 20 квітня і відправляються з 5 грудня.
Б) Чай, кави, книги.
Мінімальна сума замовлення – 100 грн. (замовлення на меншу суму не виконуються). Замовлення відправляються протягом 7-10 днів з дня отримання замовлення.
5. Скарги приймаються протягом двох тижнів з дня отримання товару.
6. Оплата замовлення відбувається під час отримання посилки через відділення зв'язку Укрпошти по всій Україні.
7. При отриманні посилки на пошті Ви додатково сплачуєте тільки тариф за переказ грошей.
8. Відправлення посилок можливе транспортним перевізником «Нова Пошта» за бажанням клієнта, мінімальна сума 400 грн. (переваги такої доставки швидкість і надійність, а саме протягом 1-2 днів товар буде у Вас)
9. Пропонуємо скористатися КУР'ЄРСЬКОЮ ДОСТАВКОЮ Укрпошти. Її переваги – швидкість (термін надходження - 2-4 доби), доставка замовлення кур'єром безпосередньо до місця проживання/роботи. Кур'єрська доставка - за наш рахунок. Таке замовлення відправляємо в першу чергу, про відправку ми Вас попереджуємо і за його обробку ви доплачуєте 22 грн.
10. Замовлення просимо надсилати листом на адресу: «СонцеСад» вул. Молодіжна, 11, с. Жорнівка, Києво-Святошинський р-н, Київська обл., 08143, чи на е-пошту: sale@s-sad.com, або зробити на сайті www.soncesad.com. Отримати додаткові консультації, а також зробити замовлення можна за телефонами: (044) 331 31 29; Київстар: (067) 409 80 90; (098) 441 61 21; МТС: (050) 410 74 40; (095) 888 37 27; Лайф: (093) 743 40 44 з понеділка по п'ятницю з 8.00 до 20.00 год., субота з 9.00 до 18.00 год., неділя з 9.00 до 16.00 год.
11. Замовлення товару чи каталогу означає Вашу згоду на обробку цього та наступних замовлень, подальше листування та інформування про продукцію та послуги ТМ «СонцеСад» та партнерів.

Ми залишаємо за собою право на:

*Невиконання замовлення у зв'язку з закінченням запасу даного товару;

*Формування Вашого замовлення на декілька посилок у зв'язку з виробничою необхідністю;

* Зміну ціни у зв'язку зі зміною тарифів Укрпошти та з високою інфляцією.

*Зображення подарунка ілюстративне і може відрізнятися від наявного.
* Під подарунком мається на увазі можливість придбання за 0,01 грн.

Зразок заповнення бланку замовлення

Прізвище	Олійник		
Ім'я	Тетяна		
По-батькові	Миколаївна		
Вулиця	Квітнева, 2, кв. 3		
Місто/село	Харків		
Район	-		
Область	Харківська		
Індекс	61000		
Мобільний тел.	093 271...		
Телефон з кодом	0572 224...		
Ел. адреса	tanya@i...		
Рік народження	1956	Код клієнта	42435

Обов'язково залишайте контактні телефони (Ваші або друзів чи знайомих)

№	Код	Кількість	Ціна	Сума
1	ЕСД-1	2	48	96
2	ЕГХ-1М	1	21	21
3	ЕМР-17В	2	13	26
			Всього	143
Підпис				
Дата замовлення				10.06.14 р.

Зміст

Японське насіння "SAKATA"	4
Що посієш те й пожнеш	8
Баклажан: від ненависті до любові	10
Врожайні літа Євгена Дударя	12
Капуста на всяк смак	18
Морква посівна і її користь	21
Редис – корисні корінці та вершки	24
Прянощі-цілителі	29
Сптсоби маринування цибулі	33
Сидерати – зелені добрива	37
Айстра однорічна. Секрети їх вирощування	40
Однорічники у Вашому саду	43
Календула – народний лікар України	45
Сеньорита гвоздика	48
Петунія – бразильська красуня	50
Чорнобривці. Хіт оксамитового сезону!	53
Вигідна передплата	62
Маловідомі факти про ягоди годжі	64

Чорнобривці rumari

«Мамо, іде вже зима,
Снігом травичку вкриває,
В гаю птишок вже нема...»

Ці знайомі з дитинства рядки Лесі Українки мимоволі спливають у пам'яті, щойно вітри починають співати холодних пісень. Може тому ми рятуємося від осінньо-зимового смутку спогадами про минуле літо і мріями про майбутню весну, будуємо свої плани і очікуємо приємних клопотів. Це зігріває і бадьорить, як квітковий сад. Про те, як його створити, які квіти для цього придбати, ми розповімо у випуску журналу, який ви тримаєте в руках. Тема нинішнього номера - чорнобривці, квіти на всі випадки життя (для краси, для врожаю, для здоров'я). Щоб зима не забрала у нас фізичні сили, потрібні не лише приємні емоції а й вітаміни – тож ми розповімо вам про найкорисніші овочі, як і коли їх вживати (рекомендації від відомого дієтолога професора **Галини Анохіної**). А ще надамо поради щодо того, як ці овочі виростити на власній грядці – щоб мати ранній і багатий урожай (цьому ми присвячуємо цикл статей). Головне – не забути вчасно придбати насіння! Для пікантного присмаку ваших улюблених страв пропонуємо прянощі, які зігріють вас довгими зимовими вечорами і зміцнять здоров'я, якщо їх правильно використовувати. А для емоційного задоволення і приємного спілкування – трішки гумору від відомого сатирика Євгена Дударя. Якщо переймете у нього хоч крапельку життєлюбства (про джерело свого оптимізму він розкаже на сторінках нашого журналу) – ваша осінь неодмінно буде золотою, а зима видасться скороминущею! Ну і як завжди – акції, конкурси, призи. Ми завжди приходимо до вас з подарунками!



Переможці розіграшу Зробіть замовлення на суму понад 300 грн.!

Юношева Л. Ф. із с.Приютівка, Кіровоградська обл. –
хлібопічка

Мищук Л. В. із с.Грузевиця, Хмельницька обл. –
сушка для плодів

Соколовська О. Ф. із с.Торське, Тернопільська обл. –
ягідний сад

Кононенко А. Л. із м.Харкова. –
ягідний сад

Сніжко Т. В. із с.Садки Житомирська обл. –
ягідний сад

СонцеСад №4

жовтень-грудень 2014 р.

Видавець і засновник:
ФОП Михаць М.О.

Адреса редакції і видавця:

08143 Київська обл.,
Києво-Святошинський р-н, с. Жорнівка,
вул. Молодіжна, 11,
тел. (044) 2216938, факс (04571) 41451.
e-mail: sale@s-sad.com

Головний редактор: М.О. Михаць

Видання зареєстровано,
серія КВ №18359-7159Р від 11.10.2011р.
«СонцеСад»

Загальний тираж 20 000 прим.

Ціна договірна.

При передруку та використанні тексту
та ілюстрації посилання на «СонцеСад»
обов'язкове.

Думки авторів і редакції

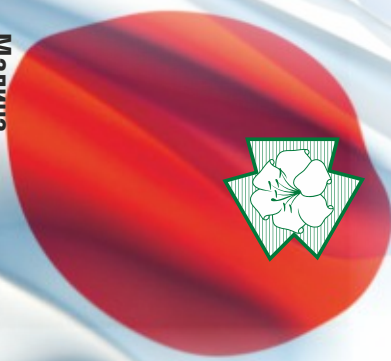
не завжди збігаються.

Листування з читачами лише
на сторінках журналу.

Замовлення №1711

Надруковано з готового
оригінал-макету у друкарні

«ВКФ Тріада»,
м. Київ, вул. Кржижанівського, 4



НАСІННЯ SAKATA®

Made in Japan

SAKATA - японська провідна фірма, що займається селекцією професійного насіння і розповсюдженням цінних сортів овочів і квітів, приносячи користь всім від виробника до споживача.

Професійне насіння - це гарантована висока якість: чудова схожість, відповідність заявлених виробником характеристик у рослин при дотриманні агротехніки.

Розсада квітів, овочів, вирощена з такого насіння значно відрізняється від аматорських своєю схожістю, компактністю, рясним цвітінням і врожаєм.



• Диня Гурмет F1

ЕДН- 10 – 11 грн. за 10 насінин

Ранньостиглий гібрид. Плід невеликий, масою 1,8-2 кг з кремово-білим м'якушем. Відрізняється високими смаковими якостями, структурою м'якуща, ароматом та високим вмістом цукру. Стійкий до борошнистої роси. Використовують для отримання раннього урожаю.



**Но-
вин-
ка!!!**

• Диня Паспорт F1

ЕДН-11 – 13 грн. за 10 насінин

Ранній гібрид дині типу Галія. Строк дозрівання – 70 днів після сходів. Плід масою 2,3-2,8 кг з зеленуватим товстим ароматним м'якушем, високими смаковими якостями та вмістом цукру до 15%. Призначений для отримання раннього урожаю. Рекомендовано збирати відразу після настання повної стиглості.

ЕГ-НОГ З ДИНИ

Продукти: стигла диня - 50 г, сік порічок - 40 г, вершки - 30 г, яєчний жовток - 1 шт, цукор - 20 г.

Приготування: Яєчний жовток розтерти з цукром, додати вершки, сік порічок і шматочки стиглої дині. Збити всі компоненти в міксері. Подавати ег-ног охолодженим, у високій склянці з соломинкою. Можна додати колотий лід.



КАВУНОВИЙ ЩЕРБЕТ

Продукти:

кавун 2 кг, цукор - 2 ст. ложки.

Приготування: стиглий кавун вимити, розрізати, відокремити м'якоть і видалити кісточки. Віджати через марлеву серветку і процідити. Сік вилити в каструлю, додати цукор, довести до кипіння і варити 10 хвилин. Напій пити охолодженим.

Смачного!



• Кавун Антем F1

ЕКВ-8 – 12 грн. за 10 насінин

Протягом вегетації – 900 кг з однієї сотки! Ранній гібрид. М'якуш яскраво-червоний, з високими смаковими якостями та підвищеним вмістом цукру. Товщина шкірки – до 15 мм. Добре транспортується. Має досить потужну кореневу систему, що дає змогу вирощувати цей гібрид на різних ґрунтах. Стійкий до антракнозу та фузаріозу.



**Но-
вин-
ка!!!**

• Капуста білоголова Нозомі F1

ЕКП-38 – 11 грн. за 20 насінин

Дуже ранній гібрид з великими головками вагою 1-1,8 кг. Рослина має високу енергію росту. Головки компактні, округлі, привабливого зеленого кольору, глянцевої, володіють прекрасними смаковими якостями і дуже добре зберігаються в полі без розтріскування



• **Капуста білоголова Коронет F1**
ЕКП-29 – 11 грн. за 20 насінин

Середньопізній гібрид. Головки – щільні, масою 3-4 кг, які мають свіжий вигляд навіть після обривання листя. Добре зав'язує головки при підвищених температурах та недостатній вологості повітря. Переносить пониження температур без шкоди для розвитку. Високий стабільний урожай. Добре зберігається в полі. Призначений для довготривалого зберігання (5-7 місяців).



• **Капуста червоноголова Ред Джейвел F1**
ЕКП-31 – 10 грн. за 20 насінин

Найкраща для маринування. Ранньостиглий гібрид. Головка інтенсивно-фіолетового кольору, вагою 1-1,5 кг., має чудові смакові властивості. Стейкий до чорної та бактеріальної гнилі. Призначений для використання у свіжому вигляді, переробки та недовготривалого зберігання.



• **Капуста цвітна Уайте Ексельс F1**
ЕКП-32 – 13 грн. за 20 насінин

Два врожаї за сезон! Ранній гібрид. Головка щільна, вагою 2,5-3 кг, добре вкрита листям, чудово зберігає товарні якості. Призначений для вирощування під плівкою та у відкритому ґрунті.



• **Капуста Брокколі Грін Меджік F1**
ЕКП-33 – 13 грн. за 20 насінин

З підвищеним вмістом вітамінів В1, В2, В6. Ранній гібрид. Головка компактна, зеленого кольору, масою 350-500 г. Не рекомендується висаджувати розсаду в холодних умовах. Призначений для свіжого споживання, для літньо-осіннього збору врожаю.

**САЛАТ
ЛІТНІЙ З МАКАРОНАМИ**

Продукти:
листя салату, помідор, кукурудза маринована, макарони дрібні, грецький горіх, сир моцарелла, 2 зубчики часнику, сіль, перець, базилік, оліва, винний або бальзамічний оцет

Приготування:
Макарони відварити у підсоленій воді. Сир і помідори порізати кубиками. Горіхи подрібнити, часник пропустити через часникодавку.
На тарілку викласти помите, висушене і порізане листя салату. Потім додати всі інші інгредієнти. Легко вимішати.
Добре смакує до шашлика або м'ясного стейка!



• **Капуста білоголова Роял Вантаж F1**
ЕКП-28 – 11 грн. за 20 насінин

Призначений для короткострокового зберігання та шинкування. Ранній гібрид. Головка тверда, масою 2-2,5 кг. Адаптований до вирощування в різних умовах в два строки посіву. Добре переносить спекотні умови. Стейкий до фузаріозного в'янення та до чорної гнилі.



• **Капуста білоголова Файтер F1**
ЕКП-30 – 11 грн. за 20 насінин

Середньопізній гібрид. Має дуже щільні головки світло-зеленого кольору, масою 3-4,5 кг. Рослина висока. Має велике листя та високо прикріплену головку. Краще росте на родючих ґрунтах. Стейкий до фузаріозу. Призначений для довготривалого зберігання (квітень-травень), для заквашування.



• **Капуста Пекінська Юкі F1**
ЕКП-34 – 7 грн. за 20 насінин

Середній гібрид. Головка висока, інтенсивно-зеленого кольору ззовні та блідо-жовта всередині, масою 1,5-2,5 кг, залежно від густоти посадки. Невибгливий до умов вирощування, стейкий до низьких температур. Призначений для літньо-осіннього збору врожаю, чудова здатність до зберігання.



• **Томат Лінда F1**

ETM-46 – 10 грн. за 20 насінин

Середньостиглий, крупноплідний, салатний гібрид детермінантного типу. Плоди великі, масою 240-300 г, щільні, не розтріскуються, із відмінними смаковими якостями. Добра адаптованість до різних умов вирощування. Добре зав'язує плоди при високих температурах. Високостійкий до вертицильозного в'янення, фузаріозного в'янення, середня стійкість до сірої плямистості листя. Призначений для відкритого ґрунту, свіжого споживання.



• **Томат Джампакт F1**

ETM-48 – 10 грн. за 20 насінин

Середньостиглий, високоврожайний гібрид детермінантного типу. Плоди яскраво-червоного кольору, дуже щільні, з високим вмістом сухих речовин, не розтріскуються, масою 100-150 г. Чудова стійкість до жарких умов вирощування, плоди добре зберігаються. Характеризується дружнім дозріванням, що робить гібрид придатним до механізованого збирання. Високостійкий до вертицильозного в'янення, південної голової нематоди. Призначений для свіжого споживання, консервації, переробної промисловості.



• **Горох Дінга**

EGX-3 – 3,50 грн. за 5 г

Середньостиглий сорт. Цінність сорту – висока врожайність і відмінні смакові якості, стійкість до фузаріозу.



• **Цибуля Спеніш Медальйон F1**

ECB-17 – 7 грн. за 1 г

Надранній високоврожайний гібрид довгого дня іспанського типу. Розмір цибулини великий, може досягати в діаметрі 8-9 см. Смакові якості – слабо-гострий. Толерантний до фузаріозної та рожевої гнилі коренів. Призначений для отримання надраннього урожаю для свіжого споживання, переробки та недовготривалого зберігання. Придатний до розсадного способу вирощування.



• **Цибуля на перо Лонг Уайт Кошигая F1**

ECB-18 – 7 грн. за 1 г

Дуже врожайний сорт цибулі, має високі смакові якості. Строк дозрівання – 60 днів після сходів. Швидко росте, цибулина не формується, листову частину пружна, вертикально розміщена. Висока толерантність до холодних умов. Призначений для ринку свіжих овочів і промислової індустрії. Рекомендований для весняного, літнього і ранньоосіннього вирощування.



• **Кабачок Арал F1**

ЕКЧ-10 – 16 грн. за 10 насінин

Надранній гібрид кущового кабачка. Початок першого збору плодів через 30 днів від дня посіву. Гібрид відзначається високою зав'язуваністю плодів. Сорт високоврожайний, з довгим періодом плодоношення навіть при низьких температурах. Перші плоди не загніваються. Використовують для вирощування у відкритому ґрунті і в теплиці або під тимчасовим плівковим покриттям.



• **Буряк столовий Кестрел F1**

ЕБР-13 – 15 грн. за 5 г

Середньоранній сорт для закладки на тривале зберігання. Вирізняється багатим урожаєм і високими смаковими якостями коренеплодів. Плоди округлі, гладкі, темно-червоного забарвлення. Середня маса коренеплоду – 300-400 гр. Сорт стійкий до хвороб, ризиктоніозу, борошнистої роси та несправжньої борошнистої роси.

**СВИНИНА З ПОМІДОРАМИ,
ЗАПЕЧЕНА В ВЕРШКАХ**

Продукти:

500 г свинячого філе, 300 мл вершків (10-15%), 250 г помідорів черрі, 150 г сиру, 1 ч.л. сушених трав (майоран, орегано, базилік), сіль, перець, рослинна олія. Розраховано на 4-6 порцій.

Приготування:

Замість свинини можна використовувати куряче філе. Черрі розрізати на дві частини. Сир натерти на дрібній тертці. На рослинній олії обсмажити свинину з одного боку. Перевернути, обсмажити з іншого боку. Викласти свинину у форму для запікання. Посолити, поперчити. Посипати сушеними травами. На м'ясо викласти черрі. Додати вершки. Посипати сиром. Поставити в духовку. Запекати при температурі 180°C протягом 35-40 хвилин.

Смачного!





- **Буряк столовий Бордо**
ЕБР-2 – 3 грн. за 3 г
ЕБР-2В – 10 грн. за 20 г

Урожайний середньоранній сорт стійкий до хвороб. Добре зберігається взимку. Коренеплід масою 200-300 г легко виривається. Для дитячого харчування.



- **Буряк столовий Делікатесний**
ЕБР-4 – 3 грн. за 3 г
ЕБР-4В – 10 грн. за 20 г

Середньостиглий сорт. Коренеплід масою 300-350 г. Високі смакові якості. Добре зберігається взимку. Для делікатесного харчування.



- **Буряк столовий Циліндра**
ЕБР-6 – 3 грн. за 3 г
ЕБР-6В – 10 грн. за 20 г

Середньостиглий сорт. Коренеплід масою 250-600 г легко виймається з ґрунту. Для зимового зберігання та переробки.



- **Буряк столовий Опольський**
ЕБР-5 – 3 грн. за 3 г
ЕБР-5В – 10 грн. за 20 г

Середньостиглий. Коренеплід масою 190-450 г., легко виймається з ґрунту. Для зимового зберігання і переробки.



- **Буряк столовий Червона куля**
ЕБР-3 – 3 грн. за 3 г
ЕБР-3В – 10 грн. за 20 г
ЕБР-3М – 34 грн. за 100 г

Ранньостиглий сорт. Коренеплід соковитий, ніжний, солодкий, до 300 г. Використовують на пучкової продукцію.



- **Буряк столовий Атаман**
ЕБР-12 – 4 грн. за 3 г
ЕБР-12В – 10 грн. за 20 г

Коренеплоди дуже смачні та соковиті діаметром 4-7 см із загостреним кінчиком. Коренеплід циліндричної форми, гладенький, з тоненькою шкіркою, темно-червоний, без кілець. Легко виймаються з ґрунту. Маса коренеплоду 230-370 г. Урожайність 3,2-5,8 кг на кв. м.



- **Буряк столовий Кадет**
ЕБР-11 – 4 грн. за 3 г
ЕБР-11В – 10 грн. за 20 г

Сорт ранньостиглий (90-100 днів). Коренеплід округлий, з гладенькою шкіркою і невеличкою розеткою листків. Консистенція м'якої ніжна, солодка. Забарвлення темно-червоне, без кілець. Маса коренеплоду приблизно 200 г. Смакові якості відмінні. Урожайність 4,5-5,5 кг/кв.м.



- **Гарбуз Голонасінний** (південний)
ЕГР-3-3 грн. за 3 г

Середньостиглий сорт. Плід масою 16 кг. М'якуш оранжевого кольору, щільний, солодкий. Відсутня насіннева оболонка.



- **Гарбуз Арабатський**
ЕГР-5 – 3 грн. за 3 г

Пізнньостиглий, вимогливий до тепла і вологості сорт. Плід масою до 7 кг. М'якуш товстий, яскраво-оранжевий, дуже щільний, солодкий.



- **Гарбуз Стофунтівка**
ЕГР-2 – 3 грн. за 3 г

Середньостиглий. Плід великий, масою 10-20 кг. Хороші смакові якості. Використовують в домашній кулінарії і в кормових цілях.



- **Гарбуз Лель**
ЕГР-6 – 3 грн. за 10 насінин

Надраний універсальний сорт. Плід середньо сплюснений з ребристістю біля основи, жовто-оранжевий з темно-оранжевими смужками, масою - 3,2 кг.



- **Гарбуз Руж Віф Детамп**
ЕГР-7 – 5 грн. за 5 насінин

Високоврожайний середньопізній сорт. Один з кращих елітних сортів з відмінною смаковою якістю, яскраво-помаранчевого кольору, соковитий та солодкий. Плід масою -15-20 кг.



- **Горох Альфа**
ЕГХ-1М – 21 грн. за 100 г

Ранньостиглий солодкий сорт. Горошок молочної стиглості, темно-зелений, ніжний, соковитий. Придатний для консервування.



- **Горох Іловецький**
ЕГХ-2 – 5 грн. за 20 г

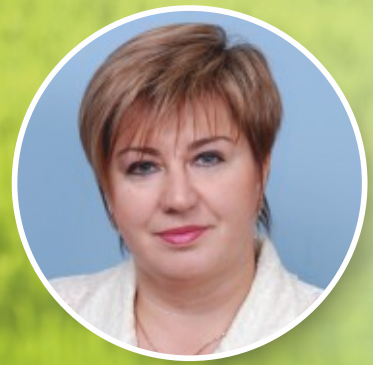
Середньостиглий сорт. Боби темно-зелені, довжиною 7-8 см, містять по 5-9 насінин. Насіння темно-зелене, солодке.

Як швидко приготувати буряк: Якщо у вашому розпорядженні не так багато часу, то скоротити час варіння буряка можна, приготувавши його в мікрохвильовій печі. Варити буряк можна з водою і без неї. Пеший спосіб приготування – з водою. Промитий і просушений буряк невеликого розміру покласти в середину спеціально призначеної для мікрохвильової печі глибокої тарілки і в неї залити півсклянки води. Після чого ємність нещільно накрити

кришкою і ставити для варіння на 10-15 хвилин. Після закінчення часу перевіряємо готовність буряка за допомогою ножа або виделки, якщо буряк легко проколюється, то він зварений. Другий спосіб приготування – без води. Порізаний буряк необхідно попередньо проколоти в декількох місцях за допомогою виделки і покласти в пакетик для запікання, який помістити в мікрохвильову піч на чверть години і буряк готовий до споживання.



Ірина Бобось,
кандидат сільськогосподарських наук,
доцент кафедри овочівництва
Національного університету
біоресурсів і природокористування
України



Що посієм, те й пожнем

Так гласить народна мудрість. Додамо лише, що врожай залежить і від того, що посієм, як посієм і де. Сьогодні поговоримо про підготовку ґрунту для висівання насіння різних овочевих культур, про те, як правильно проростити насіння для дружніх сходів, і, зрештою, про те, як за цими сходами (або розсадою) доглядати.

ГОТУЙМО ПОДУШКУ!

Майбутній урожай овочів закладається восени, бо його якість і кількість багата в чому залежить від правильного обробітку ґрунту, який проводять одразу після збирання попереднього врожаю.

Насамперед із ділянки видаляють усі рослинні рештки. Потім вносять органічні добрива (гній, перегній, пташиний послід, торф та ін.).

Органічні добрива.

Найпоширеніший із них – гній. На тяжких ґрунтах його вносять по 30-35 кг на 10 м², на легких – 40-60 кг на 10 м². Якщо є можливість вносити більше, то норми можна збільшити удвічі чи утричі. Під культури, які не люблять свіжого гною (ранні овочі, коренеплоди, кавун, диня та ін.), найкраще додавати перегній. Крім того, норми його внесення втричі менші. Восени можна використовувати і пта-

шиний послід (20-50 кг/10 м²), однак його варто приберегти для підживлення навесні. Це поживне і швидкодіюче добриво застосовують на будь-яких ґрунтах і для усіх культур. Торф використовують після компостування упродовж року разом із гноєм та пташиним послідом, додаючи для зниження кислотності ґрунту на 100 кг торфу 2-3 кг вапна або 3-4 кг попелу. За крайньої потреби можна застосовувати компост, який готують із багатьох відходів, у тому числі і з рослинних решток.

Перекопування ґрунту.

Донині спеціалісти не дійшли згоди, коли і як найкраще перекопувати ґрунт. Тому, враховуючи склад і структуру ґрунту, погодні умови, культуру посіву, зрештою, практичний досвід, ви можете вирішити це питання на власний розсуд.

Проте зовсім без перекопування вам не обійтись, особливо на тяжких суглинкових ґрунтах. На піщаних ґрунтах перекопування можна замінити накриттям грядок товстим шаром листя, змішаного з напівперепрілим компостом. Не варто перекопувати восени торф'яні ґрунти, оскільки вони легко змиваються навесні талими водами. Але дуже забур'янені ділянки треба перекопувати восени.

Три правила лопати:

- перекопуючи ділянку, не розбивайте грудки землі – тоді ґрунт більше промерзатиме і краще на-

копичуватиме вологу;

- перекопуйте ґрунт на глибину родючого шару: торф'яні тяжкі ґрунти – 30-35 см, чорноземні або су-глинкові – 27-30 см, легкі піщані та супіщані – не менше ніж 25 см;

- під час перекопування восени всі рослинні рештки слід глибоко закопувати у ґрунт. Однак коріння багаторічних бур'янів (пирій кореневищний, осот польовий, в'юнок польовий, молочай та ін.) треба видаляти.

Весняний мінімум.

Навесні проводять рихлення ґрунту граблями, щоб поліпшити його аерацію і затримати вологу. Передпосівне рихлення проводять завглибшки 4-6 см не пізніше ніж за 2 години до сівби. Для передпосівного удобрення ґрунту використовують перегній, органічно-мінеральні суміші, гранульований суперфосфат, нітроамофоску та інші легкорозчинні форми добрив (15-20% основної норми). До і після сівби важливо утрамбувати ґрунт (або провести коткування), щоб сходи були більш рівними і дружніми.

ВЛАШТУЙМО НАСІННЮ ДУШ!

Щоб насіння швидше і дружніше сходило, а отже, щоб і врожай овочів отримати якомога раніше, його намочують і пророщують. Намочують за температури 18-20°C у дерев'яному, скляному, емальованому посуді або на розстеленому брезенті чи мішковині. Для насіння моркви, петрушки, селери, па-

стернаку, цибулі, ревеню, щавлю досить 48 годин, для помідора, перцю, баклажана, буряка столового, салату – 24 години, а для гарбузових (огірка, кабачка, патисона, дині, кавуна, гарбуза) та капусти – лише 12 годин. Після намочування насіння пророщують. Для цього набубнявіле насіння розстиляють тонким шаром у приміщенні, де температура повітря становить 15-20°C, і прикривають його зволоженою мішковиною. Можна пророщувати насіння в тарілках чи іншому посуді на вологому фільтрувальному папері чи тканині.

Висівати його треба після того, як «наклюнется» 3-5% насіння. Спочатку таке насіння злегка просушують у затіненому місці, а потім висівають у вологий ґрунт. Однак якщо в майбутньому насіння не поливатимуть, найкраще його висівати сухим, щоб не було пророщеним, оскільки пророщене насіння у не досить вологому ґрунті швидко втрачає схожість.

ЗАГАРТУЙМО НАСІННЯ!

Після пророщування насіння важливо загартувати, щоб отримати більш ранні та дружні сходи. Якщо це зробити, поява ранньої продукції пришвидшиться на 10-15 днів, а загальний врожай збільшиться.

Найпростіший спосіб загартування – короткочасна дія низької температури на пророщене насіння – його тримають у холодильнику при температурі 0-30°C протягом 2-3 діб, періодично перемішуючи. Або ж використовують змінну температуру. Наприклад, насіння огірка доцільно загартувати 5 діб, з них 6 годин – за температури 18-20°C і 18 годин – за 2-3°C.

ПЛЕКАЙМО СХОДИ!

Розсаду овочевих культур для відкритого ґрунту найкраще вирощувати у плівкових теплицях, парниках і в утепленому ґрунті (розсадниках). У домашніх умовах розсаду виростити не так уже й просто, бо для цього треба підтримувати оптимальну температуру та вологість повітря і ґрунту, забезпечити інтенсивне освітлення та мінеральне живлення.

Розсаду вирощують двома способами – **у ящиках із ґрунтом** або **в горщечках (кубиках, касе-**

тах, склянках). Для цього використовують ґрунтосуміші, основним компонентом яких є дернова земля. Її заготовляють заздалегідь – у першій половині літа. На ділянках із бобовими і злаковими травами дернину нарізають лопатою на глибину 10-12 см і складають у бурти (травою до трави). Через кожні два шари дернини кладуть шар гною товщиною 15-20 см. Упродовж літа цю землю двічі чи тричі перемішують. Процес її повного розкладання триває 1-2 роки. Дернову землю з важких, засолеваних і кислих ґрунтів не використовують. Можна використовувати й городню землю, змішавши її з торфом, торфокомпостами або перегноєм. Співвідношення перегною і дернової землі у ґрунтосумішах має становити 75%:25% або 80%:20%, а торфу, перегною і дернової землі – 70%:20%:10%.

Пікірування розсади.

Розсаду в ящиках із ґрунтом можна вирощувати з подальшим пікіруванням (пересаджуванням) або розріджено (без пікірування). **Пікірування** – це економія насіння плюс можливість отримати розсаду з добре розвиненою кореневою системою. Здебільшого пікірують розсаду ранньої та цвітної капусти, помідорів. Останнім часом не рекомендують пікірувати розсаду перцю, оскільки вона погано приживається. Така ж вередлива і розсада огірка, кавуна, дині, баклажана, тому її вирощують у горщиках або касетах (без пікірування). У ящиках насіння висівають на глибину до 2 см із шириною міжрядь 3-4 см. Пікірують сіянці у фазі сім'ядольних листочків або на початку утворення першого справжнього листка.

Під час пікірування кінець стрижневого корінця прищипують, потім сіянці висаджують, заглиблюючи до сім'ядоль, злегка ущільнюють біля них ґрунт і поливають.

Максимальний захист. Після висівання насіння ящики накривають плівкою, агроволокном, фанерою або картоном. Під час його проростання підтримують температуру на рівні 25-30°C. Після появи поодиноких сходів покриття з ящиків знімають та виставляють їх на світло, щоб рослини не «втягувалися». Водночас

температуру зменшують до 16-18°C упродовж 3-4 діб, а потім підтримують оптимальну температуру (вдень – 20-25°C, вночі – 16-18°C). У домашніх умовах ящики з розсадою тримають на підвіконні, що «на південь». У теплі й сонячні дні її можна виносити на балкони, сонячні місця, захищені від вітру.

Підживлення. Якщо листя розсади забарвлюється у темно-зелений колір, а на нижньому його боці з'являється пурпуровий відтінок – це ознака порушення мінерального живлення рослин (передусім, фосфорного). Тому їх треба підживлювати органічними й мінеральними добривами. Уперше – за 7-10 діб після пікірування або проріджування рослин (5 г аміачної селітри, 30 г суперфосфату, 15 г сірчанокислого калію на 10 л води). Удруге – за 10-14 діб після першого підживлення, збільшуючи дозу добрив удвічі.

Підживлення можна проводити й органічними добривами – гноївкою або пташиним послідом (1 частина на 10-12 частин води). Для цього слід використати відро такого розчину, до якого слід додати 20 г суперфосфату та склянку попелу. Цю корисну для рослин процедуру найкраще проводити вранці в сонячні дні.

Після кожного підживлення рослини поливають теплою водою крізь ситечко, щоб змити з листя залишки розчину добрив, і одразу провітрюють приміщення.



• Біб овочевий

ЕББ-1 – 7,50 грн. за 20 г

Рослина кущова. Біб луцильний, довжиною 6-9 см. На рослині 22-27 бобів, в кожному 3-5 насінин. Стейкий до хвороб, засухи і розтріскування.

Баклажан

від ненависті до любові



Галина Анохіна, професор кафедри гастроентерології і дієтології Національної медичної академії післядипломної освіти ім. П.Л. Шупика, доктор медичних наук, заслужений лікар України

Такий нелегкий шлях пройшов нині всіма улюблений «синій» овоч – баклажан. А ось давні греки і римляни були переконані, що баклажани позбавляють розуму. Вочевидь, вони вживали вкрай переспілі овочі, які містять велику кількість соланіну – отруйного алкалоїду. Лише у XIX ст. європейські народи визнали баклажани як цінну харчову, дієтичну та лікувальну рослину.

АПТЕКА НА КУХНІ

Нині є безліч рецептів, як приготувати баклажани – консервовані, мариновані, смажені, гострі закуски тощо. Втім дієтологи – за здорову їжу, тому рекомендують вживати тушковані та запечені овочі. По-перше, це краще для травної системи. По-друге, таким чином у баклажанах максимально зберігаються корисні для організму елементи. По-третє, надмірна кількість жиру, який всмоктують баклажани під час термічного оброблення, нівелює їхню лікувальну дію (вони погано перетравлюються). Тож, пам'ятайте – не все те корисне, що смачне!

НАГОРОДИ ВІД ДІЄТОЛОГІВ

Фахівці з дієтології рекомендують їсти баклажани і здоровим людям (недарма ж у країнах Сходу баклажан називають овочем довголіття), і тим, хто хоче позбутися зайвої ваги (це низькокалорійний продукт – **28 кілокалорій у 100 г** свіжого плоду), і хворим на деякі недуги. Якби можна було нагородити овоч за позитивний вплив на стан здоров'я людини, баклажани отримали б не один орден:

- **За збалансований вміст вітамінів** (хоч їх і небагато). Зокрема, плоди містять вітаміни С (2,5-19 мг/100 г), В (0,04 мг), В2 (0,05 мг), РР (0,6 мг), каротин (0,02 мг), рутин, вільні органічні кислоти, лимонну, яблучну (0,2%-0,5%), фолієву кислоти (16-20 мг).

- **За широкий спектр мінералів**. Баклажани – чудове джерело калію, який поліпшує роботу серцевого м'яза, зменшує набряки (сечогінна дія баклажанів незначна, але відчутна). Вони містять мідь і залізо, які сприяють кровотворенню, тому найбільш помічні для ослаблених людей, хворих на анемію, вагітних жінок. Баклажани містять марганець, фосфор, йод, молібден. Кальцію у баклажанах більше, ніж у цибулі, моркві, перцю, гарбузі. Тому баклажани корисні людям літнього віку – для профілактики остеопорозу.

- **За клітковину, що легко перетравлюється і виводить із організму шкідливі речовини**. І за пектин, який стимулює процеси травлення і не дає застоюватися жовчі. Однак якщо ви маєте жовчнокам'яну хворобу й печінкові кольки, найкраще обмежити вживання страв, які «проганяють» жовч.

- **За боротьбу з холестерином**, висока концентрація якого призводить до атеросклерозу. Вживаючи баклажани, ви «приборкаєте» високий холестерин, хоча вони і не є панацеєю, коли виникає ця проблема. Однак пам'ятаймо, що ліки мають бути їжею, а їжа – ліками.

- **За перемогу над жирами**. Баклажани мають свої порахунки із жирами. І не тільки у скоровідці, а й у шлунку. Тому дієтологи радять вживати «правильно» приготовані



• **Баклажан Алмаз**
ЕБЛ-3 – 3 грн. за 0,5 г

Середньостиглий сорт з високими смаковими якостями. Довжина плоду 14-20 см, маса – 100-170 г. Використовують для консервування.



• **Баклажан Чорний красень**
ЕБЛ-1-3 грн. за 0,5 г

Ранньостиглий. Маса плоду – 200-250 г., довжина 13-15 см. Має дружнє досягання плодів. Прекрасно консервується.



• **Баклажан Біла Лілія**
ЕБЛ-4 – 3 грн за 0,2 г

Середньоранній сорт, який зберігає свої смакові якості протягом тривалого часу. Плоди приємні на смак, без гіркоти. Колір плоду – яскраво-білий, на кущі в середньому 6-8 плодів. Маса одного плоду 300-400 г. Сстійкий до вірусу томату, мозаїки та фузаріозу.

Новинка!!!



• **Баклажан Смугастий довгий**
ЕБЛ-5 – 3 грн. за 0,5 г

Плід грушоподібний, витягнутий, рожево-фіолетовий в кремову смужку з сильним глянцем та гладенькою поверхнею, середня маса плоду 260-500 г. М'якуш білуватий, без гіркоти. Середня урожайність 4,2 кг/м².

разом із жирним м'ясом чи іншою стравою, насиченою жирами, щоб зменшити їхню шкоду. Баклажани не лише сорбують жири, а й сприяють їх засвоєнню, полегшуючи роботу печінки та інших органів травлення.

• **За допомогу травному тракту.** Баклажани рекомендують хворим на гіпоацидний гастрит (із зниженою кислотністю).

ЧОМУ ЗНЕПРИТОМНІВ ІМАМ?

Турецька кухня багата на рецепти страв із баклажанів. Деякі з них стали візиткою національної кухні, відомої у всьому світі. Наприклад, **страва «Імам знепритомнів»**. Ніхто не знає, чому з ним таке трапилося. Кулінари стверджують, що це від неперевершеного смаку їхнього шедевра. Легенда ж заперечує. Мовляв, мав імам дружину, яка дуже любила готувати. Серед усіх страв він найбільше любив саме баклажани. Два тижні поспіль імам замовляв улюблену страву. Але одного ранку дружина сказала, що не може приготувати баклажани, бо використала всю оливкову олію, яка тоді коштувала дуже й дуже дорого. Дізнавшись про марнотратство дружини, імам знепритомнів, що по-турецьки звучить «баялди». Отож, економте олію, коли готуватимете «Імам баялди»!

Для приготування цієї смачної страви вам знадобиться: 2 великі баклажани, сіль, оливкова олія, 2 червоні цибулини, 2 невеликі солідкі червоні перчини, 4 середні помідори, 5-6 зубчиків часнику, 2 чайні ложки меленого гострого червоного перцю, 6 столових ложок подрібнених горіхів, пучок кінзи, пучок петрушки, мелений чорний перець, 2 чайні ложки кумину.

Баклажани помити і розрізати вздовж і навпіл, з кожної половинки вирізати частину м'якоті, щоб утворився човник, посолити, залишити на годину, потім злегка відтиснути, змастити внутрішній бік половинок олією. Обсмажити баклажани на середньому вогні протягом 5-7 хвилин.

Цибулю і солодкий перець почистити, дрібно нарізати, пропустити через прес, обсмажити до м'якості, додати мелений червоний перець, помідори й горіхи.

Зелень подрібнити, посолити, поперчити, додати кумин. Овочеву суміш у сковороді приправити зеленню, перемішати. Нею акуратно начинити баклажани, викласти їх на деко і запікати в духовці, розігрітій до 180 градусів Цельсія.

КУЛІНАРИ РАДЯТЬ



- щоб зник гіркуватий смак, баклажани посипають сіллю, залишають на 20-30 хв., потім промивають водою;

- найкраще споживати плоди у віці 20-25 днів, коли насіння ще дрібне й не затверділо;

- щоб баклажани не змінювали колір, бажано очищати їх не металевим, а керамічним ножом;

- щоб овочі вбирали менше жиру під час приготування, замочіть порізані плоди у холодній воді на 10 хвилин.

ПІГУЛКИ ПРОТИ ПОДАГРИ

Хворим на подагру бажано вживати баклажани не тільки в овочевий сезон, а й упродовж року, але не консервовані. Народна медицина радить сушити баклажани на зиму. Для цього зріжте синю шкірку, поріжте плоди на тоненькі пластинки. Нанизуйте їх на нитку, гриби, так само й сушіть. Зберігайте овочеві пігулки в паперових або полотняних мішечках. Перед вживанням намочіть, додавайте до улюблених страв.

«Гумор – найкоротша стежка до серця людини. Тому що пісня і гумор – найживучіші елементи в генетичному коді нації». Ці слова належать перу Євгена Михайловича Дударя, видатного письменника-сатирика, заслуженого діяча мистецтв України, кавалера ордена Ярослава Мудрого V ступеня, лауреата кількох літературних премій, автора понад 25 книг, твори якого було перекладено багатьма мовами світу. Ще одну книгу можна було б написати про життя і творчість самого Євгена Михайловича, про людей, з якими йому пощастило чи не пощастило зустрітися, про події, які довелося пережити за 81 рік. Але талановитий сатирик на те й талановитий, щоб розказати про себе в кількох дотепних рядках. Тож, цитуємо Євгена Дударя: «Постать літературно-мистецька. І трішки громадсько-політична. Величина – 168 см (босий). Суспільна вага – 60 кг (голий). Народився, як усі. Ріс, як усі. Їв менше, ніж усі. Спав менше, як усі. Вчився більше, ніж усі. Працював більше, ніж усі. Тому й став сатириком. Дівчат любив (і люблю) більше, ніж усі. Тому в душі – лірик».

Нещодавно ми завітали в гості до відомого сатирика і втаємниченого лірика – туди, де його душа знаходить прихисток, а тіло – відпочинок і заряд бадьорості. Це – будинок із дивосадам у селі Кожанці Фастівського району, що за 100 км від Києва. Ще одне творіння Євгена Дударя у буквальному розумінні цього слова. Адже все тут змайстровано й виплекано руками, які так само вправно орудують і пером, і лопатою, і теслярським станком, і веслами для човна.

Наталія Вишневська

Врожайні літа Євгена Дударя



Євген Дудар придбав цю ділянку 25 років тому. А на ній – недобудовану оселю, яку довів до ладу самотужки. Біля будинку – великий сад, що поєднує фантазію природи і свого господаря. Декілька сортів яблунь, груш, «шатра» винограду, з якого Євген Михайлович виготовляє домашнє вино, аби було чим частувати гостей, які залюбки приїздять до нього помилуватися природою і поспілкуватися із цікавим співрозмовником. Ворота на його подвір'я відчинялися перед багатьма відомими людьми. І кожен із них мав чим захопитися і чому здивуватися. Наприклад, липовій алеї з 10 дерев, яким уже близько ста років. Чи унікальній вербі, яку Євген Михайлович виростив із гілочки «Тарасової верби», котру привіз із Казахстану. Так, саме тієї верби, яку посадив Тарас Шевченко на пустельній землі Мангшлака і яка вистояла там понад 150 років, незважаючи на несприятливий клімат. Тому, мабуть, що в ній оселилася невмируща україн-



ська душа...

Зрештою, кожний садівник не пройде повз розмаїття, яке дарує сад Євгена Дударя. Абрикоси, персики, сливи, шовковиці, айва, алича, черешні, а в серці саду – як годиться, рідна калина. Поряд із нею мирно уживаються китайський лимонник, актинідія, самшит, кизил, глід. Не проти дружби ялина, берези й горді дуби – улюблені дерева письменника (шанує їх за стійкість і незламну силу). У кронах дерев гніздяться птахи, які не втомлюються співати пісень, і білки, які, як каже Євген Михайлович, садять горіхи на всій його території. «Ледве встигаю за ними пересаджувати. Бо ж відомо, щоб горіх дав добрий врожай і великі плоди, його треба тричі пересадити з місця на місце, – підсумовує досвідчений садівник. – Я сам висаджую дерева, сам щеплю різні

Я люблю природу, людей, звик до села, де більше щирості. Якось уживаюся у місті, але все ж мучуся в ньому.

сортів, які мені до вподоби. Для моїх дерев найважливіше – воля. Не обробляю сад ніякими хімікатами, а щоб дерева не хворіли і добре росли, розмовляю з ними. Бо вони відчують любов, бачать, чи ви за них переживаєте, чи просто хочете «витрясти» урожай. Їм подобається, коли піклуєтесь про них як про друзів, коли намагаєтесь зробити все, щоб їм було добре».

Біля хати – квіти. Кущі жасмину, бузку, піони, майори, мальви, флокси, півники, конвалії, а поряд із модною гортензією – улюблені чорнобривці.

Доглядати за квітами допомагає внучка Руслана, яка потім відтворює вирощену з дідусем красу у своїх дитячих малюнках. Такий райський куточок аж ніяк не може не надихати на творчість! До речі, і райські яблука в саду Євгена Дударя також водяться.

- Євгене Михайловичу, звідки представник творчої інтелігенції має таку любов до землі?

- Я ж селянин від природи! А ось агрономом не зміг би бути, бо агроном має «командувати приро-

дою», примушувати рослини жити так, як він читав у книжках. А мені їх шкода. Я люблю природу, людей, звик до села, де більше щирості. Якось уживаюся у місті, але все ж мучуся в ньому.

- Якщо не агрономом, то ким мріяли стати в дитинстві?

- Коли почав ходити до школи, багато виступав на сцені, декламував, грав у виставах, добре співав. Усі пророкували, що я буду актором, особливо вчителька хімії, яка, ставлячи двійку, казала: «Не буде з тебе, Євгене, нічого путнього». Правда, коли склав іспит із хімії на четвірку, вона передумала, заявивши, що люди з мене таки справді будуть. І я вже сам себе переконав, що акторство – це «моє». Одразу після закінчення школи разом із трьома товаришами поїхав до столиці вступати до театрального інституту. Домовилися: якщо хтось один «провалиться», повертаємося додому всі. Мої товариші іспити «провалили», і наша дружба перемогла мою мрію. Я склав останній іспит і так декламував Рильського, що після іспиту мене запитали: «Чому ти так кричав?». А я радів, що був на одному рівні з друзями.

А ще в дитинстві мріяв стати генералом, щоб в'їхати на коні перед гуртом хлопців на свою вулицю. Та під час служби в армії перехотів бути генералом. Тому, можливо, що служив на півострові Апшерон, де у 60-градусну спеку доводилося носити автомат, радіостанцію, кілька акумуляторів, диски з патронами, та ще й кирзові чоботи, які волею долі «розтоптали» моє генеральське майбутнє. Я зберігав їх (щоб дожили до дембеля) у радіорубці, де зберігати щось взагалі забороняли. А коли «занацьку» знайшов перевіряльник, мої чоботи летіли на вулицю, а я – на «губу». Крім цього покарання, мене ще й не допустили до вступу у КПСС. Але я дуже зрадів такому перебігу подій. Мені більше подобалося писати віршовані фейлетони.

- Ось так ви і стали письменником?

- Ні, я спочатку вступив на факультет журналістики Львівського університету. Якось, коли був на практиці у журналі «Перець», перебуваючи у центрі столиці, поба-



*Боже! Боже! Боже!
Які ми демократи! Які ми гуманісти! Які ми людолюби!
Та хіба якийсь інший народ зміг би, тікаючи з палаючої тюрми, винести на своїй покатованій спині тих, хто його у цю тюрму заганяв, тих, хто його у цій тюрмі неволив, тих, хто його у цій тюрмі катував?
Лише ми, українці, здатні на таку суперфілантропію...
І ми не тільки винесли. Ми занесли усіх цих шубравців до своєї хати. Втутили їх у найкращі світлици. Виділили їм найкращі місця. Годуємо. Поїмо. Розважаємо. Пошановуємо їх, як "героїв". Спілкуємося з ними лише на "общепонятном" - бо ж лише одну клепку мають. Не дай, Боже, не так зрозуміють. І єдина думка у наших демократичних головах, і єдиний трепет у нашій супергуманній душі: "Аби не образити"...
Ну плоне нам по-хамськи у вічі - обтираємося.
Чей же не вдарив...*

*Євген Дудар
«Українці мої, українці...»*



чив, як люди стояли в черзі за кавунами. А я (завжди в черзі останній), одягнений у вишиванку, з карбованцем у кишені роздумував, на що з розумом його витратити. Раптом підходить п'яниця, глянув на людей у черзі, а тоді, відійшовши, голосно промовив до мене: «Слышишь, песатель, дай 50 копеек». Сперечатися із захмелілим чоловіком, що я не «песатель», і казати, що не дам 50 копійок, бо в кишені тільки карбованець, якось мені не личило, тому я й віддав йому усі гроші, які мав. У відповідь на благородний жест почув «слова вдячності»: «Спасибо, дорогой, хорошо пишешь, я должен сказать, что другим у тебя поучиться надо». Тоді я й подумав: чому б мені не стати письменником? Тим паче, що в черзі стояти вже не було з чим. Тож, я вирішив писати (сміється). Так і став сатириком. Спочатку вигадував ситуації для сюжету, а потім вибирав їх із життя.

- А чи змінило життя Вас за ці роки?

- Нічого не змінилося. Нормальні люди не змінюються. Розумієте, доля – це фатум, з неба дана канва. Тобі її кинули, а ти вишивай свою долю сам. Фатум, канву ніяк

не зміниш, але узори твориш сам – як влаштуєш, так і буде. У народі кажуть: «Як постелеш, так і висипись». Бог дає шанси, напрямки, а ти їх використовуєш. Господь додає сили й каже: «Роби, а Я тобі допоможу». Тому не розумію людей, які просять у Бога: «Дай мені те чи те». Коли в молитві звертаюся до Господа, то прошу: «Допол-

- Оптимізм – це реальний погляд на життя. Песимісти – переважно ті люди, які хочуть отримати від життя все і думають, що їм Бог скине це з неба.

можи мені, дай сили зробити це. Я б ще хотів пожити чимало, дай мені, Боже, років не за рахунок когось іншого, а зі «своїх фондів». Дай мені можливість працювати, обслуговувати себе й робити щось корисне». Тоді людина відчуває задоволення, потребу в житті. Тоді вона може називатися людиною. Завжди пригадую притчу про чоловіка, який потопав і просив Бога

врятувати його від загибелі. Поряд пропливав човен, але чоловік його не помічав і далі просив порятунку. Коли ж він побачив Бога, то дорікнув, що Господь не простягнув йому руку допомоги. А Бог відповів, що шанс на порятунок Він дав у вигляді човна, проте чоловік ним не скористався.

- Чи були у Вашому житті критичні моменти, коли потребували шансу на порятунок?

- Так, під час Чорнобильської катастрофи я виступав у Прип'яті, а згодом почалися проблеми зі здоров'ям – з'явилося порушення вестибулярного апарату, постійно виникали кровотечі, щоразу сильніші, які важко було зупинити. Я вживав ліки. Мене вже зараховували до інвалідів, хоча цьому дуже опирався, бо вважав, що, визнавши себе інвалідом, стану ним назавжди. Один із фармацевтів порадив мені не вживати цукру, який сприяє руйнуванню судин. Я самотужки почав тренувати свій вестибулярний апарат (зробив спеціальний пристрій). А у 1989 році переїхав сюди, у Кожанку. Думаю, все це сприяло одужанню. За 2 роки проблеми поступово зникли. Єдине, що залишилося на згадку, – у моїй хаті й досі нема цукру. Я не вживав жодних ліків, вірив, що організм мусить сам адаптуватися, а природа в цьому допоможе, та ще й від поганих думок відволікатиме.

Роблю все сам – доглядаю сад, лагоджу паркан, проводжу ремонт у будинку й навіть умію ліпити вареники! Мені ніколи не буває сумно – на це бракує часу.

- А ти сади часу не бракує?

- Я завжди працюю з диктофоном. Записую репліки, збираюся з думками... А доки не вдариш молотком по пальцю, не згадаєш, що ти – письменник.

- Ну Ви й оптиміст!

- Оптимізм – це реальний погляд на життя. Песимісти – переважно ті люди, які хочуть отримати від життя все і думають, що їм Бог скине це з неба. А так не виходить. Бо в житті отримуєш те, до чого не дуже прагнеш. Якщо маєш міру в бажаннях, то і Бог, і люди тобі допомагають. Скільки нам треба для життя?

- І Вас люди ніколи не розчарували?

- Ні, навіть ті, кого я не поважаю. А щоб не розчаруватися, не треба надмірно зачаровуватися. Під час спілкування я відчуваю, якими є люди за вдачею. Коли розумію, що це «не та людина», то не контактую з нею. На роботі це зробити важко, але у приватних стосун-

...кожна держава – це сад. Великий суспільний сад. Насамперед про нього мають дбати ті, кому цей сад належить. Наш український сад на прекрасній і Богом даній українській землі під лагідним українським небом належить нам, українцям.

ках маєш право обирати, з ким спілкуватися, з ким товаришувати.

- З висоти життєвого досвіду можете порадити, як не втомитися від життя?

- Більше працювати! Найстрашніша хвороба – це фізична лінь і душевна байдужість. Інколи доводиться себе пересиливати, хоча не завжди це вдається. Але все ж треба намагатися!

- Що, крім творчості й догляду за садом, додає Вам сил і снаги?

- Люблю риболовлю. Не так заради юшки, як заради того, щоб помилуватися краєвидом, насолодитися вранішнім сонцем. Якось один фонд запропонував мені вирушити у творче турне Америкою – відвідати чимало цікавих місць, та ще й грошей підзаробити. Я висунув єдину умову – щоб поїздка була не влітку, бо в цю пору карасів ловлю. Представник фонду спочатку думав, що жартую, а тоді здивувався, мовляв, як можна карасів обміняти на американську екзотику! А я йому й кажу: «Може піймаю одного карася, але крім того, що я бачу влітку на рідному

озері – туману, сонця і українського неба, мені більше жодної екзотики не треба. А зароблені гроші все одно комусь віддам, бо мені багато не треба.

Пригадую, як під час перебування у Південній Австралії мене запросили відвідати західну частину цієї країни. Але я не поїхав, бо дуже захотів додому. Повернувся в Україну і приїхав сюди, на рідний хутір «Мозамбік».

Євген Михайлович називає свою садибу не інакше, як хутір «Мозамбік». Звідси лунають «послання до вождів» від героїв багатьох його гуморесок. Підбадьорливі й сумні. Смішні до сліз. Часто пророчі – те, про що писав сатирик десять років тому, стало дуже актуальним сьогодні. Можливо, так і народжується філософія творчості – з аналізу прожитого, з розуміння людських душ, з усвідомлення одвічних істин. Бо звідки тоді у Євгена Дударя народилися такі слова:

«...кожна держава – це сад. Великий суспільний сад. Насамперед про нього мають дбати ті, кому цей сад належить. Наш український сад на прекрасній і Богом даній українській землі під лагідним українським небом належить нам, українцям. Це

за Господніми веліннями, за законами цивілізації. Але ... за дикунськими законами в кожний сад може залізти будь-який троглодит, будь-яка свиня, інша худобина, напастися, попідривати коріння, поламати гілля, напаскудити...»

Бережімо кожен свій сад, та й не забуваймо про наш спільний сад і цвіт українського народу!



• **Галерея чудотворців.**

Євген Дудар

Комплект з 2 томів по 351 стор.

М'яка палітурка

ВКН-156 – 99 грн. за комплект



• **Диня Леся**
ЕДН-8-3 грн. за 2 г

Ранньостиглий сорт. Плід масою 1,2-2,6 кг. М'якуш білий, хрусткий, ніжний, солодкий, з сильним ароматом. Стійкий до хвороб.



• **Диня Ананас**
ЕДН-9-4 грн. за 20 насінин

Середньостиглий сорт. Маса плоду – 1,5-2,5 кг. М'якуш соковитий, солодкий, дуже ароматний. Висока, стабільна урожайність, стійкість до хвороб.



• **Кавун Кримсон Світ**
ЕКВ-3-3,50 грн. за 1 г

Надранній. Маса плоду – до 3,5 кг. М'якуш яскраво-червоний, ніжний, соковитий, солодкий. Має лікувальні властивості.



• **Кавун Чарльстон Грей**
ЕКВ-7-4,50 грн. за 10 насінин

М'якоть червоного кольору, відрізняється здатністю тривалий час зберігати свіжий, солодкий смак. Середня маса плоду – 12 кг.



• **Диня Дідона**
ЕДН-12-4 грн. за 2 г

Середньоранній – 70-75 днів. Плід кулястої та тупо-еліптичної форми, середнього розміру. М'якуш світло-кремового кольору, товстий, хрусткий, соковитий, солодкий.

Новинка!!!



• **Диня Липнева**
ЕДН-5-3 грн. за 2 г

Ранньостиглий сорт. Плід масою 2,1-3,6 кг. М'якуш білий, товстий, хрусткий, ніжний, солодкий, з сильним ароматом.



• **Кавун Огоньок**
ЕКВ-2-3 грн. за 2 г

Ранньостиглий сорт. Маса плоду – до 2,5 кг. М'якуш червоний, соковитий, зернистий, солодкий.



• **Кавун Шугар Бебі**
ЕКВ-4-3 грн. за 1 г

Ранньостиглий сорт. Плід масою 4-6 кг, має тоненьку міцну шкірку. М'якуш яскраво-червоного кольору, соковитий та солодкий.

Диня – дивовижний плід, вона поєднує в собі найпрекрасніші смакові якості і цілий комплекс корисних для організму речовин. Диня є чудовим десертом і одним з найсмачніших дієтичних продуктів.

Це один з тих рідкісних випадків, коли вкрай корисне є ще і шалено смачним: ароматна м'якоть дині містить легкозасвоюваний цукор, вітаміни, клітковину, білки, крохмаль, пектини, органічні кислоти, мінеральні солі. Завдяки великому вмісту калію і заліза, диня має і лікувальні властивості, її рекомендують вживати при недовітності, серцево-судинних, ниркових, печінкових захворюваннях, подагрі та ревматизмі.



• **Диня Тітовка**
ЕДН-2-3 грн. за 2 г

Ультраскоростиглий сорт. Плід масою 1,5-2 кг, солодкого смаку. Найкращий сорт для отримання ранньої продукції.



• **Кавун Таврійський**
ЕКВ-1-3 грн. за 2 г

Ранньостиглий сорт. Маса плоду – 5,6 кг. М'якуш яскраво-рожевий, соковитий та солодкий. Підходить для соління.



• **Кавун Продюсер**
ЕКВ-6-4,50 грн. за 1 г

Ранньостиглий сорт. Середня маса плоду 9-13 кг. Відрізняється дуже солодкою і соковитою м'якоттю. Дуже любить світло і сонце, найкраще розвивається в родючих ґрунтах.



• **Кабачок Білоплідний**
ЕКЧ-5 – 3 грн. за 20 насінин

Ранньостиглий сорт. Маса плоду – 300-700 г. Використовують молоді зав'язі, коли м'якуш ніжний, а насіння у зародковому стані.



• **Кабачок Гайдамака**
ЕКЧ-3 – 3 грн. за 20 насінин

Ранньостиглий сорт. Маса плоду – 0,3-0,5 кг. Відносно стійкий до хвороб. Чудово підходить для консервування та переробки.

Кабачки добре поєднуються з іншими овочами та крупами, не спричиняють подразнення шлунка та кишечника. На 95% кабачки складаються з води. Але яка ця вода? Вона – «жива», бо наповнена багатьма біологічно активними речовинами, що вкрай потрібні організмові для його нормального функціонування. Вона ж доносить ці речовини до кожної клітини, виводить токсини, шлаки, що осіли там, сприяє прискоренню обміну речовин та спалюванню жирів. Що ж можуть постачити кабачки організмові? Набір вітамінів – С, А, групи В, цукри, білки, органічні кислоти, клітковину, мінеральні речовини: калій, натрій, кальцій, залізо, мідь, магній, фосфор тощо.

Но-він-ка!!!



• **Кабачок Сковоруха**
ЕКЧ-11 – 3 грн. за 20 насінин

Ранньостиглий сорт. Урожай багатий і дружний. Плід укорочено-циліндричний. М'якоть соковита. Найкращий сорт для отримання ранньої продукції.



• **Кабачок-цукіні Золотинка**
ЕКЧ-9 – 3 грн. за 20 насінин

Середньоранній сорт. Маса плоду – 350-500 г. Цінність сорту в високому вмісті амінокислот і вітамінів. Застосовується у кулінарії.



• **Кабачок-цукіні Світзар**
ЕКЧ-2 – 3 грн. за 20 насінин

Ранньостиглий сорт. Плід масою 0,5-0,8 кг, соковитий. Стійкий до хвороб. Консервного і кулінарного використання.



• **Кукурудза Поп-корн**
ЕКК-4 – 3 грн. за 10 г
ЕКК-4В – 7 грн. за 20 г

Теплолюбна рослина, вимоглива до світла. Чуйна на поливи. Характерною властивістю зерна є здатність до розтріскування при нагріванні.



• **Кукурудза цукрова Брусниця**
ЕКК-1В – 5 грн. за 20 г
ЕКК-1М – 16 грн. за 100 г

Середньостиглий сорт. Один з найпопулярніших сортів, з чудовими смаковими якістьми. Використовують початки у молочній стиглості.



• **Кукурудза цукрова Делікатесна**
ЕКК-2 – 3 грн. за 10 г
ЕКК-2В – 5 грн. за 20 г

Ранньостиглий, середньорослий сорт. Смакові якості свіжо відварених качанів високі. Використовують у вареному та консервованому вигляді.



• **Кукурудза цукрова Куліківська F1**
ЕКК-5 – 5 грн. за 20 г

Середньостиглий сорт. Посухостійкий, відносно стійкий до полеглості. Використовують у вареному та консервованому вигляді.

Но-він-ка!!!



• **Кукурудза цукрова Русалка**
ЕКК-7 – 5 грн. за 20 г

Середньостиглий сорт. Великі качани циліндричної форми в довжину досягають 20-25 см. Довгі, вузькі зерна білого забарвлення щільно прилягають один до одного.



• **Селера Яблуна**
ЕСР-1 – 3 грн. за 0,5 г

Має високі дієтичні властивості та смакові якості. Використовують у свіжому вигляді та в кулінарії.



• **Селера Листова**
ЕСР-2 – 3 грн. за 0,5 г

Середньостиглий високоврожайний сорт. Він характеризується рясним наростанням зелени після періодичних зрізів. Використовують в кулінарії, в сушеному і свіжому вигляді.

Капуста на всякий смак

З давніх-давен на берегах Середземного моря росла дивна куцподібна рослина – предок сучасної капусти. Вона зовсім не була схожа на сучасну пишну «білоголовку», однак вже тоді її цінували за поживні і лікувальні властивості. Мешканці Єгипту подавали відварену капусту... замість десерту. Давні лікарі присвячували їй навіть трактати. А Олександр Македонський вважав своїм обов'язком забезпечити воїнів капустою, бо був впевнений, що вона додавала їм сил.



• Капуста білоголова Амагер
ЕКП-13- 3 грн. за 1 г

Пізнюстиглий сорт. Головка масою 2-4 кг. Стька до розтріскування. По мірі зберігання смакові якості покращуються. ТранспортABELьна.



• Капуста білоголова Юнська
ЕКП-24- 3 грн. за 0,5 г

Ультраскоростигла. Маса головки – 1,5-2,5 кг. Стька до розтріскування. Смакові якості відмінні. Використовується у свіжому вигляді.



• Капуста білоголова Кам'яна голова
ЕКП-3- 3 грн. за 1 г

Пізнюстиглий сорт. Маса головки – 3-4,5 кг. Придатна до тривалого зберігання. Стька до розтріскування.

ЯК ДОГОДИТИ РОСЛИНУ?

Щоб відповісти на це запитання, насамперед нагадаємо, що капуста досить вибаглива до родючості ґрунту. Найкращі ґрунти для неї – суглинисті, вологоємкі, багаті органічними речовинами. Капуста добре росте й дає рясний урожай на ґрунтах із слабкокислою і нейтральною реакцією (рН=6,5-7,5). Непридатні для неї кислі ґрунти, на них вона хворіє на килу. Дуже важливо, щоб ґрунт не був заражений бактеріозом, бо там не можна буде вирощувати капусту протягом 7-8 років.

Чудовими попередниками для капусти є бобові, огірок, цибуля, коренеплоди, картопля, гіршими – помідор, кабачок. А ось після капусти, редьки, редиски капусту можна висаджувати не раніше ніж за 3-4 роки.

Капуста – одна з найвибагливіших культур до вологості ґрунту (особливо її ранні сорти). Щоб одержати великий урожай, ранню капусту поливають до 7 разів (у засушливий період), залежно від погодних умов та зони вирощування. На 1 м. кв. площі в першій половині вегетації витрачають 20-30 л води, у другій – 30-40 л. На початку формування головок рослини підгортають. Розпушувати міжряддя і підгортати капусту найкраще після дощу або поливання.

УРОЖАЙ-КОНВЕСР

Сучасний асортимент капусти білоголової вирізняється різноманітністю, що дає змогу отримувати вітамінну продукцію з кінця весни до осені. Відкривають сезон ранні сорти (період досягання – 90-130 днів). Врожай із них можна отримати наприкінці весни – на початку літа (для споживання свіжих овочів). Така капуста не зберігається довго, нестійка проти розтріскування головок, неморозостійка. Але, попри те, непогано витримує спеку. Тому вирощування ранніх сортів капусти найбільш вигідне для мешканців півдня України, Криму, Закарпаття.

Середньостиглі сорти капусти білоголової з вегетаційним періодом 131-145 днів також вирощують для використання свіжими.

Капусту середньопізніх сортів (146-160 днів) вирощують як для вживання свіжою, так і для квашення та нетривалого зберігання (до 2 місяців).

Пізні сорти мають деякі особливості, про які треба знати, щоб отримати рясний урожай. Ці сорти капусти використовують для зберігання і квашення. Їх висівають на розсаду в II-III декаді квітня, а висаджують на грядки в кінці травня – на початку червня. Однак городники часто скаржаться на те, що головки пізньої капусти не зав'язуються. Чому? А тому, що добре відомо нам технологію вирощування застосовують тоді, коли йдеться про асортимент пізніх сортів із вегетаційним періодом 161-180 днів (це відомі вітчизня-

Ірина Бобось,

канд. сільськогосподарських наук,
доцент кафедри овочівництва
Національного університету
біоресурсів і природокористування
України

ні сорти типу Амагер – Білосніжка, Харківська зимова, Українська осінь та ін.). Нині ж вітчизняний ринок переповнений закордонними сортами і гібридами з найкращою лежкістю (до 6-7 місяців), які мають дуже тривалий вегетаційний період – понад 180 днів. Тому треба починати сімбу цих сортів значно раніше, щоб вони встигли сформувати головку.



• Капуста білоголова Колобок F1
ЕКП-4 – 7 грн. за 0,25 г

Пізнюстиглий сорт. Маса головки – 4,2 кг. Цінність гібрида: відмінна щільність головки і зберігання протягом 6-7 місяців.



• Капуста білоголова Слава
ЕКП-15 – 3 грн. за 1 г

Середньостиглий, високоврожайний сорт. Маса головки – 2,3-4,5 кг. Стька до розтріскування. Використовується в домашній кулінарії.



• Капуста білоголова Українська Осінь
ЕКП-17 – 3 грн. за 1 г

Пізнюстиглий сорт. Маса головки – 3,1-4,2 кг. Високі смакові якості. Добра лежкість, транспортABELьність, стійкість до хвороб.

Скарбничка вітамінів

Капуста – унікальний продукт, який поєднує у собі майже всі поживні і цілющі властивості у пропорціях, які сприяють нашому здоров'ю. Навіть приклавши листя капусти до забиття чи хворого суглоба, відчуваємо полегшення. Що вже й казати про користь від споживання цього овочу! Назвемо лише окремі складові, які роблять його незамінним у харчуванні.

Вітамін С – відомий борець проти інфекцій, якого багато у квашеній капусті. До того ж, під час бродіння цілющі властивості цього продукту посилюються. Вітамін С покращує стан бронхів та ле-

геневої тканини, зменшує прояви бронхіальної астми. Останнім часом він має добру репутацію у профілактиці раку шлунка. Цей вітамін діє як антисклеротичний засіб, дає можливість зменшити негативні наслідки стресу, запобігає розвитку катаракти, позитивно діє при подагрі, анемії, корисний для профілактики жовчнокам'яної хвороби, зміцнює стінки судин, підвищує фізичну витривалість. Ви ще сумніваєтеся, чи запасатися капустою на зиму?

Вітамін У. Про такий ви навіть і не чули? Саме завдяки йому сік капусти загоєє виразки шлунка і 12-палої кишки. Його так і називають – противиразковий вітамін. Щоб отримати його норму, досить випивати по 1/2 склянки соку 3 рази на добу за 20 хвилин до їжі.

Кальцій. Як не дивно, але в капусті досить багато кальцію. Хоча овочі, звичайно, не є головним джерелом цього корисного елемента, однак у них він добре збалансований із фосфором та магнієм, що сприяє кращому його засвоєнню. А як відомо, кальцій погано засвоюється навіть із молочних продуктів, особливо при зниженій секреції шлункового соку.

Магній. Ще один цінний елемент, який бере участь не лише у формуванні кісткової тканини, а й у 300 (!) ферментативних реакціях. Завдяки цьому він відіграє важливу роль у вуглеводному, білковому, ліпідному обміні, а також у передаванні спадкової інформації. Магній має і спазмолітичну й судинорозширювальну дію, стимулює перистальтику кишечника і жовчовиділення, зменшує нервові збудження. Відомо, що брак магнію може сприяти утворенню каменів у нирках.

Калій. Покращує діяльність серцевого м'яза, сприяє нормалізації артеріального тиску. Тому калієва дієта рекомендована при серцевій недостатності, аритмії, ішемічній хворобі серця. Потреба в калію збільшується, коли людина фізично тяжко працює, а також під час стресу.

Галина Анохіна,
професор кафедри
гастроентерології і дієтології
Національної медичної академії
післядипломної освіти
ім. П.Л. Шупика,
доктор медичних наук,
заслужений лікар України

Фосфор. Входить до складу кісток та емалі зубів. Сприяє росту, збереженню та відновленню всіх тканин організму.



• Капуста білоголова Харківська зимова
ЕКП-5 – 3 грн. за 1 г

Пізнюстиглий сорт. Маса головки – 1,9-3,5 кг. Стілка до розтріскування. Має високу лежкість головок. Найкраща для квашення.



• Капуста білоголова Ярославна
ЕКП-25 – 3 грн. за 1 г

Пізнюстиглий сорт. Маса головки – 3,4-4,2 кг. Смак відмінний. Головки формує дружно, транспортабельна, лежка, стійка до хвороб.



• Капуста білоголова Тюркіс
ЕКП-36 – 3 грн. за 1 г

Пізнюстиглий сорт. Головка куляста, дуже щільна, зеленувата. Масою 2,5 - 4,5 кг. Сорт добре зберігається, не розтріскується, транспортабельний. Використовують для зберігання, квашення та в кулінарії.



• Капуста брюсельська Гронінгер
ЕКП-11 – 3 грн. за 0,5 г

Середньозрілий сорт. Головки щільні, діаметром 3-4 см, масою 10-15 г. При гарному догляді таких їх утворюється до 80 штук.



• Капуста брюсельська Розелла
ЕКП-22- 3 грн. за 0,5 г

Середньоранній сорт з дружним формуванням урожаю. Качанчик яйцевидної форми, зелені, масою до 15 г. Головки володіють відмінними смаковими і дієтичними якостями.



• Капуста кольрабі Делікатесна блакитна
ЕКП-10- 3 грн. за 0,5 г

Ранньостиглий посухостійкий сорт. Відрізняється дружним достиганням. Стеблеплід зелений, масою 200-500 г.



• Капуста кольрабі Віденська біла
ЕКП-37 – 3 грн. за 0,5 г

Середній (80 днів) сорт кольрабі. Формує великі стебло-плоди високої якості білого кольору з вишуканим смаком. Високий вміст цукру, вітаміну С та кальцію. Добре зберігається.



- Капуста цвітня Мовір
ЕКП-18 – 3 грн. за 0,5 г

Ранньостиглий сорт. Головка масою 0,5-1,4 кг. Цінність сорту: дружне дозрівання. Холодо- і посухостійкий, транспортабельний.



- Капуста цвітня Сіцилія
ЕКП-26 – 4,50 грн. за 0,5 г

Пізнньостиглий сорт з ніжним вишуканим смаком. Маса головки – до 1,3 кг. Використовують у свіжому вигляді.



- Капуста Пекінська Гранат
ЕКП-9 – 3 грн. за 0,5 г

Ранньостиглий сорт. Головка компактна, темно-зеленого кольору, масою 1,5-2 кг. Має чудові смакові властивості.



- Капуста Савойська Вертю
ЕКП-6 – 4,50 грн. за 0,5 г

Пізнньостиглий сорт. Головка сіро-зеленого кольору, з гофрованим листям, масою 1,2-2,7 кг. Містить вітаміни та мінерали.



- Капуста червоноголова Лангедейкер
ЕКП-12 – 3 грн. за 0,5 г

Пізнньостиглий сорт. Маса головки – 1,5-3,5 кг. Стейкий до захворювань, довго зберігається в полі. Використовується в кулінарії.



- Капуста цвітня Робер
ЕКП-39 – 3 грн. за 0,5 г

Середньостиглий високопродуктивний сорт. Середня маса головки 800-1200 г. Має цінні дієтичні властивості. За вмістом поживних речовин, смакових якостей переважає інші види капусти.



- Капуста червоноголова Топаз
ЕКП-20 – 3 грн. за 0,5 г

Ранньостиглий сорт. Маса головки – 1,5-2 кг. Стейкий до розтріскування, транспортабельний. Цінується за відмінну лежкість при зимовому зберіганні.



- Квасоля спаржева Пантера
ЕКС-9 – 7,50 грн. за 20 г

Ранньостигла, високоврожайна. Має красиві, довгі струки завдовжки 12-15 см. Висота рослин 35-40 см, маса 1000 насінин - 200 г. Придатний до безпосереднього споживання та консервування.



- Квасоля кущова
Калинка Ніжинська
ЕКС-7 – 6 грн. за 20 г

Рослина кущова, компактна, висотою 35-40 см. Струки зелені, довжиною 10-12 см. Сорт стейкий до хвороб.



- Квасоля спаржева Хільда
ЕКС-8 – 4 грн. за 15 г

Ранньостиглий сорт. Рослина кущова, висотою 40-50 см. Смакові якості добрі. Використовують у вареному, смаженому і консервованому вигляді.



- Кріп Алігатор
ЕКП-4 – 3 грн. за 3 г

Середньостиглий, кущового типу. Придатний для використання в свіжому, висушеному, солоному та замороженому вигляді.



- Кріп Амброзія
ЕКП-3 – 3 грн. за 3 г

Середньостиглий високоврожайний сорт. Листки великі, інтенсивно зелені, дуже ароматні, характеризуються довгим періодом збору на зелень. Рослина стейка до багатьох хвороб.



- Кріп Грибовський
ЕКП-1 – 3 грн. за 5 г

Ранньостиглий. Придатний для використання в свіжому, висушеному, солоному та замороженому вигляді.

9 найкращих масок з капусти для шкіри

Рецепт капустяної маски виберіть залежно від захворювання шкіри і її типу.

1. Класична маска зі свіжої капусти для сухої шкіри. Свіжу капусту подрібнити, відтиснути і накласти на шкіру.

2. Класична маска з квашеної капусти для жирної шкіри. Квашена капуста для обличчя теж використовується в масках: відтиснути, накласти на обличчя.

3. Омолоджувальна медова маска з капусти. Подрібнену свіжу капусту (три столові ложки) відтиснути до утворення соку, перемішати з медом і дріжджами (по чайній ложці), розбавити із 2-ма столовими ложками яблучного соку.

4. Оливкова маска з капусти для сухої шкіри. Свіжий капустяний лист ошпарити окропом, подрібнити, 2 столові ложки перемішати зі столовою ложкою оливкової олії.

5. Жовткова маска з капусти для сухої шкіри. Подрібнену свіжу капусту (3 столові ложки) відтиснути до утворення соку, перемішати з розтертим жовтком, додати чайну ложку оливкової олії.

6. Білкова маска з капусти для жирної шкіри. 2 столові ложки подрібненої капусти перемішати з білком.

7. Поживна маска з капусти для нормальної / комбінованої шкіри. 50 мл свіжого соку капусти змішати з вареною натертою морквою і медом (по чайній ложці).

8. Сирна маска з капусти для чутливої шкіри. 2 столові ложки подрібненої капусти перемішати з чайною ложкою лимонного соку, 3 чайними ложками сиру, розбавленого водою і медом у пропорції 1:1 (2 столові ложки).

9. Молочна маска з капусти відбілююча. 2 столові ложки подрібненої капусти перемішати з такою ж кількістю молока і сиром (столова ложка).



• **Морква Долянка**
EMP-13 – 3 грн. за 2 г

Пізностиглий сорт. Відмінний смак. Стілка до цвітухи. Дає стабільний урожай. Має підвищений вміст каротину. Маса коренеплоду – 200-250 г.



• **Морква Ласуна**
EMP-16 – 3 грн. за 2 г
EMP-16B – 13 грн. за 20 г

Середньостиглий – 100-110 днів. Коренеплоди циліндричної форми масою 130-160 г, з тупим кінцем, з гладенькою поверхнею, майже без серцевини.



• **Морква Лагуна**
EMP-17 – 3 грн. за 2 г
EMP-17B – 13 грн. за 20 г

Насиченого оранжевого кольору, що свідчить про досить високий вміст каротину. Довжина – 15-17 см. Гібрид хороший на смак.



• **Морква Оленка**
EMP-2 – 3 грн. за 2 г
EMP-2B – 13 грн. за 20 г

Ранньостиглий сорт. Коренеплід довжиною 10-12 см., дуже соковитий, солодкий. Добре зберігається.



• **Морква Червоний Велетень**
EMP-3 – 3 грн. за 2 г
EMP-3B – 13 грн. за 20 г

Середньостиглий сорт. Довжина коренеплоду – 30 см. Добре зберігається до кінця березня, не втрачаючи соковитості і споживчих властивостей.



• **Морква Флакорро**
EMP-14 – 3 грн. за 2 г

Пізностиглий великоплідний сорт. Має відмінні смакові якості, добре зберігається. Сорт універсального використання. Довжина коренеплоду 15-25 см.

• **Морква Каротель**
EMP-11 – 3 грн. за 2 г
EMP-11B – 13 грн. за 20 г

Пізностиглий сорт. Маса коренеплоду – 80-160 г. М'якоть солодка, соковита, з підвищеним вмістом каротину.

Природа лікує



Морква посівна та її користь

Є у жінки одна особлива місія. Ні, я зараз не кажу про те, що хтось мудро назвав «солодкою каторгою материнства». Маю на увазі святую жіночу місію берегині, сімейної заступниці, про яку в народі сказано: «Без господини хата – що день без сонця». Наше непросте повсякдення вимагає, щоб жінка стала ще й домашнім лікарем. Я маю на увазі не домашні аптечки, напхані різноманітними краплями й пігулками, а найпростіше вміння через раціональне харчування, через знання цілющих властивостей різних рослин щодня приходити на допомогу членам своєї родини, можливо, навіть не стільки лікуючи їх, стільки же сприяючи тому, щоб не захворіли. Зокрема, і за допомогою звичайнісінької моркви, овочу, родовід якого сягає вже за чотири тисячі років і який був відомий давнім грекам і римлянам не лише своїм смаковим якостями, а й цілющими властивостями. Так, морква – це й лікарська рослина. Від часів Гіппократа і Гелена моркву пропонували від багатьох захворювань. Скажімо, з її допомогою радили лікувати «курячу сліпоту», хвороби норок, використовували її як проти-запальний та болезаспокійливий засіб, відзначали, що вона корисна і при геморої, і від кашлю. В сируму, вареному вигляді моркву широко використовують для приготування перших, других страв, закусок, у маринадах, консервуванні. Раджу вам частіше ласувати і морквяними оладками. Моркву натирають, тушкують з невеликою кількістю води та вершковим маслом. Коли маса охолоне, додають борошно, яйця, сіль, цукор, перемішують і печуть оладки. Дуже добре, подаючи на стіл, присмачити їх сметаною.

Наталія Земна



● **Огірок Наташа**

ЕОГ-23 – 9 грн. за 15 насінин

Ранній гібрид. Придатний для соління, консервування. Врожайність 6-8 кг/кв.м. Плоди горбкуваті, довжиною 9-12 см, відмінних смакових якостей.



● **Огірок Сремський F1**

ЕОГ-2 – 3 грн. за 15 насінин

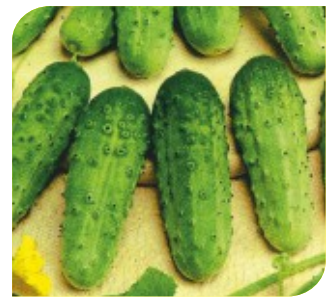
Ранньостиглий гібрид. Плоди зелені, не жовтіють, довжиною 9-11 см. Вирощують у відкритому ґрунті і теплицях.



● **Огірок Анулька F1**

ЕОГ-14 – 3 грн. за 15 насінин

Середньоранній сорт. Збір плодів проводять по досягненню ними розміру 8 см, так як вони переростають по товщині.



● **Огірок Журавлюнок F1**

ЕОГ-12 – 3 грн. за 20 насінин

Ранньостиглий, довгоплетистий сорт. Зеленець хрусткий, без гіркоти, 9-11 см., підходить для соління та консервування.



● **Огірок Лялюк**

ЕОГ-4 – 3 грн. за 1 г

Ранньостиглий сорт з переважно жіночим типом цвітіння. Довжина плоду – 9-11 см. Смачний як у свіжому, так і солоному вигляді.



● **Огірок Паризький корнішон**

ЕОГ-15 – 3 грн. за 20 насінин

Ранньостиглий сорт для відкритого та закритого ґрунту. Зеленець довжиною 5-10 см, має приємний смак, без гіркоти. Стейкий до хвороб.



● **Огірок Соловей F1**

ЕОГ-16 – 3 грн. за 20 насінин

Ранньостиглий сорт, стійкий до хвороб. Зеленець довжиною 8-11 см. Смак свіжих, консервованих і солених плодів відмінний.



● **Огірок Фенікс 640**

ЕОГ-10 – 3 грн. за 1 г

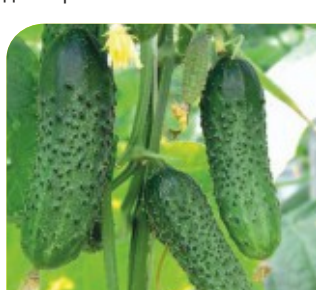
Пізностиглий сорт для відкритого ґрунту. Плодоносить до заморозків, довго не жовтіє. Відноситься до салатного типу, але можна консервувати.



● **Огірок Дружна сімейка F1**

ЕОГ-22 – 10 грн. за 10 насінин

Середньоранній сорт для теплиць, парників та відкритого ґрунту. Плід довжиною 10-12 см., ціняться за красиву форму плоду і високу товарність



● **Огірок Цезар F1**

ЕОГ-17 – 3 грн. за 15 насінин

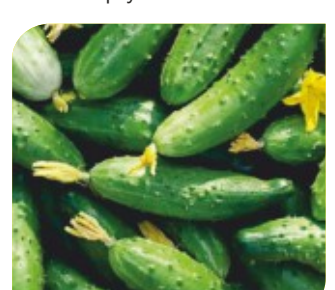
Ранньостиглий сорт. Переважно жіночого типу цвітіння. Зеленець довжиною 9-11 см, хрусткий, має відмінні смакові якості.



● **Огірок Ніжинський**

ЕОГ-18 – 3 грн. за 1 г

Середньопізній сорт. Зеленець довжиною 9-13 см. Вимогливий до вологості і стійкий до грибкових захворювань. Найкращий для соління.



● **Огірок Кущовий**

ЕОГ-1 – 3 грн. за 1 г

Ранньостиглий сорт. Переважно жіночого типу цвітіння. Плоди не схильні до пожовтіння. Універсального використання.



● **Огірок Гектор**

ЕОГ-24 – 10 грн. за 15 насінин

Рослина кущова, компактна, переважно жіночого типу цвітіння. Зеленець циліндровий, крупно бугорчатий. Плід 10 - 12 см, маса 90 - 100 гр., без гіркоти.



● **Огірок Аякс**

ЕОГ-25 – 11 грн. за 15 насінин

Плоди однорідні, темно-зелені, білошпигі, довжиною 6-12 см, з відмінними смаковими і засолувальними якостями.



● **Огірок Крістіна**

ЕОГ-26 – 13 грн. за 10 насінин

Плоди огірка дуже однорідні, темно-зелені (не жовтіють), рівні, циліндрові, 10-12 см. Відмінні смакові якості, щільна м'якість, без гіркоти



● **Огірок Роднічок F1**

ЕОГ-9 – 3 грн. за 20 насінин

Середньоранній гібрид. Плід соковитий, довжиною 10-12 см. Використовується для соління, салатів та споживання у свіжому вигляді.



• Патисон Оранжевий
ЕПТ-2-3 грн. за 3 г

Ранньостиглий сорт. Маса плоду – 360 г. М'якуш товстий, ніжний, з сильним ароматом, соковитий. Смакові якості – відмінні.



• Патисон Диск
ЕПТ-3-3 грн. за 3 г

Ранньостиглий сорт. Плід дископодібний, з зубчастими краями, масою 0,4 кг. М'якуш білий, хрусткий, слабо солодкий.



• Перець солодкий Богатир
ЕПР-7-3 грн. за 0,2 г

Середньоранній сорт, для вирощування у відкритому ґрунті і плівкових теплицях. Плоди мають чудовий смак і високий вміст вітаміну С.



• Перець солодкий Золотий Ювілей
ЕПР-11-3 грн. за 0,3 г

Середньоранній сорт. Плоди масою 150-280 г, м'ясисті, солодкі, характеризуються стабільною врожайністю, високою товарністю.



• Перець солодкий Каліфорнійське чудо
ЕПР-2-3 грн. за 0,3 г

Середньоранній сорт. Плоди м'ясисті, солодкі, смачні, масою 150-220 г. Смакові якості прекрасні. Підходить для консервування.



• Перець солодкий Подарунок Молдови
ЕПР-3-3 грн. 0,3 г

Середньоранній сорт. М'якуш соковитий, солодкий. Маса плоду – 100-150 г. Підходить для відкритого ґрунту. Стійкий до хвороб.



• Перець солодкий Гурме
ЕПР-12-3 грн. за 0,3 г

Середньостиглий сорт. М'якуш товстий, ніжний, з сильним ароматом, соковитий, масою 150-300 г. Для відкритого ґрунту.



• Перець солодкий Ода
ЕНЛ-28-10 грн. 0,3 г

Високоврожайний, ранньостиглий сорт. Перший польський сорт з фіолетовими плодами. Рослини низькі, стійкі до несприятливих умов середовища. М'якуш ніжний, з сильним ароматом, соковитий.



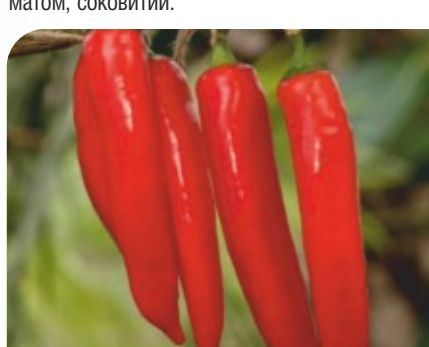
• Перець солодкий Мерседес
ЕПР-14-3 грн. за 0,3 г

Ранньостиглий сорт. Плід масою 115 г, пірамідальної форми. Придатний для вирощування як у відкритому, так і закритому ґрунті.



• Перець гіркий Черрі
ЕПР-15-3,50 грн. за 0,3 г

Середньоранній сорт. Плоди округлі, гладкі, діаметром 2-4 см, яскраво-червоного кольору, дуже ароматні. М'якуш щільний, гострий на смак.



• Перець Український гіркий
ЕПР-4-3,50 грн. за 0,3 г

Середньостиглий сорт. М'якуш тонкий, дуже пекучий. Маса плоду – 8-15 г. Використовується як спеція.

Перець - овоч унікальний. Його можна їсти сирим, запікати в духовці і на багатті, смажити на сковороді і на грилі, фарширувати і перетворювати на ікру, відварювати, солити і маринувати. Причому навіть після обробки в перцевих приготуваннях зберігається велика частина вітаміну С – це можливо завдяки Р-активним речовинам, які перешкоджають окисленню аскорбіну. **Головне – не порушуйте кілька правил приготування перцю:** не поєднуйте його з молоком (проносний ефект може перевершити всі очікування), не кладіть в блюда занадто багато стручків (смак інших інгредієнтів загубиться) і ретельно вичищайте насіння і зрізуйте внутрішні перегородки, інакше частування може вийти гірким.

Редис

корисні корінці та вершки

Любов Дудченко,
кандидат
біологічних наук



*Редиска - один із найбільш
ранніх та улюблених весня-
них овочів. Ці невеликі кру-
глі чи довгасті, червоні чи
червоні з білими кінчиками
плоди не тільки радують
нас своїми смаковими вла-
стивостями, а ще й збага-
чують багатьма потрібни-
ми для організму речовина-
ми. Про корисні якості цьо-
го овочу та про те, кому йо-
го вживати небажано, роз-
повідає кандидат біологіч-
них наук Любов ДУДЧЕНКО.*

Комора вітамінів

Редис має багато сортів і вирощують його в різних країнах. Крім звичних малинових, малинових із білим плодів можна купити фіолетові, коричневі, темно-бордові й білі.

Крім того, що редиска – смачний і соковитий овоч, вона ще й справжня комора вітамінів, мінеральних солей та інших корисних речовин, особливо потрібних ослабленому після зими організмові.

Мало хто знає, що невеликий пучок редиски повністю покриває добову потребу людини у вітаміні С. А тим, хто бажає позбутися зайвих кілограмів, більшість дієтологів настійно рекомендує ввести редис у свій раціон. Цей овоч має низьку калорійність і нормалізує обмінні процеси в організмі, перешкоджаючи накопиченню жиру.

Редиска багата на зольні та азотисті речовини, містить фітонциди - біологічно активні речовини рослинного походження, що пригнічують ріст шкідливих бактерій, найпростіших і грибків. Основна частка калорійності в редисці припадає на вуглеводи. Кількість білка, як у будь-якому іншому овочі, значно менша.

Бадилля - в салат

Найкориснішою частиною редиски є редчиння (бадилля), яким багато хто нехтує. У ньому містяться всі ті ж корисні речовини, що й у корені, але в більшій кількості. Редчиння можна застосовувати для приготування салатів, супів і гарнірів. Добре поєднується воно з тушкованим м'ясом. Смак і запах у свіжого редчиння пряний, він може доповнити страви не гірше за кріп, петрушку чи руколу.

Зазвичай у їжу вживають корінь редису. Завдяки вмісту ефірних олій, у тому числі гірчичної, редис має приємний свіжий та гострий смак і виражені асептичні властивості. Поживна цінність (калорійність) у нього приблизно така ж, як у томатів, кабачків чи баклажанів, але більше білка. Рослинні білки добре засвоюються й допомагають оновленню клітин в організмі. Крім того, в редисці багато вітамінів: С, РР і групи В, солей: магнію, фосфору, калію та кальцію.

Народна медицина радить вводити редиску в раціон людям, у яких проблеми з серцем чи судинами, ожиріння, схильність до повноти чи уповільнений обмін речовин. Вважається, що регулярне вживання овочу запобігає цим хворобам. Також редис стимулює вироблення шлункового соку, поліпшуючи травлення. Східна медицина високо цінує цей ефект, вважається, що він розігріває тіло й допомагає зберегти молодість. Вітамін С, що входить до складу редису, чинить позитивний вплив на клітинні мембрани, поліпшуючи проникність їх стінок і засвоєння поживних речовин.

Редис містить багато корисної клітковини, яка виводить зайвий холестерин з організму. Очищення судин від холестерину подовжує життя, знижує ризик їх стон-

шення й утворення атеросклеротичних бляшок. Редис входить до числа овочів, що містять найбільшу кількість клітковини, таких як часник, білоголова капуста, томати, ріпа та редька. Регулярне вживання в їжу цих овочів знижує ризик розвитку атеросклерозу й виникнення інсультів та інфарктів.



- Редиска 18 днів
ЕРД-3- 3 грн. за 3 г
ЕРД-3В- 9 грн. за 20 г

Ранньостиглий сорт. М'якуш соковитий, білий, слабо-гострий на смак. Вирощують у відкритому ґрунті та під плівкою.



- Редиска Жара
ЕРД-2- 3 грн. за 3 г
ЕРД-2В- 9 грн. за 20 г

Ранньостиглий сорт. М'якуш соковитий, білий та біло-рожевий, слабо-гострого смаку. Смакові якості добрі. Маса коренеплоду - 25 г.



• Редиска Французський сніданок

ЕРД-1 – 3 грн. за 3 г
ЕРД-1В – 9 грн. за 20 г
ЕРД-1М – 19 грн. за 50 г

Ранньостиглий сорт. М'якуш соковитий, слабо-гострий, ніжний, пікантний. Вирощують у відкритому ґрунті та під плівкою. Маса коренеплоду – 15-20 г.



• Редиска Червоний велетень

ЕРД-10 – 3 грн. за 3 г
ЕРД-10В – 9 грн. за 20 г

Середньоранній сорт. М'якуш соковитий, білий, слабо гострий на смак. Багатий вітамінами та мінеральними солями. Легко засвоюється організмом. Маса коренеплоду – 50-70 г.



• Редиска Сора

ЕРД-11 – 3 грн. за 3 г
ЕРД-11В – 9 грн. за 20 г

Коренеплоди насиченого темно-червоного забарвлення, однорідні за розміром, круглої форми, діаметр до 4 см, маса 20-25 г.



• Редька Дайкон Міновазе

ЕРК-3 – 3 грн. за 3 г

Коренеплід білого кольору, зі світло-зеленою пігментацією, подовжено-циліндричної форми, довжиною до 60 см, масою до 400 г. М'якоть біла, ніжна, дуже соковита.



• Редька Сквирська чорна

ЕРК-1 – 3 грн. за 3 г
ЕРК-1В – 9 грн. за 20 г

Середньостиглий. Розетка листків напіврозкидиста. Коренеплід кулясто-плоскої форми довжиною 9-12 см, поверхня злегка сітчаста. М'якуш білий, слабогострого смаку.



• Ріпа Гейша

ЕРП-1 – 3 грн. за 3 г

Кора біла, ніжна, гладенька. М'якоть біла, тверда, дуже соковита, солодка. Маса коренеплоду – 50-60 г. Смакові якості відмінні



• Петрушка Кучерява

ЕПШ-5 – 3 грн. за 2 г

Середньостиглий декоративний сорт з присмним ароматом. Використовують в їжу у свіжому та сушеному вигляді і як прикрасу у кулінарії.



• Петрушка коренева Харків'янка

ЕПШ-6 – 3 грн. за 2 г

Середньостиглий сорт з високим вмістом сухої речовини, цукру, вітаміну С і сильним ароматом. Використовують як спецію до страв.



• Петрушка листова Ароматна

ЕПШ-7 – 3 грн. за 2 г

Скоростиглий сорт. Використовують листки і коренеплоди. Листки з дуже приємним сильним ароматом. Коренеплід білий, з ніжним м'якушем.



• **Томат Білий налив**
ETM-17- 3 грн. за 0,3г

Середньоранній сорт відкритого ґрунту, висотою 42-50 см. Маса плоду - 80-130 г. Плоди відносно стійкі до розтріскування.



• **Томат Волгоградський**
ETM-14- 3 грн. за 0,2г

Середньостиглий сорт. Рослина штамбова, низькоросла (70-100 см), компактна. Смакові якості відмінні. Для консервування і переробки.



• **Томат Де Барао червоний**
ETM-13- 3 грн. за 0,1г

Середньопізній високорослий (до 2 м) сорт. Кущ потребує підв'язування та пасинкування, плодоносить до заморозків. Маса плоду – 80-100 г



• **Томат Жираф**
ETM-33- 3 грн. за 0,1г

Пізньостиглий сорт. Плоди придатні для консервування та соління. Рекомендується для вирощування у відкритому та закритому ґрунті.

Кростіні з смаженими помідорами



Кростіні - це популярна італійська закуска - маленькі шматочки підсмаженого хліба, які можна готувати з різними начинками і подавати як з теплими, так і з холодними напоями.

Продукти:

4 скибочки багета;
1 зубчик часнику;
підсмажені на грилі (або сковороді-грилі) помідори;
оливкова олія, сіль;
свіже листя базиліка.

Приготування:

Нагрійте гриль або сковороду-гриль. Підсмажте хліб (близько 1 хвилини з кожного боку). Покладіть на тарілки і натріть часником. На кожну скибочку хліба зверху викладіть по одній ложці обсмажених помідорів разом з соком і збризніть оливковим маслом. Посипте сіллю і базиліком.



• **Томат Золота королева**
ETM-44 – 3 грн. за 0,1г

Середньостиглий сорт. Маса плоду – 200-350 г, дуже красиві на вигляд, мають високі смакові властивості, солодкі, м'ясисті.



• **Томат Іскорка**
ETM-6 – 3 грн. за 0,3г

Ранньостиглий сорт з дружнім дозріванням плодів, масою 95-110 г. Неперевершений для консервування.

Гострий томатний кетчуп



Обожнюєте кетчупи та томатні пасти? Пропонуємо вам приготувати кетчуп в домашніх умовах. Повірте, його смак і якість здивує і порадує вас!

Продукти:

1 кг очищених і розрізаних навпіл помідорів;
3 столові ложки оливкової олії;
1/2 склянки тонко нарізаної ріпчастої цибулі;
2 великих подрібнених зубчики часнику;
1/2 чайної ложки червоного перцю, сіль;
1 столова ложка подрібненого листя базиліка;
1/2 столової ложки подрібненого листя м'яти.

Приготування:

Вишкребіть насіннєві камери у кожного помідора і викладіть їх в сито, яке стоїть над каструлею або великою мискою. Постарайтеся отримати з них якомога більше соку, трохи натискаючи ложкою або лопаткою. Помідори крупно наріжте і додайте їх в отриманий томатний сік. У великій сковороді нагрійте олію, додайте цибулю і пасеруйте її на помірному вогні, помішуючи до золотистого кольору (близько 5 хвилин). Додайте часник і нагрівайте протягом 1 хвилини. Потім до цибулі і часнику покладіть помідори з соком і мелений червоний перець. Приправте сіллю і тушуйте, помішуючи, поки маса не загусне, протягом приблизно 20 хвилин. Перед подачею посипте зверху базиліком і м'ятою.



• **Томат Миколка**
ETM-45 – 3 грн. за 0,1г

Середньостиглий. Маса плоду – 70-90 г. Слабо вражається фітофторозом. Прекрасний сорт для соління і консервування.



• **Томат Ранній**

ETM-37 – 3 грн. за 0,1 г

Ранньостиглий сорт, висотою 35-60 см. Використовується в свіжому вигляді, для соку і томатної пасти. Ціняться за стабільну врожайність. Маса плоду – 85-100 г



• **Томат Рожевий гігант**

ETM-12 – 3 грн. за 0,1 г

Середньостиглий, середньорослий сорт до 1,5 м. Потребує підв'язування. Смакові якості відмінні. Використовують у свіжому вигляді. Маса плоду – 200-500 г



• **Томат Фатіма**

ETM-40 – 3 грн. за 0,1 г

Ранньостиглий сорт. Маса плоду – 400-500 г. Смак солодкий, вишуканий. Використовують у свіжому вигляді та для переробки.



• **Томат Флора**

ETM-35 – 3 грн. за 0,3 г

Ранньостиглий, низькорослий сорт висотою 40-50 см. Рекомендують для вирощування у відкритому ґрунті та в теплиці. Маса плоду – 100-110 г.



• **Томат Санька**

ETM-2 – 3 грн. за 0,1 г

Ранньостиглий детермінантний сорт. Плоди масою 80-100 г, не розтріскуються при консервації. Стабільна висока врожайність.



• **Томат Український велетень**

ETM-43 – 3 грн. за 0,1 г

Середньостиглий сорт. Маса плоду – 250-500 г. Врожайність дуже висока. Мало вражається фітофторозом. Використовується у свіжому вигляді.



• **Томат Хурма**

ETM-29 – 3 грн. за 30 насінин

Середньостиглий сорт. Маса плоду – 250-380 г. Має відмінний смак. Вирощують у відкритому ґрунті і плівкових теплицях.



• **Томат Цар колокол**

ETM-42-3 грн. за 0,1 г

Середньоранній сорт. Плоди масою 400-700 г. Врожайність висока, слабо вражається фітофторозом. Використовується у свіжому вигляді.



• **Томат Черрі**

ETM-16 – 3 грн. 0,1 г

Середньоранній сорт для відкритого ґрунту, стійкий до хвороб. Використовується в салатах та консервації. Маса плоду – 25-30 г.



• **Томат Чіо Чіо Сан**

ETM-25 – 3 грн. за 0,1 г

Середньостиглий сорт. Маса плоду – 30-50 г, на кисті до 50 плодів. Використовують у свіжому вигляді та для консервування.



• **Томат Чорний принц**

ETM-15 – 3 грн. за 0,1 г

Маса плоду – 140-240 г. Смак солодкий, з невлотимим винним ароматом. Сорт салатного призначення.



• **Томат Кардинал**

ETM-50 – 3 грн. за 0,1 г

Середньоранній сорт з великими м'ясистими плодами і яскравою малиново-рожевим забарвленням. Маса плоду – 700-800 г.

Сальморехо (томатно-часниковий холодний суп-пюре)



Холодний суп-пюре з томатів і хліба, родом з андалуської Кордови. На вигляд він має рожево-оранжевий колір, як у гаспачо, але значно густіший завдяки додаванню хліба. Консистенція сальморехо дозволяє використовувати його в якості соусу.

Продукти:

10 скибочок білого хліба (1,5 см);
500 г нарізаних помідорів;
1 подрібнений зубчик часнику;
2 чайні ложки оцту;
1/4 склянки оливкової олії, сіль, перець;
1 крупно порізане круто зварене яйце;
50 г тонко нарізаного сирокопченого м'яса.

Приготування:

Розігрійте духовку до 180°C. Протягом 8 хвилин запечіть 4 скибочки хліба або злегка підсушіть їх. Зріжте кірки, наріжте тости великими кубиками. У блендері змішайте помідори, часник, оцет і 1/4 склянки оливкової олії до однорідної маси. Додайте нарізаний кубиками хліб і доведіть до загустіння, поки суміш не перетвориться на крем. Приправте сіллю, перцем. Перелийте сальморехо в глибоку миску і поставте в холодильник на 30 хв., щоб крем-суп охолов. На сильному вогні підсмажте решту 6 скибочок хліба з маслом. Викладіть тости на тарілку і полийте зверху сальморехо. Прикрасьте яйцем і скибочками сирокопченого м'яса.



• **Томат Ляна**

ETM-3-3 грн. за 0,15г

Суперранній, дуже смачний сорт. Рослина штамбова, висотою 40-50 см, теплолюбна, стійка до хвороб. Маса плоду – 60-80 г

Лосось з томленими помідорами і гострим перцем



Помідори є джерелом одного з найпотужніших антиоксидантів - лікопіна, який зменшує ризик онкологічних і серцево-судинних захворювань. Поєднання багатих лікопіном помідорів з ненасиченими жирами (в даному випадку - оливкова олія і лосось), допомагає засвоїти в 4 рази більше лікопіну, ніж тоді, коли ми їмо ті ж помідори окремо.

Продукти:

2 кг філе лосося, з шкіркою;
6 столових ложок оливкової олії;
10 перців халапеньйо, очищених від насіння і нарізаних поперек;
2 кг стиглих помідорів, без серцевини, крупно нарізаних;
сіль, молотий перець.

Приготування:

У великій глибокій сковороді нагрійте усю оливкову олію. Додайте гострий перець і пасеруйте на помірному вогні, не помішуючи, поки він не стане м'яким (близько 6 хвилин). За допомогою шумівки перекладіть перець на тарілку. Помістіть нарізані помідори в сотейник і нагрівайте на сильному вогні, поки вони не пустять сік (близько 4 хвилин). Шумівкою перекладіть шматочки помідорів у велику миску. Виваріть томатний сік на сильному вогні так, щоб він загустів. Потім поверніть шматочки помідорів в сотейник, і все посоліть. На розігріту сковороду-гриль викладіть обмазане оливковою олією філе лосося (вниз шкірою). Готуйте під кришкою до тих пір, поки риба не стане рожевою всередині. Приправте сіллю і перцем. На подовжене блюдо викладіть ложку помідорів з соком. Обережно викладіть філе лосося на помідори. Звернувши при цьому блюдо гострим перцем.



• **Томат Король Гігантів**

ETM-41-3 грн. за 0,1г

Крупноплідний, високоврожайний сорт з відмінними смаковими якостями. Підходить для салатів та консервування. Маса плоду – 800-1000 г.



• **Томат Волове серце рожеве**

ETM-11-3 грн. за 0,1г

Середньостиглий сорт. Плід масою 250 г. М'якуш м'ясистий, солодкий, насіння мало. Використовують для приготування салатів, соків.



Новинка!!!

• **Томат Три товстуні**

ETM-51-3 грн. за 0,1г

Сорт середньостиглий. Плоди круглі, м'ясисті, кисло-солодкі, масою 400-500 г.



• **Томат Засолочне чудо**

ETM-38-3 грн. за 0,15г

Середньостиглий сорт, висотою 40-55 см. Прекрасний сорт для засолювання і консервування. Маса плоду – 90-100 г



• **Томат перцевидний**

ETM-31-3 грн. за 0,1г

Сорт дуже врожайний з м'ясистими і солодкими плодами перцевидної форми червоного кольору, масою 90-150 г.



• **Томат Кібіц**

ETM-34-3 грн. за 0,1г

Надранній сорт. Плоди масою 60-80 г, дуже смачні та м'ясисті. Рекомендується для використання у свіжому вигляді та для консервації.



• **Томат Маруся**

ETM-27-3 грн. за 0,3г

Плід - овальний, масою - 70-80 г. Використовують у свіжому вигляді, для консервування та переробки.



• **Томат Малинове Віконте**

ETM-19-3 грн. за 0,1г

Компактна, низькоросла рослина висотою до 50 см, не вимагає підв'язки та пасинкування. Плоди малинові, округлі, масою 250 г.

Серед давніх рецептів приготування ліків є дуже багато таких, що ґрунтуються на використанні прянощів. Недаремно у стародавніх цивілізаціях (аж до часів Середньовіччя) цінність спецій і прянощів була такою, що їх часто прирівнювали до золота й коштовних каменів. Торгові каравани з цими скарбами охороняли особливо ретельно. А коштував такий товар дуже дорого. Сьогодні прянощі доступні всім і ми можемо вирощувати в себе вдома цілющі рослини для раціонального харчування і лікування багатьох недуг.

Іспанський корінь (скорцонера).

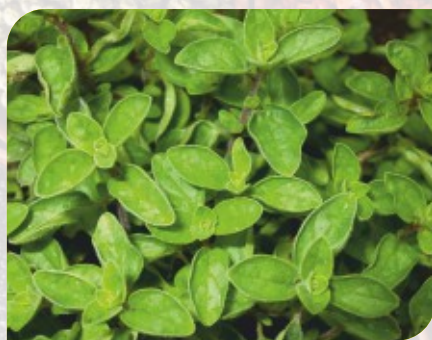
Скорцонера – цінна харчова рослина, яка має цілющі властивості. Її коренеплоди містять інулін, тому їх широко використовують у харчуванні хворі на цукровий діабет – вживають як гарнір чи окрему страву. Готують як цвітну капусту – відварюють, тушкують, обсмажують, можна робити пюре. Сушені кореневища однорічних рослин додають до перших та других страв, соусів (коріння миють, чистять, труть на терці або нарізають соломкою, сушать у духовці).

Священна трава (гісоп лікарський)

Так автори Біблії назвали гісоп лікарський, якому вони приписували надзвичайно потужну очищувальну дію. Тому й не дивно, що він став однією з найперших лікарських рослин, яку використовували Гіппократ та Діаскорид (як гісопове вино та водний відвар). Ефірні олії, флавоноїди, цінні кислоти, зокрема урсолова, олеанолова, гіркі дубильні речовини, смоли, барвники – завдяки такому складу цілюща трава має потужні антисептичні властивості, а багатьма фармакопеями світу гісоп визнано ефективним спазмолітиком. В Україні і народ-

ПРЯНОЩІ-ЦІЛИТЕЛІ

Любов Дудченко,
кандидат біологічних наук



• Орегано
ЕЛП-24 – 3,50 грн. за 0,1 г

Має ніжний, м'який аромат, дещо терпкий. Молоді листочки рослини використовують як добавки в салати, томатні соуси, супи.



• Черемша
ЕЛП-25 – 6 грн. за 0,5 г

Багаторічна рослина, листки якої мають присмак цибулини. У їжу споживають молоді пагони та листки у свіжому, соленому, сушеному вигляді.



• Скорцонера
ЕЛП-15 – 3 грн. за 1 г

Коренеплоди мають приємний солодкий смак. Використовують в їжу в відвареному, смаженому, тушкованому, запеченому вигляді.



• Чабер
ЕЛП-10 – 3 грн. за 0,5 г

Має свіжий аромат. У кулінарії використовують молоді зелені, дуже приємна на смак, що нагадує пекучий перець.

ні цілителі, і земні лікарі використовували його для лікування туберкульозу, катарів верхніх дихальних шляхів, як відхаркувальний засіб.

З наземної частини рослини, яку збирають під час цвітіння, готують лікувальний настій: 1-2 ст. л. на 2 склянки окропу, настоювати впродовж 1 години та вживати по півсклянки 2-3 рази на добу за 20 хв. до їжі. Пити теплим.

Для зовнішнього застосування (полоскань, промивань та компресів) настій готують за іншим рецептом: 2 ч. л. на 1 склянку окропу, настоювати 30 хв. Народна медицина радить хворим на цукровий діабет такий засіб: 1 столову ложку подрібненого коріння на 1 склянку води, кип'ятити 10 хв., настоювати 30 хв., пити по 2 столові ложки тричі на день.

Утім священна трава корисна і для здорових людей – з неї можна приготувати чудові приправи до перших та других страв, холодних закусок, м'ясних та овочевих супів і рагу, салатів. Гісоп покращує смак страв із квасолі, бобів, гороху (сухе листя гісопу змішують із болгарським перцем).

Той, що приборкує змії (Змієголовник).

Змієголовник – відома ефірно-олійна та медоносна рослина. Можливо, донедавна менш відомий як рослина лікарська. У народній медицині цю рослину використовують при тахікардії, невралгії, легких формах мігрені, ломоті, яка виникає під час застуди, а також як знеболювальний засіб при зубному болю, ревматизмі, забиттях.

Для внутрішнього застосування: 1 столову ложку сировини (наземна частина рослини, зібрана під час цвітіння) настояти в 1 склянці окропу 15 хв., процідити, охолодити, вживати по 1 столовій ложці 3-4 рази на добу за 15 хв. до їжі. Цей засіб можна використовувати і для полоскань та компресів. Подрібнене свіже листя змієголовника прикладають до гнійних ран (або розпарене листя у марлевій серветці).

Листя змієголовника застосовують у кулінарії – для приготування салатів, узвару (воно має лимонний аромат), м'ясних і риб-



• **Розторопша плямиста**
ЕЛП-13-4,50 грн. за 1 г

Дозрілі плоди, а також листки і корені є лікарською сировиною. Широко застосовується при харчових отруєннях, хронічній інтоксикації.



• **Ромашка лікарська**
ЕЛП-30-3 грн. за 0,1 г

Біологічно активні речовини рослини чинять антиспазматичну, болезаспокійливу, протизапальну, антисептичну дію, знижують алергічні реакції.



• **Аніс звичайний**
ЕЛП-12-3 грн. за 0,3 г

Однорічна ефіроолійна рослина. Свіжу зелень додають до салатів та гарнірів, до тушковано-го м'яса та риби.



• **Базилік фіолетовий**
ЕБЗ-2-3 грн. за 0,3 г

Середньостиглий. Містить багато вітамінів та мінеральних солей. Використовують як приправу у свіжому, сушеному вигляді.



• **Валеріана**
ЕЛП-18-3,50 грн. за 0,1 г

Кореневище і корені мають характерні запах і смак, які використовують в медицині для виготовлення настоянок.



• **Майоран**
ЕЛП-16-3 грн. за 0,2 г

В їжу вживають листя у свіжому, сушеному і підсмаженому вигляді. Його можна використовувати при безсолійній дієті.



• **Базилік зелений**
ЕБЗ-1-3 грн. за 0,3 г

Середньостиглий. Аромат сильний, з специфічним присмаком. Використовують як приправу до риби, м'яса і овочів у свіжому та сушеному вигляді.



• **Грибна Трава**
ЕГБ-1-3 грн. за 1 г

Однорічна рослина. Використовують верхівки рослин, що зрізують після цвітіння, та висушують їх. Має приємний запах грибів.

них страв, борщів, бульйонів, овочевих рагу.

Хлібне насіння (Аніс).

Таку другу назву отримав аніс звичайний. Останнім часом він здобув і подвійну славу. Оскільки вчені відкрили в ньому багато цінних лікувальних властивостей (смакові переваги цієї пряної рослини відомі здавна). Листя і плоди анісу містять багато ефірної олії, вітаміни групи В, Е, К, С, дубильні речовини. Препарати з анісу регулюють менструальний цикл, помічні при менструальному болю, активізують виділення молока в годувальниці і навіть стимулюють пологи. Вони лікують коклюш, ентерит, ентероколіт. Аніс входить до складу протидіабетичних чаїв. Насіння і стебла рослини поліпшують роботу печінки, розріджують мокротиння та сприяють його виділенню. Відвар із насіння з яєчним білком використовують для лікування опіків першого і другого ступенів, при алергічних висипаннях і поверхневих ерозіях.

Настій із цієї рослини рекомендують пити тим, які мають хвороби сечового міхура, нирковокам'яну недугу та інші захворювання нирок. Сухі стебла анісу (1 столова ложка на 1 склянку окропу) настоюють 30 хв., п'ють по 1/4 склянки 3 рази на добу до їжі при порушенні функції нирок.

Для лікування алергії: 1 чайну ложку насіння на 1 склянку води, кип'ятити 2 хв., настояти 30 хв., пити по 1/4 склянки 3 рази на добу до вживання їжі. При застуді приготуйте відвар із насіння анісу з медом – 1 столову ложку залити 1 склянкою води, кип'ятити 15 хв., настоювати 20 хв., пити теплим 3-4 рази на добу, додаючи 1 чайну ложку меду або й 1 столову ложку коньяку.

Свіже листя анісу додають до салатів, особливо він «дружить» із огірками, як гарнір до м'яса, риби. Аніс із лавровим листям – чудова приправа до холодцю та заливних м'яса і риби, до грибних страв. Можна приготувати ароматне пюре з листя анісу – його промивають, тушкують у закритому посуді на вершковому маслі, протирають і подають як гарнір до м'яса та риби.



• **Змієголовник**
ЕЛП-17-3 грн. за 0,5 г

Однорічна скоростигла рослина. Використовується у свіжому і сушеному вигляді в якості приправи до різних страв, а також заварки чаю.



• **Меліса лимонна**
ЕЛП-8-3 грн. за 0,1 г

Багаторічна рослина. Використовують свіже листя і молоді пагони, додаючи їх в якості приправи до овочевих і фруктових салатів, супів і дичини.



• **М'ята перцева**
ЕЛП-2-4 грн. за 0,3 г

Поліпшує смак печені та дичини. Корисно додати трохи м'яты до тушкованої капусти, моркви, овочевих супів, маринадів, до м'яса, риби.



• **Естрагон**
ЕЛП-11-3 грн. за 0,1 г

Як свіжим, так і сушеним приправляють найрізноманітніші страви. Він добре доповнює омлети, багато видів соусів, овочеві салати.



• **Кмин**
ЕКМ-1-3 грн. за 1 г

В їжу використовують насіння, з ним варять супи, тушать м'ясо. Покращує травлення. Підвищує апетит.



• **Лаванда**
ЕЛП-7-3,50 грн. за 0,1 г

Рослина володіє досить сильним запахом і приємно-терпким смаком. В якості прянощів використовують гілочки з листям і квітками.



• **Гісон**
ЕЛП-14-3 грн. за 0,2 г

Сухе листя, розтерте на порошок, додають до смаженої телятини, у фаршируванні ковбаси домашнього приготування.



• **Коріандр**
ЕЛП-21-3 грн. за 3 г

Разом із зеленню в кулінарії широко використовується і насіння цієї рослини. Зелень багата вітамінами Р, В1, В2, β-каротином і вітаміном С.



• **Розмарин**
ЕЛП- 23- 8 грн. за 0,1 г

Багаторічна вічнозелена рослина. Листки та молоді пагони добавляють до м'ясних, овочевих страв, чаю.



• **Чебрець**
ЕЛП-34 – 3 грн. за 0,2 г

Новинка!!!

Використовують свіжу або висушену зелень як приправу до різних салатів, страв з овочів, м'яса і риби, для ароматизації чаю, лікерів і оцту. Цінна лікарська рослина, яка використовується в медицині як антисептичний, протизапальний шлунковий засіб.



• **Звіробій**
ЕЛП-32- 3,50 грн. за 0,2 г

Багаторічна трав'яниста рослина. Лікарською сировиною є трава. Збирають її під час цвітіння. Зрізають тільки верхню частину рослини завдовжки 15-20 см. Трава має бальзамічний запах і гіркуватий смак. Сушать її на горіщі або в сушарці при температурі 50-60°C. Повторно збирають через 30-40 днів.



• **Щавель Широколистий**
ЕЩВ-1- 3 грн. за 3 г

Ранньостиглий сорт. Містить багато вітамінів та мікроелементів. Листя можна збирати раною весною, коли ще мало зелені.



• **Базилік лимонний**
ЕБЗ-3 – 3 грн. за 0,5 г

Середньопізній сорт. Маса рослини 170-260 г. Цінується за високу врожайність, лимонний аромат. Використовується у свіжому вигляді як салатна зелень, пряно-смакова добавка в кулінарії і при консервуванні.



• **Материнка**
ЕЛП- 3 - 3,50 грн. за 0,01 г

Багаторічна пряно-ароматична та лікарська рослина, висотою 40-70 см. Сушене листя використовують для заварювання чаю, настоїв та відварів.



• **Рута духмяна**
ЕЛП- 33-3,50 грн. за 0,1 г

В якості прянощів вживають свіжі або висушені листя руті, зібрані ще до цвітіння, - вони володіють сильним пряним ароматом і пікантним, з невеликою гіркотою, смаком. Свіже листя використовують в салатах, стравах з м'яса, сиру, риби або овочів, в невеликих кількостях її додають у соуси, страви з грибів і яєць, консервовані огірки, томати та інші овочі. Подрібнені в порошок висушені листя та насіння руті кладуть в м'ясні, рибні, овочеві та грибно-страви, ними ароматизують чай, оцет та овочеві страви.



• **Крес-салат**
ЕЛП-5 - 3 грн. за 1 г

Середньоранній сорт. Містить мінеральні солі, йод, вітаміни. Має приємний пікантний терпкий смак, подібний смаку хрону та гірчиці.



• **Ревінь**
ЕЛП-6 - 4 грн. за 0,5 г

Багаторічна, холодостійка культура. Утворює раною весною пагони довжиною до 60 см, які багаті вуглеводами, вітамінами, органічними кислотами.



• **Спаржа Аржантейська**
ЕСП-1 - 3,50 грн. за 0,5 г

Ранньостиглий сорт. М'якуш високих смакових якостей. Пагони використовуються для споживання у свіжому вигляді та консервації.



• **Шпинат Матадор**
ЕШП-1- 3 грн. за 2 г

Середньостиглий сорт. Використовують молоді листки у свіжому, вареному, тушеному вигляді і для консервації.



Як маринувати цибулю

Ріпчасту цибулю... В дитинстві я можливо б скривився, почувши такі слова. Але якось, спробувавши мариновану цибулю в кафе швидкого приготування у Фінляндії, я одразу ж закохався в цей пряний з кислинкою смак. Відтоді перепробував безліч різних способів маринування цибулі. З декількома з них поспішаю поділитися з вами. Отже, як правильно маринувати цибулю?

Мариновану цибулю можна використати для приготування різних салатів, вона надає їм пікантного смаку.

Як маринувати цибулю для салату?

Нарізати 4 цибулини півкільцями і помістити в глибоку скляну посудину, заздалегідь обшпаривши їх окропом (щоб не гірчили). До 1 літра холодної кип'яченої води додаємо 4 столові ложки де-

в'ятипроцентного оцту, 1 чайну ложку солі й 1 столову ложку цукрового піску. Залити приготовану цибулю маринадом і поставити в холодне місце на 2 години. Додавати до смаку в салат.

Як маринувати цибулю в оцті?

2 - 3 цибулини нарізати півкільцями. Залити їх теплою кип'яченою водою, додати 9-процентну оцтову кислоту (з розрахунку 1 столова ложка оцту на півлітра води), цукор, сіль, чорний мелений перець за смаком. Ретельно перемішати і охолоджувати протягом півгодини. Оцет можна замінити соком одного лимона, а також додати зелень.

Як маринувати цибулю з буряком?

1 кг ріпчастої цибулі нарізати кільцями, обшпарити окропом і викласти в скляну банку. Невеликий буряк порізати на шматочки і викласти в банку з цибулею. Розбавити винний оцет з водою (у співвідношенні 1:1), поперчити і посолити за смаком. Залити цибулю і буряк маринадом. Настоявати в холодному місці 24 години. Подавати як гарнір до м'яса.

Цікавий рецепт

Цибулеві кільця в клярі

Продукти:

3-5 середніх цибулин (краще вибирати або невеликі, або середні головки, уникаючи великих екземплярів);

Яйце - 2-3 шт. (кількість залежить від рецепта кляру та інших факторів);

Борошно - близько двох столових ложок;

1 столова ложка води;

0,5 чайної ложки соняшникової олії в кляр + для смаження; сіль, перець, спеції.

1. Чистимо цибулю, нарізаємо її кільцями завтовшки близько 0,5-0,7 мм. Роз'єднуємо на окремі колечка. Утворені кільця можна трохи посолити.

2. Готуємо кляр. Для цього, розбивши яйця, вливаємо їх у

КУЛІНАРИ РАДЯТЬ



досить глибоку і широку тарілку, додаємо борошно, воду й соняшкову олію. Ретельно перемішуємо до консистенції рідкої сметани.

3. Далі вмочуємо колечка в кляр і відразу кладемо в заздалегідь розігріту олію у сковороді. Олії має бути досить – близько 1 см.

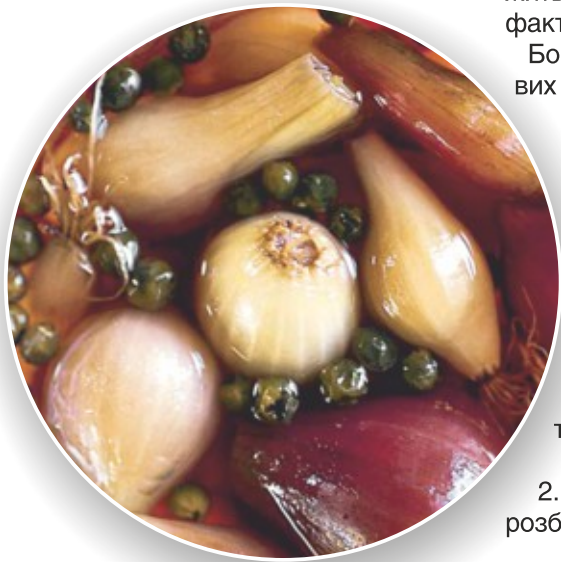
4. Обсмажуємо до золотистої скоринки й викладаємо на паперовий рушник, щоб позбутися зайвої олії.

На стіл можна подавати колечка із зеленню, лимоном, соусом, овочами та ін.

Соус до цибулевих кілець

Варіант 1. Найкраща закуска до пива – майонезно-часниковий або сметанно-часниковий соус. Для його приготування слід вичавити часник у нежирний майонез або середню за густотою сметану, додати за бажанням зелень і спеції.

Варіант 2. Кисло-солодкий соус додасть ще кращого смаку і цибулевим кільцям, і пиву. Для його приготування треба дуже дрібно нарізати цибулю, часник і трохи імбиру, обсмажити кілька хвилин у розігрітій олії на сковороді. У каструльці змішати дві столові ложки соєвого соусу і сухого білого вина, одну столову ложку яблучного оцту, півсклянки фруктового соку, трохи кетчупу і коричневого цукру. Додаємо до суміші овочі й доводимо до кипіння. Окремо розчиняємо столову ложку крохмалю у воді і вливаємо повільно в каструлю, помішуючи. Трохи проварюємо соус і проціджуємо (за бажанням). Деякі інгредієнти можна забрати або замінити.





• Цибуля порей Карентан
ЕЦБ-1- 4 грн. за 1 г

Пізнюстиглий сорт. Має відмінні смакові якості. При зберіганні накопичує вітамін С. Рекомендується вживати у свіжому вигляді.



• Цибуля ріпчаста Любчик
ЕЦБ-10- 4,50 грн. за 2 г

Середньоранній сорт. Цибулина має оригінальну подовгасту форму, зручну при кулінарній обробці. Добре визріває на момент збирання.



• Цибуля Батун
ЕЦБ-2- 4 грн. за 1 г

Середньостиглий сорт салатного призначення. Маса одного куща – до 250 г. Листки ніжні, соковиті, довго не грубіють. Смак напівгострий.



• Цибуля ріпчаста (чорнушка) Луганська
ЕЦБ-20- 3 грн. за 1 г

Пізнюстиглий, високоврожайний сорт. Цибулина щільна, округла або округло-плеската, масою До добре визріває та зберігається.



• Цибуля ріпчаста (чорнушка) Маяк
ЕЦБ-21- 3 грн. за 1 г

Середньостиглий сорт. Цибулина округло-плеската, масою 70-150 г, гостра на смак. Лежкість 95-99% протягом 8-10 місяців



• Салат листовий Лолло Біонда
ЕСЛ-1 - 3 грн. за 1 г

Ранньостиглий сорт. Листя хвилясте, світло-зелене, з приємним смаком.



• Салат Рукола
ЕРР-1- 3 грн. за 1 г

Рідкісна культура яка цінується за неперевершений горіхово-гірчичний смак листової частини рослин. Рослина формує невеликий кущик висотою 25-40см.



• Салат листовий Кучерявець Одеський
ЕСЛ-5 – 3 грн. за 2 г

Смакові якості високі, без гіркоти. Від сходів до технічної стиглості 68-75 днів.



• Салат Хрусткий Айсберг
ЕСЛ-7- 3 грн. за 3 г

Середньостиглий, головчастий сорт. Вегетаційний період від сходів до технічної стиглості 70-75 днів



• Суниця Алі Баба
ЕНЛ- 52 – 4,50 грн. за 0,1г

Ягоди суниці невеликі, насиченого червоного кольору, з жовтими дрібними вкрапленнями. М'якоть солодка з легкою кислинкою, дуже ароматна. Вага однієї суниці в стиглому стані від 3 до 5 г.



• Суниця Лісова казка
ЕНЛ- 48 – 4,50 грн. за 0,1 г

Багаторічна великоплідна суниця. Плодоносить до заморозків. Ягоди біло-жовті, великі, ароматні. Врожайність – 0,8-1 кг ягід з рослини.



• Фізаліс суничний
ЕФ3-1 – 3 грн. за 0,1 г

Висота до 30-50 см. Листки та стебла опушені. Поодинокі квітки розміщені в пазухах листків, дрібні (до 1,5 см). Плоди дрібні (до 15 мм в діаметрі), жовті, з приємним суничним ароматом.

Сидерати: Зелене добриво

Земля повинна відпочивати, а не пустувати. Бо «гола» гряд-ка – це «аеродром» для майбут-ніх бур'янів, у такому ґрунті не накопичуються цінні органічні речовини, а ті, що там залишилися, вимиваються. Щоб цього не сталося, варто скористатися так званими рослинами-сидератами, якими засівають площі після збирання врожаю. Вони ростуть дуже швидко, випереджаючи бур'яни і стримуючи їх розвиток, удобрюють ґрунт органічними речовинами, розпушують його, сприяють розмноженню корисних бактерій, які потім боротимуться з різними хворобами рослин. Умовно сидерати можна розділити на кілька груп:

- **бобові** (горох, нут, боби, соя, сочевиця) і трави (віка, люпин, еспарцет, буркун, люцерна, конюшина) - рослини, які накопичують азот;
- **злакові** (пшениця, жито, ячмінь, овес, райграс) – найдоступніші;
- **хрестоцвіті** (ріпак, редька, гірчиця) - ранні сидерати.

Вибір сидератів залежить і від часу та мети їх посіву:

Підсівні сидерати (під покрив культур): люпин багаторічний, буркун, соя, райграс однорічний.

Пожнивні сидерати (висівають після збирання основної культури). Годяться і як добриво на корм тваринам. Це – вузьколистий сидеральний люпин, горох, віка яра, кормові боби, ріпак ярий, редька олійна, гірчиця біла, фацелія.

Озимі сидерати (віка озима, ріпак озимий, сурпичя озима, жито).

Для бджолярів знахідкою будуть **медоносні трави**: гречка, фацелія, гірчиця.

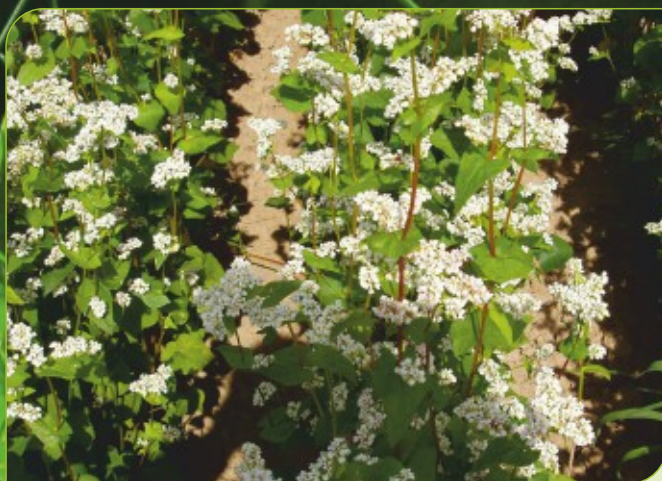
Медова грядка

Якщо у вас є невеличка пасіка, яку ви тримаєте вдома, варто приділити увагу рослинам – медоносам. Вони полегшать працю бджілок і додадуть вам медового збору. Серед найвідоміших медоносів - вже знайомі

вам сидерати (гречка, фацелія, гірчиця, віка, люцерна, ріпак). А ще чудово зваблюють бджілок ефірноолійні та лікарські рослини (меліса, лаванда, коріандр, м'ята, аніс, шавлія, гісоп, материнка). Розкішним медоносом є конюшина.



• Фацелія
ЕСД-1 – 48 грн. за 0,5 кг



• Гречка
ЕСД-2 – 22 грн. за кг



● **Ріпак ярий**
ЕСД-3 – 21 грн. за кг



● **Райграс однорічний**
ЕСД-4 – 45 грн. за кг

Фацелія

Змінює кислу реакцію ґрунту на нейтральну. Коріння розпушить ґрунт і суттєво поліпшить його повітрообмін - рихлити ґрунт потрібно буде набагато рідше звичайного. Фацелія досить швидко витіснить бур'яни, придушить нематоди і різні хвороботворні бактерії, оздоровить ґрунт. Після фацелії істотно знизиться чисельність шкідників на ділянці, в тому числі дротяників, що заодно і знизить кількість інсектицидів, яке потрібно буде внести.

Присутність фацелії на ділянці істотно підвищить врожайність інших бджолозапильних культур.

Гречка

Використання гречки посівної як сидерат - найкраще рішення для

поліпшення структури землі і збагачення її фосфором, калієм а також органікою. У першу чергу це стосується ділянок з важкими ґрунтами - тільки гречка здатна швидко покращити їх структуру. При використанні гречки як сидерата, будь-який важкий ґрунт за кілька сезонів стане рихлим і родючим. Крім того, гречка швидко пригнічує ріст будь-яких бур'янів - вам потрібно буде рідше полоти свої грядки. А який з неї медонос! Всім відомі лікувальні властивості гречаного меду.

Ріпак ярий

Дуже поширена олійна культура. Ріпак ярий вирощують також на зелений корм, а макуху (після пропарювання) згодують худобі. Ріпак ефективно використо-

вується для виготовлення біопалива.

Райграс однорічний

Однорічна злакова трава. Цінується завдяки своїй швидкості та інтенсивності росту. Урожайність 200-400 ц/а зеленої маси при 2-3 укосах. Добре поїдається худобою навіть після повного колосіння, що підтверджує її кормову цінність. Підходить для підсіву льону, при чому формується добрий травостій. Підвищує свою кореневою системою властивості ґрунту і пригнічує ріст бур'янів. Використовується на зелений корм, для приготування сіна, сінажу, силосу та трав'яного борошна.

Суданська трава

Одна з найбільш цінних кормових



● **Суданська трава**
ЕСД-5 – 34 грн. за кг



● **Люцерна посівна**
ЕСД-6 – 46 грн. за 0,5 кг



• **Конюшина лучна**
ЕСД-7 – 39 грн. за 0,5 кг

культур. Головними її перевагами є висока посухостійкість, здатність швидко відростати після скошування і відмінні кормові якості. В сприятливих умовах вона дає до чотирьох укосів в сезон. Відмінна особливість суданської трави – не тільки висока врожайність, але і високий вміст поживних речовин.

Люцерна посівна

Багаторічна рослина сімейства бобових. Зелене добриво, кормова і медоносна культура. Використовується в декоративних цілях. З давніх часів люцерна посівна вважалася чудовим кормом для худоби, оскільки відрізняється гарною засвоюваністю і високим вмістом білка. Зараз її вирощують по всьому світу.

Конюшина лучна

Одна з найбільш цінних кормових трав. За поживністю сіна вона майже не поступається люцерні. Рослина широко використовується на зелений корм, для заготівлі сіна, сінажу та силосу. Після прибирання насіння солома йде на корм. Накопичений в коренях азот залишається в ґрунті після заорювання, що сприяє підвищенню родючості полів. Широко культивується як кормову рослину. З давніх часів конюшина служила складовою частиною ароматичних цілющих ванн і лікувальних чаїв. Соком свіжої рослини промивали очі при алергії. Подрібнене листя прикладали до гнійних ран та виразок.



• **Газонна трава Спортивна**
ЕГТ-1 – 13 грн. за 50 г

Газонна трава Спортивна

Відрізняється високою стійкістю до інтенсивних механічних навантажень (витоптування і розривання дерну). Терпляча до посухи, зимостійка. Використовується для створення спортивних майданчиків. Норма висіву: 2-4 кг на 100 м²

Газонна трава Тіньовитривала

Суміш декоративна, призначена для малосонячних місць. Чудова для затінків у парках і садах.

Газонна трава Універсальна

Трава як для помірних механічних навантажень, так і для декоративних цілей. Стійка до витоптування, швидко виростає. Норма посіву: 1 кг/40 м².



• **Газонна трава Тіньовитривала**
ЕГТ-3 – 12 грн. за 50 г



• **Газонна трава Універсальна**
ЕГТ-4 – 12 грн. за 50 г

Айстра однорічна. Секрети вирощування айстр.



• Айстра Яблунова
ЕНК-60 – 3 грн. за 0,2 г

Садівники-аматори допускають помилку, коли висівають насіння в непрогріту землю або у холодному парнику. Через це багато насіння просто перепріває. Насіння сіють рядками або врозкид, але найкраще рядками. У рядку між насінням має бути відстань 10-15 мм, густо сіяти не треба. Зашпаровуються насіння зверху тонким шаром суміші землі і річкового піску на 0,5-0,6 см. Посіви необхідно полити з дрібнодисперсної лійки теплою водою. Наступного разу найкраще поливати після появи сходів – приблизно за 5-7 днів.

Якщо посів проводився в парнику, то нема потреби в пікіровці: сіянець за парникових умов добре зміцнюється без додаткових маніпуляцій із ним. Щоб розсада не витягувалася, парник потрібно періодично провітрювати, не допускати перегрівання і стежити, щоб він нічим не затінювався.

Через 2-3 тижні після появи сходів, розсаду айстри однорічної потрібно підживляти розчином суміші мікродобрив, яку можна придбати в спеціалізованому магазині або приготувати самим: борна кислота – 0,3 г/л води, мідний купорос – 0,3, сірчанокислений цинк – 0,1, сірчанокислений марганець – 0,1 води. Хоча зауважити, що висівати айстри на розсаду в ґрунт можна також: під зиму (в кінці листопада) або навіть взимку, в заздалегідь під-

готовлені борозенки, які після посіву присипає сніг.

Насіння айстр дуже морозостійке і тому його висівають рано на весні у відкритий ґрунт, молоді сходи будуть міцнішими, і вони здатні витримати невеликі короткочасні морози. Для особливо цінних сортів ви-діліть місце в парнику. Розсаду айстр висаджують на добре підготовлене постійне місце наприкінці травня, коли саджанці айстри мають міцні кущики з 5-6 листками діаметром 4-5 см і заввишки 7-10 см. Хороша здорова розсада – запорука правильного розвитку айстри в майбутньому і пишного її цвітіння.



• Айстра Асоль
ЕНК-133 – 3 грн. за 0,2 г



• Айстра Сива дама фіолетова
ЕНК-130 – 3 грн. за 0,2 г



• Айстра Полярна зірка
ЕНК-131- 3 грн. за 0,2 г



• Айстра Фламір біло-голубий
ЕНК-132- 3 грн. за 0,2 г



• Айстра Наречена
ЕНК-43 – 3 грн. за 0,2 г



Айстри

• Айстра Півонієвидна суміш
ЕНК-46 - 3 грн. за 0,2 г



• Айстра Сива дама рожева
ЕНК-129- 3 грн. за 0,2 г



• Айстра Крайлен голд
ЕНК-134 – 3 грн. за 0,2 г



• Айстра Імператорська суміш
ЕНК-141- 3 грн. за 0,2 г



• Айстра Брунхільде
ЕНК-182 – 3 грн. за 0,2 г



• Айстра Лебедине озеро
ЕНК-135 – 3 грн. за 0,2 г



• Айстра Американська суміш
ЕНК-139- 3 грн. за 0,2 г



• Айстра Джоконда
ЕНК- 140- 3 грн. за 0,2 г



• Айстра болеро Артеміда (червона)
ЕНК- 183 - 3 грн. за 0,2 г



• Айстра Болеро Венера (біла)
ЕНК- 184- 3 грн. за 0,2 г



• Айстра Болеро Мідея (жовта)
ЕНК- 185- 3 грн. за 0,2 г



• Айстра Болеро Юнона (блакитна)
ЕНК- 186 - 3 грн. за 0,2 г



• Айстра карликова біла
ЕНК- 40 - 3 грн. за 0,2 г



• Айстра карликова жовта
ЕНК- 188 - 3 грн. за 0,2 г



• Айстра карликова червона
ЕНК- 201 - 3 грн. за 0,2 г



• Айстра карликова Піноккіо суміш
ЕНК- 47 - 3 грн. за 0,2 г



• Айстра Помпонна суміш
ЕНК- 50- 3 грн. за 0,2 г

• Айстра хризантемоподібна Міледі
ЕНК- 187 - 3 грн. за 0,3 г

ОДНОРІЧНИКИ У ВАШОМУ САДУ

Однорічні квіти дуже різноманітні за своїми декоративними властивостями. Одні цвітуть рясно і тривалий час, інші мають яскраві однотонні або строкаті пелюстки. Розрізняють однорічні квіти для дач заввишки від 10-15 сантиметрів до півтора-двох метрів. Також серед літників є безліч різновидів витких рослин, на особливу увагу серед яких заслуговують яскраво-рожева азарина, блакитна іпомея і білий луноцвіт.

Незважаючи на короткий вегетаційний період, ці в'юнки однорічні квіточка для дачі дуже інтенсивно ростуть. Крім того, більшість в'юнків однорічників встигають за такий короткий період зацвісти, дати плоди і насіння. Посадивши на своїй дачній ділянці в'юнку літники, ви зможете познайомити ваших дітей з воістину дивовижним світом рослин. Уявіть, яким буде здивування вашої дитини, коли з маленької насінинки, яка була посаджена нею в землю, буквально через декілька тижнів виростуть рослини такого самого росту, як вона. А ще через деякий час дитині доведеться піднімати голову догори для того, щоб побачити на тлі літнього неба великі квіти.

Треба вибрати відповідне місце і час, щоб посадити ті або інші однорічні квіти для своєї дачі.

Деякі літники непогано почувують себе в тінистих місцях, але у більшості однорічні квіти віддають перевагу сонячним відкритим місцям.

Такі однорічники як іпомея, квамклит і квасоля вогняно-червона широко використовуються для озеленення балконів, а на дачі їх можна

застосувати для створення тінистої алеї або як «живі штори» на веранді або терасі. Адже так приємно сховатися від пекучих променів сонця серед свіжої, запашної зелені цих прекрасних рослин.

Цинію, петунію, вербену і календулу можна вирощувати як на відкритому ґрунті, так і в горщиках. А ось левкої, айстри, левовий зів, гвоздику добре вирощувати для зрізування. Ці дачні однорічні квіти відзначаються стійкістю, крім того з них роблять дуже витончені букети.

Є серед однорічників рослини, які можуть сильно постраждати навіть від невеликих заморозків (від - 1,5 до - 2°C). Це – бальзамін, тагетеси, настурція, насінні жоржини, а з в'юнків - квасоля і іпомеї, тому для їх посіву краще буде дочекатися настання теплих днів. Після теплих днів сходять ці квіти, як правило, дружно, а ростуть і зацвітають швидко

Величезна різноманітність однорічних квітів спричиняє багато клопоту. І справа тут не лише в зовнішньому вигляді. Кожен окремий вид вимагає індивідуального підходу до умов вирощування. Швидкість росту і час цвітіння також різні. Навряд чи у вас вийде красива клумба, якщо ви просто посадите насіння навмання. Можливо, щось і вийде, але це один відсоток із ста. Щоб ваш сад виглядав на відмінно і створював враження гармонії у всьому, квіти для однієї клумби необхідно підбирати за часом цвітіння, а також стежити за тим, щоб кожна квітка була на своєму місці. І ще один нюанс: літники не повинні заглишати і затінювати багаторічні рослини.

Також варто врахувати, що відповідність дійсності інформації про

квітку, вказаної на упаковці з насінням, багато в чому залежатиме від стану ґрунту, кількості сонця і вологи. Наприклад, можна взяти насіння чорнобривців з одного пакетика і посіяти половину з них в чорнозем, а іншу половину в пісок. На піщаному ґрунті чорнобривці виростуть 10-15 см у висоту і матимуть одну-дві квітки. На чорноземі ж, при регулярному поливі, з того ж насіння виростуть гіллясті кустики до 50-60 сантиметрів і з великою кількістю квітів.



• **Агератум Блакитний бал**
ЕНК-144 - 3 грн. за 0,2 г



• **Агератум Рожева куля**
ЕНК-7 - 3 грн. за 0,1 г



• **Ромашка Аляска**
ЕНК-190 - 3 грн. за 0,3 г



• **Волошка махрова суміш**
ЕНК-64 – 3 грн. за 0,5г

Невибаглива однорічна рослина висотою 30 - 80 см. Квітки махрові, діаметром 3 - 5 см. Використовується на рабатках, бордюрах та для зрізу.



• **Сальпіголіс сумчастий**
ЕНК-191 – 3 грн. за 0,1г



• **Незабудка суміш**
ЕНК-192 – 3 грн. за 0,1г

Дворічна рослина, з сильно гіллястими стеблами. Кущі компактні, висотою 15-25см. Вони покриті численним дрібними квітками блакитного, рожевого забарвлення. Вирощують посівом насіння в ґрунт у травні на розсаду.



• **Амарант Ілюмінація триколірний**
ЕНК-63 – 4,50 грн. за 0,1 г

Рослина висотою 70-150 см, прикрашена пишним суцвіттям пірамідальної форми. Квіти прекрасні в букетах. Сухі суцвіття зберігають забарвлення.



• **Гайлардія махрова суміш**
ЕНК-96 – 3 грн. за 10 насінин

Світлолюбна рослина, яка віддає перевагу легким не кислим ґрунтам. Висота – 25-70 см. Цвітіння настає на початку літа й триває до самих заморозків.



• **Гацанія суміш**
ЕНК-149 – 4,50 грн. за 0,2 г

Приваблива південноафриканська «ромашка», висотою 20 см. Цвіте з червня до заморозків. Використовують в самих різних квітниках, як бордюрна рослина.



• **Капуста декоративна**
ЕНК-151 – 3 грн. за 0,2 г

Дворічна рослина, висотою 30-60 см. Декоративна в рік посіву з серпня до морозів. Використовують на рабатках, клумбах.



• **Мак садовий махрова суміш**
ЕНК-72 – 3 грн. за 0,5 г

Рослина з прекрасними махровими квітами різних кольорів. Любить сонячне місце. Висота до 1 м.



• **Ешольція махрова суміш Балерина**
ЕНК-146 – 3 грн. за 0,2 г

Квіти поодинокі, атласно-блискучі, білого, кремового, жовтого, оранжевого та кармінного кольорів, діаметром 5-7 см.

Календула- народний лікар України

Календула, або нагідки, – одна з найдавніших і найпопулярніших лікарських рослин, яка сьогодні лише додала собі слави і визнання. Її латинська назва походить від слова calendae – «перший день місяця», можливо, тому, що в себе на Батьківщині, в Середземномор'ї, календула цвіте упродовж усього календарного року. А ось назва нагідки чи «нігтики» – народна. Рослина отримала її за серпоподібну форму насіння, схожого на котячі кігті. Рід Календула нараховує близько 20 видів однорічних і багаторічних рослин, які ростуть у Південній Європі, Азії та Північній Африці. У декоративному садівництві використовують лише один вид – календулу лікарську.

Особливості догляду

Календула – життестійка й невибаглива рослина. Витримує холод до -5°C , хоча любить світло. Може рости на будь-яких типах ґрунту, однак найбільшої декоративності досягає на родючих, зволжених, добре дренованих ґрунтах. Для отримання 100 рослин треба лише 2 г насіння, схожість якого зберігається упродовж 3-4 років. Терміни посіву – з квітня до листопада. Якщо ж вирощувати календулу розсадним способом, найкраще висівати насіння одразу в ємності, бо вона погано витримує пересадження. Схема висадження – 25×30 см. У квітні на розсаду в горщики висівають низькорослі сорти, щоб пришвидшити цвітіння. У травні насіння сіють у ґрунт гніздами на відстані 15-25 см одне від одного. У липні вже милуватиметься квітками. У середині червня здійснюють посів для цвітіння календули в серпні. Тоді вона дає найяскравіші й найсоковитіші суцвіття. Щоб отримати цвіт у червні, треба сіяти насіння «під зиму». Щоб створити постійно квітучу клумбу з нагідок, пам'ятайте, що від їх посіву до початку цвітіння зазвичай минає 45-50 днів. У суху, спекотну погоду найкраще полити рослини, щоб суцвіття не було дрібним. Аби цвіт був рясним, посіви слід проріджувати й підживлювати рослини. Уперше – за тиждень після ви-



● Календула Махрова суміш
ЕНК-150 – 3 грн. за 0,2г



● Календула Джем орандж
ЕНК-194 – 3 грн. за 0,5г



● Календула Джем лимонний
ЕНК-193 – 3 грн. за 0,5г



• **Космея морські мушлі**
ЕНК-68 – 3 грн. за 0,22

садження розсади або її проріджування (азотними чи органічними добривами – настоєм із коров'яку чи пташиного посліду). За 7-10 днів повторіть підживлення. Далі, до масового цвітіння, підживлюйте календулу комплексним добривом кожні 10-14 днів. Тоді



• **Космея Пікоті**
ЕНК-69 – 3 грн. за 0,22

клумба матиме неповторну красу, а ви зберете рясний урожай цінної лікарської сировини.

Клумба на всякий смак

Сучасні садові групи календули сьогодні репрезентовані новими низькорослими й високорослими сортами, які відрізняються і за кольором, і за махровістю, тож квітникам є з-поміж чого вибирати. Яскраві календули гарно виглядають у групах, масивах і міксбордерах, низькі сорти – на балконах і рабатках. Низькорослі сорти придатні для вирощування в садових вазах і балконних ящиках, високорослі – для зрізування. За кордоном календулу широко вирощують для букетів, навіть узимку (в теплицях). Нагідки дедалі частіше з'являються у вишуканих дизайнерських квітниках і на міських клумбах. Календула нині посідає почесне п'яте місце серед найкращих однорічників!

Господарю на замітку

Кореневі виділення календули добре знезаражують ґрунт від грибкових хвороб, тому її можна висаджувати як сидерат. Після календули рясно цвітуть суниця, айстра і запашний горошок.

Заповіт Авіценни

Цілющі властивості календули описані ще в трактатах Авіценни, який використовував її у своїй лікарській практиці. Нині встановлено, що ця рослина містить багато чудодійних речовин. Основна лікувальна сила – у суцвіттях, трохи менша – у стеблах і листі. Суцвіття календули визнано потужним протизапальним і дезінфікуючим засобом. Вони мають знеболювальну, сечогінну і жовчогінну дію. Найбільше їх використовують для лікування хвороб шлун-



• **Кохія Літній кипарис**
ЕНК-70 – 3 грн. за 0,52

ково-кишкового тракту (гастриту, виразки шлунка і дванадцятипалої кишки), печінки, жовчних шляхів, серця, а також вітиліго та циститу. Календула може очищати кров, знімає запалення при стоматиті, пародонтозі, ангіні, фарингіті. Її застосовують для лікування виразок і ран, вугрових висипів, фурункулів і карбункулів. Суцвіття заварюють і вживають як відхаркувальний засіб при ураженні органів дихання. Календула має заспокійливу дію при лікуванні клімактеричного синдрому, неврозів і емоційних стресів.

Жіноча квітка

У середні віки календулу присвячували Богородиці, можливо, завдяки її властивостям, корисним передусім для жінок. Їх використовували для лікування різних пухлин молочної залози. Календула нормалізує менструальний цикл, лікує маткові кровотечі, ерозії шийки матки, запальні захворювання статеві сфери. Вона як ефірна олія може подолати молочницю.

Сам собі знахар

Щоб календула мала цілющу силу, її слід правильно зібрати. Суцвіття збирають одразу ж тоді, як рослина зацвіте. Якщо запіз-



нитися, корисна дія послаблюється. Ще одна підказка: якщо половина суцвіть розпустилася, можна починати збір сировини.

За три дні на цих же рослинах розпустяться нові суцвіття, а за п'ять днів настане третя хвиля цвітіння. Календула цвіте упродовж усього літа, тому збирати її можна у кілька «хвиль».

Зрізати суцвіття цієї рослини треба зранку, як тільки висохне роса. Обрізайте їх разом із частиною квітконоса, щоб не пошкодити денце, і сушіть не пізніше ніж за 3-4 години після збору – у навісі на повітрі або в добре провітрюваному сухому й теплому приміщенні. Сировину періодично перемішуйте й перевертайте. Вона готова, коли під час слабого натискання корзинки починають розсипатися. Зберігати календулу найкраще в паперових або полотняних мішечках – найменша кількість вологи може зіпсувати сировину.

Красунам на втіху

Календула дуже популярна в косметології. Це відмінний засіб догляду за жирною шкірою і жир-

ним волоссям. Календула інактивує віруси герпесу, тому її використовують для припікання герпетичних висипань. Це ефективний засіб для лікування вугрів та грибкових уражень шкіри. Сік із календули виводить пігментні плями і ластовиння, тонізує шкіру.

Важливо знати

Календулу забороняють внутрішньо застосовувати в період вагітності та грудного вигодовування. Протипоказана при гіпотонії і дітям до 12 років. Її не варто поєднувати з травами седативної дії.

Рецепти ліків із календули

Наливка

Сушені суцвіття календули змішати із сухою м'ятою (2:4), залити 1 л води і кип'ятити 30 хв. Охолодити, додати меду за смаком і 1 літр горілки. Наливка має приємний смак і дуже корисна.

Цілюща олія

Суцвіття календули залити оливковою олією, настоювати упродовж 20 днів. За допомогою такого засобу лікують рани, виразки, опіки, висипи (зовнішньо), а також виразку шлунка, дванадцятипалої кишки, хвороби кишечника, гіпертонію – внутрішньо (4 каплі на 1/5 склянки води тричі на день до вживання їжі).

Бджоли не помиляються

Якщо вдома маєте пасіку, вам неодмінно треба посадити якомога більше календули.

Пилок цієї медоносної рослини надає меду особливих, цілющих властивостей. Крім того, квітучий медонос приваблює бджілок до культур, з якими росте поруч. Наприклад, якщо посіяти календулу біля



• Левиний зев Низькоросла суміш
ЕНК-195 – 3 грн. за 0,2г

огірків, помідорів, їх запилення буде набагато кращим.



• Левиний зев Високоросла суміш
ЕНК-152 – 3 грн. за 0,2г



• Левиний зев Жар Любові
ЕНК-196 – 3 грн. за 0,2г



• **Гвоздики Гренадін суміш**
ЕНК-84 – 3 грн. за 0,2г

Квітки махрові та напівмахрові, 3-6 см у діаметрі, розміщені по кілька на кінцях пагонів, запашні.



• **Годеція Рембрандт**
ЕНК-145 – 3 грн. за 0,3г

Квіти великі до 6 см у діаметрі, дзвоникоподібні, вертикально розташовані, різних кольорів.



• **Гвоздика Шабо суміш**
ЕНК-66 – 4 грн. за 0,3г

Однорічна рослина заввишки 35 - 40 см. Квітки досить великі, махрові, з приємним ароматом, різного забарвлення.

Світлана Машковська,
кандидат біологічних наук,
старший науковий співробітник
відділу квітничково-декоративних рослин
Національного ботанічного саду
ім. М.М. Гришка НАН України

СЕНЬОРИТА гвоздика

Назва гвоздики (Dianthus) з грецької перекладається як «квітка Зевса». Маючи такого покровителя, ці квіти завжди впадали у вічі – у побуті, квітникарстві й навіть історії.

Іспанські сеньйорити прикріплювали гвоздики до плаття, коли запрошували коханих на побачення. А французькі та італійські жінки дарували ці квіти коханим, коли ті йшли на війну, щоб вони поверталися переможцями. Гвоздика тривалий час була атрибутом революцій, хоча найчастіше її використовували під час відзначення урочистих і радісних подій. Тим паче, що сьогодні селекціонери подарували нам багато унікальних сортів цієї квітки – багаторічники, дворічники, часто зустрічаються й однорічні культури. Різноманітні за формою квітів, з великими і мініатюрними суцвіттями, духмяні і без аромату, з махровими і гофрованими квітами – на всякий смак.

Різні сорти гвоздики відрізняються і за часом цвітіння, і за довжиною квітконосів, і за забарвленням пелюсток. Низькорослі гвоздики милують око на краях квітника, у альпінаріях. Гвоздики з довгими квітконосами прикрашають квітники змішаних стилів, найкраще придатні для зрізування. Гвоздики, не вищі ніж 30 см, найкраще використовувати для озеленення балкону й вирощування на підвіконнях.

З гвоздик формують ефектні бордюри, їх застосовують у груповому посадженні для створення строкатих клумб, масивів, кам'янистих гірок. Ними можна обрамляти сходи, квіти садять і між плитками доріжок.



Гвоздики

• **Гвоздика Турецька махрова суміш**
ЕНК-21 – 3,50 грн. за 0,3 г

Дворічна рослина, заввишки 50-60 см. Зацвітає на другий рік, період цвітіння – червень-липень. Надає перевагу сонячним ділянкам.



• **Гвоздика китайська махрова суміш**
ЕНК-97 – 3,50 грн. за 0,2 г

Висота – 30-40 см. Квітки крупні, мають приємний аромат. Використовуються в оформленні квітників. Цвітіння триває до морозів.

Травознаї радять і застерігають.

Дуже широко використовують гвоздику в народній медицині – для лікування придатні не всі сорти, а лише гвоздика пишна, гвоздика-трав'янка і гвоздика різнобарвна. Ще у XII столітті відвар із гвоздики у Європі давали хворим на чуму, й іноді хвороба відступала (нині стало відомо, що гвоздика містить велику кількість антиоксидантів).

Гвоздика пишна має кровоспинну, потогінну, болезаспокійливу дію. Настій із трави (1 чайна ложка на 200 мл окропу) вживають по 1-2 столові ложки

3 рази на день при маткових кровотечах і як сечогінний засіб. Гвоздика знищує паразитів – глисти, бактерії, грибки й віруси.



Гвоздика різнокольорова помічна як в'язучий, протизапальний і кровоспинний засіб, має болезаспокійливу і протизапальну дію, тому її використовують при хронічних захворюваннях шлунково-кишкового тракту, при болю у суглобах.

Однак слід зауважити, що фітопрепарати з гвоздики мають абортивну дію!

НЕ ПЛУТАЙТЕ!

Популярна пряність «Гвоздика» **НЕ МАЄ жодного стосунку** до квіткових рослин. Її готують із висушених незкріплених квіткових бутонів тропічного гвоздичного дерева.





Світлана Машковська,
кандидат біологічних наук,
старший науковий співробітник
відділу квітничково-декоративних рослин
Національного ботанічного саду
ім. М.М. Гришка НАН України

Петунія- бразильська красуня



На всіх континентах Землі (окрім хіба що Антарктиди) можна зустріти чарівну квітку петунію, яка нині посідає одне з перших місць за популярністю серед однорічників. А з появою нових сортів і гібридів зацікавлення нею ще більше зростає, у тому числі й в Україні (хоча родом вона з Бразилії). Духмяні квітки петунії – окраса для будь-якої клумби. Та й цвіте вона рясно – з червня до морозів. Що найбільше любить бразильська красуня? Світло й тепло, пухкі, легкі, поживні, суглинні або супіщані ґрунти, але може рости й на будь-якому ґрунті, коли таких умов нема. Найважливіше її надмірно не поливати і не зневоднювати (все в міру). Крупноквіткові сорти більш вибагливі до тепла й вологи. Розмножують петунію переважно насінням, висіваючи його на

розсаду. Для цього слід придбати якісне насіння в перевірених постачальників. Воно буває двох типів – чисте й вкрите оболонкою.

Останній варіант – найкращий, адже оболонка захищає насіння від хвороб і пошкод-

жень, полегшує посів, бо дуже дрібне чисте насіння скупчується і його треба перемішувати з піском. Розсаду вирощують у ящиках (у теплицях або теплих парниках) з кінця лютого до кінця березня. А в ґрунт висаджують лише після закінчення весняних заморозків, відстань між рослинами – 20-30 см. Для рясного і тривалого цвітіння петунії треба регулярно підживлювати рослини комплексним мінеральним добривом із підвищеним вмістом фосфору й калію.

Більш ретельно слід доглядати за петунією, висадженою в невеликій ємності: контейнери, кашпо, балконні ящики, особливо в підвісних корзини. Якщо вирощуєте петунію на балконі – регулярно обприскуйте її, щоб на ній не з'явився павутинний кліщ. Перед дощем кашпо і підвісні кошики з петуніями бажано перенести під укриття. Поливати їх слід під корінь, бо ніжні квітки від потоку води втраять красу. Для висадження у відкритий ґрунт найкраще придатні кущові форми з не дуже великими квітами або петунії Мультифлора. Їхні квітки швидко відновлюються після дощів. Махрові сорти й гібриди краще садити в місцях, захищених від вітру і рясного дощу: на балконах, відкритих верандах, в лоджіях, контейнерах і в будинку. Швидкорослі гібриди ампельних петуній – найкращий варіант для підвісних кашпо.

Квіткова веселка

У килимових посадженнях петунії садять поруч із бегонією, лобулярією, колеусом, цинерарією тощо. На клумбах вони пасують до вербени, чорнобривців, целозії, агератумів, пеларгонії, левкоїв. Наприкінці весни – на початку літа петунії дуже ефектно виглядають поряд із братками, примулами, тюльпанами, гіацинтами, рябчиками, а пізніше – з ірисами і ліліями. Біля водойми й на затієних ділянках вони складуть компанію лілійникам, традесканції, а у вазонах і контейнерах чудово поєднуються з пеларгонією, фуксією, лобулярією, хлорофітумом, бальзаміном, запашним горошком. У підвісних корзинах і віконних ящиках їх можна садити з лобелією, плющем, вербеною, пеларгонією. Завдяки великому асортименту, довготривалому цвітінню та універсальному застосуванню, петунія ще багато років буде на вершині рейтингу популярності.





• **Настурція проста, махрова суміш**
ЕНК-179 – 3,50 грн. за 10 насінин

Кущ звисаючий, в'юнкий, каскадного типу.
 Висота рослини 150 см.



• **Петунія Зорепад**
ЕНК-32 – 3,50 грн. за 0,3 г

Використовується як горщикова культура та для озеленення балконів. Характеризується швидким ростом та утворенням звисаючих стебел.



• **Петунія Ампельна суміш**
ЕНК-78 – 3,50 грн. за 0,1 г

Висота 60 см. Діаметр квітки 7 см. Швидко зростає і стійка до несприятливої погоди. Краще росте на добре освітлених місцях.



• **Петунія бахромчата суміш**
ЕНК-79 – 7,50 грн. за 10 насінин

Кущ висотою до 20 см. Квіти до 7 см у діаметрі, різноманітного забарвлення. Цвітіння починається з кінця травня і триває до осінніх приморозків.



• **Петунія унікум суміш**
ЕНК-180 – 3,50 грн. за 3 г

Стебла напівсланкі, висотою до 20-30 см. Квіти до 7 см у діаметрі, різноманітного забарвлення.



• **Портулак махровий суміш**
ЕНК-80 – 3,50 грн. за 1г

Однорічна рослина, яку можна вирощувати навіть на бідних піщаних ґрунтах. Рослина ця невибаглива і цвіте з червня до заморозків. Має сланкі стебла завдовжки до 20 см.



• **Соняшник декоративний Діана**
ЕНК-159 – 3 грн. за 1,5 г

Прекрасний і легкий декор для вашої садиби. Любить сонячні місця. В сприятливих умовах досягає майже до 3-х м.



• **Хризантема Дунетті махрова суміш**
ЕНК-163 – 3 грн. за 0,2 г

Однорічна рослина. Стебла пряmostоячі, висотою до 40-60 см. Суцвіття до 5-7 см у діаметрі, різноманітного забарвлення, махрові.



• **Скабіоза махрова суміш**
ЕНК-181 – 3 грн. за 0,3 г

Великі квіти діаметром 5-6 см, різноманітних відтінків, махрові, на довгих міцних квітконосах



• **Целозія периста суміш**
ЕНК-165- 3 грн. за 0,2 г

Це вид тропічного походження, вирощувати його найкраще при повному сонячному освітленні. Популярна за рахунок своїх яскравих кольорів.



• **Целозія гребінцева суміш**
ЕНК- 10- 3грн. за 0,2 г

Однорічна рослина, висотою до 40-80 см. Суцвіття до 25 см довжиною, різноманітного забарвлення. Використовують для групових посадок.



• **Цинерарія морська**
ЕНК- 164- 4,50 грн. за 0,1 г

Однорічна рослина заввишки 35-40 см, укрита сріблястими, сіруватими декоративними листками. Не вимоглива до ґрунту. Витримує перезволоження.



• **Цинія pepermint стік мікс**
ЕНК-14- 3 грн. за 0,5 г

Рослина висотою 70 см. Суцвіття крупні кулеподібної форми, махрові і мають різноманітне забарвлення з крапочками на пелюстках.



• **Цинія Лаванда**
ЕНК-172 - 3грн. за 0,5 г

Висота до 90 см. Суцвіття жоржинове, лавандове, красиво укладене, сидять на прямих міцних стеблах.



• **Цинія Роза**
ЕНК- 173- 3 грн. за 0,5 г

Однорічна рослина. Кущі міцні, компактні. Стебла прямостоячі, висотою 30-45см. Суцвіття великі, діаметром 6-10см, махрові, рожевого кольору.



• **Цинія карликова суміш**
ЕНК- 74- 3 грн. за 0,5 г

Однорічна рослина, висотою 30-40см. Кущі компактні, з міцними стеблами



• **Цинія заздрість**
ЕНК- 170- 3 грн. за 0,5 г

Однорічна рослина, висотою 70-90см. Кущі компактні, з міцними стеблами. Квіткові корзини діаметром від 5-6 см до 10- 12 см.



• **Цинія кактусова суміш**
ЕНК- 178- 3 грн. за 0,5 г

Однорічна рослина. Кущі міцні, розлогі. Стебла прямостоячі, висотою 75-90см. Суцвіття великі, діаметром 10-15см

Світлана Машковська,
кандидат біологічних наук,
старший науковий співробітник
відділу квітково-декоративних рослин
Національного ботанічного саду
ім. М.М. Гришка НАН України

Хіт оксамитового сезону!

Чорнобривці

*Як на ті чорнобривці погляну,
Бачу матір стареньку,
Бачу руки твої, моя мамо,
Твою ласку я чую, рідненька...*

Цю пісню українці вперше почули понад 50 років тому, але сьогодні їй гідно можна назвати народною, бо, мабуть, не знайдеш ізпоміж нас нікого, хто не чув би її і кого вона не зворушувала б. Утім у пісні народною є лише душа. Пісенна композиція має своїх авторів – музика Володимира Верменича і текст Миколи Сингаївського. Відомий поет-пісняр присвятив ці зворушливі слова своїй матері, але пісня стала своєрідним гімном усім українським матерям, які дбайливими руками плекають дітей і квіти. За понад півстоліття пісенний твір зазнав чимало естрадних аранжувань, але залишається таким же рідним і улюбленим для мільйонів українців. Як і оспівані квіти – чорнобривці. Навряд чи хтось знає, що ці рослини родом із Мексики, однак чорнобривці добре призвичаїлися і до наших сільських, а нині уже й міських пейзажів. І мандрують «оксамитові зірочки» світом, обростаючи легендами й перетворюючись на обереги багатьох народів.

Хіт оксамитового сезону

З червня до пізньої осені милують око ці чарівні квіти. Їх використовують для створення клумб, квіткових груп, озеленення балконів та для зрізування. Існує близько 50 видів чорнобривців, у культурі введено 7, із них тільки 4 вирощують в Україні. Це – чорнобривці пряmostоячі або африканські, чорнобривці розлогі або французькі, чорнобривці дрібнолисті або мексиканські та чорнобривці дрібні. Загалом у світі нині нараховується близько 600 сортів чорнобривців, які відрізняються за забарвленням, формою, розмірами та махровістю суцвіть, висотою і розлогістю рослин, а також за ароматом (до речі, є й такі, які не пахнуть).

Сонце на клумбі

Де б ви не посадили чорнобривці, вони скрізь створять красу і затишок. Тому квіти надзвичайно популярні в ландшафтній архітектурі. Особливо «виручають», коли треба створити зони безперервного цвітіння, яскраві квітучі «плями». Чорнобривці добре приживаються навіть на виснажених ґрунтах, на відкритих ділянках під пекучим сонцем і вітрами, де немає регулярного поливання, розпушення й удобрення ґрунту. Ці квіти цвітуть упродовж п'яти місяців, мають багату кольорову гаму (жовтий, помаранчевий, червоний і коричневий сектори), а використання різних за висотою сортів (від карликових до високорослих) дасть можливість створити



• Чорнобривці пряmostоячі Лимон Принц
ЕНК-113 - 3 грн. за 0,5 г

Стебла пряmostоячі, висотою до 60 см. Суцвіття до 10 см у діаметрі, лимонного забарвлення. Добре росте на відкритих сонячних ділянках.



• Чорнобривці Болеро
ЕНК-115 - 3 грн. за 0,5 г

Однорічна рослина. Стебла пряmostоячі, висотою до 25 см. Суцвіття до 4 см у діаметрі. Використовують для групових посадок, бордюрів, клумб.

Природа лікує

Для лікування цукрового діабету

1 квітку подрібнюють, заварюють у склянці окропу, п'ють по 1/4 склянки 4 рази на день. Таку ж дозу вживають і для профілактики цукрового діабету. А ті, хто страждає від частих нападів панкреатиту, – по 1 столовій ложці кожні 2 години.

Для лікування застуди

1 столову ложку сухих суцвіть заливають 1 склянкою окропу, настоюють 2 години, проціджують. Вживають по 1-2 столові ложки 3-4 рази на день до їжі.

Проти гельмінтів

1 столову ложку сухих суцвіть заливають 1 склянкою окропу й настоюють упродовж ночі в термосі. П'ють протягом дня натще однаковими порціями. Якщо у вас діагностували гострики й аскариди, то дорослим слід з'їдати на ніч п'ять головок дрібних чорнобривців, а дітям, залежно від віку, – дві-три головки. Курс лікування – тиждень.

Сечогінний засіб

1 столова ложка сухих суцвіть на 1 склянку окропу, настоювати 30 хвилин, процідити. Вживати по 2 столові ложки 3-4 рази на день.

Для лікування нежитю й гаймориту

Плокти у заварний чайничок 5 бутонів і залити окропом так, щоб вода сягала нижньої основи носика. Обмотати чайник рушником. За 5 хвилин вдихаємо повітря з носика ротом, видихаємо – носом. Коли почнемо вільно дихати носом, робимо вдих

носом, видих – ротом. Якщо нема протипоказань і алергії на квіти, можна робити інгаляцію і при бронхіті.

Для лікування артриту

20-25 свіжих суцвіть заварити в 1 л води (близько 80 градусів), обмотати рушником і настоювати до охолодження, процідити і відтиснути. Вживати від 1 до 2,5 л на день замість чаю і води. Курс – 1,5-3 місяці (повторювати кожні 6-12 місяців).

Для лікування шкірних хвороб

При гнійничковому висипанні, пролежнях, огрубілій шкірі на п'ятах, ліктях і колінах: півлітрову банку наповнити подрібненими суцвіттями чорнобривців, залийте рафінованою олією, настоюйте протягом тижня в темному місці, процідіть і відтисніть, зберігайте в холодильнику. Змащуйте цим настоєм проблемні ділянки шкіри 1-2 рази на день.

Для лікування захворювань печінки

5 суцвіть залийте 1 л води, кип'ятіть упродовж 3 хвилин на слабкому вогні. Процідіть і вживайте по 250 мл до їжі вранці і ввечері. Курс лікування – місяць, потім зробіть тижневу перерву й повторіть курс. Відвар можна використовувати і для зовнішнього застосування (як примочки) при шкірних захворюваннях.

Для зниження артеріального тиску

Подрібнити і змішати (порівну) квітки календули, чорнобривців, перцеву м'яту, залити 1 ст. л. суміші склянкою окропу й настоювати упродовж 10-15 хвилин. Процідити, додати 1 ч. л. меду, випити за 30 хв. до їжі.

Омолоджувальний лосьйон для обличчя

2 ст. л. подрібнених суцвіть на 1 склянку окропу, настоювати 12 годин, відтиснути, додати 1 ст. л. горілки і 1 ч. л. лимонного соку, зберігати в холодильнику. Протирати обличчя 2-3 рази на день.

«яруси» сонячної клумби.

Зрізані чорнобривці з великими суцвіттями придатні для створення композицій з букетів, які не втрачають свіжості до двох тижнів.

Добрі сусіди

Чорнобривці – друзі не лише квіткарів, а й городників. Бо вони є тим природним, екологічно чистим засобом, який здатний боротися із шкідниками і хворобами інших рослин. Адже хімічні препарати шкодять здоров'ю, особливо дітей. А ось усілякі паразити швидко звикають до «хімії». Цим «токсикоманам» можна запропонувати чорнобривці, які:

- очищають ґрунт від нематод – дрібних круглих черв'яків, які псують коріння, цибулини та пагони рослин і живуть у ґрунті. Нематод приваблює запах чорнобривців. Вони проникають у їхню кореневу систему й піддаються стерилізації. Після цього шкідники не можуть

розмножуватися. Тому чорнобривці рекомендують висаджувати навколо помідорів, перцю, моркви, часнику, сельдерейу, цибулі-порей, а також у рядках картоплі, на суничних грядках. Слід використовувати в процесі сівозміни чорнобривці розлогі та чорнобривці прямостоячі. Для посилення ефекту рекомендують засіювати чорнобривцями ділянки, заражені нематодами, щоб коріння рослин пронизувало весь профіль ґрунту. Після 60-денної вегетації рослин їх подрібнюють і загортають у ґрунт. Протягом місяця ділянку тримають під паром, а потім висаджують будь-яку культуру.

- знищують збудників фузаріозу. Тому кращого попередника для гладіолусів, айстр, тюльпанів та інших культур, які потерпають від цього захворювання, годі й знайти. Настоем із чорнобривців обробляють бульби гладіолусів від різних грибкових захворювань та насіння



• **Чорнобривці Кіліманджаро**
ЕНК-166-4,50 грн. за 0,05 г

Однорічна трав'яниста рослина з тривалим періодом цвітіння, 45 см заввишки. Невибаглива, швидкоростуча, світло – та теплолюбна, посухостійка рослина.



• **Чорнобривці Меджестік**
ЕНК-168 – 3,50 грн. за 0,1 г

Однорічна рослина заввишки 25 см, цвіте з червня до заморозків. Широко використовують для клумб, рабаток, горщикової культури.



• **Чорнобривці Кармен**
ЕНК-174-3 грн. за 0,5 г

Швидкоростуча, дуже компактна, сильно гілляста рослина висотою 20 - 40 см, з великою кількістю суцвіть



• **Чорнобривці Гном**
ЕНК-175-3 грн. за 0,1 г

Чорнобривці махрові Гном. Чорнобривці махрові Гном—Низькоросла рослина, висотою 20-25 см. Суцвіття - корзинки діаметром 5 см.



• **Чорнобривці Голд Копсен**
ЕНК-176-3 грн. за 0,5 г

Кущики компактні, 20-25 см заввишки, густо облистнені. Пагони міцні, зелені, з червонуватим нальотом. Має сланкі стебла завдовжки до 20 см.



• **Чорнобривці Прит Спрей**
ЕНК-177-3 грн. за 0,5 г

Куці розлогі, висотою 15-20 см, з відхиленими бічними пагонами. Суцвіття махрові, оранжево-коричневого забарвлення, діаметром 4-7см.

айстри і левкою – від чорної ніжки, занурюючи в розчин на 8-10 годин. Щоб дезінфікувати ґрунт, чорнобривці висівають у липні на ділянках, де було посаджено цибулю і часник. За місяць виростає суцільний зелений килим, який слід прикочувати. Після такої дезінфекції ґрунту восени можна висаджувати суниці або наступного року навесні – розсади айстри та інші рослини, які уражаються фузаріозом.

• відлякують шкідників. Надземну частину чорнобривців зривають у фазі цвітіння, подрібнюють, 2 кг сухої маси заливають 10 л теплої води, настоюють 2 доби. Свіжим розчином обприскують плодово-ягідні й овочеві культури проти попелиць. Також чорнобривці висівають на грядках, понівечених вовчком. Йому це точно не сподобається! Майже ніякі шкідники не оселяються ні на самих чорнобривцях, ні на їхніх сусідах. А ось корисних комах вони, навпаки, приваблюють. Наприклад, не проти поласувати оксамитовим нектаром джмелі й навіть бджоли. До речі, у Мексиці сухі букетики чорнобривців розвішують у будинку для відлякування настирливих мух.

Ліки на вагу золота

Різні народи світу використовують чорнобривці як лікарський засіб. Наприклад, мексиканські індіанці застосовували настойки із суцвіть для посилення лактації, полегшення ревматичного болю. В Індії свіжим соком листя лікували екзему. Терапевтична сила рослини зумовлена наявністю в ній біологічно активних речовин, зокрема ефірних олій та флавоноїдів.

Ефірну олію чорнобривців рекомендують при неврозах, депресії. Для приготування масажного крему слід використати 10 капель олії на 20 мл основи; для ванн – до 10 капель; аромаламп – 2-3 каплі; для внутрішнього вживання – 1-3 каплі олії з медом. Ванни з відвару із чорнобривців також заспокоюють нервову систему, допомагають у стресових ситуаціях, позбавляють від занепокоєння, відновлюють душевну рівновагу.

Ефірна олія тагетеса має потужну антисептичну та антимікробну дію. Її рекомендують використовувати в аромалампі при епідемії грипу.

КУЛІНАРИ РАДЯТЬ



У Туреччині чорнобривцями, які покращують травлення, приправляють страви як спеціями, їх додають у маринади, щоб овочі були ароматними і смачними. Оригінального смаку набувають мариновані огірки, коли до них додати 2 суцвіття на 1 л води. На Кавказі це дуже популярна приправа до соусів для баранини, до плову, страв із томатами, квасолею, м'ясом (з розрахунку 1 столова ложка на 1 кг м'яса або птиці), риби, салатів із зелені. Свіжі суцвіття – також чудова приправа.

Водні настої із квіток чорнобривців застосовують при запальних процесах шкіри, як потогінний, сечогінний та антигельмінтний засіб. В українській народній медицині чорнобривці застосовували як ліки проти лихоманки й «курячої сліпоти», при зовнішніх і внутрішніх кровотечах, при циститі. Свіжий сік чорнобривців допомагає при укусах бджіл і ос.

Вони допоможуть вилікувати печінку й нирки, а також є чудовим знеболювальним засобом в разі виникнення запальних процесів. Настої з чорнобривців поліпшують обмін речовин. На початковій стадії цукрового діабету здатні зменшити кількість цукру в крові, позитивно впливають на підшлункову залозу.

Сучасні дослідження підтверджують, що квіти чорнобривців містять речовини, які зменшують ризик розвитку катаракти, мають протигрибкову дію. Листя прямого тагетеса містить дуже багато аскорбінової кислоти.

Вважають також, що чорнобривці черпають із землі золото й мідь та віддають ці елементи людині, яка споживає напій із них. Тому наші предки після Макового додавали чорнобривці до узвару та киселю, щоб підвищити стійкість організму напередодні осінньо-зимових випробувань.



• **Ехінацея пурпурова**
ЕНК-29 – 3,50 грн. за 0,5 г

Багаторічний трав'янистий куц заввишки до 120-130 см. Любить сонце, але добре переносить розсіяну півтінь.



• **Кніфофія Грандіфлора**
ЕНК-124 – 4 грн. за 0,2 г

Багаторічна рослина висотою 100 см. Рослина вимагає сонячного місця розташування, родючого, добре зволоженого ґрунту.



• **Маргаритки помпонна суміш**
ЕНК-125 – 4 грн. за 0,1 г

Рослина висотою 10 - 20 см, з невеликою квіткою, суцвіття від 2 до 6 см. Використовується для клумб, бордюрів, горщиків. Чудово росте на сонці і в тіні.



• **Піретрум Робінзон**
ЕНК-107 – 3,50 грн. за 0,1 г

Однорічна рослина, висотою 20 - 25 см, що розростається на 20 - 35 см. Має красиве розсічене листя. Підійде для вирощування в саду і на балконі.



• **Примула садова суміш**
ЕНК-128 – 4,50 грн. за 0,1 г

Це серія компактних рослин з великими (до 5 см в діаметрі) квітами різних кольорів. Ідеальний гібрид для вирощування в горщиках.



• **Аубріета гібридна червона**
ЕНК-87 – 3 грн. за 0,05 г

Морозостійкий, зимуючий багаторічник висотою 12-15 см. Цвіте на протязі травня.



• **Ліхніс халцедонський червоний**
ЕНК-11 – 3 грн за 0,3 г

Багаторічна рослина, висотою 70-100 см. Квіти діаметром 3 см, зібрані у суцвіття. Цвіте з середини червня до вересня.



• **Кавове дерево (Coffea Arabica)**
ЕНЛ-5 – 10 грн. за 0,15 г

Кімнатна рослина з великими, пишними шкірястими листочками. Квіти дуже ароматні, невеликі, білі або кремові, зібрані в суцвіття по кілька штук. Часто на пагонах можуть бути одночасно і квітки, і плоди.



• **Дурман індійський**
ЕНЛ-9 – 21 грн. за 0,1 г

Рослина однорічна, з підведеним розгалуженим стеблом, що утворює купол зеленого листя, серед яких виростають махрові трубковидні квітки білого, жовтого та фіолетового забарвлення. Використовуються для вирощування в великих горщиках, на терасах.



• **Канатник гібридний (Abutilon Hybrid)**
ЕНЛ-1 – 6 грн. за 0,2 г

Гарний куц з дзвіночкоподібними білими, жовтими, рожевими і червоними у відтінках квітками. Використовуються як горщикова рослина для оформлення інтер'єру.



• **Китайська троянда**
ЕНЛ-50 – 7,50 грн. за 10 насінин

Одна з найпоширеніших кімнатних рослин, яку люблять за рясне цвітіння і невибагливість. Квіти великі, витончені, з різним ступенем махровості. Рослина любить світле, сонячне і тепле місце.



• **Пальма Королівська (Phoenix Canariensis)**
ЕНЛ-19 – 7 грн. за 5 насінин

Рослини деревовидні з пишними, пір'ястими листками. Використання: для вирощування у високих горщиках, влітку для прикраси балконів і терас.



- **Колеус**
ЕНЛ-53 – 4, 50 грн. за 0,1 г

Багаторічна декоративно-листяна рослина, висотою 30-40 см. Листя серцевидної форми, червоного, жовтого, бордового і зеленого забарвлення.



- **Еustoma**
ЕНЛ-54 – 11 грн. за 5 насінин

Квітки бувають найрізноманітнішого забарвлення, від простих до махрових, а їх форма нагадує класичну троянду. Листя еustomи сизого відтінку, еліпсоподібне, з матовою восковою фактурою.



- **Аквілегія гібридна суміш**
ЕНК-118 – 3 грн. за 0,2 г

Багаторічна рослина, висотою 70-80см. Квітки великі. На одному місці росте 4-5 років, потім пересаджують. Використовують для зрізу і вигонки.



- **Алісум Розі О Дей**
ЕНК-123 – 3 грн. за 0,2 г

Однорічна рослина. Куц висотою 10-35 см і діаметром 30-40см. Квіти дуже дрібні, духмяні, рожеві. Використовують для окантовування клумб і рабатов.



- **Віола Чорний король**
ЕНК-120 – 3,50 грн. за 0,1 г

Дворічна рослина висотою 15-25см. Квітки великі, діаметром 6-7см. Добре витримує пересадку у будь-якій фазі розвитку.



- **Віола великоквіткова Принцеса**
ЕНК-121 – 3,50 грн. за 0,1 г

Багаторічна рослина висотою 15 – 20 см. Забарвлення жовте з темною серединкою. Рослини добре витримує пересадку в квітучому стані.



- **Дельфініум багаторічний суміш**
ЕНК-89 – 3,50 грн. за 0,2 г

Морозостійкий багаторічник заввишки 180 см. Квітки великі (6-8 см у діаметрі), різних кольорів. Гарно виглядає в одиноких посадках, на газонах.



- **Енотера Пінк Б'юті**
ЕНК-91 – 3 грн. за 0,1 г

Морозостійкий зимуючий багаторічник, заввишки до 30 см. Росте на добре освітлених ділянках з легким ґрунтом.



- **Едельвейс Альпійський**
ЕНК-24 – 4,50 грн. за 0,01 г

Декоративна багаторічна рослина, яка ідеально підходить для альпійських гірок та клумб. Ефектна рослина, яку оспівують поети.



- **Віола Скарлет**
ЕНК-200 – 3,50 грн. за 0,1 г



- **Віола Океан**
ЕНК-198 – 3,50 грн. за 0,1 г

Багаторічна рослина. Висотою 15-20см, з великими 7-10 см в діаметрі квітками. Забарвлення квітки блакитне з темною плямою. Рослини добре витримує пересадку в квітучому стані.



- **Віола махрова суміш**
ЕНК-199 – 3, 50 грн. за 0,1 г

Двохрічні рослини, висотою 15-25 см. Квіти великі, діаметром 6-7 см, різного забарвлення



- **Алісум золотий пилок**
ЕНК-197 – 3 грн. за 0,2 г

Багаторічна рослина. Куц густо гіллястий, висотою 20-25см і діаметром 30-40см. Гілочки закінчуються невеликими, щільними, як циліндрики, суцвіттями-кистями. Квіти дуже дрібні, духмяні, яскраво-жовті.



V
комірки
288 мл

- Касета з піддоном для розсади на 18 вічок (440x205x80 мм)
УТД-1 – 24 грн. за шт.

Касета з великими квадратними вічками ідеально підходить для вирощування овочів: томатів, баклажанів, а також однорічних та багаторічних квітів.



- Міні тепличка (тепличка+12 торф. табл. в сітці). Виробництво – Франція. (250x120x60 мм)
УТД-6 – 38 грн. за шт.

Міні тепличка з 12 торф'яними таблетками в сітці 36 мм у діаметрі. Забезпечує ідеальний мікроклімат для розвитку розсади у торф'яних таблетках. Підходить під усі види квіткових та овочевих культур.



- Агроволокно (упаковка) біле
УТД-14 30 г./м² (1,6x10м) 69 грн. за уп.
УТД-14В 30 г./м² (3,2x10м) 99 грн. за уп.

Легкий, міцний і практичний, екологічно чистий матеріал, пропускає повітря і воду, створює розсіяний світловий потік. Біле агроволокно використовується переважно для укріття розсади на грядках. Після посадки насіння (або розсади) агроволокно просто розстеляється поверх саджанців і трохи присипається землею. Такий спосіб застосування підходить для укріття будь-яких овочів і ягід (як полуниці, так і помідорів, винограду тощо), а також декоративних рослин і квітів. Під захисною плівкою рослини захищені від комах і птахів, а також від впливу опадів (граду, сильного дощу, які можуть прибити рослини).



V
комірки
48 мл

- Касета з піддоном для розсади на 36 вічок (440x205x40 мм)
УТД-2 – 23 грн. за шт.

Касета з середніми овальними вічками сумісна з торф'яними таблетками діаметру 30-36 мм. Ідеально підходить для вирощування овочів: капусти, огірків, а також однорічних квітів.



- Торф'яний горщик діам. 80 мм. Виробництво – Франція.
УТД-7 – 16 грн. за 10 шт.
УТД-8 – 69 грн. за 50 шт.

У ґрунт рослина висаджується разом із горщиком, що дає змогу не порушити кореневу частину. 70% деревної маси та 30% естонського торфу забезпечують повне розкладання у ґрунті.



- Торф'яна таблетка (в сіточці) діаметр 36 мм. Виробництво – Франція.
УТД-12 – 14 грн. за 10 шт
УТД-13 – 69 грн. за 50 шт.

Спресований торф дрібною фракцією, обгорнутий у сітку-оболонку. Містить поживні речовини і мікроелементи, що є оптимальним середовищем для вирощування рослин. Застосування: суху таблетку поміщають у блюдце з водою (20°C). За цей час вона збільшується в кілька разів зберігаючи первинний діаметр. Через 5-10 хвилин субстрат готовий до застосування. Надлишки води необхідно злити, а таблетку злегка віджати. Потім зробити поглиблення і покласти туди насіннячко. Можна також зняти сіточку з таблетки, розім'яти вміст до однорідної суміші і заповнити підготовлений для вкорінення горщик. При пересадці рослину висаджують разом з таблеткою. Через деякий час таблетка розчиниться в ґрунті.



V
комірки
67 мл

- Касета з піддоном для розсади на 50 вічок (440x205x55 мм)
УТД-84 – 22 грн. за шт.

Касета з середніми овальними вічками сумісна з торф'яними таблетками діаметру 30-36 мм. Ідеально підходить для вирощування овочів: капусти, огірків, а також однорічних квітів.



- Торф'яна таблетка «Добробут» діаметр 30 мм
УТД-10 – 9 грн. за 10 шт.
УТД-11 – 44 грн. за 50 шт.

«Добробут» (пресований поживний ґрунт) призначений для вирощування розсади овочевих культур та квітів, а також підживлення картоплі, чагарників, дерев. У ньому немає патогенної мікрофлори і насіння бур'янів. «Добробут» дозволяє при вирощуванні рослин отримувати потужну кореневу систему, здатну згодом забезпечити рослині хорошу приживлюваність при пересадці і краще протистояти посузі. Активні гумінові речовини захищають коріння рослин від хво-



- Горщики пластикові круглі для розсади (діам. 9см, вис. 7 см)
УТД-16 – 8 грн. за 5 шт.
УТД-17 – 32 грн. за 20 шт.



- Горщики пластикові квадратні для розсади (9x9x10 см)
УТД-18 – 12 грн. за 5 шт.
УТД-19 – 39 грн. за 20 шт.



- Кришка пластикова прозора (440x205x55 мм)
УТД-3 – 12 грн. за шт.

Прозора пластикова кришка для утворення міні парника. Сумісна з касетами на 36 і 18 вічок. Використовується для створення потрібного мікроклімату та вологості для молоді розсади.



- Набір для розсади (касета з піддоном на 36 вічок+ пласт. кришка)
УТД-4 – 32 грн. за шт.



- Набір для розсади (касета з піддоном на 36 вічок+ пласт. кришка) + 36 таблеток)
УТД-5 – 59 грн. за шт.



- Агроволокно (упаковка) біле
УТД-90 60 г./м² (1,6x10 м) 114 грн. за уп.

Біле агроволокно застосовується в теплицях і парниках. Ним вкривають овочі, ягоди, та іншу рослинність - росли і швидкокорслі рослини, а також рослини, що вимагають біля кореня поливу і підв'язки. При заморозках аж до -8°C агроволокно зберігає температуру в парнику та ґрунті в межах позитивної і таким чином захищає рослини від переохолодження, в першу чергу-кореневу систему. Укривний матеріал володіє високими характеристиками міцності і стійкістю до розриву, що дозволить витримати сильні снігопади і усталений товстий сніговий покрив при осінньо-зимовій захисті озимих, чагарників і стовбурів дерев. Агроволокно застосовується для парників, як альтернатива поліетиленовій плівці. Воно просте в кріпленні - кріпиться аналогічно поліетиленовій плівці. Варто відзначити, що, на відміну від плівки, агроволокно дає рослинам «дихати».

Слово шанувальникам

До нашої редакції надходить багато листів з питаннями, пропозиціями та просто листи подяки. Щоразу ми відзначаємо найцікавіші, саме тому для Вас була створена рубрика «Слово шанувальникам».

...Я з Вашого каталога виписувала дерева, і кущі, і насіння. Якістю я дуже задоволена. Все прижилося і все росте. Тож любіть землю, прикрашайте її. Може, дивлячись на таку красу, і ми подобрішаємо, зникне ненависть, прокинеться співчуття, терпимість, любов до ближнього. Бажаю всім здоров'я, миру і спокою у Ваших сім'ях, душах і нашій державі.

Стьопа Г.О.
Лановецький р-н,
Тернопільська обл.

Мій дивосвіт - «СонцеСад»!

Знайомий мій про «СонцеСад»
повів розмову з подивом, захоплення до краю,
А я без слів і так все розумів,
Бо друга кращого й порадника не знаю.

Що не журнал - секретів глибина-
То ж настрої і святковий, і врочистий,
Веде нас «СонцеСад» вже віддавна
В збавливий рай незраджений і чистий.

Суниць цілунок обліка щоку-
У нім любов, і лагідність і ніжність.
Я б все віддав за мить таку -
Вона переростає в вічність.

Ти вже не раб у світі цім -
Володар царства дивосвіту,
І хай не певен нині час -
Я «СонцеСаду» вірю до до останку,
Він - незамінне джерело для нас,
Ковток цілющий звечора і зранку.

Тож повернись обличчям. Ти куди?
Себе в природі спробуй вкарбувати,
І квіточку, й деревце посади,
Як змалку вчили батько й мати.

За «СонцеСадом» пульс звіряй -
Він - компас, успіху вершина,
І кожен крок свій відміряй -
З любові починається Людина.

В'ячеслав Подунайчук,
Тернопільська обл.



* * *

СолнцеСад -
журнал поистине прекрасен
Каких в нем только не найдешь цветов!
А также: Ты даришь нам капусту,
Чтоб не было в доме пусто.

На страничке засел лук,
Чтобы не было тяжких мук.
А вот красавица морковь,
Дарит в доме всем любовь.

Красный помидор,
Чтоб миновал нас всех раздор.
Гордый виноград,
«СолнцеСад», чтоб был всегда богат.

Лящук Наталія
Куликівського р-ну
Чернігівської обл.

* * *

Барвистим килимом палаючі
жоржини
Прикрашають вересневу Україну.
Ще сальвії на клумбах
пламеніють,
У чорнобривців - довгі темні вії.
Троянди урочисті і цютливі
хризантеми
Так до лиця щасливим
нареченим

Ставків холоднішає просінь,
Над ними сумні небеса...
В хризантеми квітчається осінь,
Весільної вдачі краса.

Йосип Спектор

Слово о цветах

Когда Господь и небеса, и землю
Творил, вдохнул законы красоты,
Он, сердцу своему
И сердцу человека внемля,
Создал нежнейшее из всех чудес - цветы.

Цветы - как дети, непорочны и чисты,
Они открыты доброте и ласке,
Кто любит, как родных детей, цветы,
Тот дарит людям день как сказку...

У каждого цветка свое лицо и стать:
Тюльпаны скромны и просты,
Хризантемы целомудренно чисты,
Ромашки-солнечно счастливые,
Гладиолусы, как принцы, горделивые,
Рододендроны - аристократы,
Пионы тонкой аурой богаты.

Торжествуя над морозами и вьюгой
Прорывая толщу плена снежного
К солнцу, как к самому верному другу,
Пробивается хрупкий подснежник.
И в его стебелечке тонком
В лепестках столько жизненной мощи,
И поют ему громко и звонко
Гимн весны молодые рощи.

Йосип Спектор





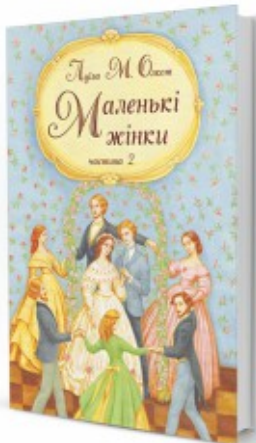
- **Таємний сад.**
Френсіс Годжсон Бернет
256 ст. формат 13x20 см
ВКН-107 – 47 грн. за шт.

Ця прекрасна і розумна історія про пригоди дітей у таємному саду – це справжня ШКОЛА ЛЮБОВІ. Допомігши покинутому саду повернутися до життя, Мері Леннокс відкриває у собі цікавість і співчуття до людей, якого, здавалося, геть була позбавлена. А відкривши своє серце до світу, дівчинка здобуває здатність його перетворювати. Ця книга глибша і розумніша більшості книг для дорослих. Відкрийте і Ви для себе цей незвіданий, оточений високою стіною трояндовий сад. Якщо хочете привити Вашій дитині любов до природи, до садівництва – подаруйте їй цю книжку!



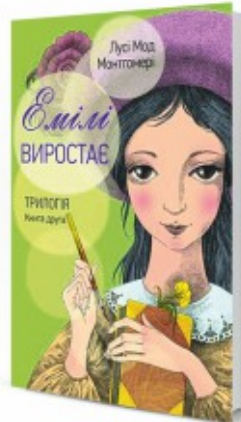
- **Емілі з місячного серпа.**
Лусі Мод Монтгомері
416 ст. формат 13x20 см,
тверда палітурка
ВКН-108 – 74 грн. за шт.

Перед вами історія дівчинки-сироти, обдарованої талантом писати. Дівчинки, якій заборонили розповідати свої ідеї вголос, а вона відповіла: "Але думати буду". Їй не дозволяли цілувати kota, а вона на те: "Я цілуватиму його лишень тоді, коли ніхто не бачить". Разом з Емілі Ви побуваєте у долині Чорної Водиці, дізнаєтесь, де живе Повелителька Вітрів і що таке Місячний Серп. Вам відкриється світ і сутність Бога очима дитини. Ви просто не зможете залишитись байдужим до Емілі, яка так любить життя, незважаючи ні на що. Одна з найкращих книжок для дівчат!



- **Маленькі жінки частина 2.**
Луїза Мей Олкот
тверда палітурка
ВКН-148 – 74 грн. за шт.

Четверо маленьких жінок виховані у релігійному та патріотичному дусі. Зайняті домашніми обов'язками, вони знаходять час на дружбу, любов і споглядання Божого світу. Спочатку вони видаються нам ідеальними, справжнім зразком для наслідування. Але життя послає їм випробовування, в яких сестри змушені боротися зі злістю, лінивством, заздрістю. Та завдяки любові, яка їх поєднує, вони з честю перемагають їх.



- **Емілі виростає. Трилогія, Частина друга**
Лусі Мод Монтгомері
192 стор.
ВКН-149 – 74 грн. за шт.

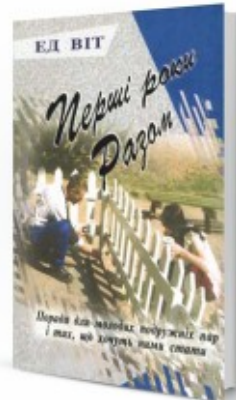
Емілі стала дорослішою, й життя підкидає їй нові труднощі, які вона долає з притаманною їй мудрістю та любов'ю. Завдяки своїм талантам, Емілі зможе вистояти у боротьбі з труднощами нового життя, а також допомогти своїм друзям у їх подоланні, бо ця дівчина володіє тим, чого багато хто з нас ніколи не мав, а проте віддав би за це життя. Нові зустрічі, радощі та переживання, успіхи й невдачі, перше визнання її письменницького хисту і перша закоханість – про все це у другій книзі трилогії.



- **Час дорослішання. Бруно Ферреро**
м'яка палітурка
ВКН-150 – 45 грн. за шт.

Книга «Час дорослішання» скерована до всіх, хто має справу з підростаючими дітьми (до батьків, аніматорів, вчителів, катехитів), а також до самих підлітків. Стиль книжки доволі простий, вона не претендує бути академічним посібником із виховання. Це книжка, яку друг дітей написав для друзів дітей.

Якими є критичні етапи віку дорозівання? Як можна доступно пояснити підліткам усе, що стосується дружби та статевої стигми? Як можна сьогодні говорити про цінності та переваги?



- **Перші роки разом. Ед Віт**
м'яка паліт., формат 14,5x20 см
ВКН-151 – 45 грн. за шт.

Поради для молодих подружніх пар і тих, що хочуть ними стати. Ця книжка – свого роду посібник для молодят – призначена для молодих людей, які вирішили розпочати подружнє життя, які мріють про тривалий і щасливий шлюб. Чи готові вони до цього? Чи усвідомлюють усю відповідальність такого кроку? Чи до снаги їм сповнити свою мрію – досягти гармонії у шлюбі?



- **10 заповідей подружжя. Ед Янг**
м'яка палітурка
ВКН-153 – 38 грн. за шт.

Звісно, ці «10 заповідей для подружжя» Бог не дав на горі Сінай. І ви не знайдете їх окремим розділом у Святому Письмі, але ці «заповіді» випливають з його слів. У них автор поєднав свій багатолітній досвід праці з подружніми парами та ґрунтовні богословські знання.



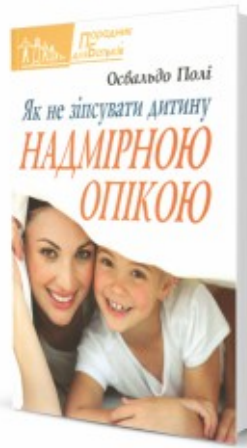
- **Як виховати дитину і не збожеволіти.**
Кевін Леман
272 ст. формату 14,5x20 см,
м'яка палітурка
ВКН-114 – 54 грн. за шт.

Навчіться видобувати зі своїх дітей те, що в них є найліпшого, не дозволяючи вилазити вам на голову! У такий спосіб зможете виховати відповідальних, щасливих дітей, не побоючись надмірного тиску на них! Автор цього бестселера і батько...



- **Професія тещі – свекрухи**
Джампаоло Редіголо
160 стор. формату 14,5x20 см,
м'яка палітурка
ВКН - 152 – 38 грн. за шт.

“Стати тестем чи свекром, тещею чи свекрухою – це успіх, яким потрібно насолоджуватися, а також мудро і бережливо його використовувати. Якщо ви прагнете змінити негативну самооцінку, духовно ожити, припинити марно витратити час, гроші та енергію, врешті, почуватися ліпше, то прочитайте цю книжку і спробуйте запровадити у життя деякі з описаних у ній порад”.



- **Як не зіпсувати дитину надмірною опікою.**
Полі Освальдо
формату 14,5x20 см,
м'яка палітурка
ВКН - 126 – 46 грн. за шт.

“Чому моя дитина так поводиться, адже я її так люблю і роблю для неї все можливе?” – ми доволі часто чуємо щось подібне. Проблема полягає у тому, що батьки лише думають, що вони люблять, а насправді це може бути не так. Ця книжка про те, що...



- **Спілкування.**
Ключ до вдалого шлюбу.
Норман Райт
222 стор. формату 14,5x20 см,
м'яка палітурка
ВКН - 155 – 45 грн. за шт.

Як важко любити, коли нас зранив той, хто для нас є найдорожчий... Як самі вміло можемо зринути того, кого найбільше любимо... Можливо, ми виростили в сім'ї, де мали не найкращий взірць для наслідування. Де подружні непорозуміння вирішували без любові і жертвності... Тож нічого дивного, що сьогодні не вміємо цього зробити самі. Можливо, й наші діти шукають прикладу, а що ми їм запропонуємо? Усім тим, хто ще не втратив надію, хто хоче щось змінити у своєму подружжі присвячую цю книгу.



- **365 притч на щодень.**
Віссон Діана
336 ст. формату 13,5x21 см,
тверда палітурка
ВКН - 135 – 89 грн. за шт.

Кожен день несе людині нові запитання, відповіді на які вона шукає у молитві, у вчинках та подіях, на сторінках газет та у живому спілкуванні. Часто відповіді чекають нас на сторінках книжок, де мудрість і досвід стають єдиним цілим. Притчі...

- **Кулінарні секрети сестри Ольги**
128 ст. формату 15x20,5 см,
тверда палітурка
ВКН - 134 – 74 грн. за шт.

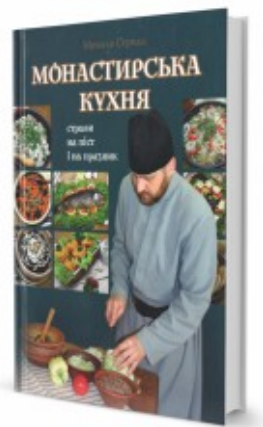
Шарлотка крихка Тісто: 3 склянки борошна, 250 г маргарину, 4 жовтки, 2 пакки ванільного цукру, 1,5 ч. ложки порошку до печива. Начинка: 1,5 кг чищених яблук, 1 чайну ложку кориці, 2-3 столові ложки цукру для посипання. Піна з білків: 4...

- **Як сформувати свою особистість. Шлях лідера.**
Олександр Діанін-Гавард
ВКН - 154 – 59 грн. за шт.

Дехто думає, що лідером треба народитися, що одним вдається, іншим – ні, що лідерство великою мірою справа темпераменту в поєднанні з досвідом. Та насправді лідером можна стати, зрозумівши, що: лідером стає людина, якій довіряють; лідером є той, хто володіє великодушністю і смиренням; лідер втілює свої мрії у життя наполегливою працею; лідер завжди намагається розвинути себе і дбає, щоб розвивались ті, хто є поруч з ним; лідер виконує свої рішення, незалежно від того, наскільки це важко.

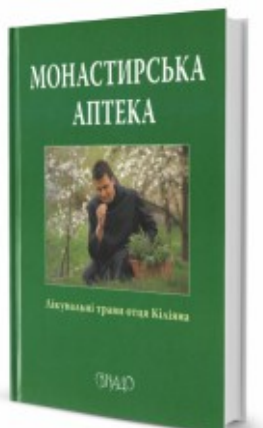
- **Рахуємо свої гроші.**
Говард Дейтон
160 ст. формат А5, тверда палітурка, укр. мовою
ВКН-102 – 34 грн. за шт.

Останні дослідження виявили, що майже половина усіх розлучень стається через домашні фінансові негаразди. Грошові проблеми є причиною стількох нещастя, багатством вони не дають можливості жити достойно, реалізувати свої можливості, присвятити більше часу сім'ї, Богу.



- **Монастирська кухня. Страви на піст і на празник.**
Микола Середа
160 ст. формату 15x20,5 см,
м'яка палітурка
ВКН - 129 – 89 грн. за шт.

У виданні вміщені рецепти пісних і празничних страв закарпатської кухні, які готують у василіяньських монастирях на Закарпатті. Страви згруповані у п'ятьох розділах, кожен з яких відображає особливості трапези стосовно до церковного року: пости...



- **Монастирська аптека.**
Лікувальні страви отця Кіліяна
192 ст. формат 15x20,5 см,
тверда палітурка
ВКН - 131 – 89 грн. за шт.

Чи знаєте Ви, як дбати про свою душу і тіло так, щоби не суперечити законам природи і отримати позитивний результат? “Монастирська аптека” запропонує Вам кілька відповідей на ці та інші запитання і допоможе дізнатися: чому традиційні медичні.



ПЕРЕДПЛАТНИЙ
ІНДЕКС ЖУРНАЛУ
«СОНЦЕСАД»

89815

Періодичність виходу –
1 раз в квартал.

СонцеСад

журнал для тих, хто любить землю



Вигідна передплата!

Передплатіть журнал «СонцеСад» і
виграйте головний приз - 4-місну диван-
гойдалку італійського виробництва,
а також 50 інших призів для саду.

Передплатіть до 15 грудня 2014 р. наш журнал «СонцеСад» на цілий 2015 рік у будь-якому поштовому відділенні та надішліть **(обов'язково)** квитанцію про передплату в нашу редакцію на адресу:
Київська обл., Києво-Святошинський р-н. с. Жорнівка, вул. Молодіжна, 11, або на е-мейл
s.subscription@ukr.net.

У передплатному конкурсі на 2014 рік головний приз (4-місну гойдалку) виграла

Стьопа Галина Олексіївна з Лановецького р-ну, Тернопільської обл.

Поспішайте, бо наступна гойдалка може бути Вашою.



Лист Галини Олексіївни:

Дякую Вам за гойдалку!

В мене троє дітей, дев'ятеро онуків і чоловік інвалід другої групи. Тож гойдалка, в першу чергу, подарунок для них.

Дочка працює у Львові на пошті і виписала мені на півроку Ваш журнал. Він мені сподобався і я зробила підписку на цілий рік, а прочитавши про розіграш, вислала квитанцію. Як всі були здивовані, коли мені подзвонили з редакції і сказали, що я виграла головний приз. Тож вірте і надійтесь, грайте і вигравайте!

В журналі «СонцеСад»:

- поради по вирощуванню рослин та їх використання з користю для здоров'я;
- інтерв'ю з відомими співаками, письменниками, які діляться своїм досвідом вирощування улюблених рослин, розказують про себе, творчість і про життя;
- широкий асортимент (понад 1000 сортів) плодово-ягідних, декоративних, культур, квітів які можна замовити поштою за доступними цінами;
- вигідні пропозиції, акції, знижки, розіграші різних призів;
- автори статей – агрономи, фітотерапевти, садівники, квітники, дієтологи які уважні до потреб наших читачів;

Ще одна можливість отримувати улюблений журнал!

Замовте будь-який товар по каталогу з цього журналу
і гарантовано безкоштовно отримаєте передплату на цілий 2015 рік.

Передплачуйте та отримуйте улюблений журнал!

щомісячний електронний додаток

СонцеСад

журнал для тих, хто любить землю

Шановні читачі!

Хочемо повідомити Вас, що з жовтня 2014 року ми вирішили видавати щомісячний електронний додаток до журналу СонцеСад. Надайте нам свій е-мейл і протягом року

БЕЗКОШТОВНО

щомісяця отримуйте наш новий цікавий електронний додаток.



Надайте нам е-мейли своїх родичів, друзів, знайомих, яких цікавить наш журнал, та виграйте

16 дюймовий ноутбук ACER.

Надішліть нам їхні е-мейли, вкажіть їхні прізвища, імена, по-батькові, телефони та назви міст чи сіл, де вони проживають, і Вони гарантовано отримуватимуть щомісяця цілий рік

БЕЗКОШТОВНО

електронний додаток до журналу «СонцеСад», а Ви берете участь у розіграші ноутбука.

Скільки надасте е-мейлів, стільки ж разів будете брати участь у розіграші!

Електронний додаток до улюбленого журналу «СонцеСад» на вашому планшеті та комп'ютері!



Маловідомі факти про ягоди годжі

Ягоди годжі - легендарні китайські ягоди довголіття, які нині стали незамінною складовою щоденного харчового раціону багатьох людей. Сьогодні ми хочемо пояснити вам, чому слід вживати ягоди годжі щодня, навіть не задля схуднення, а визначивши інші цінні властивості цього продукту.

1. Плід годжі відомий як «фрукт довголіття». Вживаючи його і насичуючи наш організм полісахаридами та потужними антиоксидантами, ми запобігаємо його передчасному старінню.

2. Годжі дуже добре усуває втому і допомагає швидко відновити сили після будь-якої хвороби.

3. Той, хто їсть ягоди годжі, виглядає набагато молодшим за свій вік і має відмінну пам'ять.

4. Як адаптоген, годжі допомагає організму пристосуватися до різних умов і протистояти стресу. Адаптогени задіюють резерви енергії, яка допомагає впоратися з майже будь-якими труднощами.

5. Підтримує оптимальний рівень холестерину.

6. Нормалізує кров'яний тиск.

7. Сучасні наукові дослідження засвідчили, що годжі сприяє значному збільшенню кількості тестостерону в крові, внаслідок чого підвищується лібідо, як у чоловіків, так і у жінок.

8. Вживання годжі поліпшує якість сну.

9. Китайські лікарі використовують ці ягоди, як окремо, так і в поєднанні з іншими травами, для боротьби із кашлем та задишкою.

10. Усуває безпліддя.

Протягом багатьох століть ягоди годжі використовуються у традиційній східній медицині, як загальнозміцнюючий засіб, що підтримує організму у відмінній формі.



• **Годжілунг**
 ЧАЙ- 20М – 52 грн. за 50 г
 ЧАЙ- 20С – 175 грн. за 200 г



• **Сушені ягоди годжі**
 ЧСГ- 1 – 89 грн. за 100 гр.

Акція! Приведи друзів!

Вам і Вашим друзям подарунки за довіру до нас.

Допоможіть своїм друзям зробити замовлення і в подяку гарантовано отримайте **30 г сушених ягід годжі за кожну рекомендацію, а Ваші друзі – по 3 пакетика насіння квітів.**

Умови для виконання акції:

1. Зробіть в нас замовлення.
2. Допоможіть зробити замовлення другу. При оформленні обов'язково вкажіть, хто рекомендував (ПІБ, адресу, по можливості код клієнта).
3. Рекомендовані особи (друзі) мають бути новими клієнтами, тобто раніше не замовляли в нас товар чи каталог. До нових клієнтів не зараховуються особи, які проживають за одною адресою.
4. Клієнт (рекомендодавець) отримає 30 г сушених ягід годжі за кожну рекомендацію.
5. Рекомендовані друзі отримають по 3 пакетики насіння квітів.
6. Обидва подарунки придуть в посилці із замовленням Вашого друга.

Скільки приведете друзів - стільки ж отримаєте подарунків.

* Під подарунком мається на увазі можливість придбання товару за 0,01 грн.