

**ОКНО В ПРИРОДУ****В КОПИЛКУ ХИТРОСТЕЙ****В ХОЗЯЙСТВЕ ВСЕ СГОДИТСЯ!**

Как ни странно прозвучит, но банан с ботанической позиции является не фруктовым деревом, а травой. Правда, очень высокой. На этой траве созревают вкусные ягоды. Родина банана – южная часть Азии. Именно отсюда он попал в Африку и Америку.

Бананы любят все. Они очень полезны. Но мало кто знает, что не менее полезна и их кожура, которую мы привычно выбрасываем в мусор.

Кожура содержит витамины и микроэлементы. По своим свойствам она приближается к ряду биологически активных веществ. Используя банановую кожуру, можно не только оздоровить свой организм, но и излечить некоторые заболевания. Свой рассказ как раз и начну с медицинской направленности. Если у вас проблемы со зрением, то стоит из шкурок бананов сделать отвар. Для этого надо их хорошо прокипятить, а потом слить жидкость в другую емкость. Пить отвар нужно ежедневно. Он восстанавливает сетчатку глаз. Если со зрением все нормально, но от усталости болят глаза, то для облегчения ситуации приложите к ним холодные свежие шкурки. Полежав с ними некоторое время, вы почувствуете облегчение.

При мышечных болях попробуйте применить спиртовую настойку из кожуры, протирая ею больные места несколько раз в день. Настаивать надо мелко изрезанные свежие шкурки три-четыре недели. Вполне годится обычная водка, если нет медицинского спирта. Отвар из кожуры помогает также вывести аскарид и другие глисты. Очень хорошо помогает шкурка банана, если вас покусали комары или на коже появились прыщи, ссадины. Протирайте места укусов и ранки кожурой, меняя ее по мере использования. Банановая кожура снимает боль при ожогах. Эффективно помогает избавиться от мелких бородавок, особенно на руках. Если случайно сильно ударились обо что-то и на теле появился синяк, то и здесь вам поможет частое протирание кожурой банана. В косметических целях кожуру банана используют для смягчения и омоложения кожи, придания ей приятного бананового запаха. Если лицо регулярно протирать шкурками от банана, то постепенно менее заметными станут морщины у глаз. Отваром из кожуры моют длинные волосы – они становятся тогда не столь ломкими.

А знаете ли вы, что из шкурок банана можно сделать отличный квас? Для этого на дно банки положите в марлевом мешочке с лобным грузом (чтобы не всплывал) примерно 150 граммов хорошо нарезанных мелкими дольками шкурок от свежих бананов, добавьте один стакан сахара, залейте водой, добавьте еще две-три чайные ложки бифидока (продается в любом молочном магазине). Банку накройте сверху марлей и дайте настояться две недели. Готовность напитка определяется по вкусу. Банановые шкурки активно используют в азиатской кулинарии. Если вас эта информация заинтересовала, поищите рецепты в Интернете. В нашей же, славянской, кулинарии кожура применяется довольно часто для смягчения мяса. Свежую кожуру кладут под тонко нарезанное мясо и оставляют на два-три часа. Мясо постепенно становится более нежным, приобретая к тому же аромат бананов. Кстати, во многих странах принято жевать банановую кожуру – она очищает зубной налет и придает свежесть дыханию. А теперь несколько строк об использовании кожуры в «хозяйственных» целях. Ею можно чистить изделия из серебра, одежду из кожи, обувь. На дачном участке из кожуры получается отличный компост. Его можно применять при посадке рассады. Если хотите привлечь для опыления растений пчел, повесьте на ветках несколько банановых шкурок. Ну и совет тем, кто рыбачит, но в условиях города не всегда находит хорошую наживку. Насыпьте в небольшой ящичек влажную землю, смешайте ее с растертыми в кашу шкурками бананов и поместите туда же оставшихся от рыбалки червей. Не забывайте добавлять время от времени в почву новую кашу от шкурок. Земляные черви ее любят и станут хорошо размножаться. Так что не торопитесь выбрасывать банановые шкурки в мусор – они вам еще могут пригодиться!

Оксана СМЕРНОВА

**ВИТАМИННЫЙ САЛАТ**

Для того чтобы приготовить витаминный салат понадобятся капуста белокочанная, морковь, яблоко кисло-сладких сортов. Для заправки салата: - растительное масло (подсолнечное) – две столовых ложки; - лимонный сок – одна-полторы чайных ложки; - сахар-песок – половина чайной ложки; - соль – по вкусу. капусту шинкуем мелкой соломкой. Морковь натрем на крупной терке для овощей. Яблоко натрем на крупной терке для овощей и сразу же немножко взбрызнем яблоко лимонным соком, чтобы оно не потемнело. Соединим в салатнице натертое яблоко и морковь, а также нашинкованную капусту и хорошо все перемешаем легкими движениями. Приготовим заправку для нашего салата. Для этого соединим две столовых ложки растительного (подсолнечного) масла, полторы чайных ложки лимонного сока, туда же добавим по вкусу соль и половинку чайной ложки сахарного песка. Все соединенные ингредиенты хорошенько перемешаем. Приготовленную заправку выльем в салат и еще раз все перемешаем, так чтобы смесь пропитала все ингредиенты салата. Дадим салату настояться двадцать-двадцать пять минут, после чего подадим его к столу.

**НА ПОДВОРЬЕ****ВИТАМИНЫ  
ДЛЯ БУРЕНКИ**

Опытному хозяину не нужно доказывать преимущества современных технологий кормления. Он отлично знает: хочешь иметь выгоду от своего хозяйства – без витаминно-минеральных добавок – по научному, премиксов – не обойтись. А новичкам и сомневающимся разъясню: премиксы для коровы, козы или курицы так же необходимы, как ежедневный корм. А зимой – особенно! И не развесные, из одного мешка, а качественные, в фирменных упаковках, от известных производителей.

Премиксы – это такие же мультивитамины и биоактивные вещества, которые употребляем мы с вами, чтобы оздоровить организм, повысить энергию и работоспособность. Только разработаны они не для людей, а специально для сельскохозяйственных животных. Причем

– с учетом традиционных российских рационов кормления. Для каждого вида животных и птицы – свой набор витаминов и минералов. Оно и понятно: нельзя же одинаково кормить и корову, и курицу! Предназначены премиксы для повышения мясной, молочной, яичной продуктивности, а значит, и доходности вашего хозяйства. Кроме того, они дают возможность укрепить здоровье животных, поднять иммунитет, стрессоустойчивость и при этом заметно сэкономить корма, что тоже немаловажно.

Любой ветеринарный врач вам скажет: здоровое животное – это животное, которое правильно кормят. При недостаточной питательности кормов необходимые полезные вещества животные «занимают» из резервов организма, постепенно истощая его. В результате получаем анемию, проблемы с копытами и суставами, хрупкость яичной скорлупы, болезни глаз, нервной и сердечно-сосудистой системы. Витаминно-минеральные премиксы вполне успешно решают эти проблемы. А зимой, в условиях низких температур, недостатка дневного света и скудных рационов, они просто необходимы! Зимой питательные вещества расходуются на обогрев тела, поддержание комфортной температуры. Естественно, продуктивность при этом заметно снижается, а то и вовсе сходит на нет. Поэтому жизненно необходимо обеспечить животным и птице полноценный рацион с помощью витаминно-минеральных добавок.

Сегодня в специализированных магазинах и ветпунктах представлен широкий выбор качественных и доступных по цене премиксов. Это знаменитая «Рябушка» для кур-несушек, «Бройлер» - для птицы мясных пород, «Буренка» для коров, «Зинка» - для коз, «Борька» - для свиней, «Ушастик» - для кроликов и нутрий. Премиксы способствуют повышению надоев молока, привесов живой массы и яйценоскости. Улучшаются и вкусовые качества молока, мяса, яиц. И, что особенно важно, получаемая продукция обогащается биологически активными веществами, полезными для нашего здоровья.

Мультивитаминные премиксы обеспечат животным здоровье и долголетнюю продуктивность, а хозяину – стабильный доход в любое время года! Проверьте сами!

Владимир ТИХОНОВ, ветеринарный врач

Искренне благодарю родных и близких, соседей, всех, кто поддержал меня в тяжелую минуту утраты дорогого и близкого мне человека – мужа **Трубицына Алексея Михайловича**. Храни вас Господь, добрые люди!

Трубицына А.А.

Выражаем глубокое соболезнование Трубицыной Антонине Александровне в связи с постигшей ее невосполнимой утратой – смертью мужа.

Семья Алдоновых

Глубоко скорбим по поводу смерти **Трубицына Алексея Михайловича** и выражаем искреннее соболезнование Трубицыной Антонине Александровне, детям и внукам.

Семья Трубицыных

Выражаем глубокое соболезнование Трубицыной Антонине Александровне в связи с постигшей ее невосполнимой утратой – смертью мужа.

Нина и Владимир Козьмины

**КРАСНАЯ  
ЗАРЯ**

ГАЗЕТА  
КРАСНОЗОРЕНСКОГО  
РАЙОНА  
ОРЛОВСКОЙ  
ОБЛАСТИ

**УЧРЕДИТЕЛИ:**

Автономное учреждение  
Орловской области  
«Редакция газеты  
«Красная Заря»,  
администрация  
Краснозороленского  
района  
Орловской области

Газета зарегистрирована  
в Управлении  
Федеральной службы по  
надзору в сфере связи,  
информационных  
технологий и массовых  
коммуникаций  
по Орловской области

Свидетельство  
о регистрации СМИ  
ПИ № ТУ57-00140 от 26  
октября 2010 года

**ГЛАВНЫЙ  
РЕДАКТОР  
С.С.  
БАКУЛИНА**

**ТЕЛЕФОНЫ:**  
редактор,  
компьютерный отдел –  
**2-13-46**

корреспонденты –  
**2-11-63**

бухгалтерия –  
**2-15-64**

**АДРЕС РЕДАКЦИИ  
И ИЗДАТЕЛЯ:**  
303650,

Орловская область,  
п. Красная Заря,  
ул. Ленина, 12.

**E-mail:**  
**kzrsmi@smi.orel.ru**

Письма читателей используются по усмотрению редакции и авторам не возвращаются. Мнение авторов публикуемых материалов не обязательно совпадает с мнением редакции. Авторы несут ответственность за точность и достоверность цифр, фактов, цитат, любых других данных. Объявления, поздравления, реклама печатаются на платной основе. Ответственность за содержание и достоверность рекламы и объявлений несет рекламодатель.

**Отпечатано в АО  
«Типография «Труд».**  
302028,  
г.Орел, ул.Ленина, 1.

**Выходит  
по пятницам**  
Подписной индекс  
53219

**Подписано в печать**  
**24. 12. 2015 года**  
по графику – в 14 часов  
фактически – в 14 часов

**Объем 2,5 п. л.**  
**Офсетная печать**  
**Тираж 1480**  
**Заказ №3550**