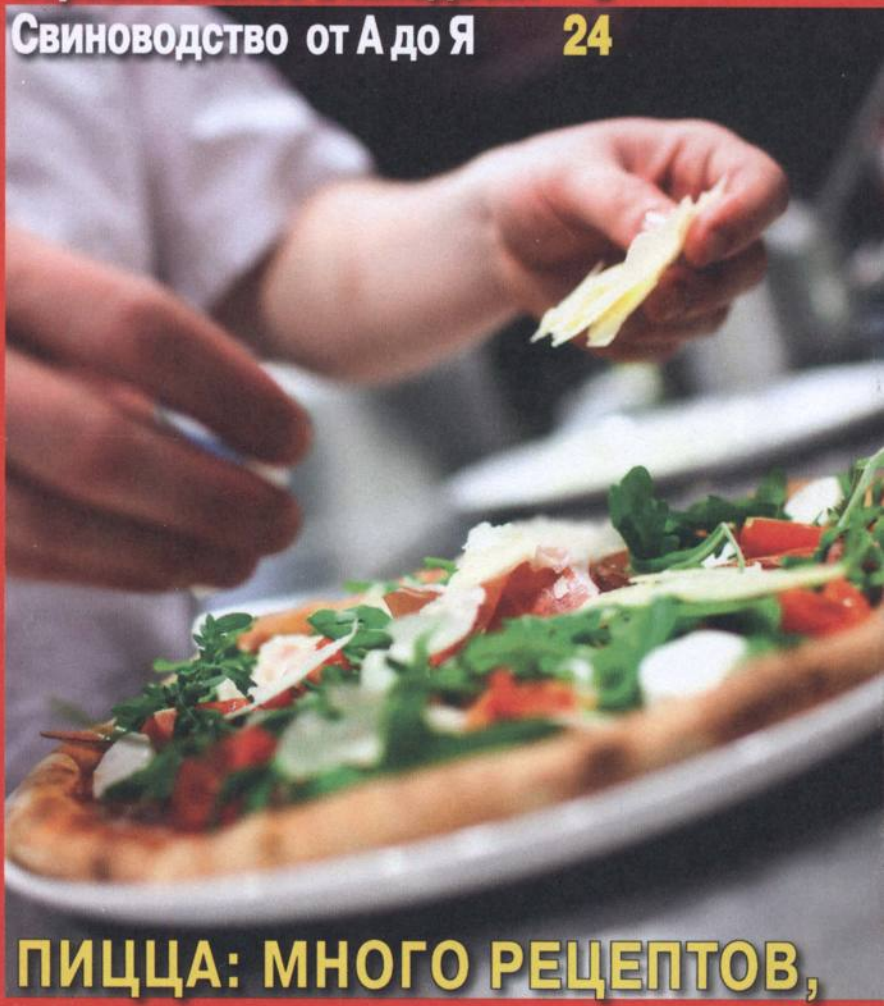
СДЕЛАЙ САМ

Как организовать свой первый бизнес в пятьдесят 6
Свиноводство от А до Я 24



ПИЦЦА: МНОГО РЕЦЕПТОВ, ХОРОШИХ И РАЗНЫХ 130

Подписная научно-популярная серия

2'2019

Апрель–июнь

Москва
Издательство «Знание»
2019

Программа
«Серебряный возраст»

Санаторий
«ЗНАНИЕ»

Подари родителям здоровье!

+7(862)269-40-01
г.Сочи, ул. Просвещен я, 139
www.skk-znanie.ru

СДЕЛАЙ САМ

Подписная
научно-популярная
серия

2/2019

Апрель-июнь

Издается с 1989 г.

Читайте в номере:

Как стать пиццайоло?

25 лучших программ для дизайнера интерьера

Теория и практика в работе столяра

Баня в квартире: возможно ли?

Правила обустройства прихожей

Лоскутная мозаика своими руками

Мифы и правда о молоке

Наука грамотно расходовать средства

Как выбрать облицовочный кирпич

Москва
Издательство
«Знание»
2019

ББК 37.279
С 27

СОДЕРЖАНИЕ

Конкурс рабочих рук 4
Как организовать свой первый бизнес в пятьдесят? 6
Профессия с итальянским акцентом 10
Стать Джейми Оливером: 12
25 лучших программ для дизайнера интерьера 16
Остаться на селе 23
Свиноводом стать хочу! 24
Теория и практика 70
Как проверить качество пиломатериала и выбрать качественный? Несколько советов. 76
Копилка идей 77
Не спешите избавляться 78
Баня в квартире: возможно ли? 89
Правила обустройства прихожей 94
О.В. Зайцева. Лоскутная мозаика 100
Пицца по-нашему 121
Основные секреты итальянской пиццы 130
Здоровая закуска 131
Молоко: мифы и правда 133

ИДЕИ, СОВЕТЫ, РЕЦЕПТЫ

Как снять статическое электричество на одежде 136
Как стирать мужские рубашки 136
Как чистить стекла и зеркала 137
Как грамотно расходовать средства 138
Как сделать правильный угол у плинтуса 139
Как посчитать куб доски 139
Как выбрать облицовочный кирпич 140

3404000000

СДЕЛАЙ САМ

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-67968
от 06 декабря 2016 года

Выпуск издания осуществляется при финансовой поддержке Федерального агентства по печати и массовым коммуникациям РФ

Главный редактор
Наталия ЗАХАРОВА

ПРИ ПЕРЕПЕЧАТКЕ ССЫЛКА НА ЖУРНАЛ «СДЕЛАЙ САМ» ИЗДАТЕЛЬСТВА «НОВЫЕ ЗНАНИЯ» ОБЯЗАТЕЛЬНА

Рукописи не рецензируются и не возвращаются

Подписано к печати 23.05.2019
Формат бумаги 70x100 1/16.
Бумага офсетная.
Гарнитура «NewtonC».
Усл. печ. л. 11,70. Уч.-изд. л. 13,81.
Тираж 2700 экз.
Цена в рознице договорная.
Заказ № 3816.

Учредитель:
НП «Новые Знания»
119019, Москва,
ул. Новый Арбат, д. 11, стр. 1
Тел. (495) 691-07-42
E-mail: znanie2007@mail.ru

Отпечатано в АО «Первая Образцовая типография»
Филиал «Чеховский Печатный Двор»
142300, Московская область,
г. Чехов, ул. Полиграфистов, д.1
Сайт: www.chpd.ru
E-mail: sales@chpd.ru
Тел. 8(499)270-73-59

ББК 37.279
©Издательство «Знание», 2019

Уроки современных кулибиных

Существует огромное число безызвестных изобретателей, уникальных людей, которые в домашних мастерских создают удивительные вещи, находя гениальные и простые решения, для казалось бы сложнейших задач. Дело Ивана Петровича Кулибина продолжает жить в трудах современных поколений россиян. Однако, всем мастерам время от времени требуется вдохновение. Это как чудесное озарение: мы часами, неделями, а то и месяцами раздумываем над средствами воплощения своей иновационной идеи, и вдруг мгновенно к нам приходит понимание того или иного креативного решения.

Но творческий порыв можно стимулировать, отправившись на поиски решений, например, в Интернет. Неисчерпаемым источником свежих идей стал сегодня YouTube.

Здесь ростовчанин Игорь Негода рассказывает как в своём гараже собрал турбореактивный двигатель, затем установил его на модель самолёта и успешно произвел его испытания. Год назад мастер устанавливал турбореактивный двигатель на велосипед, а сегодня делает тоже самое с автомобилем. Кроме того, Игорь поделился с пользователями YouTube-канала секретами изготовления самодельного делительно-копировального устройства для изготовления шестерен. К слову сказать, несколько раз его видеоролики попадали в топ просмотров. Игорь Негода стал известен на всю страну. Ему шлют различные детали, инструменты не только из России, но даже из США.

Еще одни ростовские ребята под ником Chernega Rose, собирают станки, сданные на металлолом, и восстанавливают их. При этом они являются научными сотрудниками университета. У ростовских кулибиных уже несколько реанимированных станков, в том числе токарные ТВ-4, ТВ-7, фрезерный НГФ-110, а также немецкий строгально-долбежный станок. К тому же парни делают много удобной оснастки, которую не только продают через интернет, но и обучают пользованию ею в своем видео-блоге.

Молодые литейщики из «Folk Craft» посредством YouTube-канала раскрывают хитрости литья алюминия в домашних условиях. Оказывается это процесс очень увлекательный и интересный. Благодаря их методам и технологиям, любой непрофессионал поймет, как самостоятельно можно отлить поделки, фигуры и различные детали сложных форм. Гениальные и вместе с тем простые видеоуроки кому-то позволят освоить новую профессию, а кому-то сэкономить деньги.

Мастер-классы о том, как сделать лесные тиски из пня, как в полевых условиях разными способами заточить цепь бензопилы разместил в YouTube питерский адвокат Егоров.Максим выложил на свой канал в интернете десятки самых разных видеозаписей. Он научил зрителей, как, не разбивая яйцо, смешать белок с желтком, как быстро нарезать пластиковую бутылку на тонкие верёвки, которые потом можно приспособить в хозяйстве. Сам Егоров, например, из нескольких ветвей дерева сделал стул, скрепив сучья между собой «бутылочной» верёвкой. На видео адвокат показал, как из монетки сделать стильное кольцо, из металлических труб — отличный охотничий лук, а из водопроводного жёлоба – чехол для телефона.

Адвокат Егоров честно признаётся: совмещать работу и хобби не успевает, поскольку у него всегда много адвокатских дел. В голове множество идей и проектов, а вот времени на их воплощение не всегда хватает. Иногда на производство одного ролика уходят недели. Но в собственноручно смонтированный ролик попадает лишь сотая часть всего отснятого материала. Один из его последних урокoв – сборка в походных условиях из веток и обычного тента полноценной байдарки. По мнению изобретателя при наличии смекалки, ножа и тента любой пеший маршрут может превратиться в приятную водную прогулку. При этом совсем не обязательно тащить с собой тяжелый тюк с байдаркой. Идея проекта в том, чтобы любой турист, выйдя на легке к водной преграде, за сутки смог сделать себе плавсредство, не уступающее, а даже превосходящее по мореходным качествам промышленные суда. Преимущества каяка адвоката Егорова не только в весе и дешевизне производства, но и в радости самостоятельного созидания. Кстати, почитателей творчества адвоката Максима Егорова ждет видео о том, как сделать парус (крыло) на такую байдарку.

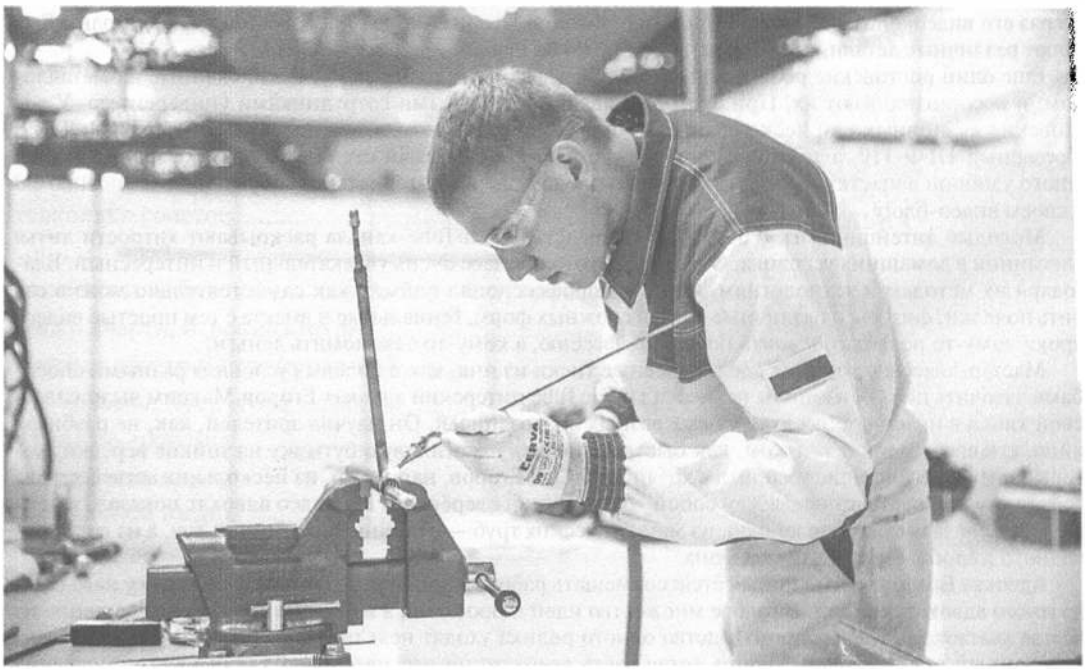
Журнал «Сделай сам» пока не имеет своего YouTube-канала. Тем не менее, полистав нашу подшивку, вы возможно найдете свою идею, задумаете сделать своими руками что-то новое, интересное, уникальное. Как знать, вдохновит ли вас очередной номер на познавание новой профессии, открытие своего бизнеса, на создание объектов из дерева или ткани. В любом случае, журнал, который вы держите в руках, поможет лучше разобраться в профессии повара, строителя, дизайнера. А если задумаете разводить свиней в своем приусадебном хозяйстве, то все об особенностях пород, тонкостях содержания и кормления, о выращивании молодняка вы прочитаете в материале на стр. 24.

И мы в свою очередь ждем от наших кулибиных интересных идей и мастер-классов, которые с удовольствием опубликуем. Быть может, кто-то очень нуждается именно в ваших советах!

Главный редактор **Наталия Захарова**

Конкурс рабочих рук

В 2019 году в российском городе Казани состоится чемпионат, которого с нетерпением ожидают молодые профессионалы и специалисты в целом комплексе областей, – «Worldskills». Это мероприятие международного формата, организуемое только раз в два года, откроет двери для мастеров своего дела, желающих оказаться признанными и побороться за первенства в выбранных компетенциях....



О сути состязания

«Ворлдскиллс Казань-2019» станет уже 45-м общемировым конкурсом подобного рода. Как и во все годы до этого, соперничество будет курировать расположенная в Амстердаме образовательная организация «Worldskills International» (WSI). Основанная еще в 1953 году испанцем по имени Хосе Антонио Элола Оласо, сегодня эта некоммерческая ассоциация, насчитывающая 75 стран-участниц, направляет все свои силы на популяризацию рабочих профессий и повышение стандартов профессиональной подготовки молодежи в возрасте от 18 до 22 лет.

«Worldskills» неслучайно именуют также «Олимпиадой для рабочих рук». Данное состязание предоставляет молодым людям возможность совершенствоваться в выбранных стезях и регулярно пробовать собственные силы. Сегодня среди других конкурсов по профессионально-технической подготовке оно не имеет себе равных в аспектах масштаба проведения и охвата аудитории. Помимо этого международно-

го мероприятия WSI курирует и множество других региональных, национальных и континентальных первенств, отличающихся меньшим размахом....

«Ворлдскиллс» в России

Успешная история становления «Worldskills Russia» началась еще в 2011 году. В Российской Федерации состязание быстро пришлось по душе молодому поколению – быть может, именно из-за подобной стремительности в развитии Генеральная ассамблея WSI приняла решение о проведении чемпионата 2019 года именно в столице республики Татарстан.

Так, в первый год за проведением национального конкурса наблюдал отечественный автономный совет «Агентство стратегических организаций» (АСИ) под личным председательством Президента Владимира Путина. Уже через год Россия была включена в список стран-участниц ассоциации. Благодаря укреплению традиции проводить национальные первенства показатели страны на общемировой арене начали быстро улучшаться. Так, в 2015 году обновленный состав сборной Российской Федерации смог завоевать 14 место среди всех команд и заработать 6 медалей «За высшее мастерство». За год до этого распоряжением Дмитрия Медведева на территории государства было учреждено образование «Агентства развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия»». Ключевой миссией этой организации стало формирование на территории державы системы компетенций в соответствии со стандартами «Worldskills International» для обеспечения экономики исключительно подготовленными специалистами.

Основная информация

В настоящий момент точно известно, что дата проведения «Worldskills-2019» – это 29 августа – 3 сентября. Почему же Казань?

На официальном сайте мероприятия worldskills2019.com/ru/ сказано, что это место характеризуется не только длительной тысячелетней историей или старинными улочками, привлекающими путешественников со всего мира, но и сильным экономическим потенциалом, способствующим притоку в город новых инвесторов.

Такое положений вещей отлично подходит и организаторам, старающимся выстроить взаимовыгодные партнерские связи с как можно большим количеством спонсоров, и самим участникам, нежелающим остаться незамеченными.

Учредители предоставляют молодым людям возможность доказать свое превосходство в следующих 6 магистральных профессиональных категориях: Строительная сфера. Промышленное производство. Творчество и дизайн. Сфера услуг. Информационные и коммуникационные технологии. Обслуживание гражданского транспорта. Они разделяются более чем на 50 компетенций, как то: веб-дизайн; программные решения для бизнеса; информационные кабельные сети; сетевое и системное администрирование; печатные технологии; автопокраска; кузовной ремонт; обслуживание грузовой, легковой или авиационной техники изготовление полимерных материалов; полимеханика и автоматика; ремонт и наладка промышленного оборудования; фрезерные работы на станках с ЧПУ; промышленная автоматика; инженерный дизайн; электроника; сварочные технологии; ландшафтный дизайн; плотницкое, камнетесное, столярное дело; малярные и декоративные работы; медицинский и социальный уход; поварское дело; флористика и многие другие....

Напомним, что В России движение WorldSkills Russia охватывает все 85 регионов и является одним из приоритетных проектов в сфере подготовки кадров рабочих профессий.

Подробнее: https://2019-god.com/worldskills-2019-kazan

Как организовать свой первый бизнес в пятьдесят?

Команда активистов создала бизнес-инкубатор для начинающих предпринимателей старше 50 лет. Журналисты записали истории пятерых участниц инкубатора, которые, пройдя обучение, смогли открыть собственное дело.

«Мы полтора года исследовали занятость пожилых в России в рамках международного проекта Beyond (un)employment, — рассказывает Лара Боруздина, одна из создательниц инкубатора. — Согласно исследованию ФОМ, 53% неработающих пенсионеров перестали работать вопреки собственному желанию. Мы сформулировали месседж: для этой возрастной аудитории единственный способ получить работу — создать ее самому».

Идея инкубатора была реализована московской командой международной организации Impact Hub. Хаб (15 000 человек из 103 городов мира) помогает развивать социальное предпринимательство. Команда изучила мировые практики поддержки людей старшего возраста и подготовила программу бизнес-инкубатора для предпринимателей Ready to Start.

У каждого участника московского инкубатора появился личный ментор, который помог разработать бизнес-план. Чтобы за три месяца, в течение которых длилось обучение, участники не оставили

задуманное и переборoли страх, с ними работали коучи. Курс дополняла программа по дизайн-мышлению. На участие в бизнес-инкубаторе было подано 135 заявок, из них кураторы отобрали 20 — все женщины.

«Чем старше, тем меньше активных мужчин. 95% волонтеров — это женщины, — говорит Лара. — Это российская история про активность женщин и пассивность мужчин».

Мы поговорили с участницами бизнес-инкубатора Ready to Start и узнали, почему они решили делать свой бизнес и какими были их первые шаги.

Лариса, бывший финансовый директор

– Я больше 20 лет была финансовым директором строительной компании. Работала по 12 часов в день: две недели в Москве, две в регионах. Ни жить было некогда, ни заниматься хобби. У меня эти 20 лет прошли как один день. Года два назад я поняла, что теряю здоровье, энергию и, кроме денег, ничего не приобретаю. Я уволилась и полгода приходила в себя, лечилась. Какое-то время пробовала снова устроиться по специальности, но меня нигде не брали, даже на собеседования не приглашали. Резюме тех, кто старше 50, никто не рассматривает.

Я должна была выйти на пенсию в январе, а сейчас уже и не понимаю, когда выйду. Раньше я переживала, ходила на митинги против реформы. Жалко было мужа: пока принималась реформа, всех, кто старше 45 лет, стали сокращать. Мужа перевели на другую должность, с меньшей зарплатой. Скоро он уволится, и мы полностью погрузимся в свое новое дело. Программа хаба дала мне уверенность, и я больше не волнуюсь.

Теперь мой муж и я делаем декоративные светильники. В планах производство подсвечников, часов и подставок под карандаши. Идеи для дизайна мы черпаем из фотографий, которые привозим из путешествий. У нас пока очень мало заказов, и мы занимаемся раскруткой. Этому я тоже училась в хабе.

Молодые съездили куда-то два раза — и уже читают лекции об этом. А мой муж полжизни занимается «столяркой», и мы все равно чувствуем себя неуверенно. Все время появляется вопрос: а понравится ли это? И не наглость ли, выходить и фотографировать за деньги, когда я всего лишь полтора года фотографирую? Этих сомнений у молодых нет.

На открытии модной дизайн-усадьбы мы одни были с сединами. Всем дизайнерам не больше 30. Они рассказывали свои истории: что-то делают, выставляют в Instagram, друзья у них покупают — и понеслось. После хаба я взялась за Instagram и чуть ли не со слезами на глазах его освоила. Пока наш проект не монетизировался, но мы к этому идем.

Ирина, оптометрист

– Я 20 лет проработала оптометристом — обучаю специалистов, которые выписывают очки. Последние пять лет была консультантом, ездила по всей России с лекциями. Я ушла из компании, когда мне шел 50-й год. Родители меня до сих пор не поняли: была стабильная высокая зарплата, менеджеры для меня все готовили, я только приезжала и читала лекции. Но я устала рассказывать одно и то же и закончила MBA. За месяц зарегистрировала компанию, напечатала листовки и сделала сайт. Уже семь лет работаю самостоятельно — провожу курсы повышения квалификации для врачей-офтальмологов и продавцов-консультантов. У меня это наследственное: мама, бабушка, прабабушка — все были педагогами. Только самая дальняя прабабушка купчиха. Поэтому и предпринимательская жилка во мне есть.

Уходить с работы в 50 я не боялась. Попытки начать бизнес у меня были и рань-

ше. Когда я была женой военнослужащего, мы поехали служить в Монголию, и там не было работы. Я закончила курсы секретарей и стенографисток, работала швеей-надомницей, пекла тортики на праздники.

Пока мой бизнес так и остался в зачаточном состоянии: очень сложная целевая аудитория. Я пришла в хаб с целью стабилизировать доходы и найти себе ментора. Все программы московского правительства предназначены для людей до 35 лет, и найти наставника очень сложно. Уверенности в себе у нашего поколения гораздо меньше, чем у нынешних 30-летних, — в нашей молодости продвигать себя считалось неприличным.

О пенсионной реформе я никак не думаю, потому что уже давно рассчитываю только на себя, а не на государство. Надеюсь, что нужно только себя организовать и собрать силы. Я уже давно пенсионерка и на пенсию могу раз в год куда-нибудь поехать.

Галина, кардиолог

– Я хотела открыть патронажную службу два-три года назад, но только в хабе мне нашли куратора и с ним оформилась идея, мы сделали сайт. Сейчас я на свои средства открываю ООО и собираю базу сиделок.

Я работаю кардиологом в Научно-практическом центре спортивной медицины и реабилитации. Кардиологи сейчас востребованы, их дефицит. Когда два года назад я разместила резюме в интернете, мне позвонили десять работодателей. У меня 20-летний опыт работы в кардиологии, поэтому меня везде берут, несмотря на предпенсионный возраст. Они рады, что я уже с опытом и учить меня ничему не надо. До этого я пять лет работала в частной клинике. Сейчас в связи с государственной реформой выросли зарплаты кардиологов, и врачи возвращаются в государственные клиники.

Я не против пенсионной реформы, потому что вместе с ней будут развиваться такие проекты, как «Активное долголетие», много бесплатных фестивалей для пожилых людей. Жить веселее стало, приглашают на разные занятия. У нас в парке по утрам бесплатно проводятся занятия у-шу. Я на них хожу только по воскресеньям: теперь после работы я еду на встречу с финансистом, айтишником по поводу сайта, куратором. Дел прибавилось.

Ольга, дизайнер

– После декабрьского кризиса 2014 года от меня ушли корпоративные и частные клиенты — люди стали экономить. Я же занимаюсь недешевой одеждой: дорогие ткани, примерки, авторский дизайн. Моя аудитория — 35–55, те, кто не хочет носить полиэстер и ходить в масс-маркет.

Я начала мониторить рынок, думая, что меня должны все хотеть. Я же член Союза дизайнеров, у меня много наград, опыт больше 20 лет, с 90-х я работала во всех форматах: от «Лужников» (первые миллионы там заработала) до интернет-магазинов. Ничего подобного! Последние три года меня не брали даже в качестве продавца, даже технологом на швейное производство, только портной — вместе с мигрантами. Работодатели не говорят, почему не берут, но с тобой на собеседование приходит девушка 35 лет и имеет конкурентные преимущества.

Я поняла, что хочу развивать творческое направление. Моя идея — уменьшить расходы на изготовление вещей: примерки мы производим на территории заказчика, ткани покупаем на оптовом итальянском складе — там дешевле, чем в обычных магазинах тканей.

В хабе я узнала, как продвигаться: начала читать лекции, чтобы люди узнали обо мне, стали мне доверять. В социуме формируются представления о моде как о каком-то зазеркалье, как о волшебстве, куда тебе сложно попасть. И когда они

со мной соприкасаются, мода становится ближе.

Валерия, финансист

– Раньше я была финансовым директором в крупном холдинге. Когда я ушла с работы и начала искать новую, были сложности в поиске, несмотря на мой большой опыт, — потому что мне 51 год. Параллельно я начала заниматься своим проектом и пришла в хаб. Сейчас я работу уже не ищу, хочу развивать свое дело. Мой проект — это персонифицированная система обучения для предпринимателей разного уровня. Я кандидат экономических наук, у меня есть опыт преподавания в институте.

Хаб для меня — это место силы. Раньше я считала, что я наемный менеджер высокого уровня. Сейчас я понимаю, что могу заниматься своим делом и развивать его, применять дизайн-мышление. Со мной работал очень хороший ментор, которая меня постоянно направляла, концентрировала на конкретных задачах. Люди, с которыми я познакомилась, очень сильно обогатили мое общение — мы стали друзьями и помогаем друг другу.

В нашем поколении много активных людей, которым за 50, они хотят развиваться, но много и тех, кто в этом возрасте уже ничего не хочет. Они мыслят узко, привыкли работать стереотипно, несмотря на то что имеют богатый опыт. Я думаю, что молодежи нужно брать все лучшее от нашего поколения, а нам — от молодых. Хаб — хороший тому пример.

Я, конечно, люблю стабильность, но сейчас мне нравится проектная работа. Если раньше я не могла себе позволить поехать в отпуск или заболеть, то сейчас я просто не болею, потому что организм делает комфортные для себя вещи, пусть и в сложном режиме. Если человек дозрел до своего проекта, то это гораздо круче, чем работать в большом бизнесе.

https://snob.ru/entry/167387

Профессия с итальянским акцентом

Наверное, каждый слышал такое звучное слово «пиццайоло». О популярности пиццы говорить не приходится, так как восхитительно вкусное яство давно стало любимым блюдом миллионов человек в мире.

Пиццайоло или пиццеол (итальянский вариант названия) – это повар, которые прошел специальное обучение и имеет официальное разрешение на приготовление пиццы. Профессия пиццмейкер (английский вариант) сегодня считается чрезвычайно престижной. Причем это не только касается Италии. Мастера, специализирующиеся на приготовлении именно пиццы, востребованы во многих уголках России.

Приготовление теста и начинки – не просто процесс создания пищи, но и целое искусство, из которого часто устраивают настоящие шоу. На таких мероприятиях все желающие могут заглянуть в самое сердце кухни и увидеть, насколько тонко и филигранно настоящие мастера управляются с тестом.

История профессии

Когда-то пицца считалась едой бедняков. На полученную лепешку выкладывали все остатки продуктов, которые можно было найти в доме: томаты, обрезки ветчины, оливки, кусочки сыра.

Сама профессия появилась приблизительно в XVII столетии. Тогда подобным словом называли человека, который готовил пиццу и развлекал при этом публику своими умопомрачительными трюками с круглым пластом тончайшего теста.

Первым из аристократов попробовал народное блюдо Фердинард Первый, правитель Сицилии. После посещения заведения Антонио Тесты, монарх не находил слов от восхищения пиццой. Но его семья наотрез отказалась пробовать выпечку. В те времена тесто замешивали ногами, поэтому есть изделия, полученные таким способом, люди аристократического происхождения брезговали.

А вот первым человеком, который официально получил звание пицеола, стал Рафаэле Эспозито из Неаполя. Он приготовил роскошное изделие, которое понравилось всем членам высокородной семьи. Королю Умберто и его супруге Маргарите больше всего пришелся по вкусу вариант с томатами, базиликом и моцареллой. Венценосная особа спросила, как называется это блюдо. Повар не растерялся и сказал, что она названа в ее честь. После этого такая пицца стала именоваться «Маргаритой».

Специалисты этой сферы кулинарии больше всего востребованы в крупных городах, где есть много ресторанов, кафе и пиццерий именно итальянской кухни. Сейчас открыто немало заведений, обучающих искусству приготовления итальянской выпечки. Понятно, что легче всего получить такое обучение людям, уже имеющим базовое образование повара. Поэтому проходить курсы повышения квалификации и переподготовки желательно на основе ранее полученного кулинарного багажа.

Человека, который не только создает пиццу, но и сам управляет заведением, контролирует работу подчиненных, закупает и проверяет продукты, называют шеф-пиццайоло.

Навыки, знания и обязанности

Настоящий повар-пиццмейкер должен обладать комплексом навыков и знаний:

- уметь ловко, умело и виртуозно раскатывать тесто;
- идеально разбираться во всех вариантах приготовления многочисленных начинок;
- в совершенстве владеть технологией выпечки;
- уметь правильно подбирать и сочетать разные ингредиенты и соусы;
- иметь понятия и практические навыки работы с современным кухонным оборудованием;
- владеть информацией обо всех санитарных нормах.

Профессионализм настоящего мастера можно определить лишь по тому факту, сумеет ли он приготовить идеальную пиццу без весов, в состоянии ли добавить необходимые компоненты, так сказать, на глаз.

Важные качества пиццмейкера

Не каждый человек способен стать первоклассным специалистом.

Чтобы в совершенстве овладеть этой профессией, необходимо иметь следующие качества:

- трудолюбие;
- художественный вкус;
- отличный глазомер;
- умение распознавать малейшие оттенки вкусов и ароматов;
- безгранично любить кулинарию.

А также нужно быть ловким, доброжелательным, обладать чутким обонянием. Людям с болезнями опорно-двигательного аппарата и нервной системы лучше не заниматься такой деятельностью.

Секреты идеальной пиццы от итальянских пиццайоло

- Главная тайна удачной пиццы заключается в правильно приготовленном тесте.
- Раскатанный пласт нужно выкладывать на предварительно подогретый противень.
- В настоящей итальянской пицце не присутствует кетчуп, а только специальный соус на основе томатов, белого вина, чеснока, базилика и оливкового масла.
- В оформлении начинки блюда не используется более четырех ингредиентов, а ее слой не превышает 1 см.
- Зелень и салатные листья выкладываются на поверхность готового изделия уже перед подачей.

С оригинальными рецептами итальянской пицы вы можете ознакомиться в разделе «Стоит попробовать».

В Италии чаще всего готовят тоненькое и хрустящее тесто, но в домашних условиях можно поэкспериментировать и, исходя из собственных предпочтений, получить другой вид теста.

https://attuale.ru/pitstsajolo-pitstsmejker-kto-eto-takoj-professiya-obyazannosti-sekrety-idealnoj-pitstsy-ot-italyanskih-pitstsajolo/#

Умение готовить пригодится любому. Взял томик Похлебкина — и вперед, на кухню! Это будет называться кулинарией. Если к кулинарии добавить попытки разобраться в тонкостях ароматов, нюансах подачи и вибрациях вкусовых сочетаний, это будет уже гастрономия. Освоить ее самостоятельно могут, пожалуй, лишь единицы, но с помощью книг, наставников и правильно выбранных учебных программ это под силу любому. Рассказываем, где и как можно учиться круто готовить.

Стать Джейми Оливером: как получить образование в сфере гастрономии

Самые простые способы постичь основы гастрономии — самостоятельное изучение матчасти. Приступать можно сразу после того, как вы научились жарить яичницу и варить пельмени.

Без видеоуроков все равно не обойтись, будь то цикл «Домашние блюда с Джейми Оливером» или канал Юлии Высоцкой, передача «Готовим с Алексеем Зиминым» или сериал «Про Прованс» с Никой Белоцерковской. Видео стоит совмещать с чтением вдохновляющих книг. И здесь важно отличать поваренные книги от кулинарных энциклопедий. К примеру, «Larousse Gastronomique» («Гастрономическая энциклопедия Ларусс», шедевр Проспера Монтанье, после прочтения которого захочет творить даже самый отъявленный сторонник джанк-фуда) — энциклопедия. Англоязычная «On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen», где нет ни одного рецепта, зато вдохновенно повествуется о процессах, происходящих с продуктами при разных способах приготовления, — тоже.

Если же нужно сухое руководство (а оно все равно понадобится), проверенные рецепты и никакой лирики — вам к «Кулинарному путеводителю» Огюста Эскофье (кстати, это именно он служил прообразом повара, вдохновившего крыса Реми из мультфильма «Рататуй»).

Вдохновляющих, наставляющих и по полкам раскладывающих книг по гастрономии хватает, просто поищите списки лучших. Это обязательный этап обучения кулинарии, и миновать его не получится.

Мастер-классы

В крупных городах успешно работают десятки кулинарных студий, где можно как посетить разовый мастер-класс, так и задержаться на более значительный срок, освоив в несколько заходов скромное, но полноценное меню. Бывалые кулинары, положа

руку на сердце, признают, что такие курсы носят скорее развлекательно-познавательный характер. Но опробовав себя в качестве повара в краткосрочном режиме, можно более точно понять, в каком направлении идти дальше и идти ли вообще.

Никакой подготовки не требуется: для вас все подготовят заранее, дадут красивый фартук и спасут при первых признаках надвигающейся кулинарной катастрофы. Трехчасовой мастер-класс по приготовлению ньокки или кабачков в темпуре в студии Clever стоит 4,4 тысячи рублей, мастер-класс по стейкам в Culinaryon — 5,5 тысячи рублей. Обучение больше напомнит вечеринку, но попутно вы состряпаете салат с цукини гриль, три вида стейков с тремя соусами и мороженое с беконом и соленой карамелью.

Курсы

Следующая ступень — онлайн-школы, где к теории и практике добавляются консультации наставника.

Кристина Гущина учится на курсе «Кондитерское дело как искусство»

— Это была мечта детства — научиться готовить десерты. Притом что я хорошо готовлю и не боюсь экспериментировать, сладкое никогда не получалось! Однажды я наткнулась на рекламу курсов и решилась. Курсов несколько, и состоят они в среднем из 8 уроков — по одному в неделю. Я оплатила учебу (курсы стоят от 2,9 тысячи рублей) и получила доступ к интернет-платформе. Перед каждым уроком нам подробно описывают ингредиенты и подсказывают, где их купить и как выбрать. На всякий случай, если ингредиент сложный или слишком дорогой, рекомендуют альтернативу. Еще мы получаем видеоурок, в ходе которого нам рассказывают, как готовить предварительно выбранный десерт. А потом — домашнее задание: каждый этап работы нужно сфотографировать и выслать наставнику, а тот прокомментирует ошибки и даст рекомендации, как их избежать в дальнейшем. Кроме того, есть возможность обсудить процесс или задать вопросы в общем чате с другими учениками.

Приготовленное Кристина сначала раздавала друзьям. Потом появился первый заказ — от коллеги. А дальше заказов стало все больше и больше — сработало сарафанное радио. Сейчас Кристина проходит уже второй курс.

Курсы найдутся в любой области. Например, «вольный колбасник» Петр Пахомов проводит авторский «Курс ремесленного колбасника», который длится 4 дня и рассчитан в первую очередь на состоявшихся поваров. «Обучение проводится только офлайн, ведь все нужно показать на ручках, — рассказывает Пахомов. — В роли учеников чаще всего выступают уже опытные шеф-повара или состоявшиеся колбасных дел мастера, так что курс скорее относится к категории повышения квалификации».

Профессиональное образование

В Москве всего пара школ, где полноценно и методично учат гастрономии. Крупнейшая из них — Novikov School, где обучаются как любители, так и профессионалы, которые намерены строить на кулинарном поприще карьеру. Однодневные мастер-классы стоят от 6000 рублей (3–4 блюда с ресторанными рецептами); курсы для любителей — от 40 000 рублей за одну неделю до 164 000 рублей за 1,5 месяца. Есть и курсы для желающих разобраться во всем системно: от базового (где можно научиться готовить идеальные ресторанные сырники и яйца пашот) до курсов по здоровому питанию или кухням разных стран мира. Занятия проводятся как офлайн, так и онлайн.

«Полный поварской курс длится около 9 месяцев и стоит 820 000 рублей, для удобства можно проходить его по ступеням. Всего их три: базовая, средняя и продвинутая, — объясняет директор по партнерским

программам и маркетингу школы Елена Тышковская. — Обучение на каждой ступени займет примерно два месяца, часто это бывает удобно с точки зрения планирования личного времени: можно взять одну ступень и немного передохнуть перед началом следующей».

Поступление в Novikov School — отдельная история. Потребуется пройти анкетирование и собеседование с шеф-поваром, чтобы тот убедился в соответствии квалификации ученика заявленному уровню. В конце все сдают экзамен и при благополучном исходе получают диплом установленного образца (поварской разряд), что дает возможность работать профессиональным поваром.

В одном из самых популярных колледжей — «Первом московском образовательном комплексе» — курс «Поварское и кондитерское дело» длится 4 года, по окончании выпускники получают дипломы, дающие право работать в ресторанах.

По закону учиться можно и бесплатно, если у вас еще не было специального образования и даже если есть диплом об окончании вуза. Необходимо предоставить аттестат об окончании школы (тем, кто окончил ее до того, как в России ввели ЕГЭ, будет засчитываться средний балл успеваемости) и подать заявление через портал госуслуг. Вступительных экзаменов нет. На платной основе обучение тоже доступно — за 120 000 рублей в год.

Не стоит представлять себе обучение как унылые будни в кулинарном техникуме: будущих поваров обучают в том числе карвингу, изготовлению композиций из карамели, пастилажа и шоколада, искусству бариста, дают основы молекулярной кухни.

Международные школы

«Безусловно, одна из самых известных в мире кулинарных школ — парижская Le Cordon Bleu, — советует Елена Тышковская. — Сейчас у школы есть филиалы по всему миру от Канады до Австралии, и, чтобы учиться там, больше не обязательно знать французский. Среди преподавателей — звездные мишленовские шеф-повара, есть курсы разной продолжительности, в том числе программа Grand Diploma, которая длится больше тысячи часов и включает в себя сразу и поварской, и кондитерский курсы. Обойдется такой курс в 47,4 тысячи евро. Кроме того, во Франции пользуется большим авторитетом Ecole Ritz Escoffier, где учат готовить современную французскую кухню, и кондитерская Ecole Lenôtre».

Традиционную итальянскую кухню стоит изучать в Академии Alma — это полноценный институт, расположенный неподалеку от Пармы, с программами по гастрономии, барному делу и гостеприимству. Основная программа состоит из двух блоков: 2 месяца обучения и 5 месяцев стажировки (все вместе обойдется в 13,2 тысячи евро). Если студент не имеет опыта работы в кулинарии от 6 месяцев, придется сперва пройти 5-недельную подготовительную программу (за дополнительные 8,2 тысячи евро). В США есть The Culinary Institute of America, где, кстати, доступен онлайн-курс.

«Поступить в зарубежные школы не так сложно, как кажется: часто достаточно заполнить анкету, написать мотивационное письмо и предоставить сертификат о знании языка, — рассказывает Елена Тышковская. — Иногда школы приглашают будущих студентов на собеседование. Другой вопрос, что обучение в них может позволить себе далеко не каждый: стоимость курса может доходить до нескольких десятков тысяч долларов, а если добавить к ним расходы на проживание во время длительных курсов, то сумма увеличится в разы».

Контекст

Гастрономия — это не только приготовление пищи. Можно заняться гастрономической журналистикой (курсы по этой теме были, например, у телеведущей и продю-

сера Ники Ганич и журналистки и блогера Марины Мироновой) или фуд-фото.

Ольга Эрбис

Фуд-продюсер, учится на курсе фуд-фото в студии «Москва»

— Я начала заниматься фуд-фото лет 5 назад. Несмотря на то что мои фото печатались в разных уважаемых кулинарных изданиях, я понимаю, что их качество было далеко от профессионального фуд-фото. Но я училась, училась самостоятельно, каждый день разглядывая сотни фотографий, и обязательно каждый день снимала хотя бы одно фото.

Сейчас прохожу обучение на курсе, который ведут Екатерина Демина (работала фотографом в журналах «ХлебСоль» и Jamie Magazin), Катерина Тювелева (журнал «Гастроном») и Анастасия Максимова (профессиональный предметный фотограф и известный блогер Mama Uragana). Могу сказать, что я стала иначе смотреть на свои фотографии и пересмотрела имеющийся реквизит. А заодно научилась некоторым лайфхакам по стайлингу блюд.

А можно разобраться с организационными вопросами. К примеру, Московский дом ресторатора проводит курсы «Эффективное управление и мотивация персонала в ресторанном бизнесе» (62 000 рублей), «Обслуживание банкетов, фуршетов. Особенности сервиса» (38,4 тысячи рублей) и «Как открыть ресторан» (68 000 рублей). В Школе гастрономического бизнеса можно найти короткие онлайн-курсы стоимостью около 5000 рублей (есть и бесплатные).

Советы поступающим

Онлайн-обучение сейчас очень популярно, но все же есть вещи, которым надежнее, быстрее и более качественно обучают офлайн, считает директор Московского дома ресторатора Алексей Бушин: «Разница в том, что опытный шеф-повар всегда будет держать руку на пульсе, вовремя даст нужный совет и поможет, если что-то не будет получаться. Кроме того, кулинарная студия берет на себя все хлопоты по закупке продуктов, имеет всю бытовую технику и инвентарь, ведь не у всех дома есть, например, газовая горелка».

«В школе самое важное — программа обучения и преподаватели. Не каждый шеф-повар, который вкусно готовит, может быть хорошим преподавателем. Это очень редкое сочетание, — признает Елена Тышковская. — Мнение выпускников тоже очень важно, ведь в процессе обучения вам должно быть комфортно. В эпоху социальных сетей не составит труда найти кого-то, кто уже учился в выбранной вами школе, и спросить о впечатлениях. Люди с радостью делятся своим опытом и дают советы, но порой стоит делать скидку на субъективное восприятие и уровень ученика. То, что легко и скучно для профессионального повара, может быть интересно и приятно сложно для кулинара-любителя».

«Нужно обязательно поинтересоваться, кто будет проводить обучение, какой у преподавателя стаж и опыт работы и так далее, — согласен Алексей Бушин. — Возможно, стоит приехать и посмотреть вживую на кулинарную студию, оборудование. Разумеется, обратите внимание на сайт компании, почитайте отзывы о ней — в том числе на форумах и в социальных сетях». Но сперва стоит определиться, для чего вам вообще нужно гастрономическое образование, рекомендует Бушин.

По окончании серьезных курсов можно идти работать в ресторан, можно открыть свое заведение, но в любом случае жизнь после обучения будет иной: «Даже если человек не пошел после школы работать в ресторан и не открыл свой, он уже совершенно по-другому выбирает рестораны и оценивает еду в них, более тонко различает вкусы, вдумчиво подходит к домашним блюдам и в своей семье и дружеском кругу становится адептом осознанного подхода к питанию», — резюмирует Елена Тышковская.

https://theoryandpractice.ru/posts/17388-ctat-dzheymi-oliverom-kak-poluchit-obrazovanie-v-sfere-gastronomii

25 лучших программ для дизайнера интерьера

Затеяли ремонт, появился клиент или просто интересно поиграть с интерьером? Помогут программы для дизайнера интерьера. С некоторыми, упомянутыми программами, можно работать на компьютере, другие доступны в виде приложений на планшет или телефон.

Эпоха прорисовки эскиза интерьера на ватмане прошла. И на смену ей пришли компьютерные программы. Польза от них очевидна и для самих дипломированных дизайнеров, и для их клиентов.

Первые могут «рисовать» и менять интерьер без следов вытертого ластиком карандаша, вторым такая визуализация помогает представить, как будет выглядеть интерьер.

Дизайнеры, получившие эту специальность в ВУЗах (надеемся, наша статья-подсказка для поступающих была полезна), нуждаются в помощи компьютерных программ. Но как разобраться, какие программы нужны для дизайнера интерьера?

Их множество. Некоторые платные, другие условно бесплатные, в третьих можно работать, ничего не оплачивая разработчику. Есть те, которые показывают проект на плоскости, а многие программы способны представить эскиз в 3D формате, оставаясь на распечатке.

1. ArchICAD

Программа подойдет профессиональным дизайнерам и архитекторам, поскольку обладает целым комплексом всевозможных опций – от поэтажного плана до строительной документации и спецификации.

Условно-бесплатная. Пробный срок пользования – месяц. Потом нужно приобрести лицензию, чтобы оперировать всем функционалом. Сейчас права на программы принадлежат компании Grasshopper.**Преимущества:** все части проекта не разрознены, а взаимосвязаны. Если изменения внести в одну из них, это тотчас отобразится на общем плане, в разрезе, на видах, где эта часть задействована.**Недостатки:** нет многоходовки. То есть созданный проект нельзя создать в нескольких вариантах сразу. Сложная геометрия тоже «не по зубам» программе. Можно воспользоваться помощью другого софта – а надо ли?*Сайт: http://www.graphisoft.ru/*

2. Sweet Home 3D

Программа для дизайна интерьера Sweet Home 3D подойдет не столько профессиональным дизайнерам, сколько простым пользователям. Русифицирована, простой интерфейс (опции). Есть элементы: мебель, предметы интерьера. Их перетаскивают мышкой на план комнаты.

Программа бесплатная.Преимущества: с ней создать проект дизайна просто, да еще в объеме.**Недостатки:** использовать на планировке можно только те объекты, которые предусмотрены программой. Вариаций форм, размеров, фурнитуры практически нет. Однако, зайдя на официальный сайт, недостающие каталоги можно скачать.

Сайт http://www.sweethome3d.com/ru/

3. IKEA Home Planner

Программа от известной компании, предлагающей все для дома. Чтобы стать еще ближе к покупателям, ИКЕА ее и создала.

С программой справятся даже новички. Есть комната, есть мебель, предметы декора (правда, от IKEA). Так постепенно, шаг за шагом можно спланировать любую комнату в доме: кухню, жилые помещения, прихожую, ванную независимо от их размеров.

Программа бесплатная.Преимущества: можно не только все расставить, как «вживую», но и подсчитать примерную стоимость обстановки.**Недостатки:** нет свободы выбора. Все, что стоит в потенциальной комнате, можно выбрать только из продукции компании. *Сайт: https://ikea-home-planner.ru.uptodown.com/windows*

4. Дизайн интерьера 3D

Программа для дизайна квартиры и планирования ремонта с широким функционалом. В каталоге объектов более 50 предметов мебели, свыше 120 вариантов отделки стен и пола, выбор цвета, планировки квартиры.

Понятный интерфейс на русском языке. Можно устанавливать и убирать перегородки, двигать мебель.

Программа условно-бесплатная. Ознакомившись с демо-версией, нужно будет купить лицензионную версию, если программа понравилась.**Преимущества:** можно выбрать размеры мебели, комнаты. Развернуть, повернуть получившийся эскиз, распечатать. Проста в пользовании. В наличии типовые планировки. Есть опция «виртуальный визит», когда можно «пройтись» по квартире или дому. Одна из немногих бесплатных программ для дизайна интерьера на русском, пускай и условно. **Недостатки:** использовать можно только те элементы, которые уже запрограммированы. И, как часто бывает, хочется больше, лучше и, конечно, бесплатно.*Сайт: http://interior3d.su/*

5. Google Sketchup

Программа предназначена для начинающих дизайнеров интерьера. Есть две версии – платная (Google Sketchup Pro) и бесплатная. У первой больше опций, шире функционал.

Но и в бесплатной версии можно создать качественный дизайн интерьера в 3D формате, меняя планировку, цвет, расставляя мебель, варьируя размер.

Есть бесплатная и платная версия программы. Преимущества: К уже сделанным объектам можно добавить разметку и размеры. В программе можно спроектировать не только жилое помещение, но и автомобиль, мебель, ландшафтный дизайн, аэроплан, улицу – все то, что существует в пространстве в трехмерном измерении. Созданный проект можно отправить в интернет.**Недостатки:** в бесплатной версии мало объектов. Однако их можно скачать из всемирной паутины. Доступны простые линии и формы, но плоские фигуры легко превращаются в объемные.*Сайт: https://www.sketchup.com/ru*

6. FloorPlan 3D

Профессиональная программа для дизайна интерьера — подойдет планирования любого интерьера с возможностью виртуального перемещения по комнатам, офисам. Возможность поворота для лучшего рассмотрения проекта. Можно подобрать отделочные материалы для стен, пола, лестниц, потолков, выбрать двери, окна.

В новой версии добавлены интересные опции: ломаные линии, террасы, ворота, мансарды, дорожки, заборы, ограждения, балконы и пр. Можно заняться ландшафтным дизайном.

Программа условно-бесплатная. На ознакомления дается немного времени, за-

тем предлагается купить лицензионный ключ.

Преимущества: невероятная реалистичность эскиза, простота в пользовании, широкие возможности. Нет времени разрабатывать план? В библиотеке есть готовые планировки и типовые интерьеры. Их можно взять за основу и довести до презентабельного вида.

Недостатки: занимает много места в компьютере, последний должен иметь хорошую оперативную память. Программа для новичков. Профессионалы вряд ли почерпнут для себя новое.

Сайт: http://www.floorplan.ru/

7. Астрон Дизайн

Программа для планировки от Астрон позволяет задать параметры помещений, выбрать цвет отделки для стен, потолка, полов, выбрать и разместить мебель, предметы декора, указать расположение окон и дверей.

Однако Астрон Дизайн полноценной программой для проектирования интерьера сложно назвать. Это больше планировщик для расстановки мебели в помещении с заданными параметрами.

Программа бесплатная.

Преимущества: широкие возможности, реалистичная картинка. Обновленный каталог предметов и мебели в новой версии.

Недостатки: скудная цветовая гамма. Проект демонстрируется в 2D формате, то есть плоским, как обычный рисунок.

Скачать ее можно, задав в поиске название программы.

8. PRO100

Софт от российских разработчиков. В ней можно не только создавать проекты дизайна дома или квартиры, но и проектировать интерьер и мебель. Сервис прост в понимании и им могут пользоваться и лучшие профессиональные дизайнеры, и новички.

Но ведь никто не говорил, что профессионалам всегда должно быть сложно, не так ли? Главное – реализовать идею, задумку и представить ее в распечатанном виде или на планшете клиенту.

Программа условно-бесплатная. В демоверсии ограниченный функционал, но и его хватает для любителя. Лицензионная версия стоит недорого.

Преимущества: объекты можно перемещать, для обзора проект можно повернуть, в библиотеке можно найти варианты планировок и предметов. Есть возможность нанесения размеров на помещение.

Недостатки: программа иногда самостоятельно «играет» с текстурами. Они вдруг растягиваются или сжимаются.

Сайт: http://ru.pro100.eu/

9. Home Plan Pro

Программа для дизайна помещений Home Plan Pro позволяет в кратчайшие сроки создать план дома, офиса или квартиры, оперируя модификациями дверей, окон, мебели, декоративных объектов. Радует, что этих объектов достаточно много, поэтому можно создать привлекательный дизайн интерьера.

Программа простая, и вот как раз эта простота делает ее малопривлекательной для профессиональных дизайнеров.

Программа условно-бесплатная. За лицензию нужно платить.

Преимущества: готовый проект можно отправить по электронной почте или факсу прямо из программы, распечатать.

Недостатки: интерфейс на английском языке. По мнению профессионалов, своих денег она не стоит – слишком проста.

Сайт: http://www.homeplanpro.com/

10. Apartama

Это не программа, а онлайн-сервис для создания дизайна интерьера в 3D моделировании. В ней есть и готовые проекты, чтобы можно было почерпнуть идею, и

приличное количество всевозможных объектов, отделочных материалов.

Можно создать спецификацию проекта, распечатать его, выслать на электронный адрес. По окончании работы над дизайном можно совершить по объекту виртуальную прогулку.

Преимущества: мебель, отделочные материалы, предметы декора черпаются из интернет-магазинов, поэтому они всегда актуальны и возможность выбора постоянно расширяется. Здесь же, сразу можно и стоимость перепланировки с обстановкой подсчитать, и поменять что-то при необходимости.

Недостатки: это онлайн-сервис, для его работы необходим выход в интернет. Поэтому посидеть на даче, в лесу и заняться творчеством без сети не получится.

Сайт: http://apartama.ru/planner/pub/3d/

11. Planoplan

Еще один онлайн-сервис для создания интерьера. В каталоге реальная мебель, а не созданная программистами. Чертеж квартиры можно создать в виде фона и на него уже перетаскивать изображения. Планировка может быть собственной или типовой.

В объектах можно менять текстуру, цвет, добавлять матовость или глянец, изменять масштаб, некоторые пространственные параметры. Есть PRO аккаунт, возможности которого шире.

За пользование платить не нужно.

Преимущества: программа насыщена реальными объектами, и качество картинки радует. И ее демо-версию можно скачать бесплатно.

Недостатки: сервис работает только онлайн.

Сайт: http://planoplan.com/

12. KitchenDraw

Это узкопрофильный сервис. Однако удобство пользования заслуживает того, чтобы о ней упомянули. Из названия понятно, что возможен лишь дизайн кухонь. Но этим ее опции не ограничены.

В программе можно сделать кухню 3Д, а также подготовить сметы, отчеты, просчитать стоимость с учетом НДС, скидок, колебаний курса валют.

Сайт: http://kd6.ru/

13. AutoCad

Эта программа для тех, кто любит чертить по старинке – на ватмане, при помощи линейки, карандаша и циркуля. Теперь это стало возможным в AutoCad.

Создавайте векторные планы, изображения, используя простые линии: дуги, прямые, кривые, штриховку и пр.

Потом планировку можно сохранить и продолжить работать с ней уже в другой программе, которая откроет файл этого типа.

Сайт: http://www.autodesk.ru/products/autocad/overview

14. 3D Max

Это программа именно для профессиональных дизайнеров. Картинка получается четкой и реалистичной. Поэтому заказчик сможет увидеть, как в итоге будет выглядеть его жилище. Дизайнеру же предоставляется полная свобода действий.

Но стоит учитывать, что эскиз создается долго, поэтому нужно набраться терпения. Если результат стоит ожидания, можно и потерпеть, согласны?

Сайт: http://www.autodesk.ru/products/3ds-max/overview

15. VisiCon

В этой программе доступны не только изменения планировки квартиры, комнаты, но и само ее создание. В задачи можно внести количество комнат, план жилища, назначение помещения.

План создается в трехмерном изобра-

жении, доступны вариации текстур (в том числе и собственных) и цветовой гаммы, выбор и размещение мебели, декоративных предметов.

Программа условно-бесплатная. В упрощенной, она же демо-версии возможен ограниченный функционал. VisiCon Pro – лицензионная, более полная версия программы.

Сайт http://www.visicon.ru/

16. Room Arranger

С помощью этой программы можно создать проект всего офиса, жилища или его отдельной комнаты, обставить мебелью, добавить аксессуары, выбрать цвет отделки. Можно переносить стены, возводить перегородки.

Возможности сервиса позволяют спроектировать ландшафтный дизайн или сад.

Программа условно-бесплатная. 30 дней бесплатного пользования

Преимущества: программа русифицирована, 3D формат, виртуальная прогулка.

Недостатки: Графика далека от реалистичности. Для виртуального обзора нужна еще одна программа – так называемый 3D просмотрщик. Разработчики Room Arranger рекомендуют Cortona3D Viewer.

Сайт http://roomarranger.com

17. Roomtodo

Красивый, функциональный онлайн сервис для создания планировки дома, офиса, квартиры, жилого и нежилого помещения с реалистичной графикой. Для обстановки комнат предлагаются объекты, которые существуют в реальности. Их впоследствии можно купить.

Созданный проект можно отправить на электронную почту, опубликовать в одной из соцсетей или на сайте.

Преимущества: расположение мебели в 2D и 3D, виртуальная прогулка. Можно самостоятельно возвести стены, придав комнате любую форму, так что сервис подойдет и тем, кто строит собственный дом или дачу.

Недостатки: работать можно только при наличии подключения к интернету.

Сайт: http://roomtodo.com/welcome/

18. Roomstyler

Еще один сервис для создания проектов в режиме реального времени. Доступны видеоуроки, в которых пошагово рассказывается, как создать интерьер. Результатом можно поделиться с друзьями и пользователями портала.

Для работы нужно войти через свой аккаунт в ФБ или зарегистрироваться обычным способом.

Преимущества: реальная картинка, трехмерное изображение.

Недостатки: нет русской версии, однако художники должны и без слов понимать друг друга, согласны?

Сайт: https://roomstyler.com/

19. Roomle

Еще один понятный и увлекательный онлайн-сервис для создания дизайна интерьера. Можно ввести свой план планировки и уже оперировать им. Для работы нужно зарегистрироваться.

Мельчайшие подробности вплоть до системы отопления, лестниц, напольного покрытия и места для перегородок.

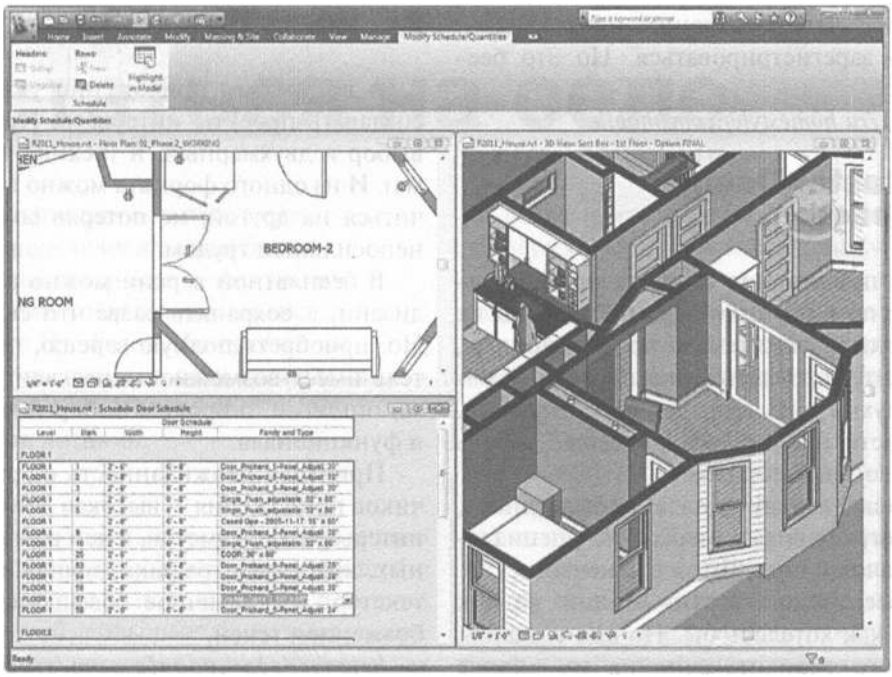
Преимущества: трехмерный формат, виртуальный просмотр квартиры изнутри. На мониторе сразу видны габариты перегородок и стен.

Недостатки: страдает визуализация картинка. Сервис англоязычный. Но и без знания языка в функционировании ресурса можно разобраться.

Сайт: https://www.roomle.com/

Разобравшись с тем, какими программами пользуются дизайнеры интерьеров, перейдем уже к приложениям.

Программы для создания дизайна интерьера разработаны не только для Mac,



компьютеров и ноутбуков. Владельцы планшетов, смартфонов, айпадов теперь могут скачать на свой гаджет одно из перечисленных ниже приложений.

И погрузиться в упоительный мир бетона, обоев, краски и мебели. Далее речь пойдет именно о приложениях.

20. Photo Measure Lite

В этом приложении не нужно чертить план комнаты. Вносите ее размеры и вставляете мебель, декор.

Оригинальность приложения в том, что можно прийти с планшетом или смартфоном в магазин, сфотографировать интересующие объекты: мебель сантехнику, кухонную мойку или плиту, стиральную машинку и прочее. Записать параметры. И потом внести картинку, указав параметры, на план комнаты.

Визуально будет видно, подходит приглянувшееся или нет. Конечно, можно все начертить от руки. Но ведь прогресс – дело увлекательное.

Приложение может представлять определенный интерес и для дизайнеров. Придя в дом к клиенту, можно «перенести» увиденное в свою карманную технику и уже дома или в офисе довести проект до ума.

https://play.google.com/store/apps/details?id=com.bigbluepixel.photomeasures.lite&hl=ru

21. HomeStyler Interior Design

Приложение, которое будет интересным и для любителей, и для профессионалов. Его прелесть в том, что оно уже содержит множество проектов, созданных другими пользователями. Вдохновившись идеями, легче сгенерировать новый шедевр дизайна.

Приложение почти не отличается от компьютерной программы. Есть план квартиры, можно загрузить свою фотографию и работать с ней. Расстановка мебели проводится не на плоскости, а в трехмерном изображении.

Нюанс: чтобы сохранить проект, необходимо зарегистрироваться. Но это бесплатно.

http://ru.homestyler.com/mobile

22. Master-Design Интерьер

Это приложение создано программистами в помощь дизайнерам. Где бы вы не находились, уважаемые профессионалы, вы можете управлять своим проектом, создавая кухни, спальни, детские, гостиные. Выбираете планировку, размеры, мебель из каталога и расставляете.

Готовый вариант можно не заскринить, а сфотографировать, нажав на специальный значок и поделиться с клиентом.

В бесплатной версии опций не так много, как хотелось бы. Но для создания чернового варианта дизайна их вполне хватает. А если есть желание работать в приложении постоянно, безлимит можно и приобрести.

https://play.google.com/store/apps/details?id=com.tips.android.masterdesign&hl=ru

23. Дизайн интерьера

Данное приложение предоставляет широкий творческий полет для дизайнеров и владельцев домов, квартир. Но это, скорее, копилка идей, нежели алгоритм создания своего интерьера.

Зато в нем представлены спальни и кухни, детские и гостиные, балконы, прихожие, ванные комнаты. Как источник вдохновения приложение имеет право на существование.

https://play.google.com/store/apps/details?id=com.luckmobile.interiordesign

24. Home Design 3D

А вот в этом приложении уже можно создавать проекты интерьера. Причем на выбор и двухмерный, и трехмерный формат. И из одного формата можно переключиться на другой, не потеряв созданного непосильным трудом.

В бесплатной версии можно создавать дизайн, а сохранять разве что скринами. Но, приобретя полную версию, пользователь имеет возможность насладиться всеми опциями, широким выбором объектов и функционала.

Приятная неожиданность от разработчиков приложения – высокая детализация интерьера и предметов, в нем расположенных, красочная графика, точная передача текстур, реалистичное освещение с отображением теней.

https://play.google.com/store/apps/details?id=fr.anuman.HomeDesign3D

25. Planner 5D

Это приложение почти полностью повторяет полноценную программу. Есть функция создания подробного плана комнаты или дизайна участка, можно спроектировать бассейн, фасад дома и такие функциональные элементы, как окна, лестницы, перегородки, дизайн штор.

В помощь пользователю богатый каталог различных объектов: от мебели и предметов до текстуры и оттенков.

Графика формата 3D завораживает. Получившийся интерьер выглядит очень реалистично. Можно даже воссоздать интерьер квартиры или дома из кинофильма. Интересная функция, вы не находите?

https://play.google.com/store/apps/details?id=com.planner5d.planner5d&hl=ru

Остаться на селе

Счастливые люди — сытые люди. Чтобы наши холодильники были наполнены вкусными и полезными продуктами, трудятся специалисты сельского хозяйства. Интересна эта сфера? Расскажем о пяти профессиях, связанных с заготовкой сырья для продуктов питания.

Агроном

Этот специалист управляет этапами выращивания зерновых культур, овощей и плодов. Следит за подготовкой к посевной и уборочной, повышает качество культур, увеличивает урожай. Специализироваться можно на зерно- или плодоовощеводстве. Отдельно стоят селекционеры, которые выводят новые сорта растений.

Зооинженер и зоотехник

Разведение животных в промышленных масштабах — задача зоотехников. Они делятся на животноводов, птицеводов, рыболовов, пчеловодов и др. Получив необходимые знания по направлению, зооинженеры разводят животных, а зоотехники заботятся об условиях их содержания, кормлении, заготавливают сельхозпродукты: молоко, яйца, мёд, шерсть.

Землеустроитель

В сельском хозяйстве землеустроители управляют земельными ресурсами, улучшают их, проводят кадастровые и геодезические исследования. Часто работа связана с правом и администрированием.

Техник-механик

В агропромышленном комплексе труд водителей сельскохозяйственных машин и автослесарей чрезвычайно важен. Механизаторы при помощи трактора или комбайна выполняют львиную долю работы по землеразработке, посадке, поливу и сбору продукции растениеводства. Учиться на специальности «Техническое обеспечение сельскохозяйственного производства» можно в многочисленных российских колледжах и лицеях.

Менеджер в сельском хозяйстве

Управляют процессами в агрокомплексе сельскохозяйственные менеджеры, экономисты и маркетологи. Они планируют работу подразделений, разбираются с документацией, финансами, маркетинговыми стратегиями внутри отрасли. Также понимают агрономию, зооинженерию, землеустройство. Соответствующие знания получают в университетах и средних специальных учебных заведениях.

К животноводческим профессиям относятся также:

- ветеринарный врач — лечит скот, контролирует эпидемиологическую обстановку;
- оператор по приготовлению кормов — отвечает за кормление животных;
- доярка — доит коров, ухаживает за ними;
- птичница (оператор птицефабрики) — ухаживает за курами;

инженер-техник — настраивает и ремонтирует оборудование.

Люди, которые любят природу и небезразличны к экологии, без труда и препятствий могут выбрать одну из сельскохозяйственных профессий. Если вы сомневаетесь, пройдите бесплатные профтесты на предмет деятельности и тип личности, чтобы убедиться в своём призвании.

https://adukar.by/news/selskohozyajstvennye-professii

Свиноводом стать хочу!

Секреты разведения свиней

Основная деятельность свиновода – это разведение животных. Соответственно он должен создавать все условия для поддержания здоровья свиней, увеличения их численности и повышения продуктивности. Человек, занявшийся свиноводством должен следить за тем, чтобы их подопечные соответствовали требованиям и стандартам своей породы. При необходимости он может оказать помощь при диагностике и лечении заболеваний животных. О тонкостях разведения свиней в нашем материале.

Свиньи, в отличие от других сельскохозяйственных животных, имеют ряд преимуществ для разведения:

1. Высокая продуктивность и быстрое наращивание мяса. Вес новорожденного поросенка составляет 10 кг, а при правильном кормлении к полугоду набирает до 100 кг.

2. Животное всеядно, может употреблять растительную, животную пищу, остатки со стола и пищевые отходы.

3. Свиньи очень плодовиты, при правильном содержании в год можно получить два потомства по 12-14 поросят.

Благодаря строению пищеварительного тракта, свинья усваивает более 3/4 пита-

тельных веществ, благодаря чему происходит быстрый рост и стремительный набор массы тела. Выход чистого мяса и сала составляет 85%, в то время как у крупного рогатого скота выход составляет только 55%.

КТО ТАКИЕ СВИНЬИ?

Домашняя свинья – разновидность кабана, одомашненная человеком около 7000 лет назад, (по некоторым исследованиям – значительно раньше) и распространённая главным образом в странах Запада, в Восточной Азии и в Океании. Одичавшие свиньи (рейзорбеки) встречаются в Северной Америке, в Австралии и в Новой Зеландии.

Свиньи выращиваются в основном ради мяса. Эти животные довольно умны и обучаются даже легче, чем собаки и кошки. В последнее время декоративные карликовые породы свиней (мини-пиги) стали достаточно популярными для содержания дома. Во Франции специально обученные свиньи выискивают трюфели.

Свиньи относятся к семейству нежвачных парнокопытных. Биологические особенности свиней – всеядность, многоплодие, скороспелость, высокая оплата корма и короткий период беременности – обусловливают значительную роль этих животных в мясном балансе многих стран мира.

Предком домашних свиней был дикий кабан. Его древнее имя – вепрь. Кабан распространен почти по всей Европе. Водится он в лесных, степных, полупустынных и тропических районах Азии. Обитал и в Африке, но был истреблен. Завезенный когда-то в Америку, он легко там акклиматизировался. Кабан может жить в хвойных лесах и дубравах, в степях и горах, в полупустынях и тропиках.

Кабан всеяден. У него почти никогда не возникает проблем с пропитанием. Желуди, орехи, семена, корневища, луковицы растений, ягоды, грибы, трава, плоды диких яблонь и груш, личинки, насекомые, лягушки, мелкие грызуны, яйца птиц – его устраивает все.

Пальцы конечностей у животного устроены так, что он может, не проваливаясь, преодолевать болотистые места. Кабан способен проплыть пять-шесть километров.

У особей, живущих в северных районах, к зиме образуется густой теплый подшерсток. На случай голода под кожей откладывается жир. Это довольно сильное и отважное животное. Спокойный и ленивый на вид, кабан в минуту опасности превращается в свирепого зверя. По свидетельству охотников, дикий кабан – существо страшное, независимое, с молниеносной реакцией. Охота на них требует необычайной ловкости, храбрости и хладнокровия. Охота на дикого кабана считалась занятием весьма престижным и достойным, поэтому царскую охоту часто устраивали именно на этого зверя. Многие древнегреческие герои одерживали победу над диким кабаном необыкновенной величины и силы. Так, один из подвигов Геракла посвящен поимке свиньи Псофиды.

Свинья стала вторым (после собаки) домашним животным. Дикие кабаны меньше других животных боялись человека. Их соблазняли посевы различных растений, которые начал возделывать древний землепашец. Дикие кабаны были частыми «ночными ворами», с ними вели борьбу, но они упорно шли к людям. Взятых в плен поросят, благодаря их всеядности, нетрудно было выкормить на подножном корме, они легко приспосабливались к новому образу жизни. Когда же свинья вырастала, ее неизбежно убивали на мясо.

НАУКА О СВИНЬЯХ

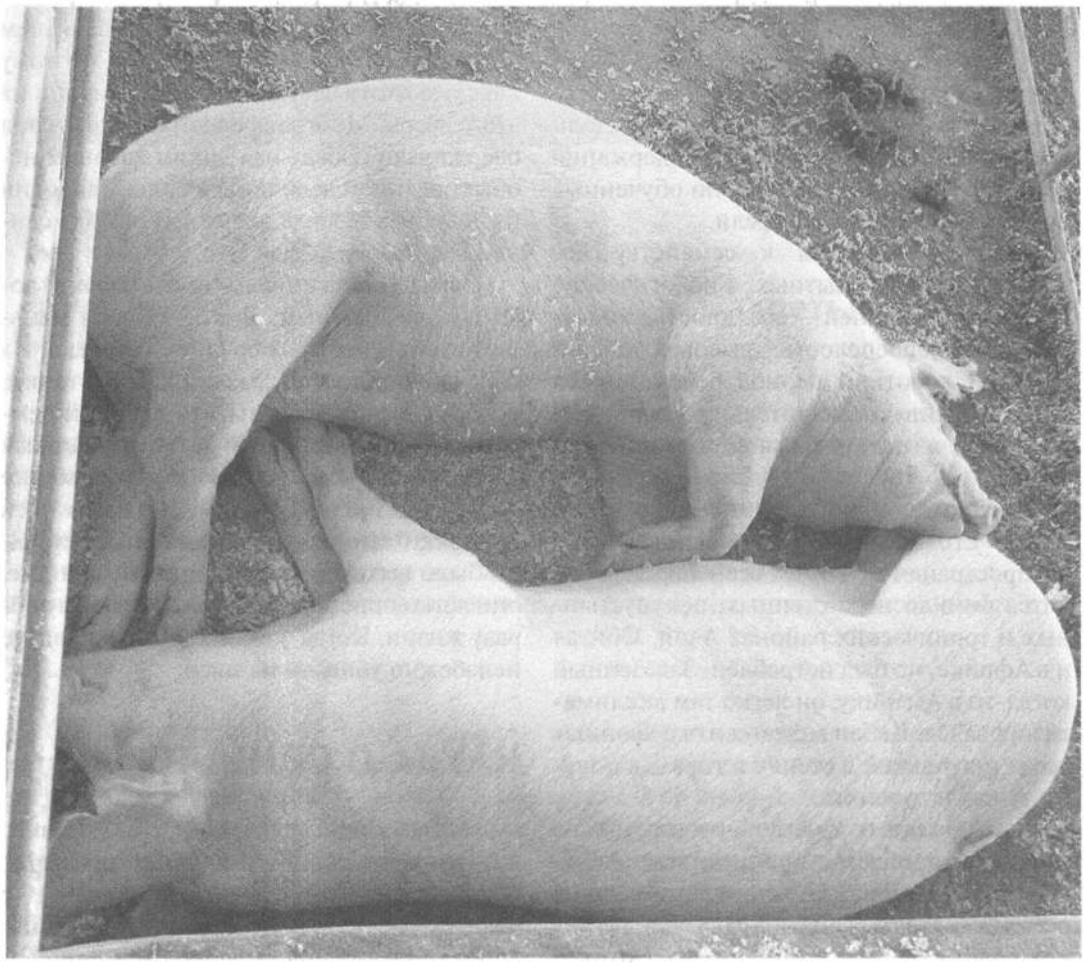
Исследования показали, что молозиво женщины и свиноматки имеет примерно одинаковый аминокислотный состав. По многим параметрам (состав крови, физиология пищеварения, всеядность и др.) сви-

нья стоит к человеку ближе всех животных, исключая обезьян. Она болеет теми же болезнями, что и человек, и лечить ее можно теми же лекарствами и почти в тех же дозах, что и людей. Например, болезни подсосных поросят схожи с заболеваниями грудных детей, что помогает врачам отыскать и точно дозировать при лечении новые препараты. Знания о воздействии радиации, алкоголя и наркотиков на организм человека были получены в опытах, проведенных на свиньях. Даже в гнотобиологии (жизнь в безмикробной среде), где нужны стерильные животные, ткани и органы, свинья оказалась самым лучшим объектом.

В настоящее время многие органы свиней прямо или косвенно используют при лечении опасных заболеваний человека, в том числе и как трансплантаты. В 1984 году большая группа ученых (биологов, медиков и др.) была удостоена Государственной премии СССР за внедрение в практику биопротезов сердечных клапанов свиней.

При заболевании печени, почек, селезенки, когда в крови человека накапливаются опасные для здоровья токсины, прибегают к ее очищению, пропуская через соответствующие органы свиньи. Эти операции спасли жизнь многим тысячам людей.

Оказалось, что желудочный сок свиньи идеально подходит людям. Вытяжки из поджелудочной железы этих животных позволяют получать инсулин, который путем



несложной обработки становится пригодным для лечения людей. Датская фирма, разработавшая этот метод, продает инсулин в 120 стран мира.

Как известно, терапевтическая активность интерферона ограничена. Так, препарат, полученный из клеток мышей или крыс, не окажет противовирусного действия на организм обезьян или человека. Для лечения людей эффективны только те препараты интерферона, которые получены из клеток человека.

В последние годы советские ученые обнаружили, что противовирусной активностью при введении в организм человека обладает интерферон, полученный из лейкоцитов крови свиней. По-видимому, это связано с тем, что между многими болезнями человека и свиньи существует значительное сходство.

Первоначально медицинские исследования проводились на домашних свиньях. Однако из-за их больших размеров они оказались мало пригодными для масштабных экспериментов.

Возникла идея выведения миниатюрных, или карликовых, свиней, сохраняющих присущие обычным свиньям анатомические и физиологические признаки. Первые мини-свиньи были выведены в США, а в дальнейшем они появились и в других странах.

Для большинства линий мини-свиней характерны следующие показатели живой массы: при рождении 0,5–0,7 килограмма, во взрослом состоянии – 40–60. Некоторые виды инфекционной патологии человека с успехом моделируются на мини-свиньях. На них изучают физиологию и патологию сердечно-сосудистой системы человека.

В последнее время в нашей стране и за рубежом ведутся интенсивные работы с безмикробными животными – так называемыми гнотобионтами. Сотрудники Научно-исследовательской лаборатории экспериментально-биологических моделей при Российской академии наук отработали методические приемы получения и выращивания без микробных миниатюрных поросят. Медико-биологические исследования с использованием поросят-гнотобионтов дают возможность дифференцированного контроля и регуляции различного микробного воздействия на организм и решают новые актуальные проблемы отечественной медицины.

ОСНОВЫ СВИНОВОДСТВА

Общие сведения

Современная свинья существенно отличается не только от дикого кабана, но и от домашней свиньи прошлого столетия. Кабан живет до 25 лет, век одомашненной свиньи – около 15 лет. Дикие животные могут спариваться в 17–19 месяцев, а разводимые человеком – в 8–9. Супоросность первых длится 20 недель, тогда как домашних – 16,5. Разная у них и скороспелость. Благодаря целенаправленной селекции и специальным рационам она резко возросла. По данным немецкого ученого Нусс-хага, в 1800 году свиньи достигали живой массы 40 кг к 2–3 годам, в 1850 году в этом возрасте они весили уже 70 кг, в 1900 году живая масса одиннадцатимесячных свиней достигала 100 кг, в 1950 году к двенадцати месяцам свинью откармливали до 150 кг. В настоящее время живую массу 100 кг получают за 6 месяцев. Живая масса взрослой свиньи может достигать 500–550 кг, что превосходит массу коровы. Конечно, это рекордные показатели.

По последним данным, мировой рекорд многоплодия принадлежит китайским породам свиней. Так, матка породы тэйху принесла за один опорос 42 живых поросенка, а за всю жизнь – 216 поросят. Много это или мало? Конечно, много. Для сравнения приведем показатели наших товарных и племенных хозяйств. Здесь от

одной свиноматки за период ее использования получают соответственно 40–60 и 80–100 поросят. Но биологический потенциал свиноматки огромен запас яйцеклеток у нее составляет около 150 тысяч. Так что достижение породы тэйху – не предел.

Свиньи в пищевом животноводстве

Благодаря высокой плодовитости и скороспелости свиней, а также их способности в молодом возрасте давать приплод создается возможность ежегодной безболезненной реализации на мясо более 100–150 % животных, имевшихся в хозяйстве на начало года. Благодаря тем же биологическим особенностям свиней в свиноводстве создаются широкие возможности для быстрого совершенствования стада путем замены менее продуктивных животных более продуктивными, дающими продукцию, соответствующую изменившимся требованиям (в частности, переход к разведению животных, от которых получают менее жирную свинину).

При соответствующем кормлении и содержании свиньи к 6–7-месячному возрасту достигают массы 100–110 кг и более и при забое дают тушу массой 73–75 кг. Лучшие свиноводческие хозяйства при поголовье 2–6 тысяч маток получают от каждой из них ежегодно в среднем по 15–20 центнеров и более свинины, а от отдельных животных – значительно больше.

Убойный выход зависит от породы, возраста, пола, степени упитанности животного, а также от величины потерь при разделке туши. При убое 90–100-килограммовых свиней он колеблется обычно в пределах 72–75 %, у животных, убитых при массе 120–140 кг, – около 75–77 %, а у хорошо откормленных взрослых свиней – в пределах 80–85 %.

В нашей стране разводят около 30 пород свиней разных направлений продуктивности – мясного, сального, мясосального, беконного. Свиньи обладают высокой скороспелостью. От одной свиноматки можно получить (с учетом ее потомства) ежегодно до 2,5 тонны мяса (в живой массе). Продолжительность жизни свиней – около 15 лет, но срок их хозяйственного использования не превышает 5–7 лет.

Биологическим чудом можно назвать свинью как производителя мяса и жира. Так, по сравнению с другими животными она переводит в пищевую продукцию 20 % питательности кормов, в то время как корова – 15, птица на яйцо – 7, а на мясо – 5, бычки на откорме и ягнята – 4 %. Таким образом, свинья как производитель мяса в 4–5 раз более продуктивна, чем другие животные.

Самая популярная порода в нашей стране крупная белая. Эти свиньи обладают высокой живой массой, скороспелостью, многоплодием. В 1960 году на Всемирной сельскохозяйственной выставке в Дели свиноматку этой породы Герань из Московской области индийские газеты назвали «маленьким русским слоном»: она имела живую массу 330 кг, легко переносила жаркий климат Индии и кормила помет из 12 поросят. Вместе с приплодом ее купили организаторы выставки для улучшения мясных пород.

Сочное, пронизанное жиром мясо – беконная свинина – пользуется большим спросом. Производят его свиньи специализированных пород. Одна из них так и называется – эстонская беконная. Из бекона вырабатывают корейку, рулеты, окорок, грудинку.

Что нужно знать о свиньях

Свиньи входят в десятку самых «умных» животных. Они легко привыкают к определенному распорядку дня, что значительно облегчает уход за ними.

Как и многие другие виды животных, свиньи отлично чувствуют время. Особенно это проявляется перед кормлением: буквально за несколько минут до него жи-

вотные начинают волноваться и смотреть в сторону появления кормораздатчика.

Как ни парадоксально, «интеллект» этих животных иногда служит тормозом успешного развития свиноводства. Живущие на фермах животные не любят отступлений от заведенного порядка. Даже хлопок в ладоши вызывает моментальную реакцию поросят во всем свинарнике – животные сразу отказываются от корма, настораживаются и как бы замирают в ожидании чего-то неизвестного и страшного. Лишь некоторые животные через 30–40 секунд начинают заниматься прежним занятием, а большинство испытывают тревогу еще 2–3 минуты. Не случайно лауреат Нобелевской премии академик И. П. Павлов отметил, что «самым нервным животным, окружающим нас, является свинья».

У взрослых свиней борьба за социальный статус проявляется в первую очередь при изменении состава группы в период кормления. Вновь поступившие животные всегда подчиняются старожилам независимо от своего прежнего ранга. Группы свиней рекомендуется всегда формировать на новом для них месте (в другом станке). В этом случае у животных любопытство одерживает верх над соперничеством, и они меньше дерутся.

В поведенческом комплексе свиней довольно часто встречаются агрессивные реакции. Как правило, биологическая функция агрессии бывает ясна: животное борется за территорию, защищает потомство, отстаивает (добывает) пищу, поддерживает свой социальный статус в группе. Однако некоторые формы агрессивного поведения объяснить значительно труднее, а порой и невозможно. Еще до сих пор нет устоявшегося объяснения таких явлений, как откусывание друг у друга хвостов, ушных раковин и т.п.

Характерная особенность свиней – высокая предрасположенность к психическому возбуждению. Если, например, свинья застрянет в узком месте и не может оттуда выбраться, она прилагает все усилия к тому, чтобы освободиться. Когда это не удается, животное ведет себя прямо-таки истерически и может даже погибнуть.

Анатомия

У культурных пород свиней сохранились некоторые биологические особенности, присущие диким свиньям, – слабое зрение, острый слух, тонкое обоняние, способность хорошо плавать; повысилась плодовитость, способность к быстрому росту и жироотложению.

У свиней – морда удлинённая, с коротким подвижным хоботком, заканчивающимся голым плоским «пятачком», который даёт возможность рыть землю в поисках корней растений, червей и другой пищи. Зубов 44, в том числе 4 сильно развитых клыка. Конечности четырёхпалые. Вымя имеет 14 сосков, расположенных в 2 ряда.

Волосяной покров редкий, грубый, в основном из щетины. Желудок простой, однокамерный. Животные всеядны, питаются растительной и животной пищей.

По некоторым анатомическим и физиологическим параметрам свиньи весьма близки человеку, по этой причине их используют в медицинских и исследовательских целях.

Рацион свиней

Свиньи – всеядные животные, употребляющие как растительную, так и животную пищу. Однако при выращивании этих животных следует иметь ввиду, что не любой корм будет полезен для свиней и не всякая пища будет способствовать достижению хорошего результата.

Многолетними опытами установлено, что некоторые корма отрицательно влияют на качество свиного мяса, а другие вовсе опасны для жизни.

Отрицательно влияют на качество свинины корма с большим содержанием жира (жмыхи, шроты) и углеводов (кукуруза):

шпик получается мягкий и маслянистый. А рыба и рыбные отходы придают свиному мясу неприятный запах и плохой вкус.

Есть корма, вызывающие у свиней расстройство желудка, перистальтику кишечника, отравление и гибель животных.

Ядовитые вещества содержатся в кормах, пораженных головней, спорыньей, плесенью, а также мороженые, загнившие, загрязненные при неправильном хранении. Отравление свиней может наступить при употреблении куколя, черного паслена, молочая, плевела опьяняющего, лютика.

При использовании картофеля с ростками и его ботвы в значительном количестве воду после варки картофеля обязательно надо слить, так как может наступить отравление солонином. Соевые бобы и соевую муку можно применять только после термообработки (поджаривания или варки), так как они содержат вещества, угнетающие активность ферментов. Сырая рыба содержит в себе ингибитор тиаминазу. Для его разрушения нужна термообработка рыбы. Люцерна и люцерновая мука содержат ингибитор сапонин, который придает горький вкус, скармливать их можно только в ограниченном количестве. Сорго зерновое с коричневой окраской содержит фенольное соединение – танин, вызывающий горечь. Добавка 0,1 % метионина улучшает поедаемость корма.

Свиньи очень любят тыкву. Как известно, ее семена обладают антигельминтными свойствами. Поэтому свиньи не прочь полечиться, если такая возможность им представится.

Грибы – еще одно любимое кушанье свиней, и животноводы используют их для откорма животных.

«Санитария» свиней

Санитария – система мероприятий по охране здоровья и профилактике различных заболеваний, а также комплекс мер по практическому применению разработанных гигиенической наукой нормативов, санитарных правил и рекомендаций, обеспечивающих оптимизацию условий воспитания и обучения, быта, труда, отдыха и питания людей с целью укрепления и сохранения их здоровья. Со слов выдающегося гигиениста Г. В. Хлопина: «Если гигиена – наука о сохранении улучшении здоровья, то санитария – практическая деятельность, при помощи которой это достигается».

Почему свиньи любят рыться в земле? Они добывают железо, которое является биологически активным элементом. Попутно они не откажутся полакомиться дождевыми червями и другими мелкими почвенными обитателями. На свиноводческих комплексах и фермах свиньи лишены возможности покопаться в земле, поэтому заболевают алиментарной анемией, которая возникает в результате дефицита железа в организме животных.

Бытует мнение, что свиньи – грязные животные. Однако это заблуждение. По сравнению с другими видами сельскохозяйственных животных свинья очень чистоплотна и уступает в этом, пожалуй, только кошке и собаке. Она никогда не ложится на свои отбросы, что дает возможность легко поддерживать чистоту в свинарниках, правда, при условии, что животные не содержатся в стесненной обстановке. Однако у отдельных свиноматок вся площадь станка бывает очень загрязнена. Оказалось, что выращенные в грязи поросята в последующем строго придерживаются порядка, установленного их матерями-неряхами. В связи с этим необходимо учитывать таких маток-грязнуль и не допускать их в дальнейшем для воспроизводства.

Удивительное умение свиньи даже в самый сухой летний день найти грязную лужу и поваляться в ней объясняется вовсе не ее природной нечистоплотностью или глупостью, а совсем наоборот – редкой сообразительностью. Ведь из слоя жидкой грязи, который покрывает тело свиньи, вода испаряется очень медленно, и это дает сви-

В последние годы в мире стремительно распространяется мода на карликовых домашних свинок.

нье длительное охлаждение. Кроме того, грязевые ванны и засыхающая корка грязи помогают ей бороться с паразитами.

Какие бывают свиньи

Как уже упоминалось выше, считается, что свинья – второе, после собаки, животное, одомашненное человеком. Произошло это примерно 7 тыс. лет назад, в каменном веке, на территории Египта. Но надо сказать, что одомашнивание не наложило на свиней глубокого отпечатка. Это невероятно выносливые и смышленые существа, способные без особого труда – если так сложатся обстоятельства – прожить и без человека.

Предок домашней свиньи – кабан, или дикая свинья, – массивное, внушительное животное. Его рост около метра, а вес достигает 150 кг. Старые самцы – секачи вооружены острыми, как бритва, клыками длиной около 15 см. У самок и молодых самцов клыки меньше. А для чего кабану клыки? Для самообороны, для выкапывания из земли червей, личинок, а также клубней и корневищ. Обожает он желуди, всевозможные орехи, в том числе и кедровые. Кроме того, дикие свиньи отлично плавают и, путешествуя в поисках корма, могут переплывать реки, а бородатые свиньи – даже проливы между островами.

Самые маленькие свиньи, размером с зайца, – **карликовые** – обитают в предгорьях Гималаев. Их осталось так мало, что они включены в Международную Красную книгу как вид, находящийся на грани исчезновения.

В саваннах Африки обитает **бородавочник** – дикая свинья, названная так за то,

что его морда усыпана огромными кожными бородавками, превращающимися у старых самцов в солидные шишки. Средняя длина клыков у самцов бородавочника – 30 см, но они могут вырастать и до 70 см. Бородавочники – дневные животные. Среди свиней они наиболее строгие вегетарианцы и питаются главным образом травой. Щиплют траву, опустившись на колени, и в такой необычной позе перемещаются по пастбищу, благо имеют толстые мозоли, предохраняющие ноги от травм. Бородавочники – забавные существа. Два бородавочника в Петербургском зоопарке днем часами дремали, терпеливо дожидаясь, когда посетители оставят их в покое, а вечером затевали веселую игру. Они устраивали догонялки, наскакивали один на другого или плюхались напротив друг друга на колени, долго всматриваясь в «лицо» партнера, чтобы вдруг одновременно сорваться с места и зарыться с головой в кучу сена. И вся эта возня проходила в полной тишине, не нарушаемой даже топотом ног по усыпанному опилками полу.

Очень импозантные, ярко окрашенные животные – **африканские кистеухие свиньи**. В отличие от своих ближайших родичей – бородавочников, они с удовольствием едят животную пищу: падаль, мелких зверьков, нападают даже на новорожденных копытных. Короткие, не длиннее 15 см, но острые клыки помогают им охотиться. Кистеухие свиньи не любят собак и, бывает, безжалостно убивают и съедают их.

Бородатую свинью скорее следовало бы назвать бакенбардовой, так как настоящей бороды, в нашем понимании этого слова, у нее нет. Светлая щетина растет по бокам головы от углов рта до ушей. Ростом бородачи с европейского кабана. Обитают эти свиньи на полуострове Малакка и на островах Калимантан, Суматра, Ява. Живут небольшими семейными группами. Как и все свиньи, они всеядны, и серьезное место в их рационе занимают фрукты. Но так как фрукты на земле не растут, а залезать на деревья свиньи не способны, семьи бородачей сопровождают странствующих в кронах деревьев гиббонов и стада макак. Обезьяны, как известно, – существа привередливые и, куснув разок розовощекий плод, бросают его на землю, чтобы тут же попробовать другой. Знатоки природы утверждают, что обезьяны частенько забавляются тем, что швыряют в свиней специально сорванными фруктами и с интересом наблюдают за их поведением.

Бабирусса совсем не похожа на обыкновенную свинью. У нее маленькая голова, коротенькие уши, крохотный пятачок, выгнутая дугой спина и длинные тонкие ноги. Самое запоминающееся в ее облике – две пары больших клыков, загнутых назад и предназначенных для украшения. Нижняя пара занимает свое обычное место между зубами нижней челюсти. Клыки верхней пары растут вверх, проходят сквозь кость и кожу и торчат не изо рта, а прямо на морде. У старых самцов кончики верхних клыков достигают лба или загибаются на 180 градусов и врастают обратно в кожу рыла. В длину они достигают 40 см. У самок верхних клыков не бывает, зато нижние имеют достойную величину. Встречается бабирусса только на островах Сулу и Сулавеси, где живет во влажных тропических лесах, тростниковых и мангровых зарослях. Бабирусса поедает много зеленых побегов, травы и листьев, и желудок у нее устроен сложнее, чем у других свиней. Обитающие в нем особые микроорганизмы разлагают клетчатку, как это происходит у настоящих жвачных животных.

Мясо бабируссы отменного вкуса и не очень жирное. Местные жители часто держат этих свиней как обычных домашних, хотя разводить их невыгодно: у них всего два соска и самка приносит по 1–2 детеныша. Больше ей просто не выкормить. Возможно, именно по этой причине численность диких бабирусс быстро сокращается, и этот вид также включен в международную Красную книгу.

Зато наши кабаны и произошедшие от них **домашние свиньи** очень плодовиты. От свиноматки за один опорос можно получить 14 поросят. А поросится она, как правило, два раза в год. Свинья лучше, чем другие домашние животные, включая и птицу, усваивает питательные вещества из корма. На каждый килограмм прироста она затрачивает корма на 30–35 % меньше, чем крупный рогатый скот.

КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ ПОРОСЕНКА ПРИ ПОКУПКЕ?

Главное требование – он должен быть здоров: ровно дышать, быть упитанным, щетина должна плотно прилегать к телу. Для мясного откорма лучше взять поросенка длинного, с широкой грудью, крепкой спиной и крестцом, ногами средней высоты и копытцами, поставленными косо. Хвостик должен загибаться крючком. Свиньи на низких ногах рано перестают расти, а высоконогие растут долго и хорошо прибавляют в весе. Если у поросенка курносый профиль – это признак того, что животное быстро ожиреет. А свинья с тяжелой головой и с прямым профилем будет быстро расти. Хорошо бы посмотреть поросенка во время еды и взять того, который с аппетитом хватает корм.

Покупать поросенка лучше в двухмесячном возрасте и сразу приучать к разным кормам. Весенних поросят выкормить легче: летом много доступного корма: крапива, лебеда, конский щавель, полынь (она вызывает аппетит). Но далеко не всем достаются кругленькие, сытые и чистенькие поросята. Иногда приходится брать худенького и слабенького. Он дешевле, но тоже хорошо вырастет, только ему необходимо больше внимания...

Интересно, что на севере Астраханской области местные жители содержат свиней на свободном выпасе. Животные приходят домой только на ночевку, да и то не всегда. Некоторые свиньи рождают детенышей в лесу, а потом, когда те окрепнут, ведут их домой. Среди них розовые, черные и полосатые маленькие поросятки. Мама-свинья постоянно роется в земле, выискивая корм, которого ей надо много, чтобы и молока поросятам было вдоволь. В то же время поросята должны учиться добывать себе пищу. Мама для них – живой пример.

Поздней осенью, когда ударят первые морозы и земля припорошится снегом, молодые свиньи устремляются в лес. Их влекут туда не желуди, а инстинкт продолжения рода.

Ранней весной, как только пригреет солнышко, у свиньи появляются поросята – маленькие, симпатичные, но некоторые из них почему-то полосатые, это происходит потому, что их отец – дикий кабан. А у диких свиней дети всегда рождаются полосатыми. При малейшей опасности они замирают в траве и становятся невидимыми, в отличие от розовых домашних собратьев. К трехмесячному возрасту «дикари» приобретают обычную окраску, подрастают, и им уже нет необходимости скрываться в траве. Быстрые ноги и умение продираться сквозь густые заросли спасают их от бед.

Приплод, рожденный от дикого кабана, может принести в хозяйство некоторые трудности. У «полосатых» сильно выражен копательный рефлекс. Они не едят из лохани, как все остальные свиньи, и все переворачивают в свинарнике вверх дном. Кроме того, мясо у диких более жесткое, чем у домашних.

ОСНОВНЫЕ ПОРОДЫ И ИХ ПРОДУКТИВНЫЕ КАЧЕСТВА

Высокую продуктивность можно получить только от породных животных, приспособленных к определенной климатической зоне и кормовым условиям.

В нашей стране разводят 32 отечественные и зарубежные породы и породные группы свиней, что связано с разнообразием климатических, кормовых и других условий.

Все породы по направлению продуктивности делят на три группы. К I наиболее многочисленной группе относят свиней мясо-сального (универсального) направления продуктивности (характерная черта их – сочетание высоких воспроизводительных способностей с хорошими откормочными и мясными качествами). Ко II – мясного и беконного направлений продуктивности (животные этих пород отличаются наиболее высокой мясностью туш). Животные III группы по мясным и откормочным качествам приближаются к I группе, но плодовитость их несколько ниже.

Для воспроизводства желательно выбирать свинок универсального направления продуктивности. Если цель откорма – получение мясной, постной свинины, то лучше использовать животных мясных или беконных пород или помесей. Для получения копченостей на откорм лучше ставить беконных животных, так как пигментированная кожа ухудшает товарный вид продукции. Для откорма до сальных кондиций целесообразно приобретать породных животных первой и третьей групп или их помесей. При выборе той или иной породы, в первую очередь, следует учитывать их приспособленность к местным условиям. Так, свиньи пород третьей группы в определенных условиях могут оказаться более продуктивными, чем животные первой группы.

Во всем мире насчитывается около ста пород свиней. В России самые распространенные породы свиней следующие:

- крупная белая (основной процент поголовья)
- дюрок
- литовская белая
- ландрас
- миргородская
- уржумская
- латвийская белая
- эстонская беконная
- северокавказская
- белорусская черно-пестрая
- калининская
- лапшинская
- ливенская
- брейтовская.

Свиньи обладают высоким многоплодием. За один опорос свиноматка приносит 10–12 и более поросят. Непродолжительный период беременности (супоросности) – 114–116 дней и лактации 3–4 недели (в условиях приусадебного хозяйства может быть еще более коротким) позволяет при хорошем кормлении и уходе получать за год от свиноматки по два с лишним опороса и выращивать 20–25 и более поросят.

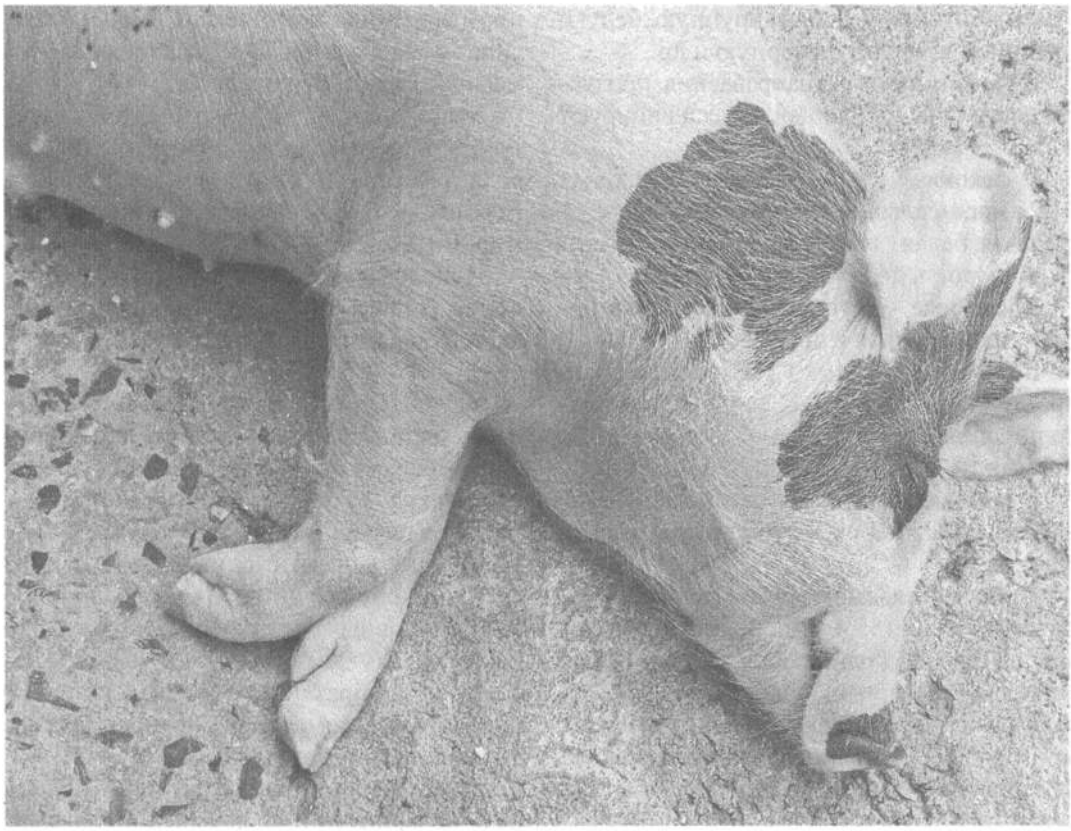
За счет высокой биологической скороспелости свинки готовы к воспроизводству в возрасте 8–9 месяцев при живой массе 110–120 кг.

Свиньи отличаются высокой хозяйственной скороспелостью. В возрасте 6–8 месяцев животные достигают живой массы 100–120 кг. Таким образом, за один опорос от одной свиньи можно получить 10–12 центнеров свинины в живой массе.

По сравнению с другими видами сельскохозяйственных животных свиньи значительно лучше оплачивают корма приростом продукции. При интенсивном откорме на 1 кг прироста живой массы свиней затрачивается всего 4–4,5 корм. единицы, а крупного рогатого скота – 9–10 и более.

Свиньи имеют самый высокий убойный выход продукции (отношение массы съедобных частей туши к предубойной массе). Так, при откорме молодняка до живой массы 100 кг убойный выход составляет около 73 %, а при откорме до 130–150 кг – 80 % и более.

Весьма ценным свойством свиней является их всеядность. Для кормления этих животных можно использовать самые разнообразные корма растительного и



животного происхождения, как концентрированные, так и объемистые, сочные, пищевые остатки кухонь и столовых, различные отходы мясной, рыбной и пищевой промышленности. За счет использования в корм свиньям всевозможных отходов приусадебное хозяйство можно организовать как маленькое безотходное производство.

Следует отметить, что наряду с перечисленными биологическими особенностями для свиней характерна высокая калорийность и биологическая полноценность мяса и сала. Так, в 1 кг мяса содержится около 2500 калорий. Свиное мясо нежное, сочное и обладает хорошими диетическими качествами. Благодаря этому из него можно приготовить самые разнообразные мясные блюда, а также заготовить впрок: шпик, окорока, буженину, корейку, грудинку, колбасы и другие продукты.

Породы свиней

В мире существует около сотни пород свиней. Основные породы (более 75 % породных свиней) большинства стран Европы – крупная белая, или йоркширы (Италия, Австрия, Венгрия, Польша, Франция, Великобритания), и ландрас (Дания, ФРГ, Норвегия, Нидерланды, ФРГ, Швеция, Бельгия). В Великобритании, кроме того, разводят уэльскую, крупную черную, беркширскую, белую длинноухую, эссекскую и др. породы. В Бельгии около 25 % поголовья свиней составляет порода пьетрен, которая была завезена и в другие страны. В США основные породы – беркширская, дюрок, гемпшир, польско-китайская, честерская белая; в Канаде – крупная белая, ландрас и лакомб. В азиатских странах разводят ландрасов, среднюю белую, беркширов,

в меньших количествах крупную белую, гемпширов, крупную чёрную и др.

В зависимости от направления продуктивности породы свиней классифицируют на:

1. **беконные** – ландрас, темворс и др.;
2. **мясо-сальные**, или **универсальные**, – крупная белая, гемпшир, польско-китайская, дюрок и др.;
3. **сальные** – крупная чёрная, беркширская, мангалицкая и другие.

В России и странах СНГ наиболее распространены 22 породы свиней, несколько породных групп и специализированных мясных типов:

– **мясные и беконные** – эстонская беконная, ландрас, дюрок, гемпшир, уржумская и др.;

– **универсальные** (мясо-сальные) – крупная белая (85,4 % породного поголовья свиней), украинская степная белая, сибирская северная, брейтовская, литовская белая, латвийская белая, ливенская, миргородская, украинская степная рябая, кемеровская, муромская и др.

КРУПНАЯ БЕЛАЯ ПОРОДА свиней, универсальной продуктивности. Выведена в XIX веке в Англии сложным скрещиванием местных позднеспелых свиней со скороспелыми китайскими многоплодными неаполитанскими, португальскими. Неоднократно завозилась в Россию, где хорошо акклиматизировалась. Позже в результате длительной племенной работы была создана по существу новая отечественная порода, представленная, двумя основными типами: Мясным и Мясо-сальным (большинство животных).

Животные гармонично сложены, крепкой конституции, хорошо приспособлены к различным климатическим условиям, скороспелы. Взрослые хряки весят 320–350 кг, матки – 220–250 кг. Плодовитость маток 11–12 и более поросят.

Крупная белая порода используется для откорма до мясных, беконных и жирных кондиций. Основная маточная порода – в промышленных комплексах. При интенсивном мясном откорме молодняк к 6-ти месяцам весит 100 кг.

Благодаря гибкой генетической структуре и хорошей акклиматизации эта порода разводится почти во всех странах Европы, в США, Канаде, Китае, Корее, Японии, Новой Зеландии.

Использовалась при создании многих пород. В России Крупная белая порода является объектом экспорта.

ЭСТОНСКАЯ БЕКОННАЯ ПОРОДА свиней, выведена в Эстонии скрещиванием местных свиней в основном с хряками датских, немецких и финских пород, а также со шведскими ландрасами.

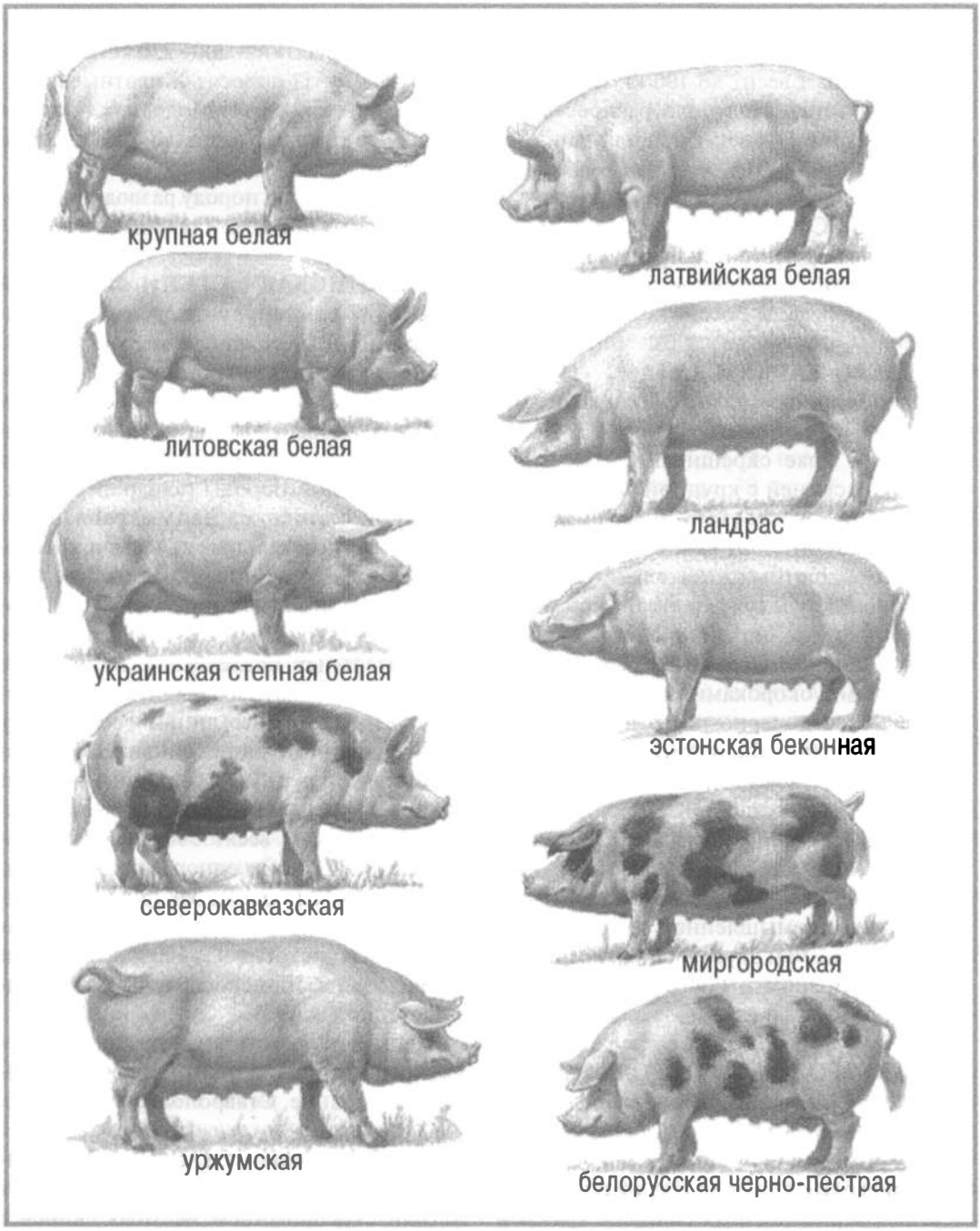
Внешне свиньи сходны с ландрасами, крепкой конституции, с длинным туловищем и хорошо развитыми окороками. Хряки весят 320–330 кг, матки – 230–250 кг. Средняя одноразовая плодовитость 11–12 поросят. Откармливаемый молодняк к 6-ти месяцам весит 100 кг.

Животных используют в промышленном скрещивании с другими породами. Разводят породу в Эстонии.

ЛИТОВСКАЯ БЕЛАЯ ПОРОДА свиней, мясного направления. Выведена в Литве скрещиванием местных свиней в основном с крупной белой (йоркширской) породой и последующим разведением лучших помесей «в себе».

Свиньи крепкой конституции. Туловище удлиненное, округлое, спина прямая, окорока выполнены. Щетина неглубокая, белая. Взрослые хряки весят 310–320, матки – 210–230 кг. Плодовитость 11–12 поросят за опорос. При породоиспытании молодняк достиг живой массы 100 кг за 190 суток. Выход мяса в туше 53–54 %. Разводят в Литве, скрещивая маток Литовской белой породы с хряками мясных пород.

ЛАНДРАС специализированная беконная порода свиней. Выведена в начале



XX века в Дании скрещиванием местных улучшенных вислоухих свиней с английскими породами, главным образом с крупной белой, и разведением помесей «в себе».

Животные с удлиненным туловищем, прямой спиной, хорошо развитыми плотными окороками, тонкой белой кожей, равномерно покрытой короткой мягкой щетиной. Хряки весят 280–300, матки –

200–220 кг. Плодовитость 10–12 поросят за опорос. Молодняк при беконном откорме к 6-ти месяцам весит до 100 кг. Бекон высокого качества. Получила распространение в Швеции, Норвегии, Финляндии, Великобритании, США, Канаде, Бразилии, Н. Зеландии, Австралии. Была завезена в 1948 году в СССР.

Разводят в Латвии, Литве, Украине, Новгородской, Калужской и др. областях Европейской части России.

СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ПОРОДА свиней, мясо-сального направления. Выведена в Ростовской области и Краснодарском крае скрещиванием местных кубанских свиней с крупной белой, беркширской и короткоухой белой породами с последующим длительным отбором и подбором животных желательного типа.

Свиньи крупные, крепкой конституции, с укороченной широкой головой, широкой спиной, округлым крестцом, выполненными окороками. Щетина густая, мягкая. Масть черно-пестрая. Взрослые хряки весят 300–350, матки – 220–240 кг. Плодовитость 10–11 поросят за опорос. Животные скороспелые. Молодняк при мясном откорме к 7–8 месяцам достигает массы 100–120 кг.

Хряков Северокавказской породы используют в промышленном скрещивании с крупной белой и другими породами. Разводят в основном в Ростовской области, Ставропольском и Краснодарском краях.

МИРГОРОДСКАЯ ПОРОДА свиней, мясо-сального направления продуктивности. Выведена в Миргородском и смежных с ним районах Полтавской области воспроизводительным скрещиванием местных черно-пестрых свиней с хряками беркширской, средней белой, крупной белой и частично крупной черной и темворской пород. Утверждена в 1940 году.

Свиньи пропорционального сложения, крепкой конституции. Кожа эластичная, без складок. Щетина густая, блестящая. Масть черно-пестрая. Взрослые хряки весят 260–300, матки – 200–230 кг. За опорос получают 10–11 поросят. Животные нетребовательны к кормам. Молодняк после 6–7 месяцев откорма весит до 100 кг. Убойный выход 50–54 %.

Миргородскую породу разводят в Украине и южных областях России.

УКРАИНСКАЯ СТЕПНАЯ БЕЛАЯ ПОРОДА свиней, универсального направления. Выведена в племенном хозяйстве заповедника «Аскания-Нова» (Херсонская область) ученым-зоотехником М.Ф. Ивановым скрещиванием мелких местных позднеспелых свиней с хряками крупной белой породы по заранее разработанной методике. Для закрепления в потомстве желательных качеств применяли близкородственное скрещивание (инбридинг) и строгую отбраковку малопродуктивных животных; с целью ослабления нежелательных последствий инбридинга из лучших животных были созданы неродственные группы (линии и семейства).

По внешнему виду свиньи этой породы схожи с крупными белыми, но грубее сложены, костяк их крепче, щетина гуще. Взрослые хряки весят 300–350, матки – 230–250 кг. Средняя одноразовая плодовитость – 11–12 поросят. Молодняк отличается скороспелостью, при мясном откорме к 6–7 месяцам весит 95–100 кг. Животные неприхотливы, приспособлены к засушливой степной зоне.

Хряков используют для промышленного скрещивания с другими породами. Разводят в Украине, Ставропольском крае.

ЛАТВИЙСКАЯ БЕЛАЯ ПОРОДА свиней, мясного направления. Выведена в Латвии скрещиванием местных свиней в основном с крупной белой и короткоухой белой породами.

Туловище длинное, грудь глубокая и широкая, спина прямая, зад широкий и длинный, окорока хорошо выполнены. Щетина довольно грубая, белая. Взрослые

хряки весят 280–300, матки – 230–250 кг. Плодовитость 11–12 поросят за опорос. Молодняк при беконном откорме к 6-ти месяцам весит до 100 кг. Убойный выход около 55 %.

Породу используют в промышленном скрещивании с ландрасом. Разводят в основном в Латвии, завозят в другие страны.

БЕЛОРУССКАЯ ЧЁРНО-ПЁСТРАЯ ПОРОДА свиней, универсального направления продуктивности.

Выведена сложным воспроизводительным скрещиванием местных свиней с длинноухими и короткоухими свиньями, йоркширами, беркширами, темворсами и крупными чёрными. Современные линии имеют «кровь» ландрасов, эстонской беконной породы. Свиньи преимущественно мясо-сального и мясного типов, крепкой конституции. Живая масса взрослых хряков 340–350 кг, маток – 240–250 кг. Плодовитость 10–11 поросят за опорос.

Разводят породу в племзаводах и племхозах Беларуси.

УРЖУМСКАЯ ПОРОДА свиней, мясного направления. Выведена в хозяйствах Кировской области скрещиванием местных длинноухих свиней с хряками крупной белой породы.

Свиньи крупные, крепкой конституции, с длинным глубоким туловищем. Щетина густая, белая. Взрослые хряки весят 310–320 кг, матки – 240–260 кг. Средняя одноразовая плодовитость 10–12 поросят. Молодняк при мясном откорме к 6-ти месяцам весит около 100 кг.

Хряков используют в промышленном скрещивании со свиньями крупной белой породы. Разводят в Кировской области, Республике Марий Эл, в северо-западных и северо-восточных областях России.

МИНИ-ПИГИ

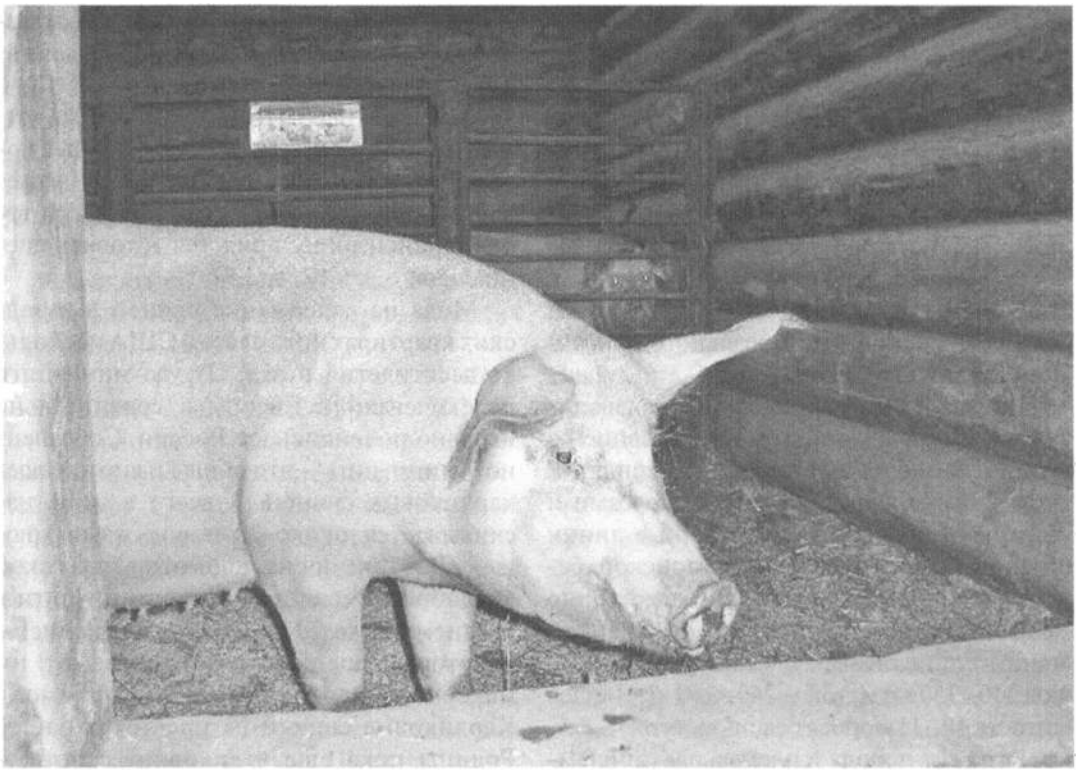
Карликовые свиньи мини-пиги – очень популярные домашние животные США и стран Европы успешно обживают Россию. В нашей стране отмечается бум на карликовых свиней, которых россияне держат вместо кошек и собак.

Свиньи – необычные домашние животные, поэтому у них не совсем обычные потребности. И пищей для свиньи не может служить пища для собаки. Так что для вашей свиньи пищу придется готовить специально.

Мода на содержание свиней в городских квартирах появилась в США несколько десятилетий назад. Оттуда мини-пиги перекочевали в Европу, а сравнительно недавно появились и в России. Собственно, «мини-пиг» – это общее название всех карликовых свиней. А всего в мире насчитывается около 30 пород мини-хрюшек. Все они произошли от вьетнамской вислобрюхой свиньи. Весят мини-пиги в среднем около 20 кг (хотя – внимание! – некоторые специалисты предрекают им максимальный вес до 100 килограммов). Карликовые свинки на просторах нашей Родины пока еще в диковину. Соответственно и стоимость одного поросенка колеблется в среднем от 1 до 4 тысяч долларов. При этом чем мини-пиг меньше, тем он дороже. При правильном воспитании и уходе мини-пиги действительно прекрасно чувствуют себя в городских условиях и доставляют немало радости своим хозяевам.

КОРМЛЕНИЕ СВИНЕЙ

Успех разведения и откорма свиней наряду с выбором подходящих кормовых средств зависит в основном от комбинирования корма и от технологии кормления. В то время как комбинирование кормовых средств оказывает влияние на продуктивность свиней, технология кормления требует прежде всего затрат времени и интенсивного труда по ухаживанию за животными. Поэтому для достижения оптимального результата необходимо, чтобы кормовой рацион и технология кормления



основательно дополняли друг друга. Кроме того, следует учитывать, что супоросные свиноматки, подсосные свиноматки, поросята, подсвинки и свиньи на откорме предъявляют очень разные требования к корму. Поэтому животных названных категорий принято содержать раздельно и кормить соответственно их требованиям.

Таким образом, при рекомендуемой нами системе содержания свиней, а именно семейными группами, неожиданно возникает проблема, которая связана с компромиссом при технологии кормления и составлении кормового рациона.

Если исходить из того, что мы хотим давать своим животным корм, который не только способствует их продуктивности, но по возможности соответствует их биологическим особенностям, тогда нужно быть готовым к определенными убыткам в динамике привесов до убойной массы животного.

В выборе кормовых средств можно ограничиваться и концентрировать внимание на таких, как корнеплоды, зернобобовые культуры, зернофуражные культуры, и других носителях белка, минеральных веществ и витаминов.

При организации кормления свиней учитывают особенности их пищеварения, потребность в питательных веществах, качество кормов и другие факторы.

Особенность пищеварения свиней в том, что их возможность переваривания кормов, содержащих повышенное количество клетчатки, ограничена. Поэтому при большом содержании клетчатки в рационе ухудшается переваримость корма и увеличивается его расход на образование прироста.

Большое значение имеет хорошее кормление поросят в послеотъемный период, когда они особенно требовательны к условиям кормления. С возрастом в теле свиней повышается содержание сухих веществ, относительно уменьшается количе-

ство воды, снижается интенсивность обмена веществ.

Питательные вещества корма расходуются менее эффективно. При этом потребность животных в отдельных питательных веществах снижается, а расход корма на единицу прироста массы тела повышается. Вот почему питание свиней в раннем возрасте должно быть полноценным. Потребность животных в кормах повышается в супоросный период, что связано с увеличением расхода питательных веществ на развитие эмбрионов.

Большое значение имеет правильное поение свиней. Отсутствие или нехватка воды вызывает снижение аппетита, поедаемости и усвояемости кормов, замедление роста и снижение продуктивности. В жаркие дни свиньи могут обходиться без воды в течение лишь нескольких часов. Поэтому лучше обеспечить свободный доступ свиней к воде с температурой 12–15 °С.

Кормление свиней организуется с учетом потребности их в питательных веществах: **белке, углеводах, жире, минеральных веществах, витаминах**. Свиньи особенно требовательны к уровню и качеству протеинового питания. В расчете на одну кормовую единицу рациона (приблизительно такую питательность имеет 1 кг комбикорма для свиней) должно приходиться 100–110 г переваримого протеина, а для поросят-отъемышей и подсосных маток – 110–120 г. Потребность свиней в протеине во многом зависит от его состава, особенно от содержания незаменимых аминокислот. Чаще всего в их рационах не хватает лизина, метионина, а иногда и триптофана. Потребность растущих свиней в лизине колеблется от 4,2 до 5 %, в метиинине, – от 2,8 до 3,2 %, в триптафане – от 0,7 до 1,2 % (от общего содержания протеина в рационе).

Зерновые корма злаковых культур богаты углеводами, но в них недостаточно белка. Ценными компонентами для балансирования рационов свиней по протеину являются зернобобовые культуры (горох, вика и др.), жмыхи, шроты, кормовые дрожжи и особенно корма животного происхождения (мясо-костная и рыбная мука, молоко, обрат и др.). Много полноценного белка содержится в травяной муке, приготовленной из бобовых (люцерна, клевер, горох, вика и др.).

Важно также сделать так, чтобы свиньям хватало минеральных веществ, в том числе микроэлементов, и витаминов. На одну кормовую единицу рациона должно приходиться 8–10 г поваренной соли, 6–8 г кальция и 4–6 г фосфора.

Из витаминов свиньям необходимы прежде всего витамины А (или каротин), В2 и витамины комплекса В. Из-за недостатка витаминов в рационах снижается продуктивность и наблюдаются заболевания животных.

Витамин А стимулирует рост, способствует повышению устойчивости организма против инфекции, при его недостатке животные становятся менее подвижными, у них появляются судороги, у супоросных маток рассасываются плоды, наблюдаются аборты, рождаются мертвые поросята. С 1 кг комбинированного корма матки и хряки должны получать 6–8 мг каротина, откормочники 1–1,5 мг. Каротин содержится в растительных кормах: зеленой траве, травяной муке, моркови, тыкве, силосе и т. д. При размоле кормов, их сушке и хранении возможны потери витамина А.

Витамин В участвует в обмене кальция и фосфора, стимулирует всасывание кальция через кишечник и поддерживает оптимальный его уровень в крови, способствует отложению фосфора и кальция в костной ткани. Витамин В синтезируется в организме животных под воздействием солнечного света. При недостатке витамина В у взрослых животных снижается аппетит, происходит остеомаляция костей, а молодняк заболевает рахитом. В 1 кг комбикорма должно быть 200–300 ИЕ витамина В. Он содержится в рыбьем жире и кормах животного происхождения.

Витамин В2 (рибофлавин, лактофлавин) входит в состав многих ферментов,

регулирующих окислительно-восстановительные реакции, он принимает активное участие во внутриклеточном обмене, влияет на обмен углеводов. При гиповитаминозе (недостатке) витамина В2 животные (в первую очередь поросята) страдают катарактой и дерматитами, расстройствами пищеварения, у них задерживается рост. Витамин В2 содержится в молоке, дрожжах, зеленых кормах, жмыхах, шротах, отрубях.

Корма и их питательная ценность

Для кормления свиней используются самые разнообразные корма. Среди них следует выделить злаковые корма, обладающие общими свойствами: они содержат много крахмала (40–70 %), мало минеральных веществ (особенно кальция) и жира, сравнительно бедны протеином (10–12 %).

Ячмень содержит следующее количество питательных веществ (%): протеина – 10,5, жира – 2,3, клетчатки – 5,5, безазотистых экстрактивных веществ – 65,7, золы – 3, кальция – 0,11, фосфора – 0,34. В 1 кг ячменя среднего качества содержится 1,2 кормовой единицы. Его включают в рацион поросят, маток, хряков в виде муки мелкого помола. При откорме свиней, с использованием ячменя получают мясо высокого качества. Ячмень может составлять в рационах свиней 40–70 % по питательности.

Овес содержит (%): протеина – 10,7, жира – 4,1, клетчатки – 9,9, безазотистых экстрактивных веществ – 58,7, золы – 3,3, кальция – 0,14, фосфора – 3,3. Питательность 1 кг овса – 1 кормовая единица. Овес так же, как и ячмень, следует скармливать свиньям в виде муки мелкого помола, так как содержащиеся в зерне пленки могут вызвать раздражение слизистой оболочки желудочно-кишечного тракта.

Для беконного откорма свиней овес малопригоден, так как получается мягкое, мажущееся сало. Лущеный овес обладает диетическими свойствами и является незаменимым кормом для поросят.

Пшеница содержит 12,1 % переваримого протеина и 1,18 кормовой единицы. Богата углеводами. В рационы поросят следует вводить небольшое количество пшеничной муки. В рационе взрослых и откормочных свиней дробленая пшеница может составлять 50 % и более.

Кукуруза – богатый источник легкоусвояемых углеводов (крахмала) и жира. В кукурузе содержится (%): протеина – 10,2, жира – 6,0, клетчатки – 2,5, безазотистых экстрактивных веществ – 66,8, золы – 1,4, кальция – 0,04 и фосфора – 0,3.

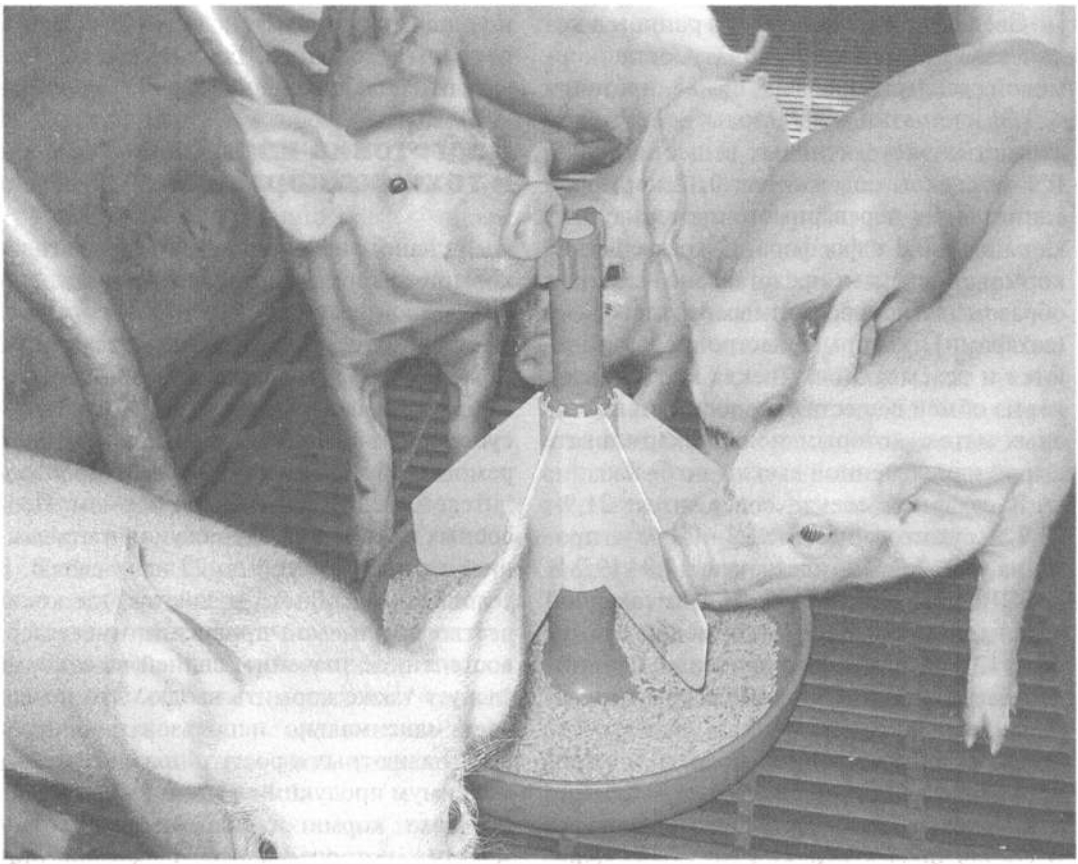
Кукурузу можно давать свиньям всех половозрастных групп. Однако при ее скармливании откормочным свиньям сало получается мягким, мажущимся и желтоватым.

В рацион свиней следует включать 25 % кукурузной муки и до 50 % кукурузной дерти.

Зерно бобовых является богатым источником белка. Содержащийся в нем белок отличается высокой питательной ценностью, благотворно влияет на рост животных и качество полученной свинины. Зерно бобовых богато важнейшими аминокислотами и особенно лизином. Например, в 1 кг гороха содержится (мг): лизина – 14,8, метионина – 3,2, цистина – 2,5 и триптофана – 1,8. Зерно бобовых культур может составлять до 20 % рациона.

Жмыхи и шроты – высокопротеиновые корма. Питательная ценность 1 кг этих кормов – приблизительно 1,1–1,2 кормовой единицы. В 1 кг жмыха и шрота содержится 280–400 г переваримого протеина. Для сбалансирования рациона по белку вводят до 10–15 % жмыхов и шротов по питательности.

При скармливании хлопчатникового жмыха или шрота следует соблюдать осторожность, так как в них содержится ядовитое вещество – госсинол вызывающий отравления животных. Необезвреженный хлопчатниковый жмых и шрот нельзя скармливать супоросным и подсосным



маткам и поросятам. В целях обезвреживания этого корма его надо пропарить.

Картофель – ценный углеводистый корм, хорошо усваивается свиньями. В нем содержится (%): воды – 75,9, протеина – 1,66, жира – 0,21, клетчатки – 0,64, безазотистых экстрактивных веществ – 20,4 и золы – 1,15. Растворимых углеводов в картофеле – 19,94 %, основу их составляет крахмал (14,10 %). Органическое вещество переваривается свиньями на 90 %. В 1 кг вареного картофеля содержится 0,36 кормовой единицы и 14 г переваримого протеина. В связи с тем, что картофель – водянистый корм, в приготовленную из него кормовую смесь не следует добавлять большое количество воды. Скармливать картофель лучше в вареном виде в смеси с концентратами и белковыми добавками. Необходимо балансировать картофельные рационы по протеину, кальцию, фосфору и каротину, так как этих веществ в картофеле мало. Картофель можно включать в рацион до 35 %. Его используют также как единственный источник углеводов, добавляя богатые протеином корма, витамины и минеральные вещества.

В смеси с концентрированными кормами вареный картофель можно скармливать свиньям в следующих количествах (кг): поросятам-отъемышам – 1, свиньям на откорме – 2,5–3,5, маткам и хрякам – 4–6.

В недозрелых клубнях и ростках проросшего картофеля содержится глюкозид – соланин, который может вызвать отравления и заболевания органов пищеварения. Такой корм надо обязательно проварить.

Свеклу можно включать в рацион в количестве примерно 20–30 %. Состав кормовой свеклы (%): воды – 86–88, протеина – 1,3, клетчатки – 0,9, золы – 1,5 и безазотистых экстрактивных веществ – 10,3. В 1 кг свеклы содержится: 0,12 кормовой единицы, 9 г переваримого протеина, 0,4 г кальция и 0,4 г фосфора. Сухое вещество кормовой свеклы представлено главным образом легкоперевариимыми углеводами (сахарами), которые быстро перевариваются и всасываются. Свекла хорошо влияет на обмен веществ супоросных и подсосных маток, которым можно скармливать сырой измельченной свеклы по 6–8 кг.

В сахарной свекле содержится: 21,9–23,7 % сухого вещества, 1,3–1,4 % – протеина, 1,2–1,3 % – клетчатки, 17,9–19,2 % – БЭВ и 1,0–1,5 % золы. В 1 кг сахарной свеклы содержится 0,26 кормовой единицы и 12 г переваримого протеина. Органическое вещество сахарной свеклы переваривается на 88 %.

Обрат (обезжиренное молоко) – хороший белковый корм для свиней, особенно незаменим он при выращивании поросят. В состав обрата входят (%): сухое вещество – 9,3, белок – 3,4, жир – 0,1, сахар – 4,0, кальций – 0,12, фосфор – 0,10. В нем содержатся важнейшие аминокислоты, витамины группы В и другие вещества, благотворно влияющие на рост, развитие, здоровье и продуктивность свиней.

Откормочным свиньям добавляют в корм 1 л обрата, что хорошо влияет на их рост и качество мяса.

Сыворотка, являющаяся отходами сыроделия, содержит много сахара, минеральных веществ, в ней нет белка и жира. При скармливании сыворотки откормочным свиньям получают хорошие результаты. Поэтому ее полезно включать в рацион.

Морковь используется как богатый источник каротина. В 1 кг моркови содержится: 0,14 кормовой единицы, 7 г переваримого протеина, 0,60 г кальция, 0,49 г фосфора, от 50 до 200 мг каротина. Морковь – хороший корм для супоросных и подносных свиноматок, поросят-сосунов, поросят-отъемышей. Ее следует скармливать в небольших количествах.

Подготовка кормов и техника кормления

Больше значение имеют подготовка кормов к скармливанию, система и техника кормления свиней.

В настоящее время наибольшее распространение получили два способа кормления: **нормированное** и **вволю**. Холостых и супоросных маток, молодняк на откорме, ремонтный молодняк и хряков-производителей следует кормить по нормам. Подсосных маток, поросят-сосунов и отъемышей с живой массой до 22 кг – вволю. В условиях подсобного хозяйства, где количество получаемой продукции имеет первостепенное значение, свиней на откорме следует также кормить вволю. Это позволяет максимально использовать способности животных к росту и получать от них максимум продукции в единицу времени.

Часто кормят свиней неразмолотым зерном, которое плохо переваривается свиньями и проходит через пищеварительный тракт в значительной степени можно образно сравнить с эффектом, получаемым от топления печи ассигнациями.

Свиньям следует давать дробленое зерно (дерть) или муку грубого помола. Обычно применяют сухие корма или влажные мешанки. Подсосных маток и поросят-сосунов чаще всего кормят влажными мешанками, а свиней других половозрастных групп – сухими кормами, лучше в гранулированной форме. Что касается свиней на откорме, то с точки зрения экономии затрат труда наиболее рациональным считается кормление сухими кормами из самокормушек. Однако в приусадебных хозяйствах, где для кормления свиней широко применяют пищевые остатки, картофель, сочные и другие дешевые корма, целесообразнее готовить влажные мешанки. Важно помнить, что по мере возрастания

потребления сухих веществ улучшаются результаты откорма. Кормосмесь для свиней по консистенции должна соответствовать густой каше, т. е. соотношение комбикорма и воды должно быть 1:3 (на 1 кг комбикорма приходится 3 кг воды).

Среди главных принципов, которым должны отвечать современные системы кормления и кормораздачи в свиноводстве, гигиеничность, доступность кормов для животных, беспрепятственное поступление, эргономичность, экономичность и удобство обслуживания. На российский рынок поставляется оборудование компаний-производителей Roxel (Бельгия), Shauer (Австрия), Weda (Германия), Big Dutchman (Германия).

Физическая форма корма оказывает существенное влияние на функциональное состояние органов пищеварения, усвоение и использование свиньями питательных веществ. В практике кормления свиней применяют следующие физические формы кормов: **сухой рассыпной, гранулированный, влажный** и **жидкий.**

Сухой рассыпной комбикорм применяется только в хорошо вентилируемых помещениях. К местам содержания животных его подают по герметичной системе в закрытые бункерные кормушки. Гранулированный комбикорм раздают свиньям чаще и малыми дозами, чтобы достичь полной поедаемости и исключить потери. Влажный корм для свиней имеет однородную консистенцию, соотношение сухого комбикорма и воды не должно превышать 1:1,5. Такой корм свиньи поедают быстрее и с хорошим аппетитом. Влажная форма комбикорма применяется в основном на малых фермах, при небольшой нагрузке на оператора. Жидкий корм представляет собой гомогенную массу влажностью не более 75 %.

Сухой рассыпной комбикорм даже при соблюдении всех требований в какой-то степени отрицательно влияет на животных. Пылевидные части комбикорма, которые составляют до 20 % его физического состава, раздражают верхние дыхательные пути и приводят к легочным заболеваниям. Хронометраж поведения поросят показал, что 18–25 % молодняка находится в постоянном движении между кормушкой и автопоилкой, мешая при этом отдыху остальных. В итоге кормление свиней сухим рассыпным кормом увеличивает на 8–11 % число легочных заболеваний, снижает на 10–12 % интенсивность роста и на 6–10 % ухудшает конверсию корма.

Гранулированный комбикорм наиболее приемлем для свиней. В процессе гранулирования уничтожается до 95 % колоний плесневых грибов, вырабатывающих токсины. Термическая обработка инактивирует специфические факторы, тормозящие, ограничивающие или выключающие физиологические функции животных.

При гранулировании значительно изменяются биополимеры, составляющие главную часть органического вещества. Влаготепловая обработка вызывает денатурацию белка, влияет на растворимость его фракций и их соотношение. Крахмал на 16 % клейстеризуется и переходит в форму, более доступную действию ферментов, что очень важно для молодняка свиней.

В процессе гранулирования происходит высвобождение жира из жировых клеток компонентов (шрот, жмых и др.), снижение его вязкости, жир более равномерно распределяется по поверхности комбикорма, что способствует лучшей его переваримости.

Однако различные технологические факторы (тепло, влага, механическое давление) приводят к некоторым изменениям низкомолекулярных компонентов: аминокислот, витаминов и других веществ. Некоторые ученые считают, что более всего разрушается витамин А. Потери витаминов Е и К достигают 12–15 % при гранулировании, а витамин С разрушается на 25 %. Водорастворимые витамины (холин, холин-хлорид, ниацин и его амиды) достаточно стойки при нормальных условиях производства, потери витаминов В1, В2 и В12 незначительны.

Тепловая обработка практически не влияет на содержание минеральных компонентов в корме, однако иногда возможны изменения в их усвояемости животными.

Можно заключить, что в процессе гранулирования физико-химические превращения основных биополимеров корма (белков, крахмала, клетчатки), повышающие питательную ценность продукта, в значительной степени превосходят изменения низкомолекулярных компонентов (витаминов, аминокислот, ферментов) и способствуют лучшей (на 10–22 %) реализации корма и интенсивности (на 6,7–23,7 %) роста свиней.

Влажная форма (60–65 % влаги) – наиболее благоприятна для пищеварения свиней. Она оптимальна для переваривания и усвоения питательных веществ корма. При такой влажности наблюдается равномерная деятельность всех основных пищеварительных желез (слюнных, желудочных и поджелудочной). Благодаря этому на 2,5–3 % улучшается использование азота, на 12–15 % повышается продуктивность животных и на 3–6 % – оплата корма. Жидкая форма (75–80 % влаги) корма получила распространение в основном на крупных свиноводческих предприятиях.

По технологическим нормативам комбикорма для свиноматок и откармливаемого молодняка разбавляются водой в соотношении 1:3. Такая консистенция не является физиологически оптимальной.

У **кормления болтушками** (влажность 78–85 %) целый ряд отрицательных сторон. При жидком питании почти полностью отключаются слюнные железы. С увеличением количества воды в корме скорость прохождения пищевых масс по желудочно-кишечному тракту повышается на 8–10 часов, при этом снижается переваримость растительных волокон.

В организме свиней обычно удерживается не более 25 % воды. Избыток ее выводится испарением и дыханием через легкие. Это выделение сопряжено с затратами энергии корма. На 1 л испарения воды расходуется 575 ккал энергии, что равнозначно 200 г ячменя.

Кормление жидкими болтушками свиноматок чревато тем, что они вынуждены поедать в течение суток большой объем смеси: это ведет к перегрузке пищеварительного тракта, что особенно опасно, когда брюшная полость заполнена плодом. Комплексные исследования подтвердили ряд отрицательных сторон использования жидких кормовых смесей, которые суммарно значительно превосходят их технические преимущества.

Кроме того, депонирование воды в мышцах и жировой ткани приводит к рыхлости конституции, часты случаи сердечной недостаточности, вследствие чего около 15 % свиноматок приходится выбраковывать.

Жидкие корма позволяют добиться высоких привесов, так как они соответствуют физиологии животных. Но этот тип кормления обходится дороже сухого. Если в базовую комплектацию оборудования для сухого типа входит бункер для хранения корма, транспортеры и кормушки, то при выборе жидкого кормления понадобится кормоприготовительная станция, насосы для перекачки жидкой массы, громоздкая система трубопроводов и все те же кормушки. Выше и эксплуатационные затраты: обслуживание оборудования, его промывка, охлаждение корма и т. д.

ПОЛУЧЕНИЕ ПОРОСЯТ В ПРИУСАДЕБНЫХ ХОЗЯЙСТВАХ

Выбор свинки для расплода

Свиньи, предназначенные для расплода, должны быть чистопородными или высокой породности. Нужно приобретать свинку той породы, которая разводится в

данной климатической и хозяйственной зоне. Привозные свинки из других климатических и хозяйственных зон будут чувствовать себя угнетенно, а это ведет к снижению их продуктивности.

Нужно приобретать свинок от высокопродуктивных маток, обладающих не только хорошей плодовитостью и молочностью, но и высокими материнскими качествами. У свинки должны быть прямые крепкие ноги с хорошим копытным рогом, грудь широкая и глубокая, лопатки, плотно прилегающие к грудной клетке, спина прямая или слегка аркообразная. Необходимо обращать внимание на правильный прикус. Свинки с неправильным прикусом плохо используют корм и имеют низкую продуктивность.

Часто свиньи с искривленной верхней челюстью болеют ринитом, что в значительной степени снижает их продуктивность, а заболевание передается поросятам.

Большое внимание при выборе свинки надо уделять количеству и качеству сосков, так как от этого зависит нормальное выращивание поросят-сосунов.

У свиней культурных пород бывает 5–8 пар сосков. Лучше брать свинок с большим числом сосков, причем соски должны быть хорошо развиты. Нельзя брать свинок с вдавленными, или кратерными сосками.

Такие соски при сосании плохо выделяют молоко, или совсем его не выделяют, в результате затрудняется выращивание поросят и снижается молочность свиноматок.

Свинок лучше приобретать из зимнего или ранневесеннего приплода взрослых маток. Это дает возможность приурочить их выращивание к самому благоприятному весенне-летнему периоду. К концу года свиноматок можно случать. Это позволяет получать приплод от них в ранневесенний период и выгодно продавать поросят. К тому же от свиноматки можно в этом же году (осенью) получить второй опорос. Если нет необходимости во втором опоросе, то ее можно откормить летом с использованием дешевых зеленых и сочных кормов.

ВЫЯВЛЕНИЕ ОХОТЫ, ОРГАНИЗАЦИЯ СЛУЧКИ

Молодых свинок случают в возрасте 9–10 месяцев при живой массе не менее 100 кг. Свинки к этому возрасту должны быть здоровыми, неожиревшими, энергичными.

Свиньи в охоту приходят через каждые 18–22 дня. Во время охоты у свинок припухает и краснеет половая петля. Из половых путей выделяется слизь. Животное беспокоится, отказывается от корма, прислушивается и принюхивается, при надавливании рукой на зад стоит. Если попытаться сдвинуть вперед нажатием сзади, она упирается. В этот период необходимо свинку случать.

Свинок можно покрывать хряком или осеменять искусственно. В любом случае нужно стремиться подобрать чистопородного хряка для получения приплода высокого качества. Для случки свинок можно использовать хряков той же породы или другой (скрещивание). При скрещивании положительные результаты получаются тогда, когда хряк не только другой породы, но и другого направления продуктивности, чем свиноматка. Например, свиньи крупной белой породы мясо-сального типа, а эстонской породы – беконного. При скрещивании маток крупной белой породы с хряком эстонской получится приплод, обладающий повышенной жизненностью и продуктивностью. Помимо того, у откормленного молодняка в тушах будет содержаться больше мяса, чем у свиней крупной белой породы.

При скрещивании свиноматок и хряков разных пород, но одного типа продуктивности положительного результата от скрещивания может и не получиться. Поскольку для покрытия свиноматок используются

хряки (или их сперма при искусственном осеменении) из ближайшего хозяйства, предварительно необходимо проконсультироваться с зоотехником этого хозяйства.

Не следует бояться искусственного осеменения свиноматок, если в хозяйстве этот метод применяется. Свинок следует покрывать 2 раза: первый раз после выявления ее в охоте, а второй – через 12–18 часов после первого покрытия. Второй раз свинку желательно покрывать другим хряком. Это способствует повышению плодовитости свиноматок, крепости и жизненности поросят. Для искусственного осеменения свинки следует пригласить специалиста – техника по искусственному осеменению.

Покрытие свинок не всегда бывает успешным, и часть их остается неоплодотворенными, или холостыми. Прохолост происходит по разным причинам: плохое качество спермы у хряка, больная свинка, неправильное кормление и содержание свинок после случки и т. д. Чтобы своевременно выявить прохолост свинки, за ней на 16–17-й день после случки устанавливают наблюдение. Если до 22–23-го дня после покрытия свинка не проявляет признаков охоты, то ее считают супоросной. Если же в этот период она проявляет охоту, то ее случают с другим хряком.

КОРМЛЕНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ СУПОРОСНОЙ СВИНОМАТКИ

Супоросных свиноматок кормят по нормам в зависимости от возраста, живой массы и периода супоросности. Кроме

того, кормление маток может измениться в зависимости от состояния их упитанности.

Нормы кормления супоросных маток подразделяются для растущих маток (до двух лет) и взрослых (старше двух лет), а также для первой и второй половины супоросности. За первую половину супоросности принимают первые два месяца беременности, а за вторую – остальной период до опороса.

Нормы кормления молодых маток в расчете на 100 кг живой массы выше, чем у взрослых, так как им питательные вещества необходимы и для развития плодов, и для своего собственного роста.

В первую половину супоросности и молодым, и старым свиноматкам требуется питательных веществ меньше, чем во вторую половину. Связано это с тем, что в первую половину супоросности зародыши растут медленно, в этот период происходит формирование у них органов и тканей. Во вторую половину супоросности отмечается повышенное потребление свиноматками кормов, что связано с большим ростом плодов. Поэтому нормы кормления маток во вторую половину супоросности значительно выше, чем в первую.

Для роста и развития зародышей необходимы, в первую очередь, **полноценный протеин, кальций, фосфор, витамины**. Поэтому рационы супоросных свиноматок должны содержать все эти питательные вещества в необходимых количествах и соотношениях.

При неправильном кормлении свиноматок во вторую половину супоросности рост плодов замедляется. В результате рождаются слабые поросята небольшой массы. Иногда бывают мертворожденные и мумифицированные плоды. Поэтому на протяжении всего периода супоросности свиноматкам необходимо скармливать только доброкачественные корма и ни в коем случае нельзя давать плесневелые, гнилые и мороженые. В кормах должно содержаться достаточное количество всех питательных веществ.

Во второй половине супоросности в рационы свиноматок надо вводить больше высокопитательных кормов. При этом не следует скармливать в больших количествах грубые и сочные корма, особенно молокогонные.

Супоросных свиноматок надо ежедневно выпускать на прогулки. В дождь, жару, сильный мороз и метели свиноматок во избежание заболеваний на прогулки не выпускают.

Сочетание полноценного кормления и активного моциона способствует нормальной упитанности свиноматок и хорошему развитию зародышей.

В качестве контроля правильной упитанности свиноматок можно принять их прирост за период супоросности, который должен быть в пределах 40–50 кг.

С наступлением теплого времени года свиноматок целесообразно выпускать на пастбища. Пасти свиноматок нужно до кормления, чтобы они съедали больше травы. Выпас лучше проводить утром, до наступления жары, и после обеда, когда спадет жара. При пастьбе в жару может быть солнечный удар, и животное погибнет.

Продолжительность пастьбы зависит от качества пастбища. На обильном пастбище свиноматки наедаются за 40–60 минут, на плохом – за 2–4 часа. Во всех случаях пастьбу прекращают, когда свиньи начинают рыть землю. На заброшенных угодьях и убранном огороде свиньям дают возможность порыть землю.

На пастбище должно быть корыто с водой. Чтобы свиньи хорошо поедали траву, подкармливать их в помещении концентратами нужно не ранее чем через 40–50 минут после пастьбы. Если подкормку дают сразу после пастьбы, то у свиней вырабатывается рефлекс на нее, они плохо пасутся, быстро убегают с пастбища в помещения, где их ждет подкормка.

Если нет возможности выпасать свиноматку в весенне-летний период, ей надо давать свежескошенную траву вместе с

концентратами в помещении. В сутки матке можно скармливать до 10–12 кг молодой сочной травы.

Советы по составлению рациона

Свиноматки должны получать в достаточном количестве протеин, для этого кроме ячменя, овса, пшеницы и других зерновых злаков, следует вводить зернобобовые (горох, вика, бобы и др.), жмыхи, шроты, белковые корма животного происхождения (150–300 г рыбных или мясных отходов или 2 л обрата). К концентратам необходимо добавлять сенную или травяную муку из бобовых трав (0,8–1,5 кг в сутки), которая богата не только протеином, но и минеральными веществами, витаминами. Введение в рационы сочных кормов (2–3 кг) улучшает процессы пищеварения у свиноматок и использование питательных веществ кормов. Для удовлетворения потребности свиноматок в минеральных веществах им нужно давать ежедневно до 40–45 г соли, 20–30 г мела или известняка в измельченном виде.

Для того чтобы зимой свиноматки не чувствовали недостатка в витаминах А и группы В, в рационы следует включать, кроме травяной и сенной муки, морковь, силос, отруби пшеничные, а летом – зеленую массу. Витамин D образуется в организме в результате солнечного облучения.

Кормить свиноматок следует влажными мешанками 2 раза в сутки, если они в состоянии съесть весь суточный рацион. При большом объеме рациона кормить их можно 3 раза в сутки. Вода для поения должна иметь температуру помещения, но не ниже +10 °С. Поение ледяной водой или кормление мерзлыми кормами приводит к абортам. Кормление маток в этот период лучше всего проводить на отдельных площадках или в станках. Это дает сухость и чистоту в логове.

Подготовка свиноматки к опоросу

Подготавливают свиноматок к опоросу с четвертого месяца супоросности. К этому времени брюхо у них опускается, соски и вымя начинают увеличиваться в объеме. В последний месяц супоросности происходит самый быстрый рост плодов в утробе матери, поэтому от правильного кормления и содержания свиноматок в этот период во многом зависит масса поросят и состояние их здоровья при рождении.

За 3–4 дня до опороса суточную дачу рациона необходимо сократить наполовину. При этом надо уменьшить дачу всех кормов, а не исключать отдельные их виды, что приводит к нарушению веществ в рационе. Уменьшение объема суточной дачи кормов производят для того, чтобы не перегружать желудочно-кишечный тракт свиноматки и не стеснять плоды, а также во избежание усиленных процессов молокообразования.

За 3–4 дня до опороса свиноматок на прогулки не выпускают.

Обращение со свиноматками в этот период должно быть ласковым. При грубом обращении свиноматки становятся злыми, что затрудняет принятие опороса.

К опоросу должно быть приготовлено все необходимое: чистые мешковины или полотенца, 10 %-ный раствор йода, ножницы, нитки, подстилка, а также ящик для приема поросят.

В станках свиноматок должны быть установлены корыта для воды, а в подкормочном отделении для поросят – корытца для минеральной подкормки, посуда для поения. В помещении нужно иметь фонарь на случай отключения света. Перед опоросом всю старую подстилку надо заменить новой, а стенки станка и корыта побелить известковым раствором.

Признаки наступления опороса. За 1–0,5 суток до опороса брюхо свиноматок опускается, вымя краснеет. При надавливании из

сосков выделяются капельки молозива. Половая петля сильно припухает и краснеет.

Свиноматка начинает из подстилки делать гнездо. При этом она часто ложится, тут же встает, укладывает поудобнее подстилку, снова ложится и т. д.

При наступлении признаков опороса свиноматку надо держать под постоянным наблюдением. Установлено, что значительная часть опоросов происходит в ночное время. Перед принятием опороса нужно проконсультироваться у ветеринарных работников или опытных свиноводов об оказании *первой помощи родившимся поросятам и свиноматке*. Во время опороса посторонних лиц в помещении быть не должно.

Опорос и прием поросят

Опорос у хорошо подготовленной свиноматки продолжается 1,5–2 часа, а иногда затягивается до 5–6 часов и более. Опорос проходит легче и быстрее, если его принимает человек, к которому животное привыкло.

Во время опороса должна быть посуда с холодной и горячей водой.

Первая помощь родившимся поросятам и свиноматке. Родившиеся поросята покрыты слизью, а некоторые могут находиться в родовой сумке. В этих случаях сумку необходимо быстро разорвать, освободить рот и нос поросенка от слизи, а затем тщательно полотенцем или чистой мешковиной вытереть всего досуха. После этого удаляют пуповину – отрывают или отрезают ножницами.

Отрывают пуповину следующим образом: пальцами левой руки на расстоянии 5–6 см от брюшка поросенка ее пережимают, а правой рукой берут оставшуюся часть и отрывают. При отрыве сосуды пуповины растягиваются, сужаются и кровотечение приостанавливается. В месте отрыва конец пуповины дезинфицируют раствором йода.

При отрезании пуповины ножницами, чтобы не было сильного кровотечения, конец ее сдавливают пальцами или перевязывают нитками, а затем для дезинфекции смазывают раствором йода.

После такой обработки поросенка подсаживают к предварительно вымытому и сухому вымени свиноматки. Если на вымени имеются царапины и другие повреждения, то его надо продезинфицировать слабым раствором марганцовки.

Подсаженный поросенок начинает сосать, согревается и быстрее обсыхает, а свиноматка успокаивается, и опорос проходит легче и быстрее.

В тех случаях, когда свиноматка во время опороса сильно волнуется, родившихся поросят следует отсаживать в ящики и независимо от продолжительности опороса подсаживать для сосания не позднее чем через 2–3 часа после рождения, чтобы все поросята приняли молозиво.

При очень трудных родах у свиноматки следует обратиться за помощью к ветеринарному работнику.

После окончания опороса оторванные пуповины, послед и загрязненная подстилка должны быть немедленно убраны и уничтожены.

Ни в коем случае нельзя допускать, чтобы матка поедала пуповины и послед, так как это часто приводит к последующему поеданию ею поросят.

После опороса нужно обязательно применить меры предохранения поросят от задавливания. После рождения поросята малоподвижны, особенно мелкие. Поэтому в первые дни бывает отход от задавливания их свиноматкой. Свиноматка ложится, как правило, у стенок станка и при этом может прижимать к ним поросят, отчего они гибнут или травмируются. Для предупреждения задавливаний делают специальные устройства – барьеры. Вдоль стенок станка на расстоянии 15–20 см от них и на высоте 20–25 см от пола из жердей или металлических труб устраивают барьеры. Через 7–10 дней, когда поросята окрепнут и станут достаточно подвижными, они сами отбегают от ложащейся матки.

Кормление свиноматки после опороса

Во время опороса с околоплодными водами теряется много жидкости и свиноматка ощущает сильную жажду. Поэтому в станке должно быть приготовлено корыто с чистой водой, температура которой не должна быть ниже +10 °С. При отсутствии воды во время и после опороса свиноматки пытаются поедать поросят.

Кроме того, недостаток воды ухудшает общее состояние здоровья, приводит к резкому снижению процесса образования молока.

В послеродовой период у свиноматки возникают запоры. Для их предупреждения необходимо организовать правильное кормление животного. Через 8– 10 часов после опороса надо давать небольшое количество (2/3 нормы) жидкой болтушки, приготовленной из послабляющих концентратов – отрубей, овсянки. Норму кормления постепенно увеличивают. На полную норму кормления подсосных свиноматок переводят на 6–7-й день после опороса.

Более ранний перевод свиноматок на полную норму кормления приводит к обильному молокообразованию и заболеванию вымени маститом, так как в первые дни поросята не в состоянии полностью отсосать молоко.

УХОД ЗА ПОРОСЯТАМИ

Отбор и первый уход за поросятами

Сразу же после рождения поросята начинают соперничать из-за лучшего места у вымени матери. В течение 3–6 дней они ведут интенсивную борьбу за распределение сосков. Более крепкие и жизнеспособные захватывают передние соски вымени. Почему именно эти? Потому, что они имеют лучшую молочность и молокоотдачу, более безопасны и реже поражаются маститом. Как, только каждый поросенок приобретает свое постоянное место у вымени, соперничество между ними прекращается.

Перед кормлением матка созывает поросят, издавая «мягкое», ритмичное похрюкивание на низких тонах. Повизгивая, они устремляются к матери, отыскивают свои соски. Перед выделением молока хрюканье свиноматки учащается и плавно затихает в момент молокоотдачи. Поросята во время еды тоже затихают, конечности их расслаблены, уши прижаты к туловищу, движутся только хвосты.

Во вновь образованных группах свиней в течение двух-трех недель продолжается борьба за распределение наиболее предпочтительных мест для отдыха и у кормушек. В группе численностью 20–25 поросят в первые сутки после объединения возникает до 200 драк. Но уже через 2–3 суток активность и количество драк резко падают. В ночные часы поросята миролюбивы и укладываются отдыхать, плотно прижавшись друг к другу. Так они сохраняют тепло, уменьшая открытую поверхность тела. В зимний период – это способ коллективной защиты от холода.

Как определить, здоров ли поросенок? По хвосту. У здоровых, бодрых поросят хвост загнут кверху колечком. Если же он вялый, свешивается вниз, то это свидетельствует об обратном.

Здоровый поросенок подвижен, энергичен, быстро реагирует на окружающую обстановку. У него щетина гладкая, мягкая и блестящая. Пятачок, слизистая оболочка ротовой полости и глаз (а у поросят белой масти и вся кожа) имеют розовый цвет. Бледность и тем более синюшность свидетельствуют о болезни. Следует обратить внимание и на то, как визжит поросенок: звонко – здоровый, а приглушенно – слабый.

Поросята болезненно реагируют на разлуку с матерью (но рано или поздно расста-

ваться все-таки приходится). У молодняка после отъема от свиноматки снижается аппетит, появляется тревога, они угнетены или, наоборот, возбуждены.

Чтобы как-то смягчить стрессовую ситуацию, теперь не поросят удаляют из станка, а свиноматку. Привычная обстановка, родной станок, старый коллектив хоть немного сглаживают накал страстей. Одним словом, дома и стены помогают.

Брать поросят нужно осторожно, лучше всего за задние ноги, придерживая одной рукой за грудь. Нельзя держать поросенка обеими руками за бока, так как в этом случае он начинает визжать, что вызывает сильную тревогу свиноматки, которая в этот момент может даже напасть на человека.

Периоды выращивания поросят

Процесс выращивания поросят делится на несколько периодов: подсосный (0–4 недели), период отъёма (4–6 недель), период доращивания (6–11 недель). Каждый из данных периодов имеет свои особенности.

В подсосный период выращивания поросят основной корм для поросят – молоко свиноматки и чистая вода. До 10–15 суточного возраста поросята питаются исключительно материнским молоком, так как в первую декаду жизни молоко полностью удовлетворяет поросят в энергии и питательных веществах.

С 6–9 дневного возраста им можно давать престартерный корм. Престартерный корм для поросят содержит необходимое количество питательных веществ, витаминов и энергии. Так как у поросят раннего возраста недостаточная активность ферментных пищеварительных систем, им необходимо включать в корма ферментные добавки, которые нормализуют пищеварение.

При отъёме поросят можно кормить кормовой смесью, которая состоит из 19 % рыбной муки, 7 % сухих обрата, 8 % соевого шрота, 8 % заменителя молока, 5 % кукурузы, 10 % пшеницы, 31,8 % ячменя без пленок, 10 % овса без пленок, 0,5 % питьевой соды, 0,5 % премикса, 0,2 % соли поваренной. Данную смесь скармливают в сухом виде с 35 до 56-го дня жизни поросёнка. В этот период малыши потребляют 15 кг смеси. Отнимать их нужно при достижении веса не менее 17 кг.

Можно так же практиковать и сверхранний отъём поросёнка, при котором их питание материнским молоком сокращается до 5–10 дней или пока поросята не достигнут минимального веса 2,5 кг. При очень раннем отъёме (в возрасте 5–10 дней) поросятам весом 2,5–3 кг необходимо скармливать специальную смесь, которая содержит высокий процент сухого обрата. До 28-дневного возраста животные должны достичь веса 7,5 кг и до возраста 56 дней – 20 кг. За это время поросята должны потребить 2–2,5 кг престартера и до 20 кг стартера на голову.

Экономика сверхраннего отъёма базируется на том, что поросята в раннем возрасте более эффективно «оплачивают» корм привесами. Свиноматки в период лактации на продуцирование 1 кг молока в среднем нужно 1 кг кормовой смеси, а поросятам на 1 кг привеса – около 4 кг молока. Это означает, что корм, который свиноматка получает в период лактации, превращается в 1 кг привеса в соотношении 4:1. Вместе с тем, поросята превращают сухое вещество в прирост в отношении 0,8:1,0. Однако успех сверхраннего отъёма поросят зависит от правильного и своевременного приучения их к приему сухого корма в достаточном количестве. Сегодня много зоотехников рекомендуют после отъёма скармливать поросятам смесь, которая содержит в среднем 22–24 % сырого протеина. Потом специалисты советуют переходить на более дешевую и простую смесь с содержанием около 16 % азотистых перевариваемых веществ.

В результате проведенных опытов ока-

залось, что поросята в раннем возрасте отдают предпочтение кормовой смеси, которая содержит сухой обрат, сухую молочную сыворотку и лущеный овес. Опыты показали, что высочайший среднесуточный привес и самое лучшее использование кормов наблюдались при предоставлении стартера, который содержал 15 % сухого обрата.

С точки зрения экономической эффективности установлено, что 10 % сухого обрата в кормовой смеси является оптимальной дозой для поросят отнятых в возрасте 28 дней. Если вместо обрата давали рыбную или мясную муку и соевый шрот, величина суточных привесов значительно снижалась. Одновременно повышалось потребление корма на 1 кг привеса. И в конце концов следует обратить внимание на такой важный компонент в рационе свиней, как вода. Свиньи потребляют много воды, и, как правило, им необходимо 2,5 л воды на каждый кг потребляемого сухого корма.

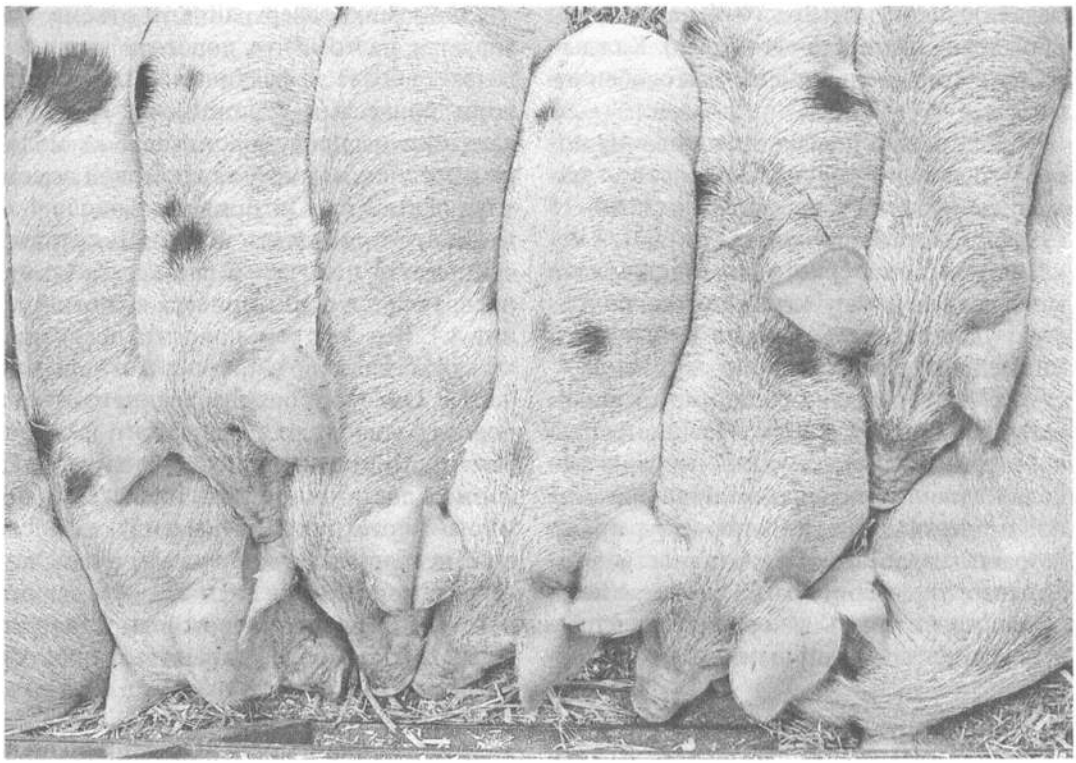
Кормление свиней должно быть систематизированным, точным и проводиться в определенное время. Поросята, обычно, едят утром, потом, если используется многоразовое кормление, в середине дня.

ПОКУПКА ПОРОСЯТ

Что нужно знать

Прежде всего перед покупкой поросенка необходимо приготовить теплое, сухое, чистое и светлое помещение с температурой воздуха на полу не ниже 20°С. Такой сарайчик (хлев) делается из кирпича, бревен и другого материала. Пол должен быть деревянный, помещение – без сквозняков, иначе поросенок простудится, а с больными легкими он плохо растет и нередко гибнет.

Как выбрать при покупке здорового поросенка? При выборе поросенка глав-



ное внимание надо обратить на возраст животного, рост, вес и величину его тела. У здорового поросенка должна быть прямая спина, округлые бока, ровное подтянутое брюхо и правильно поставленные ноги.

Основными показателями здоровья поросенка и крепости его конституции являются гладкая нежная эластичная кожа с розоватым оттенком, нормальная оброслость, шелковистая щетина, блестящие подвижные глаза, закрученный хвостик и живой темперамент.

Показателями нездоровья поросенка являются бледность кожи, грубый волос, неэластичная кожа, горбатость, искривленные ноги и перехват за бедрами (признак рахита). Если поросенок кашляет, а при вздохе и выдохе голодные ямки работают наподобие кузнечного меха, значит, у него больные легкие. Чтобы при покупке поросенка не попасть впросак, следует помнить еще вот о чем: при рождении живая масса поросят в среднем составляет 1,5 кг. В 10 дней поросенок должен весить 3,5 кг, в 20 дней – 6 кг, в 30 – 9 кг, в 40–12,5 кг, в 50–16,5 кг, в 60 дней – 21 кг.

При хорошем кормлении среднесуточный прирост обычно составляет: за первые 10 дней жизни – по 200 г, в период от 10 до 20 дней – 250 г, от 20 до 30 дней – 300 г, от 30 до 40 дней – 350 г, от 40 до 50 дней – 400 г, от 50 до 60 дней – 450 г.

Поросят лучше покупать в теплое время года, в начале весны, чтобы к лету они окрепли. Такие поросята будут потреблять больше корма и лучше расти. Если есть все необходимые условия, то разводить свиней можно круглый год. Весенняя покупка поросят благоприятна тем, что можно использовать для выращивания легкие помещения и дешевые корма.

Поросята, только что отнятые от матери, с неоконченным молочным периодом, подвергаются стрессу. Они волнуются, ищут мать и, как следствие, плохо едят корм и мало прибавляют в росте.

Стрессовый период длится до двух недель. Домохозяйке, фермеру следует особенно внимательно относиться в эти дни к животному.

Чем кормить поросенка в первые дни?

В первую очередь, купленного поросенка следует покормить кашей с молоком или молоком с добавлением вареного размятого картофеля и кусочков хлеба. Поместить малыша надо в приготовленное сухое теплое помещение, сделав ему мягкое логово из сухой соломы или стружек.

В течение 10 дней поросенка кормят пять раз в сутки, а затем переводят на четырехкратное кормление (до 2-месячного возраста).

Следует помнить, что поросята лучше поедают гранулированный корм, чем комбикорм или зерновую дерть. Пыль от комбикорма и дерти раздражает поросятам дыхательные пути и глаза.

Некоторые свиноводы кормят поросят запаренной мешанкой: на 1 кг корма добавляют 1,5–2 литра воды. Но практика показала, что лучше использовать кашу. При варке каши перевариваемость крахмала повышается.

СТРОИТЕЛЬСТВО И ОБОРУДОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ СВИНЕЙ

В теплых, сухих, светлых и просторных помещениях со свежим воздухом продуктивность свиней высокая. При ухудшении условий содержания свиньи часто простужаются и заболевают, что приводит к снижению их продуктивности.

При постройке помещений или при их оборудовании необходимы: плотные, непромерзаемые стены; теплая, непромокаемая крыша; твердый и теплый пол;

нормальная освещенность; устройство для стока жидкости; вентиляция.

Стены помещений лучше всего изготавливать из дерева (бревенчатые). Часто делают двойные дощатые стенки с засыпкой шлаком или опилками. Любые стены нужно ставить на фундамент, на который для водоизоляции кладут слой толя или рубероида. Для предохранения от порчи свиньями и с точки зрения гигиены внутреннюю часть стен (с высотой до 100 см) обивают слоем плотных досок, которые к тому же являются хорошим теплоизолятором. Высота стен у входа в помещение должна быть не менее 2 м, а задняя или боковые стены – не менее 1–1,5 и (при односкатной крыше).

Крыша. В тех случаях, когда не предусмотрен потолок, крыша должна быть теплой. Для этого делают плотную обрешетку досками, на нее кладут теплоизоляционный слой из опилок и шлака, затем вторично обрешечивают и только после этого настилают кровлю. Крыть можно рубероидом, шифером, черепицей, железом.

Лучший пол – дощатый. Земляной быстро раскисает от воды и мочи, что создает сырость в помещении и стойкий запах аммиака, кроме того его роют свиньи. Пол устраивают следующим образом: вначале делают планировку земли с уклоном в сторону жижестока, затем поверх земли укладывают слой глины (5–10 см) и хорошо утрамбовывают. В глину заподлицо укладывают лаги и на них настилают доски. Доски должны плотно прилегать к глине, иначе под полом будет скапливаться моча и жижа.

Гигиена содержания свиней

В закрытых животноводческих помещениях на организм животных оказывают воздействие различные элементы окружающей среды. Некоторые из них безвредны, другие же способны вызвать определенные изменения (нарушение обмена веществ и т. д.).

Зоогигиена – наука, изучающая условия, в которых должны находиться животные. Цель зоогигиены – охрана здоровья животных и повышение их продуктивности.

Среди факторов внешней среды, определяющих нормальное течение физиологических процессов у животных, важное значение имеет состояние окружающего воздуха.

В свинарниках воздушная среда из-за скопления выделений животных и разложения органических веществ непостоянна. При этом все факторы воздушной среды (химический состав атмосферы, ее физические свойства, посторонние примеси) действуют на организм в совокупности, в том или ином сочетании.

Вентиляция и движение воздуха

Вентиляция создает правильный обмен воздуха в помещении, значительно уменьшает его влажность и снижает концентрацию вредных газов. Вентиляция может быть естественной и искусственной. Первая осуществляется через щели постройки и путем открывания окон и дверей. При устройстве искусственной вентиляции применяют систему труб или шахт и каналов, по которым воздух может идти вертикально или горизонтально.

Для удаления из помещения воздуха используют вытяжные, каналы, для притока же свежего воздуха – приточные каналы.

Все свиноводческие помещения, за исключением построек полуоткрытого типа, должны быть оборудованы вентиляционными устройствами. Существующие вентиляционные системы делят на:

– системы с естественной тягой воздуха по каналам в силу разности весов одинакового объема наружного и внутреннего воздуха;

– системы с искусственным тепло – и электропобудителями движения воздуха;

– системы комбинированного типа.

Уход за вентиляционными сооружениями состоит в предупреждении нарушений герметичности, заделке щелей, утеплении труб на чердаках, исправлении задвижек, клапанов и в очистке труб от пыли и излишней влаги.

В помещениях для животных воздух находится в неравномерном, но непрерывающемся движении. Это обусловливается работой вентиляционных устройств, а также передвижением животных. Большое влияние оказывает на движение воздуха внутри помещения направление и сила ветра.

В зимнее время скорость движения воздуха в помещениях для животных в среднем на высоте 30–50 см от пола колеблется в пределах 0,05–0,25 м в секунду. Это не очень сильное движение.

Очень слабое движение указывает на плохую работу вентиляции и недостаточный обмен воздуха. Допустимая норма скорости движения воздуха в закрытых помещениях – 0,1–0,3 м в секунду. Повышенная скорость в сочетании с низкой температурой вызывает переохлаждение и простудные заболевания животных.

Особенно вредно сказывается на организме растущих свиней сквозное проветривание (сквозняки) нижней зоны помещения, где обитают животные.

Канализационные устройства

В свинарнике необходимо сделать устройство для стока жижи. В свиноводческих помещениях ежедневно накапливается значительное количество мочи и кала. Пол обычно делают с уклоном к передней стенке. Для вывода жижи из помещения у переднего края пола устраивают облицованную досками канаву с уклоном. Рядом с помещением роют яму для сбора жижи. Стенки ямы облицовывают, а верх накрывают щитком. По мере наполнения ямы жижу из нее убирают. Лучше всего жижу выливать на сухой соломистый навоз, что повышает его качество как удобрения для огородов. При выполнении этих требований пол и само помещение сохраняются сухими.

Навозные канавки, устраиваемые в конце станка или логова, называются канализационными лотками. По своей конструкции они могут быть открытыми или закрытыми при решетчатых полах. Поверхности лотков не должны впитывать и пропускать в грунт навозную жижу. Поэтому их покрывают водонепроницаемыми материалами и придают соответствующий уклон к трапу-отстойнику. Лучшие материалы для постройки канализационных лотков – это бетон, асфальт, обожженный кирпич с хорошей цементной стяжкой, а также разрезанные вдоль асбестоцементные трубы.

Канализационные сооружения требуют постоянного ухода, своевременного ремонта и очистки. Очистку и промывание всей канализационной системы, как правило, производят в летнее время, когда животные находятся в лагерях.

Освещенность

В зависимости от назначения помещений освещенность в них должна быть разной. Освещенность определяют отношением площади окон к площади пола. Для свиноматок и поросят освещенность должна составлять 1:12–1:15, а для откормочных свиней – 1:20. Устраивают окна в задней или передней стенках помещения. Оконные рамы должны быть створчатыми или с форточками. В зимнее время вставляют вторые рамы.

БОЛЕЗНИ СВИНЕЙ

Ветеринарно-санитарные мероприятия

Все мероприятия по борьбе с болезнями разделяют на профилактические (преду-

предительные) и вынужденные (связанные с ликвидацией уже возникшей болезни), к которым относят и лечебные меры.

Профилактические мероприятия в свиноводстве должны сводиться к улучшению гигиены кормления и водопоя, содержания и ухода за животными, а также к соблюдению личной гигиены обслуживающего персонала. Наряду с этим особое внимание уделяют животным, завозимым из других хозяйств.

На вывозимую группу свиней ветврач выдает свидетельство или удостоверение с указанием срока вакцинации против рожи, чумы и других ветсанобработок и благополучия хозяйства по заразным болезням. Новоприбывших свиней, помешают в отдельное помещение, которое должно отстоять от основного свинарника на достаточном расстоянии. Они должны быть подвергнуты предварительной ветсанобработке.

Профилактический карантин – это содержание в течение определенного срока в изоляции от основного стада всех животных, прибывших в благополучное (в отношении заразных заболеваний) хозяйство. Необходимость такого мероприятия обусловливается прежде всего тем, что в течение скрытого (инкубационного) периода трудно определить состояние уже зараженного животного, а угроза заноса инфекции в здоровое стадо с вновь прибывшими весьма велика. А так как скрытый период большинства инфекционных болезней составляет в среднем до 20–25 дней, то и профилактический карантин, согласно ветеринарному уставу, установлен в 30 дней.

Если нет изолятора на ферме, то для профилактического карантинировапия завезенных животных используют обособленные свинарники или секции, в которых исключается контактирование с животными, находящимися в хозяйстве. Помещения должны быть утеплены, продезинфицированы и побелены. На время карантинировапия свиней для кормления их и ухода за ними закрепляют отдельный обслуживающий персонал и предметы ухода.

С учетом профилактических прививок – вакцинации или пассивной иммунизации специальными сыворотками – ветеринарный врач составляет план по в торных прививок или других ветсанобработок в зависимости от ситуации в хозяйстве по заразным болезням.

Для облегчения работы по вакцинации свиней на откорме следует устраивать в логовах изоляторов, в логовах свинарников или на выгульных двориках соответствующие расколы из переносных деревянных щитов или железных решеток.

За вакцинированными животными устанавливают наблюдение. При появлении у свиней инфекционных заболеваний на свиноферму накладывают карантин или ограничительные мероприятия и принимают меры для ликвидации болезни.

Независимо от благополучия хозяйства по заразным и незаразным болезням необходимо не менее двух раз в год проводить профилактическую дезинфекцию всех производственных помещений. Можно устанавливать санитарный день (один или два раза в месяц). В это время проводят механическую очистку свинарников, кормежных помещений, выгульных площадок, прилегающей территории, моют инвентарь и оборудование с последующей дезинфекцией.

Перед переводом животных из карантина в свинарники все помещение тщательно дезинфицируют 2–3 %-ным раствором едкого натра. Стены и потолок белят негашеной известью.

Очень важно постоянно следить за чистотой инвентаря, используемого при работе в свинарнике.

По мере необходимости проводят плановые дератизации (уничтожение крыс и мышей), так как грызуны не только уничтожают большое количество кормов и наносят травмы свиньям, но и распространяют заразные болезни. Для этого используют фосфид цинка, зоокумарин или

зоокумарин с бактериальными культурами. Так как применяемые средства являются сильно ядовитыми для человека и животных, то дератизацию проводят под строгим надзором.

Большой ущерб свиноводству причиняют **паразитарные заболевания**. Поэтому на каждой ферме следует регулярно проводить мероприятия по борьбе с гельминтами, с аскаридозом, широко применяя дегельминтизацию кремнефтористым натрием или пиперазином.

Для предупреждения **желудочно-кишечных заболеваний** свиней корм подвергают ветеринарно-санитарному контролю. При этом обращают внимание на запах и цвет кормов, наличие плесени, инородных примесей, ядовитых растений, семян, амбарных вредителей и др.

Использование совершенно испорченных кормов для кормления свиней категорически запрещается.

Одна из мер предупреждения желудочно-кишечных заболеваний свиней это правильное хранение кормов и в особенности пищевых отходов. Поступающие корма (пищевые отходы) можно скармливать свиньям только после термического обеззараживания их в специально отведенном для этого месте.

Пищевые отходы нельзя хранить вместе с другими кормами. В каждом хозяйстве, где их используют, за обеззараживание должен нести ответственность специально назначенный человек. Качество питьевой воды также периодически проверяют.

Особую роль в уходе за животными играет борьба с мухами. Мухи в свиноводстве причиняют большой вред, ползая по телу животных, особенно по телу поросят-сосунов, они мешают им, принуждая к постоянным движениям. Кровососущие мухи (осенняя жигалка) не только тревожат, но, прокалывая кожу и выпуская секрет слюнных желез, причиняют боль и вместе с тем могут служить переносчиками инфекций и инвазий.

Борьба с мухами сводится в основном к следующим мероприятиям:

– устранение места выплода, т. е. всяких гниющих предметов и навоза;

– уничтожение яиц, личинок и куколок мух путем обработки навоза химическими веществами (негашеная и хлорная известь;

– 5 %-ное известковое молоко; 5 %-ный мыльно-крезоловый раствор креолина;

– 5 %-ный раствор карболовой кислоты в нефти – 1 л на 1 м² нечистот), применение биотермической обработки навоза и др.;

– уничтожение мух пылесосами, применяемыми в вечернее и ночное время, использование различных мухоловок, липучек, ядов: хлорофоса, формалина и др.;

– недопущение мух в помещения для животных (прием хотя и малоэффективен, но в комплексе с другими мероприятиями – необходим): окраска стен и потолка в голубой цвет, защита дверей и окон мелкопетлистыми металлическими сетками и применение отпугивающих средств.

Общее понятие о болезнях

Высокую продуктивность могут обеспечить только здоровые свиньи, поэтому наряду с организацией правильного кормления и содержания необходимо предусматривать защиту их от различных заболеваний.

Причин, вызывающих заболевания свиней, очень много. Заболевание может возникнуть как от действия отдельно взятого неблагоприятного фактора, так и от взаимодействия нескольких. К числу неблагоприятных внешних воздействий на организм свиньи можно отнести: нарушения условий кормления и содержания (недостаточные по общему уровню и отдельным питательным веществам рационы кормления, перекорм, недоброкачественные корма, низкая или высокая температура воздуха, сквозняки и др.), ушибы, ранения, переломы костей, попадание в организм с кормом, водой или через кожу, слизистые оболочки различных микробов,

вирусов, яиц глист, клещей, насекомых и др.

В связи с этим заболевания свиней в зависимости от причин, их вызывающих, подразделяются на незаразные, заразные (инфекционные) и паразитарные (инвазионные).

Успех выращивания свиней во многом зависит от своевременного выявления их заболеваний. В связи с этим свиноводы-любители должны регулярно следить за состоянием здоровья животных: хороший ли они имеют аппетит, как быстро они поедают корм и отходят от кормушек, каково их общее состояние (поведение, частота дыхания), нет ли каких-либо выделений из глаз, носа, рта, припухлостей и новообразований на туловище и конечностях, изменений в консистенции и цвете кала и мочи, присутствуют ли в испражнениях глисты и т. д. При подозрении на заболевание измеряют температуру тела животного. Нормальная температура тела у свиней находится в пределах 38–40,5 °С. При наличии повышенной температуры тела (41–41,5 °С и более) нужно срочно обратиться к ветеринарному работнику для оказания своевременной помощи заболевшему животному. Чем быстрее будет поставлен диагноз, тем больший эффект будет от лечения. Как правило, затраты на лечение вполне оправдывают себя. Только в тех случаях, когда выздоровление представляется сомнительным (сильные травматические повреждения, переломы костей, длительный мастит и др.), ветеринарный работник рекомендует убить животное в целях использования на мясо.

Общими признаками заболевания у животного являются угнетенное состояние, вялый вид (животное лежит или стоит, опустив голову), взъерошенная, матового цвета щетина, сухая кожа, на которой иногда появляются сыпь, пятна и т. д.; иногда животное впадает в возбужденное состояние, тяжело дышит, теряет аппетит, температура тела у него повышается или снижается.

Причины болезней

Причины заболевания – сквозняки, низкая температура помещения, холод и сырость на полу. При переохлаждении, особенно в раннем возрасте, у поросят появляются кашель, чихание, понос.

Лечение болезней органов дыхания: защитить поросят от простуды, не давать им пыльные, заплесневелые, прокисшие или замороженные корма.

Со стороны ветеринарной службы лечение проводится такое: внутримышечно вводится однопроцентный раствор хлортетрациклина, окси-тетрациклина, тетрациклина-хлоргидрата в первые двое суток по 1 мл на 1 кг живой массы 2 раза в день, последующие 3–4 дня – один раз. Вводится пенициллин в дозе 1 тыс. ед. 3–4 раза в сутки 2–3 дня подряд.

Многолетние статистические данные показывают, что из общего числа болезней свиней 85–95 % приходится на болезни незаразного характера и лишь 5–15 % – на инфекционные и инвазионные.

Незаразные болезни

Из болезней незаразного характера наибольший ущерб наносят болезни органов пищеварения, дыхания, обмена веществ, половой системы, молочных желез.

К незаразным, прежде всего, относятся болезни органов дыхания: ларингиты, бронхиты, трахеиты, бронхопневмония и другие. Признаки этих болезней: повышенная температура, кашель, учащенное дыхание, отказ от корма, отставание в росте и развитии, что отражается на приросте живой массы.

Болезни пищеварения

До 40–50 % всех болезней органов пищеварения вызываются погрешностями в кормлении свиней.

Расстройства пищеварения могут вызвать недоброкачественные корма (испорченные, промерзлые, заплесневелые,

с ядовитыми примесями), неполноценные по содержанию переваримого протеина, витаминов, минеральных веществ и микроэлементов рационы, нарушения принятой технологии кормления, воздействие неблагоприятных факторов внешней среды (переохлаждение, перегревание, транспортировка), отсутствие прогулок, случка физиологически незрелых свинок и др.

У взрослых свиней может возникнуть острое или хроническое **воспаление желудка и кишок (гастроэнтерит)**, у молодняка – **гастроэнтерит**, а также простая и нервнотоксическая формы **диспепсии.**

Основные признаки этих заболеваний – отсутствие аппетита, послабление кишечника (понос), вялость и общая слабость, иногда (у поросят) – судороги и рвота.

У поросят-сосунов с первых дней после рождения и до 25-дневного возраста наблюдается диспепсия. Особенно подвержены заболеванию поросята, родившиеся с малой живой массой (менее 1 кг).

У поросят-отъемышей при резком переводе на безмолочное питание, нарушении режимов кормления, даче недоброкачественных кормов возникают гастроэнтериты. У больных поросят повышается жажда, брюшные стенки подтягиваются, напрягаются из-за болей в животе, отмечается посинение ушей, пятачка носа и нижней части брюшной стенки. Животные худеют, у них наступает упадок сил, понижается температура тела. Поносы могут чередоваться с запорами, кал имеет гнилостный запах, пузырьки газа и слизи, часто с примесью крови. Заболевание зачастую осложняется воспалением бронхов и легких (бронхопневмонией), при этом отмечается большая смертность поросят.

При появлении поноса поросятам дают молочные подкормки, так как зерновые корма, содержащие много углеводов, почти не перевариваются.

При **гастроэнтеритах** желудок промывают 0,9 %-ным раствором поваренной соли, назначают слабительные (15–25 г сульфата магния) с обильным количеством воды; растительные масла (касторовое, подсолнечниковое, льняное – по 20–100 г взрослым животным и 2–3 г молодняку, конопляное – по 10–30 г). Внутрь дают слизистые отвары из риса, ячменной или овсяной муки (по 100–400 мл 3–5 раз в сутки).

Очень эффективны настои чеснока или лука. Для получения настоя на 0,5 л кипяченой воды берут 50 г протертого лука или чеснока. Настой дают поросятам 2 раза в день, по 2–3 мл.

Больным животным дают чистую свежую воду. Для предупреждения отравления и обезвоживания организма обязательна дача через рот физиологического раствора с добавлением глюкозы в дозе 15–20 мл 2 раза в сутки в течение 3–5 дней.

Рекомендуется также комплекс витаминов A, B, C, D. В рацион отъемышей включают травяную муку, морковь, болтушки или жидкие каши из пшеничных отрубей, дробленый ячмень и кукурузу.

При **хронических поносах** дают отвар дубовой коры (1:10) в дозе 50–100 мл на голову и другие вяжущие средства (танин – 1–2 г). При сердечной недостаточности подкожно назначают 20 %-ный раствор кофеина-бензоната натрия (2–10 мл).

При профилактике и лечении **диспепсии** обращают особое внимание на устранение причин, вызвавших заболевание.

При лечении поросят и свиноматок используют **антибиотики** (биомицин или терамицин – внутрь в дозе 6–10 мг 2–3 раза в сутки за 20–30 минут до сосания свиноматки в течение 2–3 дней подряд), сульфаниламидные препараты (норсульфазол – 0,1–0,15 г в виде 20 %-ной суспензии в дозе 2–3 мл 3 раза в день в течение 3–4 суток, сульфадимезин в таких же дозах), 1,5 %-ный раствор новокаина (10–20 мл на голову) в сочетании с диетическими кормами (овсяным киселем, слизистыми отварами).

В качестве хороших профилактических и диетических средств для поросят

служат свежая простокваша, белок свежих куриных яиц, разведенный водой 1:4 с добавлением 0,5 %-ной поваренной соли, сахароячная смесь. Полезно использовать водно-спиртовую вытяжку из хвои в дозе 1–2 мл поросенку по 3 раза в день в течение 3–5 дней подряд. Хороший эффект дает применение синтомицина, левомицетина или эритромицина внутрь в дозе 0,05–0,1 г на 1 кг живой массы 2–3 раза в день в течение 4–5 дней подряд.

При лечении поросят-сосунов антибиотиками можно вводить их свиноматке внутримышечно в дозе 1–1,5 г или с кормом в дозе 1,5–2 г. Через 5–6 часов после введения антибиотики поступают в молоко матери и оказывают лечебное действие на поросят.

При **нервно-токсической форме диспепсии** антибиотики дают в сочетании с витаминами группы В1, В12 или РР (никотиновая кислота). Витамины вводят внутримышечно: В1 в виде 1 %-ного раствора по 2 мл, никотиновую кислоту – в виде 1 %-ного раствора по 1–1,5 мл на поросенка, В12 – в дозе 3–4 мкг на 1 кг живой массы поросенка раз в день в течение 2–3 дней подряд.

Меры профилактики следующие: кормить и поить свиней следует в одни и те же часы; кормовые рационы должны быть достаточными по питательности и объему; в рационы необходимо вводить разнообразные корма, в том числе и минеральные; перед скармливанием корма должны быть хорошо подготовлены (измельчены, запарены, смешаны и т. д.); нельзя скармливать животным недоброкачественные корма (заплесневелые, прогорклые, закисшие и пр.); кормушки необходимо содержать в чистоте, регулярно их мыть и высушивать; не допускать сырости и сквозняков в свинарнике; новорожденные поросята должны получать молозиво матери не позже чем через 1–1,5 часа после начала опороса.

Язва у свиней. Язвенная болезнь желудка возникает при использовании мелкоразмолотого корма для молодняка свиней и при злоупотреблении сухими кормами.

Проявление заболевания наступает вскоре после приема недоброкачественного корма. У поросят возникает общее угнетение, потеря аппетита, иногда – рвота с примесью желчи, повышение температуры на 1–1,5 градуса. В кале много слизи с примесью крови и частиц непереваренного корма. Заболевание может перейти в хроническую форму, при которой развивается сухость кожи, наступает похолодение ушей и конечностей.

Способ лечения язвенной болезни у свиней. Обычно больным животным назначают голодную диету в течение 1–2 суток, промывают желудок с последующей дачей слабительных препаратов. Применяют биомицин, синтомицин, сульфадимезин, этазол, фталазол, асорсил и антибиотики. Для поддержки общей устойчивости организма поросят применяют тканевые препараты, витамины, гамма-глобулин.

Болезни органов дыхания

Болезни органов дыхания – **бронхопневмонии, бронхиты, трахеиты** и др. Отход поросят при заболеваниях органов дыхания составляет около 25 % от общего числа павших животных. Причинами их возникновения являются те же факторы, что и при желудочно-кишечных заболеваниях. Чаще болеют поросята перед отъемом или вскоре после него.

Основные признаки бронхопневмонии в острой форме: кашель, повышенная температура тела, частое дыхание, отказ от корма.

При переходе заболевания в затяжную (хроническую) форму поросята становятся вялыми, имеют пониженный аппетит, поедая лишь жидкую часть корма, зарываются в подстилку, часто кашляют, пятачок носа краснеет, увлажняется, из ноздрей появляются слизистые или слизисто-гнойные истечения разного цвета, чаще – серо-белого с зеленоватым оттенком (бронхопневмония может быть катаральной, крупозной, серозной, гнойной). Животные теряют в

живой массе (худеют), у них отмечается синюшность видимых слизистых оболочек (глаз, носа, рта), кончиков ушей, нередко нарушается и пищеварение (поносы, сменяющиеся запорами).

Прежде чем приступить к лечению больных животных, устраняют причины, вызвавшие понижение естественной устойчивости организма к болезнетворным микробам, улучшают условия кормления и содержания. Больное животное содержат в сухом, вентилируемом, но без сквозняков помещении. В станке должно быть чисто. В теплые дни животное выгоняют на выгульный дворик. В осенне-зимний период поросят облучают ультрафиолетовой лампой. В рацион включают разнообразные, легкоперевариемые, полноценные по питательным веществам корма (оброт, ячменную и овсяную кашу, травяную муку, красную морковь, гидропонную зелень и др.).

Успех лечения зависит от своевременности выявления болезни. При образовании гнойных очагов с распадом тканей, отдельных долек или целых долей легких лечение неэффективно. В этих случаях животное подлежит вынужденному убою.

Для удаления слизи из бронхов и трахеи применяют отхаркивающие средства – хлористый аммоний в дозе 3–5 г 2 раза в день или двууглекислую (питьевую) соду, по 2–5 г на поросенка.

Для лечения пневмоний применяют сульфаниламидные препараты, антибиотики и некоторые другие лекарственные средства. Норсульфазол назначают больным поросятам из расчета 0,04–0,05 г на 1 кг живой массы животного 2–3 раза в день на протяжении 6–7 суток, сульфадимезин, сульфацил, фталазол, этазол в дозе 1–2 г 2–3 раза в сутки на протяжении 5–6 дней. Рекомендуется применять сульфатиазол по 0,02–0,04 г 3 раза в день 5–6 дней подряд в комплексе с уротропином и кофеином.

Из антибиотиков назначают пенициллин в дозе 3000–4000 ЕД на 1 кг живой массы животного ежедневно в течение 3–4 дней, по 2 раза в сутки. Для более длительного задерживания пенициллина в организме его вводят внутримышечно с новокаином в пропорции 2 мл 1 %-ного водного раствора новокаина на 100 тыс. ЕД пенициллина; с пенициллином можно сочетать 1 %-ный водный раствор пирамидона и экмолина с пенициллином. Возможно и комплексное лечение: одновременно внутримышечно вводят гетерогенную кровь (0,3–0,5 мл на 1 кг живой массы животного) и бициллин-3 (15 тыс. ЕД на 1 кг живой массы животного). Назначают хлорид аммония в дозе 1–2 г, облучение больных животных ультрафиолетовыми и инфракрасными лучами.

Хорошее лечебное действие оказывает биомицин с кормом в дозе 3 мг на 1 кг живой массы животного в течение 5–6 дней подряд; после 3–4-дневного перерыва его снова применяют 5–6 дней. В необходимых случаях в таком же порядке проводят и третий цикл лечения.

В целях предупреждения возникновения болезни следует оберегать свиней от простуды, не давать им пыльные, замороженные и плесневелые корма. Кожу животных содержат в чистоте, обращают внимание на гигиену рук. Станок ежедневно чистят, регулярно дезинфицируют и белят свежегашеной известью. Особое внимание обращают на полноценное кормление супоросной и подсосной свиноматок.

Болезни обмена веществ

Чаще всего у свиней встречаются рахит, А-авитаминоз, поедание поросят свиноматкой, малокровие поросят, каннибализм свиней.

Заболевания у свиней наблюдаются, в основном, при интенсивном откорме, в результате несбалансированности рациона по минеральным веществам, что приводит к ослаблению костяка и, больше всего, задних конечностей. Это случается в условиях безвыгульного содержания свиней и при недостатке в рационе витамина D.

При таком содержании и кормлении

свиней нарушается кальцево-фосфорный обмен, особенно часто это встречается при кормлении свиней пищевыми отходами, бардой, жомом и другими кормами.

Первый признак заболевания: свинья неохотно встает, потом вообще не может подняться. У животных ухудшается аппетит, плохо поедается корм, снижается прирост живой массы.

Болезнь можно предупредить введением в рацион минеральных веществ, витамина, зеленых кормов, выведением животных на прогулки.

Рахит возникает в результате нарушения обмена кальция и фосфора в организме и характеризуется размягчением и изменением нормальной формы костной ткани. Рахитом чаще болеют поросята-отъемыши в зимний период при недостатке в кормах витамина D, кальция и фосфора. Способствуют возникновению заболевания плохое содержание (грязь, теснота, сырость, затемнение помещения, отсутствие прогулок) и недостаток минеральной подкормки (мела, костной муки, поваренной соли).

Болезнь развивается медленно: снижается аппетит, животное отстает в росте, становится вялым, грызет стены, кормушку, подстилку. Затем у него искривляются конечности, оно с трудом передвигается, наблюдается хромота, суставы конечностей утолщаются, позвоночник искривляется, иногда появляются судороги.

Эффективными средствами при рахите являются витаминизированный рыбий жир, сухой дрожжевой концентрат витамина D2 или концентрированный витамин D. Хорошо действует тривитамин (масляный раствор витаминов A, D3 и E). Поросятам улучшают условия содержания, предоставляют прогулки и применяют ультрафиолетовое облучение.

Для предупреждения заболевания рационы супоросной и подсосной свиноматок, а также поросят должны содержать витамин D и минеральные соли. Хорошо предохраняет поросят от рахита облучение ртутно-кварцевой лампой с 10-дневного возраста.

А-авитаминоз чаще встречается у поросят зимнего опороса. Причина – дача кормов, бедных каротином (муки, отрубей, картофеля), отсутствие в рационе моркови, безвыгульное содержание.

У поросят задерживается рост, появляются бледность слизистых оболочек, воспаление глаз (ночная слепота, обильное слезотечение, иногда полная слепота), поносы, судороги. Кожа становится сухой, шелушится, щетина теряет блеск. При отсутствии лечения на фоне авитаминоза развиваются ринит, бронхит, бронхопневмония, гастроэнтерит и другие заболевания заразного характера.

Лечение заключается в даче подсосной матке и поросятам кормов, богатых каротином и витамином А: зеленых кормов – летом, травяной муки, моркови, пророщенного зерна и витаминизированного рыбьего жира – зимой. Улучшают условия содержания (следят за микроклиматом помещения, обеспечивают ежедневные прогулки животных).

При недостаточном обеспечении рационов каротином подсосной свиноматке подкожно вводят водный раствор витамина А в дозе 50–100 тыс. ИЕ с повторным инъецированием через 2–3 дня, а новорожденным поросятам – по 10–15 тыс. ИЕ в течение 3 дней подряд. Витаминизированный рыбий жир дают с кормом по 3–5 мл в день в течение 5 дней, затем через 5–7 дней курс лечения повторяют.

В целях профилактики А-авитаминоза и гиповитаминоза А обращают внимание на необходимость полного обеспечения потребности супоросной и подсосной свиноматок в каротине в соответствии с существующими нормами кормления. Важное значение имеют соблюдение нормальных условий содержания животных и организация регулярных прогулок.

Поедание поросят свиноматкой наблюдается чаще у первоопоросок и бывает вызвано недостатком минеральных веществ и

витаминов в кормах, а также кормлением животных мясной пищей. Свинья поедает сразу же после опороса послед, мертвых, а затем и живых поросят.

Предупредить поедание поросят можно, улучшив кормление свиноматки в суперосный период. Своевременно нужно убирать послед и устанавливать наблюдение за свиноматкой в процессе опороса и в течение нескольких дней после опороса.

Свиней, поедающих поросят, выбраковывают.

Инфекционные болезни свиней

Рожа встречается преимущественно у свиней в возрасте 3–12 месяцев. Поросята-сосуны и взрослые свиньи болеют ею редко. Заболевание передается людям. Болезнь чаще проявляется в жаркое время года и быстро поражает большое поголовье свиней. Распространяют рожу крысы, мыши, голуби, мухи и др.

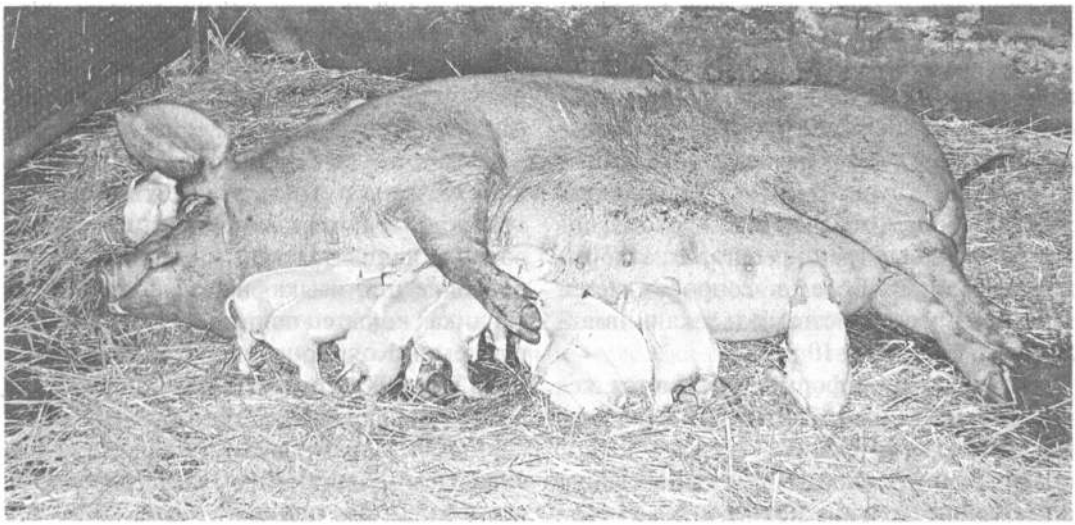
Болезнь чаще всего протекает в трех формах:

– в острой септической – температура тела повышается до 41–42 °С, появляется общая слабость, свиньи страдают запорами, а затем поносами, иногда с кровью. В редких случаях на коже живота, шеи и на ушах появляются красные пятна. При надавливании на них пальцем краснота исчезает (этим способом можно отличать рожу свиней от чумы свиней). В дальнейшем пятна темнеют. Заболевание длится 3–4 дня, осложняется отеком легких и при отсутствии лечебного вмешательства часто заканчивается гибелью животного;

– в подострой кожной (крапивница) – повышается температура тела, у животных появляется вялость, понижается аппетит. На 2–3-й день на коже высыпают многочисленные красные пятна четырехугольной или овальной формы, затем они темнеют с последующим омертвением кожи. Болезнь длится 10–12 дней, заканчивается выздоровлением или переходит в хроническую форму;

– в хронической – развивается как осложнение после переболевания острой или подострой формой болезни. Температура тела животного нормальная, отмечается омертвение кожи спины, шеи, ушей. Иногда бывают запоры, поносы, суставы опухают и деформируются, поражается сердце, отмечаются одышка, застойные явления в коже, исхудание, малокровие. Смерть может наступить внезапно при явлениях сердечной недостаточности.

Свиньи, переболевшие рожей, приоб-



ретают стойкий и длительный иммунитет, то есть невосприимчивость к болезни.

Основным методом профилактики рожи свиней является прививка животных гидроокисьалюминиевой фармолвакциной или депонированной вакциной. Прививают всех свиней от 2 месяцев и старше двукратно с интервалом 12–14 дней. Повторная вакцинация (ревакцинация) взрослых свиней проводится через 4–5 месяцев, а молодняка – через 2 месяца после последней вакцинации, только второй дозой вакцины.

Больным и подозреваемым в заражении свиньям прививают противорожистую сыворотку в дозе 2 мл на 1 кг живой массы животного, а через 10–12 дней – вакцину.

Больных животных изолируют, тщательно убирают и дезинфицируют станки, проходы, корыта, ведут борьбу с грызунами, насекомыми, создают хорошие условия кормления и содержания свиней. Устанавливают карантин. Навоз складывают для биотермического обеззараживания. Дезинфекцию помещения проводят осветленным раствором хлорной извести или 2 %-ным раствором формалина.

Чума – болезнь, вызываемая фильтрующим вирусом. Чумой болеют свиньи всех возрастов. Заболевание может протекать в сверхострой, острой, подострой и хронической формах.

При острой форме у свиней повышается температура тела, наблюдается кровотечение из носа, слизисто-гнойное воспаление глаз, рвота; на коже появляются розово-красные пятна, не исчезающие при надавливании, отмечаются кровоизлияния во рту, во внутренних органах, запоры, а затем понос. Болезнь сопровождается нервными расстройствами и заканчивается смертью через 5–10 дней.

При подострой форме поражаются желудочно-кишечный тракт и легкие животного. Исход смертельный.

При хронической форме заболевание длится до нескольких недель и даже месяцев и имеет признаки подострой формы. Свиньи превращаются в «заморышей», и болезнь также чаще всего заканчивается смертью.

Животные, выздоровевшие после переболевания чумой, приобретают устойчивый иммунитет на несколько лет.

Основным средством профилактики чумы является сухая авирулентная вирусвакцина (АСВ), способствующая созданию иммунитета длительностью до года.

Всех больных и подозреваемых в заболевании свиней убивают (с соблюдением санитарных норм), остальных вакцинируют. В зоне распространения болезни накладывается карантин.

Ящур – это острое вирусное заболевание парнокопытных животных. Источник возбудителя инфекции – больные животные, выделяющие его во внешнюю среду со слюной, с молоком, мочой и калом. Заражение происходит при непосредственном контакте здоровых животных с больными через слизистую оболочку ротовой полости и кожу.

Основным путем заноса инфекции является скармливание свиньям необезвреженного обрата, полученного из молока коров, больных ящуром. Инфекция может быть также занесена с кормами, подстилкой, предметами ухода, одеждой, обувью, транспортными средствами, загрязненными выделениями больных животных. Механическими переносчиками инфекции являются люди, птицы, собаки, кошки, грызуны, мухи.

Возбудитель болезни – фильтрующий вирус. У животных повышается температура до 41 градуса, снижается аппетит, животные становятся вялыми, на слизистой оболочке рта, языка, на коже, вымени и венчиках копытец появляются водянистые пузырьки. Когда они лопаются, то образуются язвы. Животные не могут потреблять пищу, наблюдается хромота. Взрослые свиньи выздоравливают, у молодых поросят болезнь протекает в тяжелой форме и часто животные гибнут.

Все поголовье свиней неблагополучного по этому заболеванию населенного пункта обязательно карантинируется.

Высокоэффективными средствами в борьбе с ящуром поросят являются гамма-глобулин и комплекс гамма-бета-глобулин из сыворотки крови выздоравливающих животных (ящурных реконвалесцентов). В последнее время широко используется противоящурная гидроокисьалюминиевая фармол-вакцина с сапонином из лапинизированного вируса ящура А22.

Профилактика заболевания ящур. Поросенку вводят сыворотку или цитрированную кровь от переболевших ящуром животных. Ротовую полость промывают раствором марганцовки (1–2 г на 1 л воды), 2-% раствором квасцов или уксусной кислоты. Пораженные места на ногах промывают однопроцентным раствором каустической соды. С целью профилактики также применяется внутримышечный препарат иммуно-лактон. Его вводят поросятам до трехмесячного возраста – 0,4 г, остальным поросятам – 0,1 г на 1 кг живой массы.

Дизентерия – острое инфекционное заболевание, сопровождающееся кровяным поносом. Распространению дизентерии способствует плохое санитарное содержание свиней и нарушение правил гигиены.

Активную роль в распространении дизентерии играют мухи. Дизентерийные бактерии проникают в организм свиней через рот с сырой водой, пищей, с грязных рук. Болеют свиньи всех возрастов, но чаще молодняк. Больные поросята погибают через 3–7 дней. Признаки заболевания дизентерией: понос, испражнения темно-зеленого цвета, переходящие в кровавый понос. С профилактической целью свиньям назначают диспосфен, тилан, осарсол. Молодняку свиней, обычно, назначают с кормом биомицин 1 раз в день от 7 до 10 суток подряд в дозе 7–30 мг на 1 килограмм живой, массы.

Болезнь Ауески также вызывается фильтрующимся вирусом, болеют ею свиньи всех возрастов. Взрослые свиньи заражаются, поедая корма, загрязненные выделениями больных животных или трупами грызунов, а поросята-сосуны – при сосании больной матери. Опасными переносчиками вируса являются грызуны, бродячие собаки, кошки, дикие животные. Заболевание характеризуется поражением нервной системы и органов дыхания (не случайно его называют «ложным бешенством»). У животных наблюдаются судороги отдельных мышц, парезы и параличи конечностей, «плавательные» движения передними и задними ногами при закинутой назад голове. Между отдельными паралитическими припадками поросята могут вставать и даже есть. Смерть наступает в 70–100 % случаев через 1–3 суток. У взрослых свиней заболевание протекает в легкой форме и через 2–3 дня заканчивается выздоровлением. Супоросная свиноматка может абортировать.

Для лечения применяют сыворотку. В профилактических целях проводят вакцинацию свиней вирус-вакциной ВГНКИ. Регулярно нужно проводить борьбу с грызунами, бродячими собаками и кошками.

Поросята разных возрастов могут заболевать бруцеллезом, лептоспирозом, бешенством, столбняком, хламидиозом, некробактериозом, анаэробной дизентерией, паратифом, энзоотической бронхопневмонией, вирусным гастроэнтеритом, энтеротоксемией (отечной болезнью), инфекционным атрофическим ринитом и др; взрослые свиньи – сибирской язвой, туберкулезом, бруцеллезом, лептоспирозом, бешенством, столбняком, хламидиозом и др.

Помните, что ряд заболеваний передается от животных человеку, и наоборот. Общими заболеваниями для животных и человека (антропозоонозами) являются: сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, ящур, бешенство, столбняк, рожа, лептоспироз, туляремия. Соблюдение личной гигиены при уходе за свиньями – обязательное условие в системе общих мероприятий

по предупреждению заболеваний человека и животных. Во всех случаях заболевания свиней следует срочно обращаться к ветеринарному работнику для принятия необходимых мер лечения животных и организации профилактических мероприятий.

ТРАВЫ В ЛЕЧЕНИИ БОЛЬНЫХ СВИНЕЙ

Лекарственные растения широко применяются при лечении и профилактике заболеваний животных, особенно молодняка.

В ветеринарной практике используются лекарственные растения различного спектра действия: противовоспалительные (при простудных и желудочно-кишечных заболеваниях), вяжущие или слабительные, кровоостанавливающие, ранозаживляющие, моче– и желчегонные, противоглистные и т. д. Прежде чем начать сбор растений, следует выяснить, чем они отличаются от других растений, где произрастают, а также, в какое время года и какие части растений нужно собирать.

Лекарственные растения растут повсеместно. Так, на огородах, в садах, около жилья растут пастушья сумка обыкновенная (кровоостанавливающее, мочегонное и противовоспалительное средство), ромашка аптечная (снимает спазмы и вздутие кишечника, увеличивает секрецию желудочно-кишечного тракта, усиливает желчеотделение, обладает противовоспалительным и обезболивающим действием), укроп огородный (снимает спазмы кишечника, умеренно расширяет сосуды сердца и возбуждает сердечную деятельность, усиливает моторно-секреторную функцию желудочно-кишечного тракта, способствует выведению газов и уменьшает их образование в кишечнике). На болотах, по берегам рек, ручьев, озер, прудов произрастают аир болотный (активизирует секреторную и моторную функции желудочно-кишечного тракта, желчевыделение, обладает противовоспалительным действием, применяется при воспалениях и язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, при поносах и других нарушениях пищеварения), алтей лекарственный (мягчительное и обволакивающее средство при катаре верхних дыхательных путей, при воспалении мочевого пузыря и поносах), девясил высокий (отхаркивающее, противовоспалительное, мочегонное, кровоостанавливающее и тонизирующее сосудистую систему средство). На лугах, среди кустарников, на травянистых склонах растут кровохлебка лекарственная(при заболеваниях кишечника, поносах интоксикационного характера, при кишечных и маточных кровотечениях) и репешок обыкновенный (кровоостанавливающее, противовоспалительное, желчегонное, мочегонное средство, при поносах, заболеваниях желчного пузыря и печени). На суходольных лугах, вдоль дорог, возле жилья растут подорожник большой (слабительное, противовоспалительное средство) и тысячелистник обыкновенный (кровоостанавливающее, активизирующее работу желудочно-кишечного тракта, противовоспалительное и ускоряющее заживление тканей средство). Повсеместно можно найти мать-и-мачеху (мягчительное, обволакивающее и отхаркивающее средство при простудных заболеваниях, сильном кашле), одуванчик лекарственный (возбуждающее аппетит и улучшающее пищеварение, желчегонное и легкое слабительное средство), солодку гладкую (голую), солодковый корень (отхаркивающее, послабляющее, противовоспалительное, противоязвенное средство), цикорий обыкновенный (возбуждает аппетит, является диетической подкормкой, тонизирует работу желудочно-кишечного тракта, усиливает секрецию желудочного сока, поджелудочной железы и печени, обладает противовоспалительным действием).

Сбор лекарственных растений проводят в хорошую, сухую погоду, в дневные

часы (корни и корневища можно собирать в любое время и при любой погоде). Собирать растения нужно в период максимального содержания в них активных веществ: в цветках и листьях – во время цветения, в почках – в период набухания, в корнях, клубнях, корневищах – в период созревания плодов. Кору заготавливают обычно весной.

Сушку лекарственных растений можно проводить под открытым небом, навесами, в помещениях, на чердаках. Лекарственное сырье обычно сушат под навесом в тени, при хорошей вентиляции. Можно для сушки использовать различные сушилки и отопительные приборы. Сушка продолжается до тех пор, пока листья, цветки и соцветия не будут легко растираться в порошок, корни, корневища, кора, стебли – ломаться с характерным треском, а сочные плоды – рассыпаться на части без образования при сжатии их в руках влажных комков.

Хранение лекарственного сырья проводят в плотно закрытой таре (ящиках, корзинах, пакетах, мешках, стеклянных банках с крышками) в сухом, прохладном, темном и хорошо вентилируемом помещении. Сроки хранения листьев, цветов, стеблей – 1–2 года, корней, корневищ, коры – 2–3 года. Различают следующие формы лечебных препаратов из лекарственного сырья:

1) настои и отвары – водные извлечения из лекарственного сырья. Измельченное сырье заливают водой комнатной температуры и нагревают в кипящей водяной бане: отвары – в течение 30, настои – 15 минут. После этого их охлаждают (отвары – 10, настои – 45 минут) и процеживают. Отвары из ядовитых растений готовят в отношении 1:400, из сильнодействующих – 1:30, из остальных – 1:10. Настои готовят в отношении 1:10 и только из спорыньи, травы горицвета, ландыша, из корневища и корней валерианы – 1:30. Примеси к отварам добавляют после их приготовления. Хранят в прохладном помещении до 3 дней, перед употреблением взбалтывают.

2) настойки – спиртовые или спиртоводные вытяжки сырья (обычно готовят на 40–70 %-ном спирте). Измельченное сырье заливают в бутылках или стеклянных банках спиртом, закрывают пробкой и выдерживают в темном месте при комнатной температуре 7 суток. Затем сливают, отжимают остатки растений, фильтруют и выливают в темную бутылку. Хранят несколько лет;

3) сборы – смесь нескольких видов измельченного сырья в определенных весовых соотношениях. Из сборов готовят отвары, настои, чаи. Высушенное сырье измельчают отдельно одно от другого. Листья, траву и кору режут на мелкие части; корни и корневища режут или дробят; плоды и семена измельчают в мельнице. Все составные части сбора в определенных весовых соотношениях смешивают;

4) соки – жидкая лекарственная форма, приготовленная из свежего сырья. Сок получают, пропуская промытые части растения через соковыжималку или мясорубку. Их можно консервировать или стерилизовать;

5) порошки – измельченное в ступке или машинах-мельницах сырье. Можно смешивать с водой или молоком;

6) кашки – лекарственная форма тестообразной консистенции, состоящая из лекарственного препарата и формообразующих веществ (ржаная мука, порошок корня алтея, лакричного корня и т. д.). Их готовят путем тщательного смешивания порошкообразного лекарственного вещества с формообразующим. Смешивание производят в ступке, добавляя небольшое количество воды. Кашки назначают животным внутрь; болюсы – лекарственная форма консистенции мягкого хлеба. Основа – ржаная мука, белая глина, зеленое мыло, алтейный корень и др. Для уплотнения консистенции добавляют глицерин или замешивают массу на глицериновой воде.

http://lib.rus.ec/b/351980/read

Теория и практика

1. Настроение имеет значение

Не переступайте порога мастерской, если вы утомлены, пребываете в плохом расположении духа или если ваши мысли заняты другими вещами. В лучшем случае ваши столярные успехи не будут впечатляющими, а в худшем – дело может закончиться травмой.

2. Глаза, уши и легкие нуждаются в защите

При работе со станками и электроинструментами всегда пользуйтесь средствами защиты глаз и органов слуха с рейтингом шумоподавления (NKK) не менее 22 дБ. Пылезащитная маска – лучше, чем ничего, однако предпочтительнее использован» респиратор с рейтингом N95. При работе с окрасочным оборудованием респиратор должен иметь рейтинг N95 или N99.

3. Воспользуйтесь помощью других

Большинство столяров охотно делятся опытом и дают советы. Несколько минут, потраченных на беседу с коллегой-столяром или просто соседом, и сложный процесс окажется простым и приятным. Вы также можете обратиться за помощью к сообществу посетителей интернет-форумов.

4. Пополняйте запасы

Всегда держите в мастерской достаточное количество предметов первой необходимости, включая малярный и двухсторонний скотч, пасту для чистки рук, пинцет с лупой, аптечку и огнетушитель.

5. Организованность не бывает чрезмерной

Купите или сделайте своими руками шкафы, полки и лотки в соответствии с вашими потребностями. Когда вокруг порядок, работа будет спориться и доставлять удовольствие, а вы станете тратить меньше времени на поиски инструментов и принадлежностей.

6. Делайте с запасом

Выпиливая детали для очередного проекта, сделайте несколько лишних и используйте их для проверки и настройки оборудования. Оставшиеся обрезки могут пригодиться для тестирования морилок и других отделочных составов, чтобы получить точное представление о том, как они будут выглядеть на готовом изделии.

7. Не экономьте каждую копейку

Бережливость – полезная привычка, но не стоит переступать грань разумного. Древесина является восполняемым природным ресурсом, и если вы случайно испортите заготовку, можно купить новую доску. Наждачная бумага приходит в негодность за 5-10 минут. Клей имеет ограниченный срок годности (обычно год или два). Банки с лакокрасочными материалами, на поверхности которых образовалась плотная корка, следует выбросить.

8. Жизнь слишком коротка, чтобы мириться с плохим верстаком

Покупаете ли вы готовый верстак или делаете своими руками самодельный, убедитесь в том, что он достаточно жесткий, имеет ровную рабочую поверхность и, по меньшей мере, одни мощные тиски.

9. Не рассчитывайте на идеальный результат

Стремление создать проект без единого изъяна может «выбить вас из колеи», ведь так сделать почти невозможно. Поэтому не слишком переживайте по поводу ошибок, которые вы неизбежно будете допускать. Вместо этого научитесь их устранять и не допускать их появления в дальнейшем.

10. Не жалейте времени на подготовку

Иногда стоит потратить час или два на изготовление специального приспособления для выполнения операции, занимающей пять секунд. Приспособления обеспечивают безопасность, точность и повторяемость выполняемых действий.

11. Внешний вид изделия важнее, чем перерасход материала

Размечайте мелом на досках и листах положение выпиливаемых заготовок, чтобы рационально использовать материал. Однако иногда лучше делать раскрой так, чтобы исключить дефектные участки и выгодно использовать эффектный текстурный рисунок или цвет. Приобретая пиломатериалы, планируйте потерять 10-20 % в качестве отходов.

12. Клей + гладкая поверхность = прочная склейка

Забудьте бытовавшее некогда мнение, что для хорошей склейки нужна шероховатость. Гладкие поверхности склеиваются лучше, чем грубо обработанные. Потратьте время на то, чтобы сделать сопрягаемые поверхности деталей гладкими и плотно прилегающими друг к другу. Помните, что клей не обладает адгезией к поверхностям с прижогами, поэтому избегайте их.

13. Как избежать сколов – два простых средства помогут справиться со сколами

Сколы могут непоправимо испортить заготовку. Чтобы предотвратить их появление, подпирайте заготовку с обратной стороны, используя соответствующие вспомогательные средства. Приобретите или сделайте сами противоскольные вкладыши для круглопильного станка, ленточной и торцовочной пилы, сверлильного станка. Прикрепите к угловому упору деревянную

накладку, предотвращающую сколы на задней грани заготовки. При фрезеровании также подпирайте место выхода фрезы из заготовки, используя подходящий обрезок

14. Как обрабатывать грубые доски – правильный порядок действий

Вот как следует обрабатывать нестроганый материал для получения заготовок правильной формы.

• Выпилите заготовки с припуском по длине не менее 6 мм, одновременно избавившись от концевых трещин.

• Острогайте одну пласть на фуговальном станке.

• На рейсмусовом станке сделайте другую пласть параллельной первой и острогайте заготовку до окончательной толщины, удалив с обеих сторон одинаковое количество материала.

• Обработайте одну кромку на фуговальном станке, сделав ее перпендикулярной пласти.

• Опилите заготовку до окончательной ширины на круглопильном станке.

• Опилите заготовку до окончательной длины.

15. Ничто не заменит точную разметку

Ни клей, ни шпаклевка не помогут спасти ослабленное соединение. Поэтому обзаведитесь качественными разметочными инструментами – комбинированным угольником, стальной линейкой, разметочным ножом и рейсмусом – и научитесь ими работать.

16. Не обрабатывайте искусственные материалы на строгальных станках

Композитные материалы, такие как фанера, ДСП и МДФ, из-за высокого содержания клея тупят ножи фуговального и рейсмусового станков гораздо быстрее, чем древесина.

17. Шаблоны гарантируют быстрые и точные результаты

Когда требуется изготовить несколько одинаковых деталей, имеющих вырезы или криволинейные контуры, ускорить работу и добиться точности можно, выпилив их в пакете и обработав по шаблону на фрезерном столе.

18. Вначале сборка, затем клей

Всегда делайте сухую сборку, перед тем как нанести клей. Вряд ли вам захочется обнаружить плохо подогнанные соединения или непрямоугольность после того, когда клей уже нанесен.

19. Предварительная шлифовка окупается сторицей

Перед сборкой окончательно отшлифуйте как можно больше деталей, в особенности их внутренние поверхности, доступ к которым после сборки будет затруднен.

20. Не привередничайте насчет струбцин

Большинству из нас вряд ли требуется что-то более сложное, чем недорогие, испытанные временем трубные струбцины. Запаситесь комплектами струбцин длиной 30; 60; 90 и 120 см, по четыре штуки каждого размера. Чтобы получить струбцины большей длины, соедините их друг с другом при помощи муфт или купите более длинные отрезки труб и просто переставляйте между ними зажимы. Добавьте к этому несколько удобных «одноручных» струбцин (таких как Quick-Grip) длиной 15 и 30 см. Приобретайте другие струбцины только по мере необходимости.

21. Установите фурнитуру, а затем снимите и установите заново

Перед нанесением морилки или прозрачного покрытия соберите изделие и установите металлические детали, чтобы убедиться в том, что все работает так, как надо. Затем снимите всю фурнитуру, нанесите отделку и снова установите фурнитуру. Это гарантирует нанесение покрытия на все поверхности изделия, кроме металлических частей.

22. «Почти прямой» угол означает непрямоугольность

При сборке изделий с прямыми углами важно добиться идеальной прямоугольности, особенно если данный предмет имеет вкладные дверцы или выдвижные ящики. Поэтому купите или изготовьте монтажные угольники, обеспечивающие аккуратную сборку. Без них вы обречены исправлять ошибки все оставшееся время работы над проектом.

23. Имейте представление о древесине и способе ее распиловки

Познакомьтесь с наиболее распространенными древесными породами (особенно произрастающими в вашей местности). Это поможет настроить ваш «внутренний радар» на поиск выгодных предложений. Можно сэкономить, приобретая необрезные доски на местных лесопилках и базах пиломатериалов. Для начала научитесь различать способы распиловки. Доски радиального распила самые дорогие, но при этом устойчивы к короблению и дают меньше всего отходов. Доски тангенциального распила, наоборот, стоят дешевле, однако склонны к короблению и образуют больше отходов. Пиломатериалы смешанного распила занимают промежуточное положение между описанными двумя типами. Схема распилов изображена на Рис. 1).

24. Древесина изменяет размеры – учитывайте это!

Сезонные колебания влажности воздуха вызывают усушку и разбухание древесины. Изменения в размерах в основном происходят в направлении поперек волокон, и лишь незначительно – вдоль них. Учитывайте это при создании изделий, иначе детали станут давать трещины, соединения – разваливаться, а подвижные части – заедать. Эти проблемы можно свести к минимуму, если позволить материалам адаптироваться к влажности в вашей мастерской, выдержав их несколько дней перед тем, как приступать к работе.

25. Узнайте действительный смысл понятия «кубатуры»

За пределами гипермаркетов цепа на древесину устанавливается за кубический метр (единица объема, эквивалентная плотному штабелю размером 1×1 х1м). Измерения производятся так: толщину доски умножают на ширину и длину, выраженные в метрах. Например, объем одной доски 50х 150×6000 мм равен 0,05×0,15×6=0,045 м^3. В одном кубометре будет 22 таких доски (1:0,045=22,2).

26. Острые – значит, безопасные

Затупившиеся ножи и стамески требуют больших усилий при резании древесины.

Рис. 1.

Увеличение усилия повышает вероятность того, что инструмент соскользнет или вы потеряете над ним контроль, а это нередко приводит к травмам. Поэтому регулярно затачивайте свои ручные инструменты.

27. Знайте, когда стоит потратиться, а когда можно сэкономить

Покупайте высококачественные станки и инструменты, если вы намерены пользоваться ими десятки лет (фрезер, круглопильный и рейсмусовый станки). Оборудование, которым пользуются лишь изредка (осцилляционная и ленточная шлифмашины, пневматический степлер), необязательно должно быть дорогим.

28. Защита от коррозии поможет сохранить ваши вложения

Стальные инструменты ржавеют. Научитесь удалять ржавчину и предотвращать ее появление, особенно если вы живете в условиях высокой влажности. Отставьте в сторону домашние рецепты и попробуйте одно из проверенных средств для борьбы с коррозией, например средство для удаления и зашиты от ржавчины Empire Top Saver, средство для удаления ржавчины Boeshield Rust-Free, защитное средство Boeshield T-9.

29. Рейсмусование не сделает доски плоскими

Рейсмусовый станок делает две пласти доски параллельными, но он не способен устранить продольный изгиб или винтообразное скручивание (крыловагость). Сначала необходимо обработать одну пласть доски на строгально-фуговальном станке, поэтому следует иметь оба этих станка. Затраты окупятся экономией благодаря возможности работать с дешевыми нестроганными досками.

30. С ручными инструментами порой удается работать быстрее, чем с электрическими

Приведем лишь два примера. Снятие фаски при помощи небольшого рубанка обычно занимает меньше времени, чем установка фрезы и настройка фрезера. Хорошая ножовка позволит выпилить уступ на шипе вполупотемок быстрее, чем пильный станок.

31. Улучшенный фильтр для системы пылеудаления требует дополнительных затрат

Приобретая стружкосос, помните, что степень фильтрации является столь же важным (если не более важным) показателем, как и развиваемый воздушный поток (л/мин) или мощность двигателя. Большинство стружкососов поставляются со стандартным 30-микронным фильтром, при его использовании значительная часть пыли попадает обратно в воздух, которым вы дышите. Приобретите фильтр со степенью очистки не более 5 микрон, а если есть возможность, то 1 или 2 микрона.

32. Покупка фрезера в наборе выгодна

Если вы можете себе позволить только один фрезер, выберите модель средней мощности (от 1300 до 1700 Вт) в составе набора, включающего погружную и фиксированную базы. Установите фиксированную базу в фрезерный стол, а для фрезерования в ручном режиме переставляйте электродвигатель в погружную базу.

33. Как недорогие, так и высококачественные фрезы имеют свое применение

Большие наборы фрез, в которых стоимость одной фрезы составляет $1-2, имеет смысл покупать, если вы применяете их нечасто. Те фрезы, которыми вы пользуетесь постоянно (в основном это фрезы для скруглений, копирующие, прямые, спиральные, фасочные и фальцевые фрезы), лучше покупать отдельно, не скупясь. Они режут чище, дольше сохраняют остроту и более долговечны.

34. Станки тоже нуждаются в заботе

Почти любой новый станок нуждается в наладке для достижения высокой точности. Осуществляя обычное обслуживание, проверяйте (и при необходимости корректируйте) время от времени сделанные настройки. Так, пазы для углового упора и параллельный упор пильного станка должны быть выставлены параллельно пильному диску. Это обеспечит точность и безопасность пиления.

35. Промасленные материалы могут вызвать пожар

Тряпки и кисти, пропитанные морилкой или лаком на масляной основе, могут воспламениться, если оставить их лежать в куме или выбросить во влажном состоянии. Развесьте их по отдельности и дайте высохнуть, прежде чем избавиться от них.

36. Отделывайте филенки перед сборкой, чтобы избежать проблем при усушке

Филенки дверок или боковых стенок корпусов, сделанные из массивной древесины, следует окрашивать и отделывать перед сборкой. В этом случае при неизбежном усыхании филенки не будут обнажены ее неотделанные края.

37. При работе распылителем снимите заднюю стенку

При нанесении покрытия из краскопульта на корпус с установленной задней стенкой излишки состава (перепыл) будут отлетать от нее прямо вам в лицо – малоприятная перспектива. Вместо этого снимите заднюю стенку и покрасьте ее отдельно.

38. Ручная шлифовка обеспечит лучший внешний вид

Несмотря на большой выбор шлифовальных машин, на заключительном этапе следует шлифовать вручную по направлению вдоль волокон, чтобы устранить поперечные царапины-риски.

39. Найдите оптимальный способ отделки

Совсем необязательно овладевать технологиями нанесения всех существующих типов покрытий. Найдите одно или два покрытия, которые вам подходят (скажем, покрытие на масляной основе для предметов, которые редко берут в руки, и полиуретан для изделий, нуждающихся в надежной защите), и научитесь ими работать.

40. Дополнительная шлифовка поможет избежать потемнения торцов

Шлифуйте видимые торцевые срезы наждачной бумагой на один номер выше, чем пласти и кромки. В этом случае торцы впитают меньше морилки и будут лучше соответствовать цвету всего изделия.

41 Изделия, подлежащие обработке морилкой, нуждаются в дополнительной шлифовке

Шлифование остроганных деталей начинайте наждачной бумагой зернистостью 120 единиц, после чего переходите к абразивам зернистостью 150 и 180 единиц. Если вы собираетесь наносить масло или бесцветный лак, остановитесь после шлифовки номером 180. Однако если вы будете тонировать изделие, то отшлифуйте его наждачной бумагой зернистостью вплоть до 220 единиц, чтобы удалить мелкие царапины, которые проявятся после нанесения красителя.

42. Вовремя замечайте следы режущего инструмента

Плохо заметные при естественном освещении следы, оставленные режущими инструментами (задиры, рябь и ступеньки после обработки в рейсмусовом станке), могут притаиться на лицевых сторонах вашего изделия, дожидаясь нанесения отделки. Для их выявления осматривайте детали при косом освещении, и при обнаружении дефектов удалите их с помощью наждачной бумаги, рубанка или цикли.

http://kak-svoimi-rukami.com/2012/06/sovety-nachinayushhemu-stolyaru-pri-izgotovlenii-mebeli-i-dr-svoimi-rukami/

КАК ПРОВЕРИТЬ КАЧЕСТВО ПИЛОМАТЕРИАЛА И ВЫБРАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЙ? НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ.

• Заготовители распиливают каждое бревно таким образом, чтобы получить из него максимальное количество досок или брусьев, которые довольно сильно отличаются по качеству.

• Хороший пиломатериал имеет меньше сучков и меньшую вероятность коробления.

• В хороших досках для изготовления настила древесные волокна обычно расположены параллельно поверхности доски или под углом к поверхности до 45° (Рис, 2). Пиломатериал с поперечным расположением древесных волокон к поверхности доски представляет собой низкий сорт строительной древесины.

• При изготовлении настила старайтесь укладывать доски вверх той стороной, что ближе к коре дерева.

Иначе края доски будут приподниматься при короблении, и она будет накапливать ещё больше воды, что приведет к загниванию древесины.

• Строительная древесина бывает свежей или высушенной. Пиломатериал, подсушенный в специальных печах, намного дороже свежего, а изготовленная вами деревянная конструкция со временем просохнет на улице сама по себе.

• При выборе заготовок проследите, чтобы в них не было продольных и поперечных трещин, расслоения и расколов древесины.

• Эти дефекты не только ослабляют несущую способность досок, но и делают их неприглядными, а также могут стать причиной опасных заноз. Также постарайтесь избежать покупки пиломатериала, который покороблен, искривлён или скручен.

http://kak-svoimi-rukami.com/2012/06/sovety-nachinayushhemu-stolyaru-pri-izgotovlenii-mebeli-i-dr-svoimi-rukami/

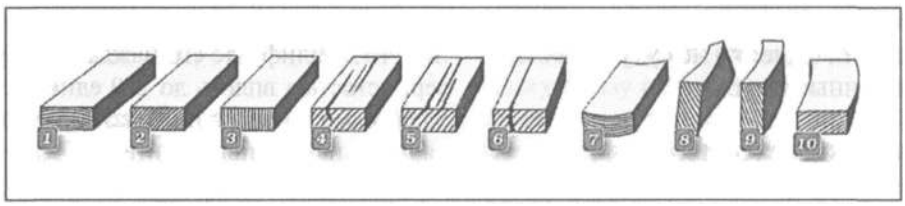


Рис. 2. Заготовки и дефекты пиломатериала: 1 — древесные волокна расположены параллельно пласти доски; 2—древесные волокна расположены под углом к пласти доски; 3—древесные волокна расположены поперёк поверхности доски; 4 — трещины; 5 — расслоение древесины; 6 — расколы в заготовке; 7 — коробление доски; 8 — скручивание доски; 9,10 — искривление доски относительно разных осей.

КОПИЛКА ИДЕЙ

Какую мебель можно сделать своими руками?

Если вы начинающий мастер, лучше потренироваться на простых предметах: смастерить небольшой табурет либо СТЕЛЛАЖ НА КОЛЁСИКАХ ИЗ РЕЕК ДЕРЕВЯННОГО ЯЩИКА (Рис. 1).

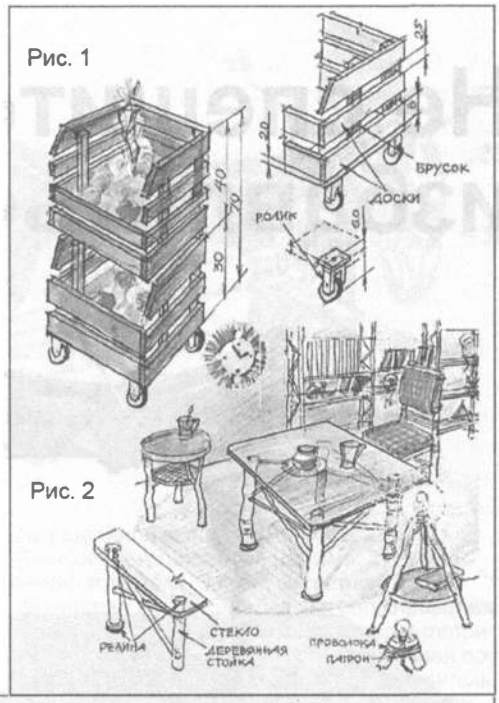
Только после удачной практики, постепенно совершенствуя своё мастерство, можно переходить к конструированию более сложной мебели, например такой, как СТОЛ НА ДЕРЕВЯННЫХ СТОЙКАХ (Рис. 2).

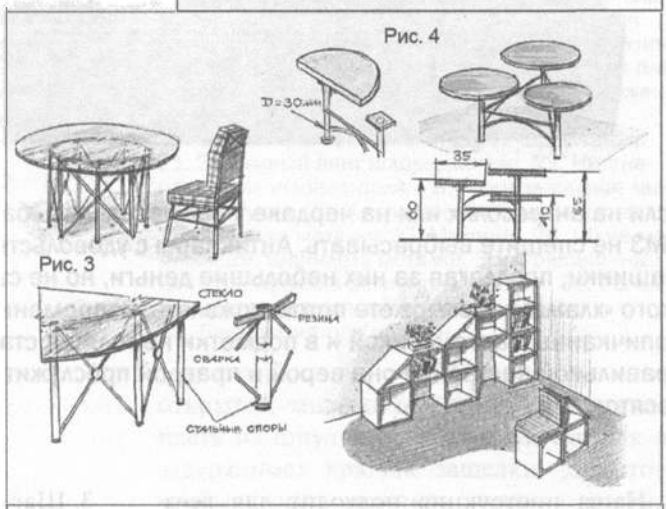
Для изготовления СТОЛА НА МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ОПОРЕ потребуются металлические конструкции (Рис. 3), стекло нужной формы, а также проволока или нержавеющий трос для растяжки и фиксации конструкций. Все эти элементы можно купить в строительном супермаркете.

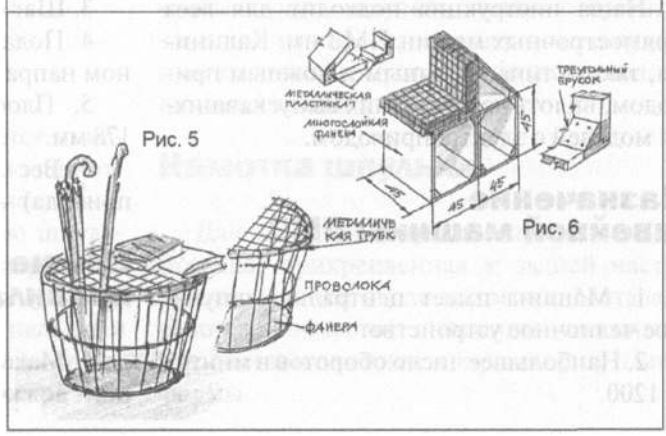
МНОГОУРОВНЕВЫЙ столик (Рис. 4) можно сделать из металлической трубы и мебельных щитов или ДСП.

Интересная и лёгкая ПОДСТАВКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЗОНТОВ В ПРИХОЖЕЙ получится из проволоки. На Рис. 5 представлен вариант такой конструкции, которая также может использоваться для хранения зонтов в вертикальном положении. Алюминиевая проволока достаточно мягкая, благодаря этому ей легко придать любую форму. Затем полученное изделие можно покрасить в чёрный цвет.

На Рис.6 показана МЕБЕЛЬ ИЗ МНОГОСЛОЙНОЙ ФАНЕРЫ. Принцип кубических форм даёт возможность собрать разнообразные конфигурации мебели. Небольшой настенный комплект полок (рис. 6) к которому можно добавить простые кресла, в том же стиле. Все соединения узлов выполняются с помощью саморезов, которые соединяют горизонтальные плоскости с вертикальными посредством уголков. Затем изделие покрываем лаком.

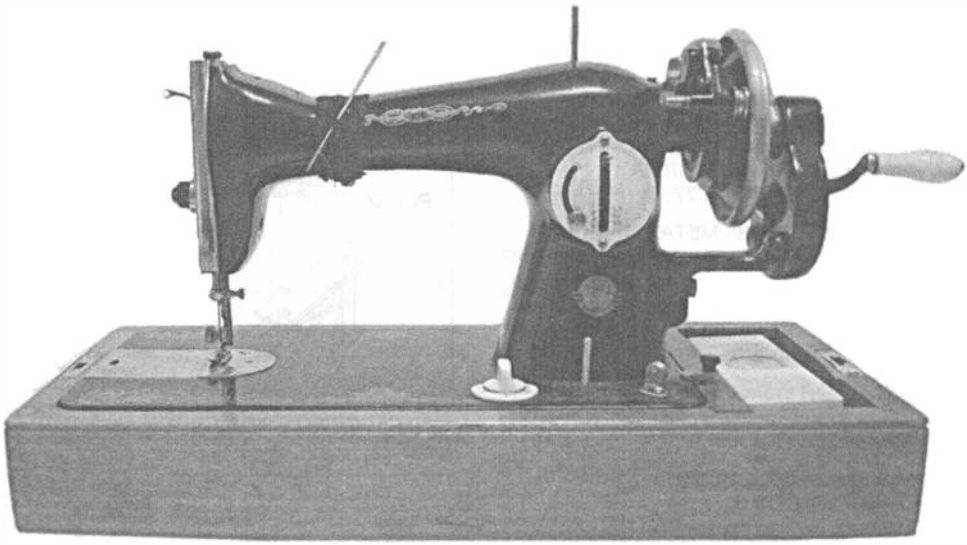






http://kak-svoimi-rukami.com/2019/03/prostaya-mebel-svoimi-rukami-idei-sovety-i-chertezhi-ot-izvestnogo-arhitektora/

Не спешите избавляться



Если на антресолях или на чердаке у вас завалялась бабушкина швейная машина ПМЗ не спешите выбрасывать. Антиквары с удовольствием покупают подольские машинки, предлагая за них небольшие деньги, но не стоит избавляться от этого «хлама» — вы можете потом пожалеть. Современные швейные машины, напичканные автоматикой и в подметки не годятся старым «подольчанкам». При правильной настройке она верой и правдой прослужит своему хозяину добрый десяток лет.

Наша инструкция подходит для всех прямострочных машин ПМЗ им. Калинина, такого типа, с ручным и ножным приводом, вплоть до последних выпускавшихся моделей с электроприводом.

Назначение швейной машины ПМЗ

1. Машина имеет центрально-шпульное челночное устройство.

2. Наибольшее число оборотов в минуту – 1200.

3. Шаг строчки наибольший – 4 мм.

4. Подача материала в прямом и обратном направлении.

5. Плоская платформа размером 371х 178 мм.

6. Вес головки машинки (без ручного привода) – 11,5 кг.

Общие правилаэксплуатации

1. Маховик машины согласно инструкции должен вращаться только в одном

направлении – на работающего. Нельзя вращать машинку в противоположном направлении: от себя, так как неправильное вращение может вызвать запутывание ниток в челночном устройстве.

2. Когда машина не работает, нажимная лапка должна быть поднята.

3. Не пускать машину в ход без подложенной под лапку ткани, чтобы не тупились зубцы двигателя ткани, и не портилась нижняя опорная поверхность лапки.

4. Нельзя тянуть или подталкивать материал руками во время шитья, чтобы не погнуть или не сломать иглы. Необходимая подача производится самой машиной.

5. Во время шитья передняя задвижная пластина над челночным устройством должна быть закрыта.

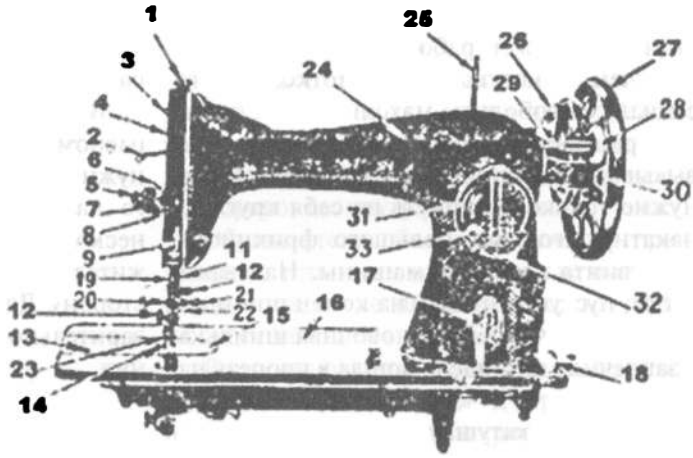
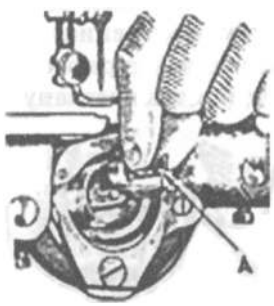


Схема швейной машинки ПМЗ:
1. Винт для регулирования нажима. 2. Рычаг нитепритягивателя. 3. Бинт фронтовой доски. 4. Фронтовая доска. 5. Гайка для регулирования натяжения верхней нитки. 6. Регулятор нитепритягательной пружины. 7. Нитепритягательная пружина. 8. Шайба натяжения. 9. Нитенаправитель. 10. Нитеобрезатель. 11. Стержень прижимной лапки 12. Винт прижимной лапки. 13. Задвижная пластинка. 14. Двигатель ткани. 15. Игольная пластинка. 16. Платформа. 17. Катушечный стержень моталки. 18. Нижнее натяжение моталки. 19. Стержень игловодителя. 20. Иглодержатель. 21. Зажимный винт иглодержателя. 22. Нитенаправитель игловодителя. 23. Нажимательная лапка. 24. Рукав. 25. Катушечный стержень рукава. 26. Защелка моталки. 27. Маховик. 28. Шкив моталки. 29. Шпиндель моталки. 30. Фрикционный винт. 31. Крышка регулятора строчки. 32. Рычаг регулятора для прямой и обратной строчки. 33. Винт регулятора строчки.

Вынимание шпульного колпачка и шпульки



Шпульный колпачок вынимается из машины всякий раз, когда запас нижней нитки на шпульке израсходуется полностью.

Для того чтобы вынуть пустую шпульку, нужно сначала отодвинуть переднюю задвижную пластинку, закрывающую челночное устройство, затем двумя пальцами левой руки захватить защелку «А» и извлечь шпульный колпачок наружу. При открытой защелке шпулька не может выпасть из шпульного колпачка, так как ее задерживает крючок защелки. Для того чтобы вынуть шпульку, нужно отпустить защелку на место, перевернуть шпульный колпачок открытой стороной вниз, и шпулька выпадет наружу.

Намотка шпульки

Для намотки шпульки служит особая моталка, прикрепленная к задней части рукава машины около маховика. Моталка работает совместно с нижним натяжным устройством для нити на правом углу платформы.

При намотке шпульки механизм машины не должен работать. Поэтому прежде чем приступать к намотке, нужно сначала освободить маховик так, чтобы он вращался совершенно свободно, не вызывая движения механизма. Для этого нужно только повернуть на себя круглую накатную головку большого фрикционного винта на конце машины. Надевают затем, пустую шпульку на конец шпинделя моталки, чтобы остановочная шпилька у заплечика шпинделя вошла в прорезь на шпульке.

Надевают катушку ниток на катушечный стержень. Нитку с катушки протягивают вниз, под шайбу натяжного устройства. Затем вверх на шпульку через отверстие на левое ее стороне.

Рамку моталки, в которой вращается шпиндель с надетой шпулькой. Отжимают рукой вниз, так чтобы резиновый обод шкива соприкасался с поверхностью маховика.

Свободный конец нитки на шпульке некоторое время нужно придерживать рукой, пока на шпульку не намотается достаточное число витков для закрепления конца нитки, после чего этот конец обрывают. После того как шпулька будет полностью намотана, рамка моталки выключается автоматически, отходя от маховика.

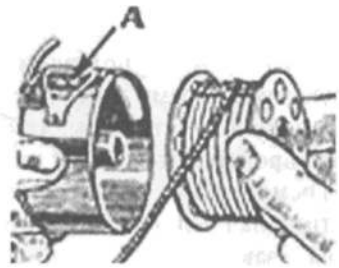
Если резиновый обод не соприкасается с маховиком во время намотки шпульки его необходимо рамку моталки отрегулировать.

Для этого нужно открутить винт в прорези регулировочной пластинки моталки, отжать рамку моталки вниз к маховику и, удерживая ее в этом положении, закрепить винт на пластинке отверткой.

Для правильной намотки нитки на шпульку, намотка должна быть плотной и равномерной.

В случае если намотка получается неравномерной или неправильной формы, нужно отрегулировать положение нижнего натяжного устройства на платформе, несколько передвинув кронштейн натяжителя по прорези платформы в нужную сторону. Для этого отверткой нужно предварительно освободить винт его крепления.

Заправка нитки в шпульном колпачке



Намотанную шпульку нужно взять двумя пальцами правой руки, следя за тем, чтобы свободный конец нитки сбегал со шпульки справа налево.

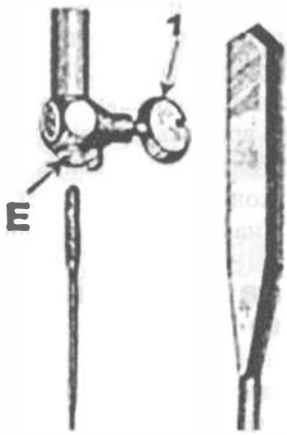
Шпульный колпачок держат левой рукой в таком положении, чтобы косая прорезь для нитки на краю колпачка оказался сверху, и вставляют шпульку в колпачок.

Притягивают нитку правой рукой через прорезь на краю колпачка налево под пружину натяжения, затем в небольшую прорезь на конце пружины. Свободный конец нитки должен свешиваться налево от установочного пальца колпачка.

Постановка шпульного колпачка

Заправленный ниткой шпульный колпачок нужно поставить в машину. Для этого берут шпульный колпачок за защелку двумя пальцами левой руки, надевают его на центральный стержень «Н» челнока таким образом, чтобы палец «К» шпульного колпачка вошел в прорезь накладной пластинки на корпусе хода. Отпускают защелку и нажимают на шпульный колпачок внутрь до тех, пока не произойдет запирание его на центральном стержне челнока. Оставляют свободный конец нитки висящими и закрывают челночное устройство, задвигая переднюю пластинку.

Установка иглы

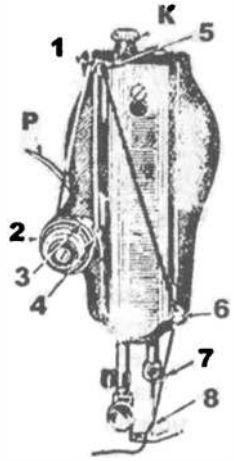


Иглу нужно вставлять при самом верхнем положении игловодителя, что достигается поворотом маховика. Плоская сторона колбы на игле должна быть должна быть при этом обращена налево, т.е. наружу, а длинный желобок на лезвии иглы – направо, т.е. внутрь к основанию рукава.

Обращайте особое внимание на правильную установку иглы, так как при неверной установке швейная машина ПМЗ не будет давать петлю.

В указанном положении игла заводиться в иглодержатель «Е» и продвигается вверх до упора, а затем закрепляется головочным винтом «1».

Заправка верхней нитки



Перед заправкой поворачивают от руки маховик машины на себя настолько, чтобы рычаг нитепритягивателя с ушком для нитки пришел в верхнее положение.

Ставят катушку ниток на катушечный стержень сверху рукава и нитку с катушки проводят в такой последовательности:

1. Вперед налево через задний, левый вырез для нитки «1» на фронтовой доске и вниз к регулятору натяжения.

2. Между шайбами «2» регулятора натяжения и вверх за язычок «3».

3. В ушко нитепритягивательной пружины» 4».

4. Вверх через ушко рычага нитепритягивателя «5».

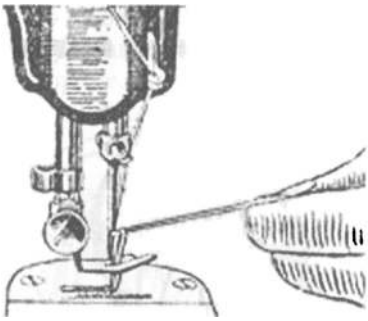
5. Вниз в проволочный нитенаправитель «6» на фронтовой доске.

6. Вниз в нитенаправитель «7» на игловодителе и на конец,

7. Справа налево через ушко иглы «8». Обращайте особое внимание на заправку нитки в иглу только справа налево, т.е. наружу.

Подготовка к шитью машины ПМЗ

Прежде чем начать шить, нужно вытянуть нижнюю нитку наружу.



Для этого берут левой рукой за конец игольную нитку не натягивая ее, затем поворачивают на себя маховик машины для того, чтобы игла опустилась сначала в отверстие игольной пластинки, захватила нижнюю челночную нитку и затем опять поднялась в свое верхнее положение.

После этого нужно потянуть за конец игольную нитку и через отверстие в игольной пластине вытянуть нижнюю нитку наверх.

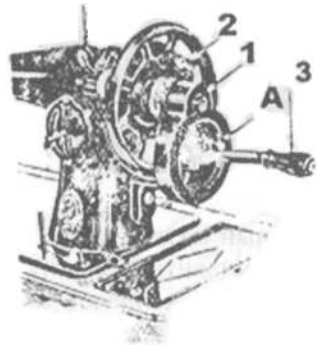
Затем концы обеих ниток, верхней и нижней, оттягивают назад и кладут под нажимательную лапку.

Нажимательная лапка опускается на подложенный материал, и машина готова к шитью.

Работа на ручной машинке

Ручной привод устанавливается и закрепляется на заднем выступе рукава, расположенном под маховиком машины. Ручной привод состоит из корпуса «1» с двумя зубчатыми шестернями (большой и малой), приводного рычага с поводком «2» для сцепления с маховиком машины и откидной рукоятки «3» для вращения от руки.

После снятия деревянного колпака ручка ручного привода «3» бывает обычно откинута вниз, в нерабочее положение, а поводок «2» выведен из зацепления с маховиком.



Для приведения привода в рабочее положение рукоятку «3» нужно повернуть и завести в гнездо прилива «А» на большой шестерне, оттянув предварительно круглую головку защелки, без чего рукоятку нельзя довести до надлежащего положения. Установив рукоятку, отпускают защелку, которая и производит запирание. Поводок «2» нужно повернуть таким образом, чтобы кожаная прокладка вошла между спичками маховика. Специальная защелка удерживает поводок в рабочем положении.

Закрепив маховик машины на рабочий ход, посредством фрикционного винта и пустив на подложенную ткань нажимательную лапку, начинают правой рукой равномерно вращать ручку ручного привода всегда только в одном направлении – от себя. Маховик машины будет при этом вращаться в направлении к работающему.

Работа на ножной швейной машинке

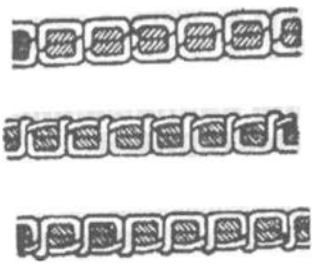
Ножная машина приводится в движение попеременным нажатием то носками,

то каблуками на подножку станка. При правильной работе обе ноги всей ступней должны лежать на подножке, причем левая нога должна быть расположена несколько сзади правой. Подножку станка нужно качать по возможности равномерно. Приводное колесо должно вращаться только в одном направлении – к швее. Следует остерегаться неправильного направления вращения, так как это может привести к запутыванию ниток в челночном устройстве. Включение машины в ход производится фрикционным винтом таким же способом, как и для ручной машинки.

Окончание шитья

Останавливают машину в таком положении, когда рычаг нитепритягивателя находится вверху и игла вышла из материала. Затем поднимая рычаг «Р», поднимаю нажимательную лапку, отводят левой рукой от себя ткань и обрезают нитки у конца строчки о кромку нитобрезателя, расположенного сверху от прижимной лапки. Для дальнейшего шитья оставляют концы ниток длиной 8-10 см.

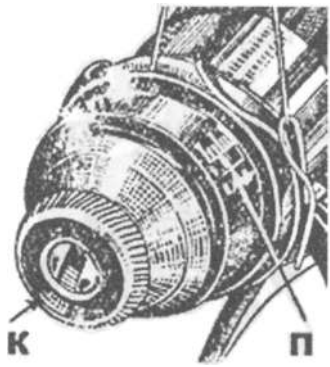
Натяжение ниток в швейной машине ПМЗ имеет большое значение для качества шитья. Переплетение верхней и нижней нитки должно происходить в середине сшиваемого материала. Строчка на лицевой и на нижней стороне имеет один и тот же вид.



Если натяжение верхней нитки слишком сильно или, наоборот, натяжение нитки слишком слабо, то переплетение ниток получается на верхней стороне материала. Машина петляет сверху. Получается непрочный и некрасивый шов.

Чтобы устранить это явление, нужно ослабить натяжение верхней нитки или усилить натяжение нижней нитки.

Если натяжение верхней нитки слишком слабо или. Наоборот, натяжение нижней нитки слишком велико, то переплетение ниток получатся на нижней стороне материала – машина петляет снизу. Шов получается непрочный. В этом случае нужно усилить натяжение верхней нитки или ослабить натяжение нижней нитки.



Регулирование натяжения верхней нитки нужно производить при опущенной лапке.

Величина натяжения усиливается при повороте гайки «К» вправо и наоборот ослабляется при повороте против часовой стрелки. Подметив подходящее положение указателя, можно быстро ориентироваться в правильной установке натяжения.

Натяжение нижней нитки регулируется винтом «А» на пружине натяжения шпульного колпачка (см. рисунок выше). При повороте винта (маленькой отверткой) направо, т.е. по часовой стрелке, натяжение нижней нитки увеличивается. При повороте винта налево, т.е. против часовой стрелки, натяжение уменьшается.

Если натяжение нижней нитки было установлено правильно, то его редко приходиться изменять; в большинстве случаев хорошую строчку можно получить простым регулированием верхней нитки.

Слишком большое натяжение, может вызвать обрыв нитки.

Кроме правильно выбранного натяжения, качество строчки зависит также и от соответствия номера иглы толщине сшиваемого материала.

Для швейной машины применяются иглы №№ 70, 80, 90, 100 и 110.

Чем толще и грубее материал, тем выше должен быть номер иглы и тем ниже номер применяемых ниток, т. е. игла и нитки должны быть толще.

Наоборот, чем тоньше материал, тем ниже должен быть номер иглы и выше номер ниток, т. е. игла и нитки должны быть: тоньше.

Изменение длины стежка

Длину стежка, т. е. расстояние между уколами иглы, для обычных материалов берут 1,5 – 2 мм. Для тонких материалов строчка должна быть чаще, для толстых материалов – реже. Наибольшая длина стежка, которую можно получить на машине, составляет 4 мм. Необходимая длина стежка устанавливается регулятором «В» по цифрам шкалы, которые нанесены на крышке регулятора и показывают примерную длину стежка в миллиметрах. Когда рычаг регулятора поставлен на самое верхнее деление шкалы, проходящее посередине крышки и не имеющее цифр, то подачи ткани совсем не будет.

При работе машины рычаг «В» должен быть опущен вниз. Чем ниже опущен рычаг регулятора, тем реже будет строчка, т. е. длина стежка больше. Наоборот, чем выше поставлен рычаг регулятора, т. е. чем ближе к верхнему делению шкалы, тем строчка будет чаще или длина стежка меньше.

При подъеме рычага регулятора вверх от средней черты машина изменит направление подачи материала на обратное, т. е. при работе машины материал будет перемещаться на работающего.

Для того, чтобы изменить длину стежка, нужно перевести рычаг регулятора на новое деление шкалы, соответствующее желаемой длине стежка.

Перевод рычага регулятора на новое деление производится следующим образом.

Пусть рычаг регулятора «В» стоит на каком-либо делении шкалы и его нужно перевести вниз на более крупный шаг строчки. Опусканию рычага регулятора вниз препятствует внутренняя ограничительная пластинка, расположенная под крышкой регулятора и зажимаемая левым головочным винтом. «А» в левой дуговой прорези крышки. Для того, чтобы получить возможность спустить рычаг, нужно предварительно освободить указанный винт «А» и перевести его по прорези в крайнее нижнее положение. После этого устанавливают рычаг регулятора на требуемое деление шкалы, переводят левый винт «Д» вверх по дуговой прорези до останова и закрепляют винт «А». Для получения более частой строчки рычаг регулятора «В» переводится вверх на соответствующее деление шкалы, после, чего винт «А» освобождается, переводится вверх до упора, а затем опять закрепляется.

Обратное направление подачи материала

Швейная машина класса может шить как в прямом, так и в обратном направлении. При обратном направлении подачи материал во время шитья будет перемещаться на работающего. Для того, чтобы переключить машину на обратный ход, нужно только перевести рычаг регулятора «В», находящий-

ся в нижнем положения на определенном делении шкалы, вверх до останова. Длина стежка при этом остается без изменения. Переключение машины на обратную подачу можно производить, даже не останавливая шитья и не удаляя ткани.

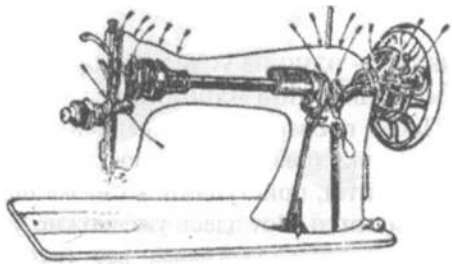
Регулирование нажима лапки материала

Величину нажима лапки на материал редко приходится изменять. Но при шитье шелковых или легких тканей бывает необходимо несколько уменьшать силу нажима, для чего винт поворачивают на два–три оборота налево, т. е. против часовой стрелки.

При шитье более толстых материалов, требующих более сильного нажима, винт «К» поворачивают на два – три оборота направо, т. е. по часовой стрелке.

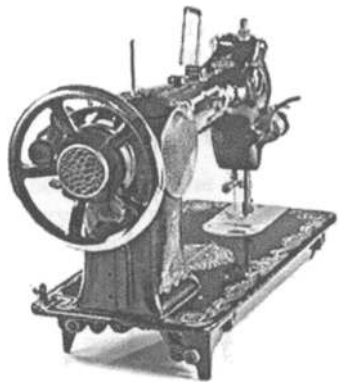
Нажим лапки на материал должен быть достаточен для обеспечения равномерной подачи материала и для предупреждения подъема материала вместе с иглой. Слишком большой нажим только затрудняет ход машины и портит материал,

Смазка



Для обеспечения легкого хода машины и предупреждения износа трущихся деталей все места машины, указанные стрелками, должны смазываться ежедневно несколькими каплями масла в каждое место, если машина работает непрерывно. Для смазки труднодоступных деталей в машине имеются смазочные отверстия. Для того, чтобы смазать шарнир иглововодителя, нужно предварительно снять фронтовую доску, освободив винт крепления. Направление для челнока в корпусе хода смазывается одной каплей масла. Место, указанное буквою «А», нужно смазывать, когда игла находится в самом нижнем положении.

Ремонт



Самая распространенная швейная бытовая машина, несмотря на XXI век – век электроники – швейная машина Подольск класса 2М.

Простая, старенькая машинка с ручным приводом, иногда ножным, а еще реже электроприводом. Цена на такие машинки чисто символическая, но в продаже их в современных магазинах не найти. Однако многие до сих пор используют такие подольские швейные машинки разных марок и модификаций. И на то есть масса причин.

Одна из них – многие эксплуатационные характеристики не уступают некоторым современным швейным машинам. Подшить джинсы или заменить молнию в кожаной куртке смело можно на швейной машинке Подольск, чего не скажешь о современных «белошвейках». Поскольку устройство и инструкции всех моделей прямострочных машин типа Подольская, даже импортного исполнения практически одинаковое, то почти нет проблем с

запчастями, которые продаются на любом «блошином» рынке.

Неправильно установленная иголка становиться причиной сбоя

Чтобы самостоятельно выполнить ремонт, настроить швейную машину Подольск, иногда достаточно просто правильно поставить иголку. Казалось бы, простое дело, однако некоторые швеи действительно не могут это сделать правильно, и порой вызывают мастера, полагая, что машина сломана.

Почти у всех машин Подольск и ее импортных аналогов иголка вставляется, как показано на рисунке – лезвие иголки, по которому проходит носик челнока, должно стоять слева, а длинная канавка для нитки справа.

Внимание! У некоторых швейных машин, особенно первых моделей иголка ставиться наоборот. Чтобы точно убедиться, как установить иголку в машинку, снимите игольную пластину, и проверните маховое колесо, наблюдая за носиком челнока. С какой стороны иголки он будет проходить, с той стороны и должно быть лезвие. Заправлять же нитку надо со стороны длинного желобка и можно даже наклеить скотчем на корпусе небольшую схему положения иголки.

Проверьте все крепления и соединения узлов

Прежде чем начать ремонт швейной машины Подольск, следует очистить от очесов отсек челночного хода и других механизмов: рейку, челночный ход, шпульный колпачок, пазы, в которых вращается он и другие соединения. Для этого снимите все легко снимающиеся детали: фронтальную крышку, игольную пластину, разберите челночный ход, лапку, иголку. Как следует, запомните, как все собирать обратно или сделайте при необходимости зарисовку, схему. Лишних деталей у швейной машинки Подольск нет – все имеет свое предназначение. Очищать лучше всего жесткой кисточкой для клея или старой зубной щеткой.

Проверьте крепления соединительных узлов и втулок. Крепления эти винтовые и фиксируются от самораскручивания контргайкой. Если в креплениях имеется сильный люфт (такое бывает), ослабьте гайку и подтяните отверткой втулку, но не слишком плотно и равномерно с обеих сторон, чтобы люфт исчез, но небольшой чуть заметный зазор оставался.

Самая сложность заключается в том, чтобы не перетянуть втулку во время завинчивания гайки. Гайка, при закручивании, тянет за собой винт, поэтому удерживайте винт-втулку в необходимом положении отверткой, и осторожно затягивайте гайку ключом. С пятого раза получается неплохо.

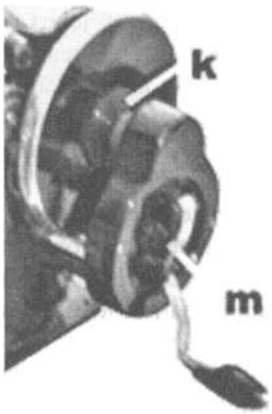
Смазка – одно из условий хорошей работы швейной машинки

После проверки всех креплений, и их регулировки (без необходимости лучше не регулируйте), приступайте к смазке швейной машинки. Вот здесь уже можно усердно поработать, смазывая все трущиеся места и детали. Рекомендуем закапывать масло шприцом – очень удобно и экономно. При смазке надо иногда проворачивать маховик машинки, тогда масло лучше проходит в мелкие зазоры и вам будет видно, где еще надо смазать. Не забывайте про заднюю крышку с обратной стороны машинки, которую мы сняли, там есть что смазать.

Аккуратней смазывайте фронтальную часть машинки, хотя там много шарниров и их так хочется хорошенько пролить маслом, но эта часть машины контактирует с тканью и бывает очень обидно, когда во время шитья, на светлую вещь, вдруг попадает капля масла. Для смазки главного вала сверху на корпусе есть отверстия для смазки.

Ручной привод можно отремонтировать самостоятельно

Посмотрите, в каком состоянии находится ручной привод машинки. Очень часто бывает, что все узлы его ослаблены, ручка болтается, и втулки лет 20 как не смазывались. Подтяните винты-втулки *M* и *K* большой отверткой. Конечно, все надо хорошо смазать, особенно закапать масло под эти винты, поскольку они выполняют одновременно и функцию втулки. Посмотрите внимательно, на втулках имеются отверстия для смазки.



Если деревянная ручка болтается, поставьте нижний край втулки с ручкой на массивную металлическую поверхность, верхний край втулки развальцуйте молотком, только желательно это делать умеющему человеку, иначе можно повредить деревянную ручку.

Неподходящее масло может привести к заклиниванию машинки

Подчас швейную машинку смазывают не подходящим маслом, а иногда и даже подсолнечным, путая швейную машинку со сковородкой. Пока на ней работают она крутиться, как положено, но вдруг после длительного бездействия оказывается, что она не крутиться, заклинила. Подсолнечное масло просто высыхает, превращаясь в клей. Поскольку это далеко не редкий случай, даем совет, как убрать высохшую смазку.

Снять все возможные крышки и залить во все доступные и не доступные места масло. После этого, когда мало проникнет во все узлы и соединения, залейте в те же места керосин и оставьте машину на сутки, как минимум.

Спустя сутки или более, снимите маховое колесо, только обратите внимание, как установлены лепестки фрикционной шайбы (вверх). Затем возьмите отвертку и вставьте в прорезь главного вала *Z*, и очень осторожно пытайтесь расшевелить главный вал. Очень важно не сломать прорезь вала, поскольку она чугунная и при излишнем усилии легко отламываются ее края. Если вал даже не шевелится, снова повторите процедуру смазки керосином, масло уже не обязательно. И так до тех пор, пока он не начнет слегка двигаться.

Когда вал уже будет проворачиваться, поставьте привод и вхолостую крутите машину, постоянно добавляя смазки и керосина, пока не появится легкий ход.

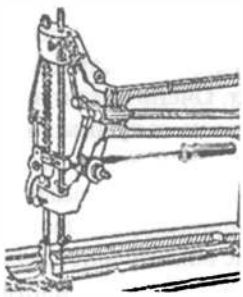
Положение игловодителя

Если вам потребуется выполнить настройку и регулировку челночного устройства, что бывает крайне редко, смотрите другие статьи на сайте. Ремонт и настройка прямострочных швейных машин, в частности челночного хода, в том числе и промышленных прямострочных машин имеет

много общих рекомендаций и параметров настройки. Но эти настройки сложно сделать самостоятельно, лишь одну регулировку вы может выполнить самостоятельно – отрегулировать положение игловодителя по отношению к носику челнока.

Иногда, во время пошива особо плотных тканей игловодитель может сдвинуться в своем креплении вверх и тогда машина будет образовывать пропуски в строчке. Регулировочный винт крепления игловодителя находиться внутри корпуса и доступ к нему возможен только через отверстие, помеченное на рисунке красным цветом. Вы не увидите винт, но в его пазы наощупь можно вставить плоскую отвертку, с правой стороны машинки и ослабить, но не полностью выкручивать.

Поворотом маховика подведите носик челнока к иголке, отрегулируйте высоту иголки так чтобы в момент встречи носик челнока нижней кромкой был выше ушка иголки на 1,5 – 1,8 мм, точно так же как у промышленной швейной машинки 1022, 22 класса.



После установки этого положения плотно затяните винт обратно.

Конечно это не полный перечень всех регулировок и настроек, которые имеет швейная машина Подольск, но вполне достаточный, чтобы самостоятельно исправить многие неполадки.

Устранение пропуска стежков в швейных машинах

Наиболее часто причинами пропуска стежков в швейных машинах служат: кривая или тупая игла, не соответствующая нитке по толщине;

- неправильная установка иглы по высоте;
- неточная установка иглы (ее желобков);
- качество ниток, не подходящее для машинной строчки;
- обломанный носик челнока;
- смещение игловодителя;
- поход носика челнока к игле, осуществляемый несвоевременно и не на требуемом расстоянии от иглы;
- износ деталей.

Кривую или тупую иглу надо сменить. При несоответствии иглы толщине ниток надо сменить иглу или нитки.

При неправильной вставке иглы по высоте иглу в иглодержателе продвигают вверх до упора, а при неточной ее установке по желобкам повертывают до правильной установки.

Лощеные (гладкие, упругие) нитки не годятся для машинной строчки, так как при подъеме их вместе с иглой из челночного устройства происходит очень слабое трение; нитки скользят через ткань так же быстро, как игла, не нависая большой петелькой у короткого желобка иглы.

Если нитки крученые, то петелька скручивается у короткого желобка иглы, поэтому носик челнока не может ее захватить. Такие нитки надо сменить.

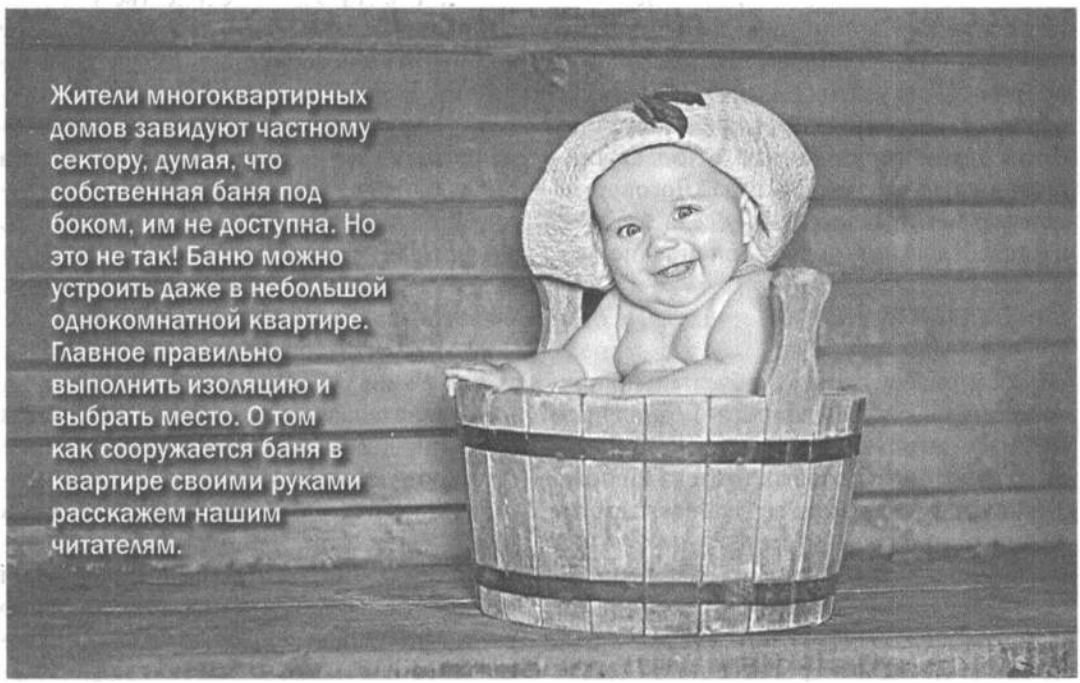
Если носик челнока обломан, челнок меняют. В машине ПМЗ это легко можно сделать самим, вынув челнок из машины и заменив его новым.

Если пропуск стежков происходит из-за недостаточного нажима лапки на ткань, то в машине ПМЗ регулировочный винт на верхнем конце лапкодержателя повертывают по ходу часовой стрелки.

Пропуск стежков при вышивке, когда работают без лапки, происходит из-за недостаточного прижима ткани, натянутой на пяльцы, к платформе машины (следует пользоваться лапкой для штопки).

http://ukrsewing.com/shvejnaja_mashinka_podolsk_Instrukcija_i_remont.html

Баня в квартире: возможно ли?



Даже не имея большого опыта строительства, вы сможете устроить баню, причем безопасную и комфортную.

Выбираем место под парилку

Начнем с того, что никаких дополнительных разрешений на устройство бани в своей квартире от коммунальных служб не нужно. Исключение составляет установка отдельного котла, но это лишнее для отапливаемого помещения или переноса стен.

Самый оптимальный вариант: размещение бани в ванной. Тогда вода, вытяжка и канализация будут в доступности. А это необходимые составляющие любой парилки.

Ванная комната должна быть не меньше 3 м^2, меньшую придется перепланировать, а это дополнительные затраты на документацию.

Как подвести электричество

Баню в жилом доме лучше делать с сухой парилкой – финскую. Так как проводка в доме общая, то необходимо побеспокоится, хватит ли напряжения для небольшой электропечи (3,5–5 КВт). В большинстве случаев придется делать отдельную линию от щитка в ванную комнату. Причем если в квартире стоит электроплита, то мощность у нее схожа с небольшой печкой, поэтому

просто проводим дополнительную линию с кухни. Делать это лучше по стенам в специальном лотке, ни в коем случае не по полу.

Самый простой способ воспользоваться удлинителем, от ванной до кухни, но провода будут мешать. Необходимо позаботиться, чтобы дети или животные случайно не повредили проводку. В дни когда баней не пользуются, удлинитель лучше убирать.

Если плита в квартире газовая, то работы будет выполнить сложнее. Проводка не перенесет высоких нагрузок и необходимо согласованное разрешение от электропоставщика на реконструкцию. Договор заключается с электросетью, сделать проект и провести линию должны специалисты.

Выбираем печку

Электрическую печку обязательно приобретайте в специализированном магазине. Не стоит покупать дешевые приборы от неизвестных производителей. Использование самопальной печи может стоить жизни.

Устанавливать печку необходимо на специальную подставку из термоизоляции. Располагать ее необходимо не рядом с ванной и не на одном уровне с ней. Вода не должна попадать на электроприбор, даже при случайных утечках.

Неплохо зарекомендовали себя в домашней бане Германские и Финские электропечи. Они небольшого размера, имеют удобную корзину под каменку. Стены вокруг печи лучше тоже закрыть термостойкими материалами, самый дешевый вариант обычные металлические листы. Так как печка немощная, то необходимо выполнить качественно теплоизоляцию стен, потолка и полов.

Утепление парилки в квартире

Для утепления бани в квартире необходимы материалы, отвечающие ряду требований. Они должны быть:

1. экологичными;
2. нетоксичными;
3. водостойкими;
4. огнестойкими.

Найти утеплитель, который отвечает всем требованиям сразу сложно. Лучшими будут войлочное волокно или базальтовые плиты. Рассчитываем количество материала, просчитав площадь стен бани. Работы своими руками выполняют следующим образом:

1. На стены и потолок крепиться обрешетка из деревянного бруса 40х40 или металлических профилей. Шаг обрешетки будет зависеть от размеров выбранного утеплителя, стандартно он 50–60 см. Шаг будет меньше на 1–2 см. Необходимо, чтобы материал плотно лег между брусом.

2. Крепить обрешетку начинают с углов, по два бруска и только потом между ними по стенам и потолку. Все замеряется уровнем, чтобы все бруски были в одной плоскости. Крепить бруски к стенам проще при помощи дюбелей и пластмассовых пробок. Не стоит использовать деревянные дюбеля, они от перепада температур и влажности быстро расшатаются. Особенно важно тщательно закрепить бруски на стене около полога. Брус там монтируют вертикально – враспор и потом горизонтально между основным. Так жесткости хватит для закрепления полога.

3. Между обрешеткой укладывается утеплитель. Дополнительно его можно не закреплять. Но на потолке можно натянуть леску зигзагом и просовывать утеплитель под нее.

Можно отделать стены не утеплителем, а сразу на обрешетку обшить теплоизоляционными пробковыми щитками. Изготавливают щиты из пробки, спаеной смолой под прессом. Теплоизоляция и звукоизоляция щитками будет не хуже минваты. Теплоизоляционные качества у 2 см пробковой панели равны кладке из кирпича в 250 мм. Стандартный размер щита 100х50 см. Влагоизоляционные свойства у материала высокие, так как воду он

отталкивает. Единственный минус, высокая цена на материал.

Гидроизоляция стен и потолка

Стены и потолок сауны в квартире важно гидроизолировать. Проще для этого использовать фольгированную изоляцию. Ее крепят самостоятельно прямо поверх обрешетки. Если обрешетка деревянная, то выполняют работу строительным степлером. Стыки и места крепления проклеивают металлизированным скотчем. Фольгированный материал будет отражать тепло, не пропустит воду и дополнительно утеплит стены и потолок.

Сверху стены и потолок сауны обшивают деревянными вагонкой или штудированной доской – блок-хаус. Между обшивкой и гидроизоляцией оставляют вентилируемый зазор 2–3 см, он не даст дереву гнить, а влаге скапливаться под отделкой. Сделать зазор можно при помощи контр обрешетки из брусков меньшего сечения.

Главное, для отделки бани своими руками, использовать подходящую древесину. Подходят; липа, осина, лиственница, дуб. Экономически выгодно использовать липу, стоит вагонка недорого, а от высоких температур стены не будут нагреваться. Дополнительно облицовочный материал промазывают специальным составом для бань, например, Сенеж Сауна или Белинка Сауна.

Что делать с полами?

Немаловажно утеплить и гидроизолировать пол. Первоначально поло промазывают гидроизоляцией, а дальше работы зависят от того каким материалом будет покрыта поверхность. Под керамическую плитку делается наливной пол, можно саморазравнивающийся или простая цементная стяжка. Под деревянный укладывают лаги из брусков и сверху крепят половую доску. Лаги к бетонным перекрытиям крепят при помощи дюбелей. Под досками можно проложить фольгоизоль. Она даст дополнительную теплоизоляцию конструкции.

Современные бани в квартире делают с теплыми полами: инфракрасными или электическими. Так теплопотерь будет меньше, а нагреваться баня будет быстрее.

Если в качестве полов используется керамическая плитка, то сверху укладывают деревянные решетки или резиновый коврик. Помните, безопасность прежде всего!

Полог – быть или не быть?

Какая же баня без полога? Но высота потолка в ванной не всегда позволяет закрепить его так, чтобы взрослый человек мог без проблем уместиться на нем сидя, учитываем, что при отделке полов и потолка будут потери минимум 10 см. Если высота позволяет, полог крепится на стену при помощи длинных дюбелей. Дополнительной жесткости придают брусками, которые крепят на стену и от стены к полу.

Если высота не позволяет сделать комфортный полог, мастерим своими руками лавочку для бани. Сделать работу после отделки стен и потолка будет несложно. При любой работе не забывайте прятать шляпки металлического крепежа. Иначе при высокой температуре можно обжечься.

На что следует обратить внимание

1. Позаботьтесь о качественной двери в баню. Важно чтобы она плотно прилегала к коробке, иначе теплопотерь не избежать. Дверь может быть любая, из цельного дерева или собранная своими руками и обшитая вагонкой. Высота двери оптимально 170–180 см.

2. Размер бани в квартире во многом зависит от площади помещения, но не стоит забывать о нормативах – на одного взрослого члена семьи минимально 200х70 см.

3. Все деревянные элементы выполняют из дерева, которое имеет низкую теплоизоляцию: липа, осина, абаши. В качестве декора можно использовать дорогостоящие дуб, лиственницу, осину.

4. Обезопасьте себя и близких, устелив пол бани в квартире резиновыми коврикаами или деревянными решетками.

5. Недопустимо внутри парилки устанавливать розетки и выключатели.

6. Люминесценция должна быть только в герметичном жаростойком плафоне.

7. Недопустимо использование электроприборов с открытой спиралью.

Выполнив все работы своими руками, вы будете гордиться баней в своей квартире. А польза и здоровья семьи улучшатся, ведь легкий пар – залог силы и долголетия!

https://banyabest.ru/vidy-i-tipy-ban/banya-v-kvartire-svoimi-rukami.html

МОЖНО ЛИ В БАНЮ С ТЕМПЕРАТУРОЙ: ЗА И ПРОТИВ

Баня и простуда – совместимы ли эти понятия? Можно ли в баню с температурой? Вы задаете себе такой вопрос при каждой болезни? И не зря. Посещение бани при простуде – это обдуманный шаг. Выясним, когда можно и нельзя в баню.

Какой эффект оказывает баня на организм при простуде?

Посещая баню, каждый знает, что правильный прогрев в парилке с веником способствует выведению шлаков и токсинов из организма. При простуде происходит насыщение отходами от микробов, прогрессирующих в организме. Необходим их вывод, который происходит через кожу, мочевыделительную систему. В парилке потоотделение обильное. Полезно ли это при заболевании?

Специалисты считают пар полезным в профилактических целях для здорового организма или слегка затронутого болезнью. Начав банные процедуры на раннем этапе болезни, справиться с недугом возможно. С появлением температуры усердия в бане не нужны. Организм борется с вирусом, максимально активизирует силы иммунитета. Ему сложно справляться с дополнительным нагревом тела извне. Хочется большей прохлады, а не увеличения градусов.

Сердечно-сосудистая система получает большую нагрузку. Кровь становится густой, при высокой температуре наступает дефицит жидкости и кислорода. Сердце может не выдержать высокой нагрузки, даже у натренированного человека.

Можно ли в баню с температурой выше 37°?

Людей, ставящих эксперименты над собой, много. Заболевший должен самостоятельно оценивать возможности организма. Если вы новичок в бане, есть проблемы со здоровьем помимо простуды, результат может быть непредсказуем. Советы друзей не всегда применимы к вам.

Высокая температура говорит о борьбе организма с болезнью. Чем температура выше, тем лучше работает иммунитет. Организм выдерживает определенное повышение внутреннего тепла. Маленькие дети могут активно себя вести даже при температуре 39,6°. У некоторых наступают судороги и ниже 39°. Все индивидуально.

Посещайте баню в первые дни болезни или после выздоровления. Используйте травяные отвары, масла для улучшения состояния. При первых признаках заложенности носа травяной пар поможет очистить носовые пазухи. При заложенности в области груди поспособствует размягчению и отхождению мокроты.

Застигнутая на ранних этапах простуда может быстро пройти, даже без повышения температуры.

Если такой возможности нет, не торопитесь в баню, когда болезнь прогрессирует полным ходом. Нужно вмешательство

специалиста. Самолечение иногда оказывает медвежью услугу больному. Баня может стать местом ингаляций по рекомендации врача, без высоких температур и сильно увлажненного пара. Веничек с парилкой подождут до лучших времен.

Как правильно вести себя в бане при первых признаках простуды

Сделав выбор в пользу посещения бани во время простуды, следуйте правилам, которые помогут не навредить себе.

Они простые, но важные:

• Прогревайте организм равномерно, не допуская резких перепадов температур.

• В парилке создайте условия травяного легкого пара, брызнув на каменку отваром или маслом. Хорошо использовать ароматы пихты, эвкалипта, тимьяна, шалфея, ромашки. Пропотев минут 10–15, выйдите из парилки в предбанник, накиньте халат. Остывать тело должно постепенно. Никаких сквозняков, холодных бассейнов или снежных обтираний.

• Пейте больше горячий чай с малиновым, смородиновым вареньем. Не противопоказан мед в умеренном количестве.

• Второй и последующие заходы в парную делаем по состоянию здоровья, не увлекаемся.

• Веничком слегка похлещите ноги и грудь, без фанатизма.

• Почаще охлаждайте головной убор, избегая перегрева. Головная боль от сильного жара ни к чему.

• Никаких спиртных напитков. Советчиков принять водочки с перцем достаточно, только эффект противоположен желаемому.

• После банных процедур полный покой и крепкий сон. Возможно, утром проснетесь здоровым человеком.

Если чуда не случилось, не повторяйте процедуры. Вызывайте врача, получайте необходимые рекомендации.

Посмотрев на форумах ответы людей на вопрос можно ли в баню при температуре, нашли разноречивую информацию. Кто-то советует идти в баню и при температуре 39°. Это, конечно, экстремалы или активные банщики, привыкшие к разным температурным режимам. Если им помогло, то не стоит уподобляться примеру без предварительной подготовки, не зная своих возможностей.

Идти в баню или нет?

Однозначного ответа на вопрос дать не может никто. Человек уникален, организм реагирует по-разному. Одному – хорошо, другому – смертельно опасно. Лучше стараться укреплять организм, посещать баню в профилактических целях и не болеть.

Во время эпидемии добавьте к банным процедурам ароматические ингаляции, травяные чаи и настои. Здоровый образ жизни должен стать нормой, а баня частью здоровья.

https://banyabest.ru/vidy-i-tipy-ban/mozhno-li-v-banyu-s-temperaturoj.html

Правила обустройства прихожей

Зона прихожей очень важна в квартире, ведь это то, что мы видим в первую очередь, входя в дом. Но что делать, если она слишком узка? Как сохранить её функциональность и сделать при этом стильной, мы спросили у дизайнеров интерьеров.

ЕСЛИ КОРИДОР УЗКИЙ

Если человека, согласно поговорке, встречают по одёжке, то всё о квартире, пожалуй, можно сказать, глядя на прихожую. К сожалению, во многих квартирах прихожие не так просторны и широки, как хотелось бы, но функций они несут предостаточно. Что делать, чтобы визуально расширить пространство и сделать его максимально полезным, мы спросили у профессионалов.

Функциональность

Особенность узкой прихожей в том, что предметы мебели в ней должны быть неширокими, а в идеале их должно быть немного. Поэтому первостепенная задача при обустройстве узкой прихожей – понять, без каких предметов вам не обойтись. Давайте разберёмся, что вообще должно быть в прихожей и от чего мы можем отказаться.

Обувница. Может быть заменена полкой с решёткой.

Скамейка или пуфик для сидения. Может быть узкой или раскладывающейся скамейкой.

Вешалка для верхней одежды. Если в квартире есть гардеробная, шкафом в прихожей можно пренебречь, оставив открытую вешалку на пару курток.

Зеркало во весь рост. Для экономии пространства оно может быть закреплено на входной двери или на одной из межкомнатных дверей.

Тумбочка для мелких предметов. Подумайте, насколько вам нужна эта вещь, быть может, вы решите обойтись небольшой полочкой у входа, где будут лежать ключи и различная мелочь.

Аксессуары вроде зонтовницы. Они не занимают много места, поэтому оставлять их или нет – решать вам.

Продумываем дизайн прихожей: как сделать её удобной и функциональной

Как вы видите, пожертвовать некоторыми предметами, которые изначально планировались в прихожей, можно очень просто. К тому же основная задача – со-

хранять здесь чистоту и порядок. Не бойтесь выбрасывать старые вещи или, если они вам дороги, убирать далеко на антресоли.

Отдельное внимание уделите отделке стен и пола. Материалы выбирайте прочные и износостойкие: линолеум, керамическую плитку, виниловые обои. Обязательно сделайте все межкомнатные двери, ведущие из прихожей, в едином стиле.

Чтобы визуально объединить пространство, двери можно выкрасить в цвет стен в прихожей и поставить скрытые двери без наличников.

Необходимо помнить, что по правилам эргономики минимальная ширина прохода в прихожей должна быть 80 см. Поэтому в узкой прихожей шкаф будет занимать слишком много места. Оформлять её стоит отдельными неглубокими предметами мебели: вешалкой, тумбочкой, полочкой, зеркалом.

Если от шкафа отказаться сложно, сделайте его с раздвижными створками, но не с распашными! Подумайте о ваших маршрутах. Устанавливая предметы интерьера в прихожей, не ставьте их на пути передвижения между комнатами. Оптимально расположить всё по одной стене.

Визуальное расширение

Чтобы сделать узкую прихожую визуально шире, дизайнеры советуют добавить отражающие поверхности или зеркала. Свет не менее важен – он способен не только расширить пространство, но и скорректировать его планировку и форму. Оптимальный вариант освещения прихожей – встраиваемые точечные светильники.

Если ваша прихожая длинная и узкая, выключатели необходимо установить не только сбоку от входной двери, но и со стороны комнаты, чтобы через коридор идти не пришлось.

Дизайнеры рекомендуют использовать рисунки и принты: вертикальные полосы делают помещение визуально чуть выше, а горизонтальные – шире.

– Любое узкое пространство отлично визуально расширяется зеркалами. Поэтому простое и эффективное решение – сделать одну из стен зеркальной.

Ещё одно решение для узкой прихожей – это шкаф полной глубины. Рекомендуем расположить вешалки в шкафу параллельно стене, тогда глубину шкафа можно сделать 30–35 см.

Советуем присмотреться к открытым дизайнерским вешалкам, которые не только будут функциональными, но и станут дополнительным украшением интерьера. В наших проектах мы часто используем такие решения, которые позволяют отказаться от лишних тумбочек и полок.

Декор

Когда все работы закончены, не забудьте подумать о декоре вашей прихожей. Во-первых, если у вас длинный коридор, поместите в конце интересный объект: картину, большое кресло, декоративное панно. Во-вторых, стены прихожей не должны пустовать. Оформить их можно как яркими красками, так и рисунками с помощью различных трафаретов. Интересным решением станет использование грифельной краски или создание на одной из стен магнитной доски.

Длинная и узкая прихожая – отличное место для вашей семейной галереи. Это могут быть как большие холсты, так и композиция из небольших фоторамок.

Немного о плинтусе

Думаете, что плинтус – не столь значимая для интерьера вещь, как паркет или новая люстра? Сейчас докажем обратное

Чек-лист по работе с пластиковым плинтусом:

- перфоратор для сверления бетона;
- шуруповерт (для дерева и гипсокартона);

• обрезная машинка (болгарка) или сабельная пила для обрезки плинтуса;

• набор насадок на шуруповерт или набор отверток;

• рулетка;

• плинтус;

• уголки, заглушки и соединители для плинтуса;

• саморезы, пластиковые дюбели либо специальный клей или скобы для плинтуса, жидкие гвозди – в зависимости от способа крепления.

При покупке плинтуса в магазине вам нужно выбрать тип крепления – это могут быть винты-саморезы, жидкие гвозди или клей, дюбели или клипсы. Вам также понадобятся соединители – длина плинтуса редко превышает 2,5 метра. Конечно же, зоны креплений лучше сделать там, где их не будет видно (за шкафом-купе например).

Советуем приобрести специальный плинтус, куда можно спрятать провода и кабель. Он называется «плинтус с профиль-каналом». Крепить его несложно, при замене кабеля легко снять.

Крепление плинтуса на скобы

Скобы после монтажа не будут видны. При этом плинтус очень легко снять и поставить обратно.

Крепление плинтуса на клей

Это крепление самое простое. Нужно лишь нарезать плинтус на части и приклеить их к стене. Важно установить все углы, муфты и заглушки, которые есть в комплекте или куплены отдельно. Можно использовать и жидкие гвозди.

Крепление плинтуса на саморезы

Лучше всего крепить плинтус на саморезы – это можно сделать быстро и качественно даже без подобного опыта. Хорошо, если у плинтуса есть пазы с саморезами. Их можно замаскировать декоративной пленкой.

Шаг 1: отрезаем нужное количество плинтуса.

Шаг 2: придерживая у стены, просверливаем отверстия.

Шаг 3: вставляем пластиковые дюбели, в них вкручиваем саморезы.

Шаг 4: ставим заглушку, уголки, сверху панель.

Как подобрать цвет плинтуса к ламинату

• выбирайте тот же цвет, но на тон темнее;

• выбирайте идентичный по цвету плинтус;

• выбирайте белый или бледно-серый плинтус к темно-коричневому, белому, серому ламинату;

• выбирайте оттенок, который находится между цветом стен и цветом пола,

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ КОРИДОР С УМОМ

Мы собрали практичные решения и стильные примеры организации коридора.

Отделка коридора

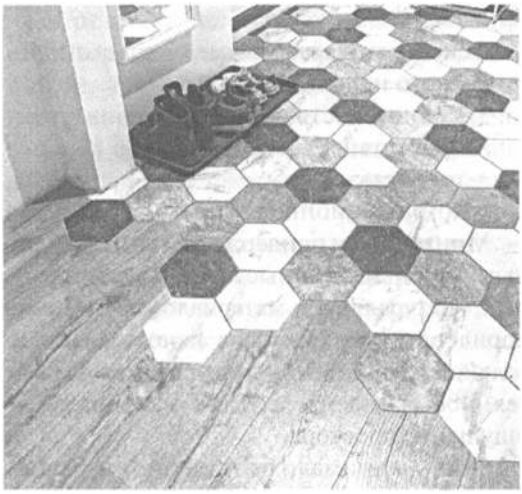
1. Светлые цвета

Используйте светлые оттенки для стен: в коридорах часто не хватает естественного света, а это компенсирует его отсутствие.

2. Плитка на пол

Во входной зоне на пол лучше положить плитку. Ламинат будет царапаться от абразивных частиц песка и грязи, которые вы ежедневно обязательно приносите с уличной обувью. Можно выбрать вариант частичной отделки плиткой и «поиграть» с ее формой — получится красивое зонирование.

Или положить длинную плитку по диагонали. Такой способ укладки всегда работает на визуальное увеличение пространства.



3. Фасады в цвет стен

Это визуально «утопит» шкафы в стене и сделает их менее заметными.

4. Зеркало на дальней стене

Повесьте большое зеркало на дальней стене. Это визуально увеличит коридор в два раза.

Функциональные решения

1. Сделайте гардеробную

Даже в маленькой квартире-студии в нише можно разместить гардеробную. Хозяева этой малогабаритки размером 30 квадратов так и поступили: они отказались от платяных шкафов и поставили гардеробную систему у входа. Еще один плюс в пользу такого выбора — возможность использовать высоту потолков по-максимуму. Шкаф такого размера пришлось бы выполнять на заказ, а это существенно дороже.

Обязательное условие функционального хранения — аксессуары. Вешалки, тканевые этажерки, корзины, полки (выдвижные и открытые) — используйте разнообразное наполнение гардеробной в коридоре по максимуму. Возможно, вам удастся отказаться от шкафов в других комнатах и все хранение «перейдет» в прихожую.

2. Выбирайте крючки и полки для узких и маленьких коридоров

В узком пространстве приходится идти на компромиссы. Торцевые стены лучше не занимать шкафами — останется мало места для прохода. Отдайте предпочтение крючкам и открытым полкам и храните там вещи, которые носите постоянно — несколько курток и пар обуви. Остальные вещи отнесите в шкаф в комнате, чтобы не захламлять пространство.

3. Поставьте мебель 2 в 1

Пуф + система хранения? Да! То, что нужно для маленьких прихожих и коридоров.

4. Организуйте рабочую зону

Вариант для малогабаритных квартир. Когда в комнате места не хватает, стол можно разместить в коридоре.

5. Сделайте библиотеку

Где хранить большое количество книг в небольших квартирах? Заставлять небольшое пространство стеллажами не хочется. Поможет коридор: сделайте подобные полки вдоль стен и разместите на них книги.

6. Организуйте постирочную

Мало кому приходит в голову поставить стиральную машину... в коридоре. А почему бы и нет? Оставьте для нее место в углу гардеробной или в подходящей нише. Можете организовать даже домашнюю прачечную, если поставите сверху стиральной сушильную машину.

7. Сделайте галерею

В коридоре можно занять стены семейными фотографиями, картинами и постерами. Это будет выглядеть уместно.

8. Повесьте подставку под телефоны и очки

Маленькая рейка станет импровизированной полкой для хранения важных мелочей.

9. Храните спортивный инвентарь

Например, велосипед. Он даже сможет стать арт-объектом вашего коридора.

И КОРИДОР МОЖЕТ ИМЕТЬ СВОЙ СТИЛЬ

Любая комната, как и коридор, должна лаконично вписываться в целостную стилистику квартиры. Выбор дизайна подчиняется размерам и решениям смежных помещений. Для прихожих оптимальным вариантом будет классика или минимализм.

Минимализм

Основные характерные черты стилистического направления:

- лаконичность выражения;
- простота;
- точность;
- композиционная ясность.

Минимализм придерживается нейтральных тонов и незамысловатых естественных, натуральных материалов. Интерьер коридора моделируется с использованием только самых необходимых предметов. Рассеянное освещение создает максимальное ощущение простора.

Стиль минимализм, отлично подходит для небольших помещений.

Светлая цветовая палитра играет на полутонах. Возможно выделение отдельных предметов черным или серым цветом. Применяются натуральные отделочные материалы, иногда без обработки. Декор полностью отсутствует или практически незаметен.

Классический стиль

Классика для отделки использует натуральные и эксклюзивные материалы и предметы. Напольное покрытие выполняется из дерева ценной породы, мраморной плитки по традиционным технологиям. На потолке используется лепнина , на стенах – декоративная штукатурка, обои или ткань на натуральной основе.

Цветовая палитра основывается на спокойных оттенках в сочетании с позолотой. Бежевые, оливковые и молочные оттенки придают чувство гармоничного шика. В освещении участвуют массивные кованые, хрустальные люстры, эксклюзивные бра.

Прованс

Получить уютную и умиротворенную атмосферу, наполнить дом невесомостью и сопредельностью с природой помогает французский кантри или прованс. Вдохновляющая тишина с растительными орнаментами особенно подходит для городских квартир.

Этот стиль подразумевает оформление стен шершавой, текстурированной штукатуркой, где заметны выпуклости, неровности кирпичной кладки. Распространена дощатая обшивка с последующим окрашиванием в белый цвет или сохранение естественности.

Дощатое напольное покрытие, из кафельной плитки со скошенными углами светлого коричневого или терракотового цвета. На потолке выступают балки. Прослеживается контраст со светлым общим потолком.

Японский стиль

Основополагающее японской стилистики – минимализм в созвучии современности, гармония с окружающим миром и познание себя. Предпочтительны неприметные, однородные, теплые цвета: медовый, кремовый, молочный, бежевый, песочный, шафрановый оттенок. Черный лишь акцентирует.

Квартира оформляется натуральными материалами или полностью имитирующими:

- древесину;
- камень;
- бамбук;
- рапс;
- солому.

Предметы мебели — четких геометрических конфигураций. Полное отсутствие высоких ножек, полок, громоздких шкафов. Украшение сведено к минимуму.

В современном доме оформление полов может быть из светлых тонов паркетной доски, наливного пола, матовой керамики. Отделка стен из натуральных материалов с различными комбинациями. Потолочная цветовая палитра повторяет окрас стен. Рассеянный свет с помощью бамбуковых абажуров или рисовой бумаги.

ГДЕ ПОВЕСИТЬ ЗЕРКАЛО В ПРИХОЖЕЙ

С давних пор этот предмет считается магическим. С ним связано множество поверий и примет. Даже философия фен-шуй уделяет ему особое внимание. Не все верят в приметы и придерживаются советов восточных мудрецов. Однако чаще всего стараются выполнять устоявшиеся правила. Не размещают отражающие поверхности друг напротив друга. Находиться в зеркальном коридоре не очень приятно. Считается, что он поглощает энергию. В длинном узком коридоре можно оформить противоположные стены стеклянными панелями, но сдвинуть их в шахматном порядке.

- Не принято вешать зеркало напротив входной двери. А вот поместить его на самой двери с внутренней стороны будет хорошим решением.
- Можно поместить его на стену, перпендикулярную входной двери, дополнив обувницей или красивой стойкой для зонтов. Всегда актуальна зеркальная отделка. Это могут быть потолочные панели или настенная плитка с фацетными краями во всю длину коридора.
- Современные дизайнеры не обошли вниманием этот необычный предмет. Дизайнерская модель необычной формы украсит собой любую прихожую. При этом, чем она необычнее, тем скромнее должен быть остальной интерьер комнаты.

С помощью зеркальной глади можно создать в холле неповторимую обстановку, которая подчеркнет уникальность вашего дома.

https://roomble.com/ideas/soveti-i-idei/organizatsiya-prostranstva/3-glavnyh-pravila-kak-obustroit-uzkuyu-prihozhuyu/;
https://stroy-podskazka.ru/prihozhaya/remont-i-otdelka/varianty-sten/;
https://www.ivd.ru/prihozaa?page=2

Лоскутная мозаика

Продолжаем, начатый в прошлом номере, разговор о печворке – лоскутной технике – таком модном виде рукоделия, в котором из кусочков разноцветной ткани по принципу мозаики сшивается цельное изделие.

Техника «Витраж» («Окна Домского собора»)

Для работы в этой технике требуется и большое умение, и большое терпение. Но она того стоит. Изделия, выполненные в технике «Витраж», напоминают цветочную клумбу из объемных, выпуклых цветов, посаженных в шахматном порядке. В композиции используют однотонные ткани и ткани с рисунком. Если ваши цветы выполнены из однотонной ткани, то фон к ним обязательно должен быть пестрым (и наоборот).

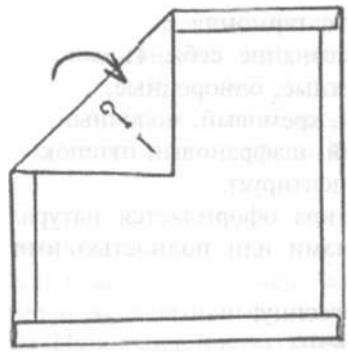
Технику изготовления рассмотрим на изделии размером 40 х 40 см.

Предположим, что у вас будут цветы красного цвета на фоне в зеленую пестринку. Для каждого цветка вам потребуется квадратный лоскуток ткани, размер которого должен быть в два раза больше, чем сам цветок. Поэтому для цветка размером 9 х 9 см необходим отрезок ткани размером 20 х 20 см с учетом 1 см с каждой стороны на припуски швов. Вырежьте 16 красных квадратов такого размера.

Из ткани для фона выкройте 32 квадрата размером 5 х 5 см; 8 квадратов согните пополам и разрежьте по диагонали, чтобы у вас получилось 16 треугольников, ими вы будете заделывать фон по краям изделия. Также вам нужно вырезать основу для нижней стороны изделия размером 41 х 41см с учетом припуска, подобрать ткань для каймы, 25 пуговиц для центра цветков (в цвет цветков – красные или желтые).

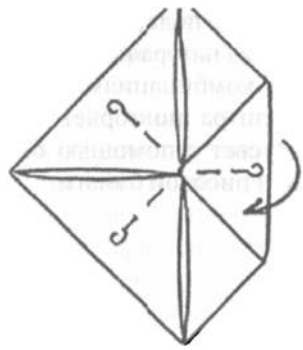
Сначала делаем цветы.

1. Положите вырезанный для цветка квадрат (20 х 20 см) лицевой стороной на стол и отверните наизнанку по 1 см от каждого края. Отутюжьте края, а если ткань упругая, то и приметайте. Затем совместите в центре углы квадрата и заколите их булавками.



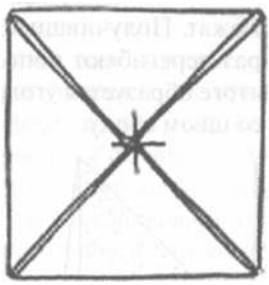
Булавки следует располагать строго посередине образовавшегося треугольника, острием к центру.

2. Углы у получившегося квадратика заверните к центру так же, как и в первый раз, стараясь аккуратно совместить вершины углов в центре, и опять закрепите их булавками.



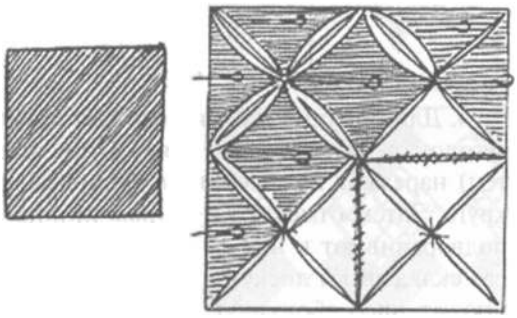
3. Затем небольшими стежками скрепите между собой углы треугольников в центре квадрата, прокалывая иглой насквозь все слои ткани.

Сшейте таким же образом оставшиеся 15 квадратов-цветков.



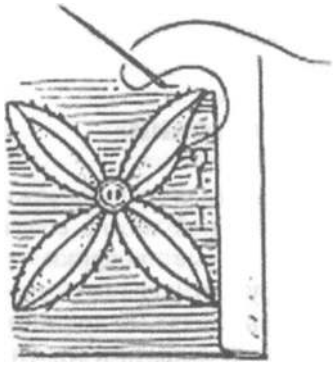
4. Сложив квадратики попарно (лицевая к лицевой), соедините их швом «через край» (стежки должны быть мелкими и частыми). Из пар сшейте четыре полосы, а затем, также вручную, соедините их в квадратное полотно.

5. В центр квадратиков приколите булавками квадратики фона. По краям булавками прикрепите треугольники фона.



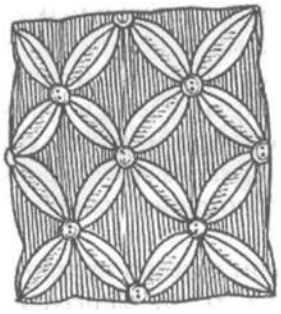
6. Теперь, поочередно отгибая края конвертиков на квадраты фона, пришивайте их аккуратно потайным швом так, чтобы получились овальные лепестки.

7. Сделайте таким образом весь центр (края с треугольниками пока не трогайте) и пришейте кайму (рамку). Кайму накладывайте так, чтобы один ее край перекрывал припускной шов, а другой подворачивался под другой припуск на шов. Строчку прокладывайте по двум сторонам.



После того как вы пришьете кайму, можно сделать лепестки по краю, отгибая их на треугольники.

8. В центре цветков желательно пришить пуговицы, подобранные в цвет ткани цветка или обтянутые нужной тканью.



Можно по краю к кайме прикрепить рюш и после этого сшить верхнее полотно с цветами с нижней тканью (лицевая к лицевой).

Потом выворачиваете – и изделие готово.

Приведенные выше схемы можно использовать и для создания самостоятельной композиции, и для того, чтобы из изготовленных элементов (например, из квадратов, сшитых по схеме «Колодец») собрать скатерть, покрывало или панно на стену. Не возбраняется использовать эти элементы и в виде вставок в одежде, на сумках.

Много еще чего интересного и неожиданного можно сделать своими руками. Приведенные схемы дают широкие возможности для творчества. Техники лоскутного шитья все время развиваются, и постоянно появляются новые техники. В принципе, каждая мастерица придумывает что-то свое.

Техника «Уголки»

Эта очень милая техника «оживит» любое изделие. В ней можно создавать различные объемные коврики, подушки, панно и игрушки, украшать ею одежду и окантовывать одеяла. К достоинству этой техники можно отнести и то, что она дает возможность использовать многочисленные обрезки лоскута, оставшиеся после работы над масштабными изделиями.

Особенностью техники «Уголки» является то, что лоскутки не сострачивают между собой в единую плоскость, а делают из них треугольники (уголки) и пришивают их слоями на основу. Использовать для уголков можно любой материал, но, как и в других случаях, легче и лучше всего работать с хлопчатобумажными тканями. Ткань должна держать форму, хорошо утюжиться и быть однотонной или с мелким рисунком.

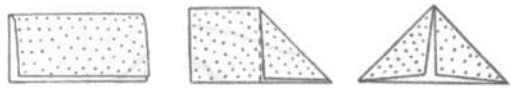
В одном изделии предпочтительно использовать ткани одинаковой толщины, или хотя бы для каждого ряда уголков толщина ткани должна быть единой.

Существует несколько способов «складывания» лоскута в уголки.

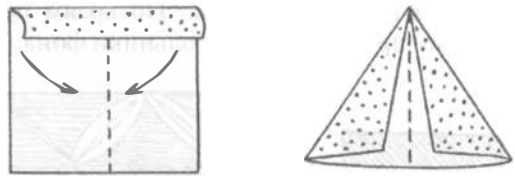
1. Сначала из лоскута нарезаются квадраты нужного размера. Каждый квадратик складывают по диагонали изнанкой внутрь и утюжат. Получившиеся треугольники еще раз перегибают пополам и тоже утюжат. В итоге образуется уголок в четыре сложения со швом сбоку.

2. Квадрат ткани перегибают сначала пополам изнанкой внутрь, утюжат, а затем подворачивают углы (шов в центре).

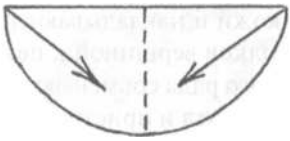
Эти два способа применяются в основном для тонких тканей

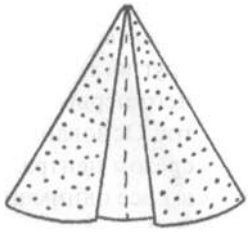


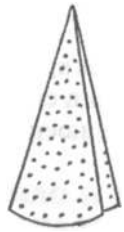
3. Для толстых тканей используют прием «уголок в два сложения». Нарезают прямоугольные лоскуты и на одной из длинных сторон ткань загибают на изнаночную сторону на 1 см, утюжат. Затем отгибают углы к средней линии прямоугольного лоскутка и опять утюжат (шов в центре). Этот способ применяют и в том случае, когда ткани совсем немного.



4. Для сыпучих тканей подойдет прием «уголок в четыре сложения». Ткань (ситец) нарезают по шаблону в форме полукруга. Затем отмечают среднюю линию и подворачивают к ней ткань, утюжат. Еще раз складывают лоскуток пополам и опять утюжат (шов сбоку). Уголок получается с острым кончиком.

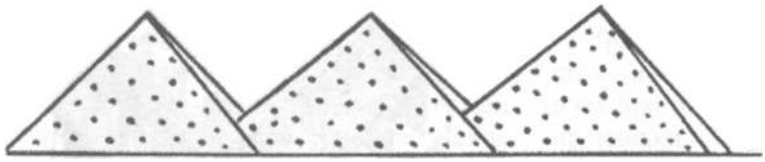






После того как нужное количество уголков приготовлено, их пришивают на основу. Основа должна быть плотная и заранее выкроенная по форме будущего изделия (квадрат, круг, выкройка игрушки).

На основе раскладывают уголки начиная с нижнего ряда. Если уголки сделаны в два сложения, то их кладут швом в одну сторону, и каждый следующий уголок краем немного входит в предыдущий. Если у уголка шов в центре, то его укладывают швом вниз (изнанка изделия), и уголки только касаются друг друга.



Пришивание уголков

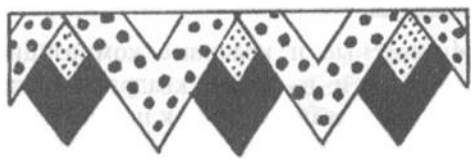
(рис. внизу)

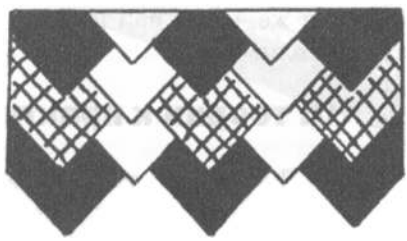
Приколов первый ряд булавками, его прострачивают, отступив на 1 см от края. Так как получается довольно толстый слой ткани, строчить нужно более толстой иголкой и ниткой (можно использовать лапку для вшивания молнии). Неплохо для прочности прошить край еще и зигзагом. Далее сверху накладывают следующий ряд уголков, располагая их в шахматном порядке по отношению к первому ряду, при этом стараясь полностью закрыть строчку пришитого ряда. Каждый ряд тщательно утюжат.

Можно строчить и по шаблону, по изнаночной стороне, а потом вывернуть на лицевую, но тогда трудно сделать четкий угол–кончик. Уголки могут разлезаться и сыпаться. Легче всего пришивать уголки по прямым линиям.

Узоры из уголков варьируются и по форме, и по цвету. Можно, например, небольшие оранжевые уголки накладывать на центр крупных красных или мелкие уголки чередовать с крупными через раз или два. Здесь множество вариантов – как подсказывает фантазия.

Очень мило выглядит лоскутное одеяло или панно, края которого украшены разноцветными уголками в качестве фестонов.





Половик «Солнышко»

Довольно популярно шитье круглых изделий (ковриков и салфеток) в симпатичной технике «Уголки». Оно носит милое название «Солнышко».

Схема шитья половика «Солнышко» с зубчатыми краями

Схема шитья половика «Солнышко» с круглыми краями

На плотной круглой основе прочерчивают циркулем несколько окружностей, по которым пристрачивают уголки. (Удобнее работать с уголками, образованными в два сложения.) Первым делают самый нижний ряд, затем последовательно другие, двигаясь от краев к центру. В середину круга (а она остается незаполненной) на руках пришивают потайным швом круг из плотной ткани или кожи.

Можно уголки выкладывать от центра к краям – тогда, в отличие от первого варианта, край изделия будет круглым, а не зубчатым. В центре пришивают цветной круг из ткани или кожи и накладывают на него первый ряд уголков вершиной к центру. Основание первого ряда совмещают со срезом центрального круга и пристрачивают все одним швом. Утюжат.

Когда уложен последний ряд уголков, изделие снова утюжат, подрезают выступающие углы и окантовывают каймой вместе с подкладкой. (Кайма кроится по косой.)

Более сложный вариант, когда к последнему ряду уголков, повернутых внутрь изделия, пришивают уголки, торчащие «солнышком» наружу. В этом случае образовавшиеся швы прячут под декоративной тесьмой или полоской плотной ткани, нашиваемой поверх изделия. А круглую подкладку подшивают по шву потайным швом к нижним уголкам.

Интересные и красивые композиции получаются и в форме квадрата, когда уголки пришивают от края к центру. Здесь очень важен правильный подбор ярких, контрастных тканей. Принцип шитья тот же, что и при изготовлении половика «Солнышко».

От теории к практике

Пока я писала материал по схемам, я задумалась: почему в технике лоскутной мозаики сложились именно четкие гео-

метрические, орнаментальные формы. Не только потому, что по ним легче шить. Почему вещи, сшитые по геометрическим схемам, воспринимаются органичнее, нежели неструктурированные композиции? Но обратите внимание на мир вокруг нас – на паутину, пчелиные соты, кристаллы снега или соли, ракушку улитки и годовые кольца на срезе дерева. Удивительно, но и пчелиные соты, и атом, и схема «Колодец» – похожи и едины по структуре. Сейчас доказано, что подобная природная структура лучше аккумулирует энергию, необходимую для существования всего живого. Тогда как хаос эту энергию разрушает. И человек подсознательно стремится к гармонии, к структуре. А уж с точки зрения биоэнергетики спать под одеялом из орнаментов очень полезно для здоровья, особенно если это одеяло сшито с большой любовью и удовольствием.

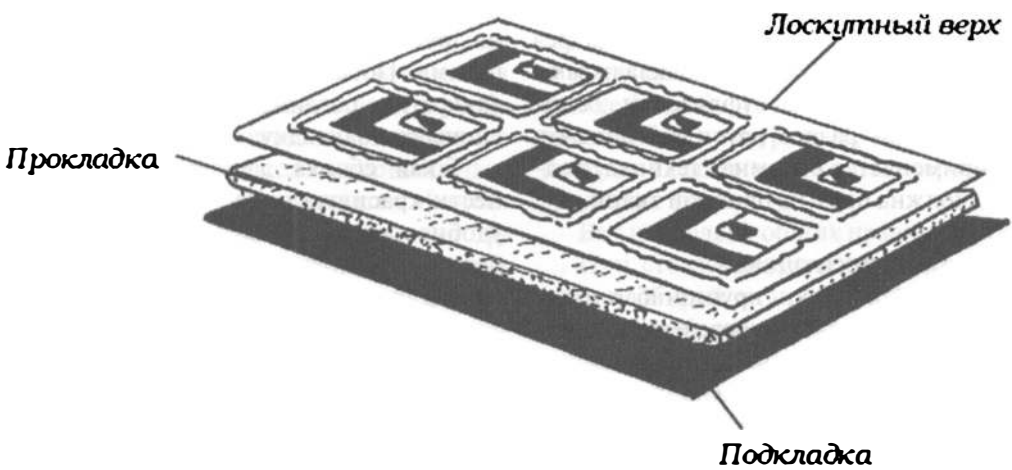
Одеяло в технике «Семплер»

Когда у вас накопится достаточное количество одинаковых квадратов, выполненных по приведенным выше схемам (или вы сошьете их специально), можете собрать их в одеяло. Такое одеяло традиционно называется «Семплер». Как правило, каждой мастерице свойственны особое, «свое» восприятие цвета и любовь к каким-то определенным тканям. Поэтому сюжеты, сделанные «одной рукой» даже в разное время, часто очень органично сочетаются между собой в крупном изделии.

Шитье одеяла

Традиционное одеяло «Семплер» состоит из трех слоев: верха, выполненного в технике лоскутной мозаики, подкладки и прокладки.

Для лоскутного верха крайне важно как можно точнее подобрать объединяющий все элементы и цвета фон (иногда он именуется переплет). Фон должен не выделяться, «не рваться» из композиции, а



оттенять и собирать цвет и форму ваших вставок-квадратов.

Готовые квадраты сначала сшивают между собой, соединяя короткими вертикальными отрезками фона. Затем образовавшиеся полосы сшивают с горизонтальными полосами фона в единое прямоугольное полотно. Из фоновой ткани, как правило, делают кайму (но можно выполнить ее и из контрастной ткани), которую пристрачивают по периметру.

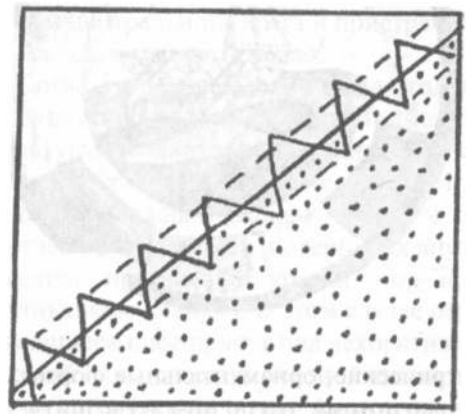
Подкладку можно сделать из той же или любой другой ткани, на ваш выбор. Иногда делают двустороннее одеяло, и тогда подкладку тоже шьют из лоскутных геометрических квадратов, собранных в блоки на фоне. В таком варианте можно «поиграть» с цветом и сделать, например, зеркальное отражение лицевого верха: на темном фоне светлые блоки, на светлом – темные. Если ткани очень тонкие, то между основой и прокладкой вставляют кусок ткани (не обязательно новой) и все три куска ткани простегивают вручную или на машине. Можно на швы сверху нашить тесьму или выполнить дополнительную аппликацию и простегать одеяло вместе с ней. Для того чтобы одеяло хорошо смотрелось и выглядело аккуратно, очень важно соблюдать направление рисунка фоновой ткани, особенно если рисунок – квадрат или горох.

Чтобы придать одеялу объем, его сначала прошивают по контуру (прихватывая все три слоя изделия), а затем с изнаночной стороны на подкладке делают надрез и, аккуратно расправляя, подкладывают материал-наполнитель (флизелин, синтепон). Потом разрез вручную сшивают. Если применяется объемная техника, подкладка должна быть из прочной ткани.

Сборка большого одеяла

Сборка больших, крупногабаритных изделий представляет определенные трудности. В однокомнатной квартире сшивать одеяло двухметрового размера непросто – негде развернуться. Тогда одеяло разделяют на блоки и сшивают частями. Швы для крепости строчат стежкой «в шов», а затем сверху – «зигзагом» встык.

Машинный шов «зигзаг» встык



Но сначала стегают каждый блок в отдельности вместе с синтепоном и подкладкой, оставляя большие припуски на швы у всех трех составляющих (подкладки, синтепона, лоскутного верха). Причем подкладка и синтепон должны быть больше по размеру, чем лоскутный верх. Затем приступают к сборке одеяла.

Лоскутный верх раскладывают на полу лицевой стороной вниз, края прикрепляют скотчем к полу, чтобы полотно не ерзало. Сначала сшивают лоскутный верх на блоках, затем аккуратно расправляют синтепон. Чтобы на прокладке не образовались ненужные утолщения, куски синтепона не сшивают, а накладывают краями один на другой и края в месте шва расщепляют руками. После того как две верхние части аккуратно соединены, потайным швом сшивают подкладку.

Такая сборка дает возможность нанести красивую и аккуратную стежку (ее удобнее делать на блоках, нежели чем на большом полотне) и значительно ускоряет ваш труд.

Техника стежки – килтинг

Лоскутные изделия принято отделывать различными деталями, которые не только дополняют и разнообразят композиции,

но и придают им декоративность. Сшитые из множества лоскутков, изделия имеют большое количество швов, которые закрывают подкладкой. Для того чтобы лоскутное одеяло было практичным, а не только чисто декоративным и могло послужить и последующим поколениям, его необходимо простегать. Синонимом русского слова «стежка» является английское «килтинг». Изначально слово «килт» обозначало одеяло, в первую очередь – американское, выполненное из лоскутков и простеганное с утепленной прокладкой. Позднее килтом стали называть все изделия, выполненные в этой технике.

Стежка, или килтинг, – это неотъемлемая часть в технике лоскутной мозаики. Стежка может быть обычной или фигурной, но в ней должна быть четкая размеренность: на 1 см ткани приходятся пять частых стежков ручного шва «вперед иголка». Задача стежки – прочно соединить три слоя одеяла – лоскутный верх, утепляющую прокладку и подкладку. Классически «стежку» выполняют хлопчатобумажными нитками в цвет ткани и на руках. Для этого используют короткие, прочные и тонкие иголки и обязательно – наперсток.

Со стороны работа по стежке, например лоскутного одеяла, кажется очень сложной и кропотливой. Но по мере работы, когда под руками начинает «оживать» задуманная вами композиция, стежка из нудной работы превращается в удовольствие. Прошивая каждый узор, можно получить различные по фактуре фигуры, а часто и сама лоскутная вещь преображается и приобретает как бы дополнительное измерение: одни детали выдвигаются на первый план, другие притеняются, становятся фоном. Очень красиво смотрится и стежка на пустых местах в орнаменте или по кайме – здесь можно выполнить любой рисунок и даже сделать надпись с добрыми пожеланиями. Часто, если получилась выдающаяся вещь, автор подписывает ее, вышивая свое имя на кайме или на одном из орнаментов.

Существуют и национальные стежки, которые создают паутинный ажур: «Амиш-килтинг», японская техника килтинга «Сашико» – на однотонную ткань (синюю, белую, красную) наносится геометрический орнамент, который выполняется контрастными нитками (белые нитки на синем фоне). Очень сложное и элегантно-изысканное шитье.

Безусловно, ручная стежка выглядит намного красивее и, как бы сказать, подлиннее, чем машинная. Но она требует покоя в душе, умиротворения, а главное – времени. Ау кого оно сейчас есть! Поэтому очень многие мастерицы предпочитают простегивать свои изделия на швейной машинке – это экономит время.

До начала работы нужно определиться с будущим рисунком на изделии. Имейте в виду, что чем больше заполнится лоскутное полотно стежкой, тем плотнее получится окончательное полотно (и прочнее и долговечнее оно будет!).

Многие вещи можно сразу стегать на машинке, например «стежкой в шов», и тогда предварительный рисунок не нужен. Но сложные геометрические узоры все-таки лучше сначала нарисовать, чтобы во время стежки они не исказились. Рисунок делается по лицевой стороне лоскутной вещи обмылком, цветным мелком или карандашом по шаблону или от руки. Можно перевести рисунок на кальку и, приметав ее к полотну, вести строчку через нее. После работы слегка смочите кальку – тогда ее легче будет удалить из швов. Рисунок по кальке будет более точным, да и выглядеть изделие будет аккуратней, так как не нужно будет удалять следы от маркера или карандаша с ткани.

Вот несколько общих правил стежки.

При стежке на машинке цвет верхней нити подбирайте так, чтобы он либо выделялся на работе, либо, наоборот, совпадал с цветом изделия. Нижняя нить должна быть на номер толще верхней и совпадать по цвету с цветом подкладки.

Для машинной стежки основу, прокла-

ку и подкладку лучше скалывать булавками, чем прометывать нитками. А если вы используете нитки – то берите яркие и контрастные, чтобы потом легче было их удалить. Помните, что нитки сложнее выпарывать из плотной стежки, и вид у изделия в этом случае может получиться неаккуратным.

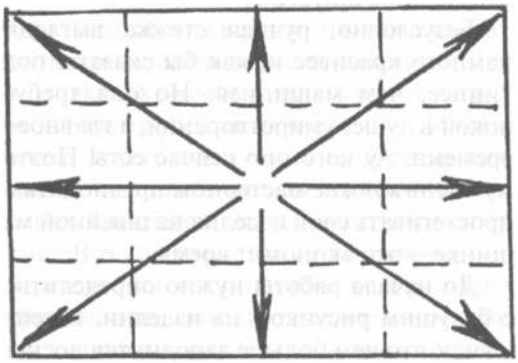


Схема простегивания одеяла

Любое изделие начинайте выстегивать от середины к краям. Сначала сделайте все самые общие и длинные линии и только потом выстегивайте детали.

Обустройте рабочее место так, чтобы ваше одеяло не съезжало и не перекашивалось, иначе слои могут сдвинуться, и тогда исказится весь рисунок. Можно подставить стул, чтобы на него мягко, складками, спадало одеяло. Одеяло лучше скатать в рулон или сложить и закрепить специальными клипсами. Если вы стегаете вручную, то делать это нужно на полу или большом столе.

Обязательно закрепляйте каждую линию стежки – и начало, и конец, делая несколько стежков назад. После того как простегаете всю линию, хвостик нитки проденьте в обычную иголку и протяните его в центр простеганного изделия, чтобы спрятать.

Во время работы не тяните изделие, чтобы строчка не растягивалась. Придерживайте ткань с двух сторон руками, разглаживая материю около лапки.

Как можно чаще проверяйте, нет ли складок на подкладке, и, если они появляются, тщательно их расправляйте, особенно перед проходом машинной иглы. Если вы все-таки простегали невзначай складку, то придется, как это ни грустно, шов распороть и прошить заново.

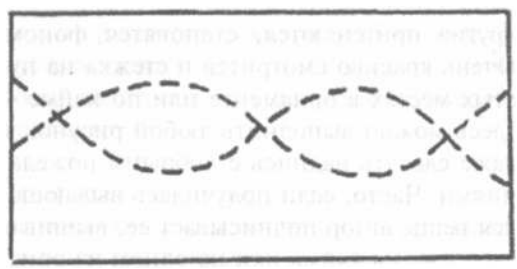
Особый «шик» придает стежке непрерывность строчки на протяжении всего изделия, пусть даже двуспального одеяла.

Рассмотрим самые простые виды стежки.

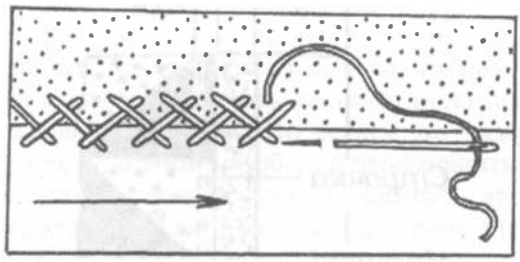
Наиболее популярна стежка по контуру. Эта стежка делается на машинке на расстоянии 0,75 см от основного шва с двух сторон от него. Приблизительно это размер половины машинной лапки, и, приноровившись, можно дополнительно не размечать ткань под этот вид стежки. Она как бы с двух сторон очерчивает шов и делает фрагменты менее выпуклыми, чем при стежке «в шов».

Стежка «в шов» выполняется вдоль по линиям швов. Когда вы разглаживали швы, то припуски раскладывали в одну сторону от шва. Данная стежка делается по той стороне, где нет припусков, и вам не нужно прострачивать четыре слоя ткани. Ее делают как на машинке, так и на руках. После прошивки стежкой «в шов» мелкие фрагменты становятся более выпуклыми.

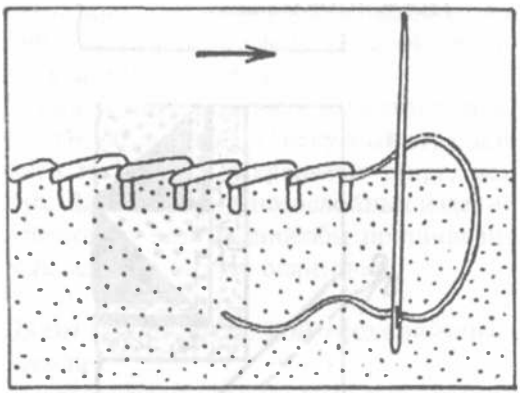
Большие куски ткани можно простегивать, применяя различные геометрические узоры, соединенные в решетки из ромбов или квадратов. Вместо прямых линий можно применять фигурные. Например, пунктирная стежка делается на машинке при помощи лапки для штопки. Эта техника подходит для обработки различных фигурных и абстрактных рисунков.



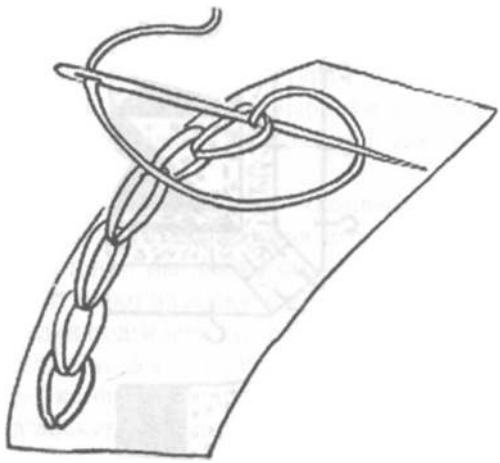
Фигурная стежка



Шов «козлик»



Петельный шов



Тамбурный шов

Важно, чтобы рисунок, выполняемый стежкой, был красивым. Для этого швы не должны накладываться друг на друга, сливаться, а расстояния между ними по возможности должны быть равными. Ткань нужно подвигать очень плавно, чтобы стежка была равномерной.

Правильная (слева) и неправилъная (справа) фигурная стежка по спирали

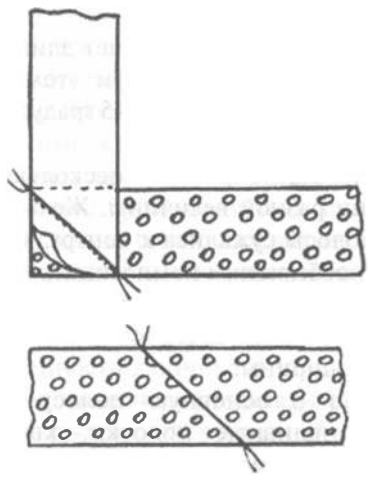
При ручной стежке применяют следующие швы: шов «ручная строчка», крестообразный шов «козлик», петельный шов, редко – тамбурный шов.

Шов «ручная строчка» – разновидность шва «назад иголка», он дает аккуратную и прочную строчку, аналогичную машинной.

«Козликом» обшивают толстые несыпучие ткани, а также его используют для обрисовки аппликаций.

Петельным швом обметывают петли для пуговиц, края одеял и аппликаций.

Красивый тамбурный шов применяют в качестве декоративного дополнения. Им также можно обшивать аппликации или делать самостоятельный рисунок.



Сшивание каймы

Окантовка

Аккуратность вашему изделию в первую очередь придаст красиво подобранный и качественно пришитый край – кайма. Кайма является важным элементом лоскутной техники, и от ее внешнего вида и качества исполнения часто зависит общее впечатление от всей работы. Художественно подобранная кайма подчеркнет удачную цветовую гамму и оттенит лоскутный узор на изделии. Если вы создаете настенное панно, то уже на начальном этапе эскиза должны представлять, какую кайму – «раму» для вашего произведения – вы сделаете. Красивая кайма может усилить впечатление от работы, тогда как безвкусная или не попадающая в стиль и цвет – полностью ее испортить.

Кайма бывает перекрывающей, с угловыми квадратами и со скошенными углами.

Вот несколько полезных советов.

Чтобы окаймленное изделие не перекашивалось и не вспучивалось, после того как на него пришьют кайму, все измерения будущей каймы производят не по краям лоскутного изделия, а через его середину. Делается это потому, что из-за большого количества швов и стежки изделие может изменить размеры (перекоситься).

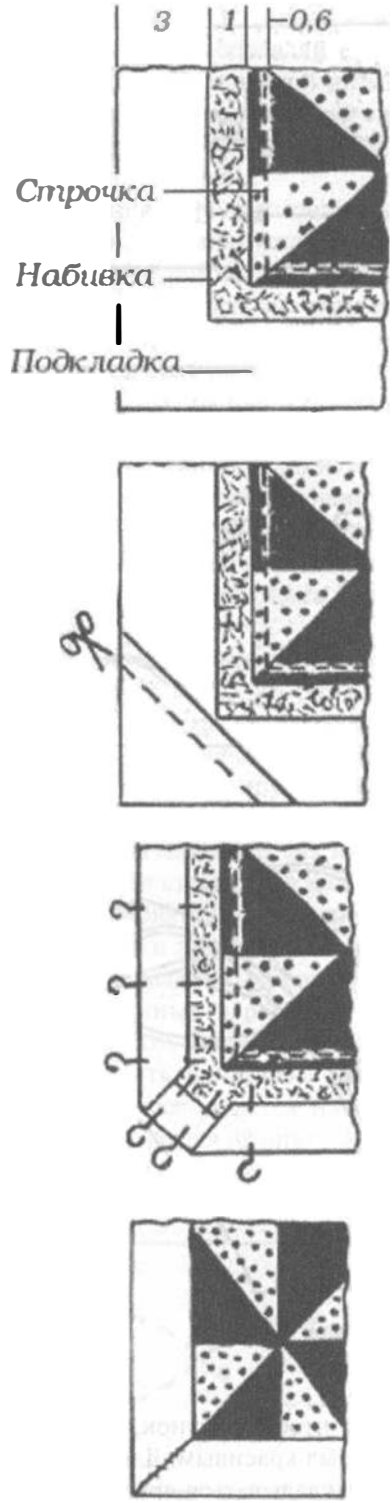
Кайму следует всегда кроить по долевой или поперечной нити, чтобы она в дальнейшем не вытягивалась.

Если для каймы не хватает длины ткани, то ее надставляют. При этом кайму сшивают только под углом 45 градусов. Так шов будет менее заметен.

Можно сшить кайму из нескольких полос ткани разной величины. Желательно, чтобы полосы сужались к центру, что дает эффект «собирания» композиции.

Можно сделать асимметричную кайму, например разного цвета (с разных сторон) и разной ширины.

Можно в основную полосу каймы вставить вшивные полоски, квадраты, треугольники, буквы и другие фигуры. Но если вы выбрали узорную кайму, то она не



Обработка углов «конвертом»

должна мешать основному изделию.

Так как кайма является неким, логичным, продолжением работы, то можно в ней использовать какие-то куски из основного полотна. Но делать это надо очень осторожно, чтобы не переборщить: все-таки основная функция каймы – это ограничивающая и собирающая рама для изделия.

Тонкие изделия можно окантовывать полоской ткани. Полоску кроят по долевой и пришивают по краю изделия шов в шов – лицевая к лицевой. Углы в 45 градусов зашивают на руках.

Кайма может быть продолжением подкладки, завернутой на лоскутный верх. Для этого подкладку выкраивают шире, чем верх. Для тонких и многослойных изделий существуют разные способы пришивания подкладки в качестве окантовки.

Окантовка подкладкой трехслойного одеяла

Слои изначально выкраивают следующим образом: набивка (ватин, флизелин) больше лоскутного верха на 1 см с каждой стороны, а подкладка – на 3 см.

Простеганное одеяло прострачивают по всему периметру, отступая от края 6 мм. Затем подрезают края набивки на 5 мм, а ткань подкладки – на 2,5 см, считая от среза набивки.

Углы обрабатывают «конвертом». На подкладке отмечают угол и отрезают его, отступив от набивки 1 см (на шов). Этот 1 см отгибают на лоскутный верх, а срез подкладки подгибают тоже на 1 см и закалывают так, чтобы он совпал с краем набивки.

Окончательно подкладку заворачивают на лоскутный верх так, чтобы загиб перекрывал машинную строчку, и пришивают вручную, желательно к стежкам. Получившийся уголок тоже сшивают потайным швом.

Окантовка подкладкой тонких изделий

В этом случае подкладку надо кроить шире изделия на ширину каймы плюс припуск на шов. Например, если кайма у готового изделия будет 2 см, то для ее изготовления потребуется 4 см ткани и по 5 мм на припуск с каждой стороны.

На подкладке отмечают линию пришива каймы, затем складывают пополам любой из углов лицевой стороной внутрь и проглаживают сгиб. Угол сгиба заворачивают «на себя», перегнув его в точке пересечения с линией пришива каймы, отутюживают угол, отворачивают обратно, прострачивают по линии сгиба и отрезают. Шов разглаживают на две стороны и обрезают лишнюю ткань.

Так же готовят оставшиеся углы подкладки, затем ее выворачивают на лицевую сторону. В образовавшуюся «рамку» вставляют лоскутный верх, подворачивают края каймы на 5 мм, приметывают и прострачивают.

Пуфики: техника «Бисквит»

Изделия, сшитые в этой технике, придадут вашему дому уют и обязательно понравятся домочадцам (а уж коты будут просто очарованны мягкими, объемными подушечками).

Каждый пуфик состоит из квадратного верха (ситец, желательно в мелкий рисунок, особенно подойдут мелкие клетка и горошек), плотной цветной подкладки (сатин, бязь, плотный ситец) и легкого набивочного материала между ними (обрезки синтепона, техническая вата).

Верх пуфика должен быть на 3—4 см больше, чем подкладка (чем верх больше, тем объемнее будет подушка), плюс по 1 см припуска на шов с каждой из сторон. Размер подкладки равен размеру готового «пуфика» плюс по 1 см припуска на швы с четырех сторон.

Особенность данной техники заключается в том, что основа (подкладка) у пуфика должна быть плоской, а верх – объемным.

Для легкого объемного одеяла из пуфиков шьют нужное количество заготовок,

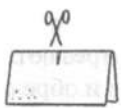
а затем соединяют их вручную потайным швом.

Начинают шить с подкладки.

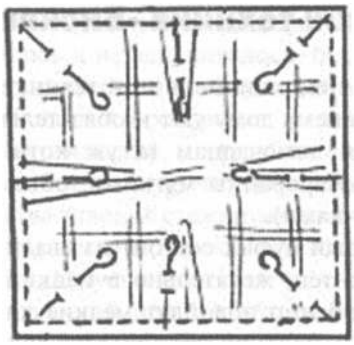
1. Каждый квадрат подкладочной ткани складывают пополам.

2. На сгибе делают надрез.

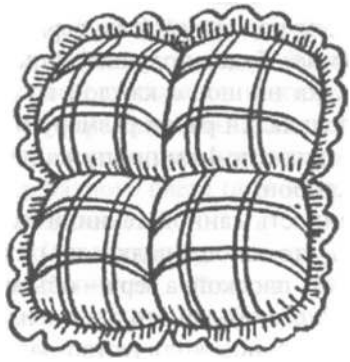
3. Лицевую сторону подкладки соединяют с лицевой стороной верха и аккуратно совмещают углы, скалывая их булавками.



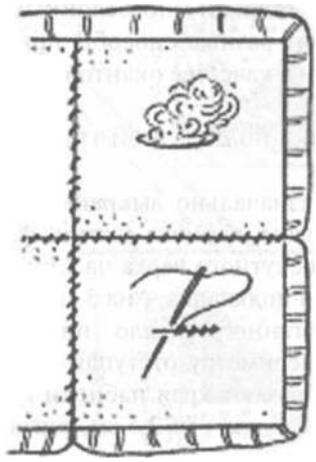
4. Затем с каждой из четырех сторон закладывают в центральную складку всю лишнюю ткань верха и аккуратно сострачивают получившийся квадрат. Для прочности края припуска можно прошить зигзагом.



5. Затем через отверстие в подкладке выворачивают заготовку на лицевую сторону.



6. Таким же образом изготавливают нужное количество пуфиков и соединяют их вручную швом «через край». Сшивают полосами.



7. Каждый пуфик состроченного одеяла набивают через разрез синтепоном или другим набивным материалом. Набивают не очень туго, чтобы пуфики были легкими, тщательно расправляя складки и комки. Затем разрезы на подкладке зашивают, также вручную.

8. Теперь осталось пришить общую подкладку (можно вставить рюши по краю), простегать по швам стежкой по контуру – и пуфик готов.

Вместо рюшей одеяло по периметру можно окантовать одним из тех способов, которые приведены в разделе «Окантовка».

Изготовление кухонных принадлежностей

Ухватка

Теперь, когда вы уже втянулись в создание лоскутной мозаики, а главное, ваши руки без труда отрезают, сметывают и подворачивают ткань любого размера и фасона, можно сшить и кухонные ухватки. Возможно, у вас скопились различные состроченные образцы, которые после некоторых усилий смогут украсить вашу кухню. Для ухватки подойдет любой квадратный или овальный образец не крупнее 20 х 20 см из хлопчатобумажных тканей, выполненный по схемам «Мельница», «Квадрат в квадрате», «Елочка», «Колодец» и другим. Можно придумать и самостоятельную композицию, например с аппликацией на какую-нибудь кухонную тему. Это то, что касается верха изделия. Но ухватка имеет три слоя: верх, прокладку (теплоизолирующий слой) и подкладку.

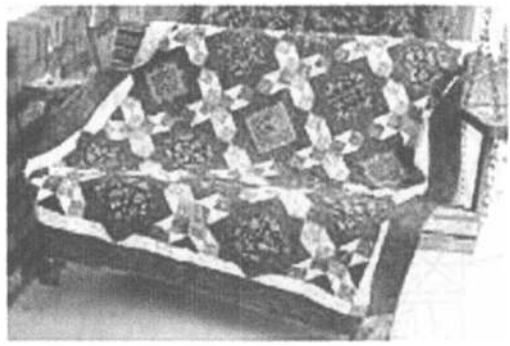
Для прокладки используют ватин, плотную фланель, холст – любой неплавкий материал (не синтетику!). Для подкладки тоже требуется неплавкий материал, плотный и темный, чтобы следы от горячих сковородок не портили «внешность» вашей ухватки.

Ухватку изготовляют следующим образом. Лоскутный верх складывают с соединенными подкладкой с прокладкой (лицевая к лицевой). В углу (если ухватка квадратная) приметывают петельку из тесьмы или из материала, и весь этот «сандвич» сострачивают, оставляя 2 см незашитыми, чтобы вывернуть изделие на лицевую сторону. Прорезь зашивают вручную потайным швом. Осталось простегать изделие, а на лоскутный верх можно нашить еще и декоративную тесьму.

Аналогично изготавливают овальную ухватку, только петельку крепят сверху овала (но не сбоку).

Грелка на чайник

Еще один традиционный предмет русского быта – это грелка на чайник в виде курочки, «бабы» или разукрашенного колпака. Здесь вы можете применить всю свою фантазию и умение.



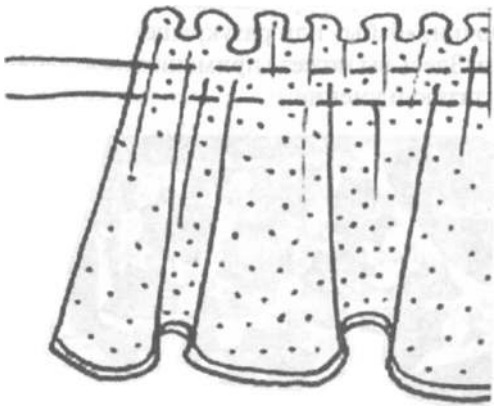
Принцип изготовления грелки во всех случаях одинаковый. Сначала нужно измерить сантиметром чайник, чтобы не ошибиться с размером. Грелка должна плотно его охватывать, чтобы сохранялось тепло. Затем делают эскиз изделия и выкройку. Любая грелка состоит из лоскутного верха (простого или фигурного – по желанию), утепляющего слоя из ватина или синтепона и подкладки из темной ткани, чтобы меньше пачкалась. Подкладку выкраивают с учетом припуска на усадку при стежке и припуска на окантовку нижнего края грелки.

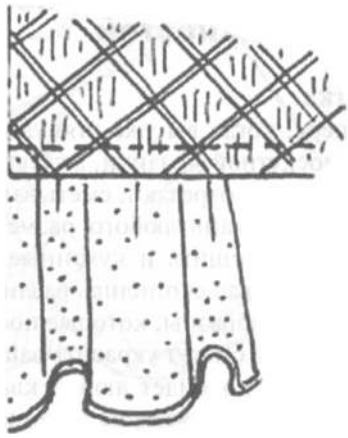
Для лоскутного верха лучше подбирать ткани теплой гаммы (желтые, красные, коричневые, оранжевые цвета), соответствующие чаепитию.

Украшаем изделия

Оборки, воланы, рюши

Оборки, воланы и рюши – это старинное изобретение для украшения одежды, покрывал, занавесок и прочих изделий и придания им лукавой легкости и кокетства. Любая самая простая занавеска становится очень милой и симпатичной, если к ней пришить воланчик или рюшечку. В принципе шитье этих декоративных дополнений не слишком сложное, но требует аккуратности и последовательности в исполнении.





Оборки

Оборки из жестких и тонких мягких тканей имеют разную технологию раскроя и пришива. Для жестких оборок ткань кроят по косой или поперечной нити (раскроенные по долевой, они будут топорщиться). Слишком жесткую ткань не присбаривают, а закладывают на ткани складочки и пришивают. Тонкие и мягкие ткани кроят по долевой нити.

Сначала нужно замерить отрезок ткани, к которому будет пришиваться оборка. На тонкую оборку, выкроенную по поперечной нити, ткани берут в два раза больше длины того отрезка, куда оборка будет пришита. Если оборка кроится по косой, то ткани на нее пойдет в полтора раза больше. Очень длинные оборки приходится стачивать между собой.

При крое нужно следить, чтобы рисунок в местах стыковки ткани обязательно совпадал. Очень некрасиво и неряшливо смотрятся плохо подогнанные клетка, орнамент, полоска – сразу обнаруживаются стыки. Иногда требуется истинное мастерство, чтобы выкроить куски длинной оборки, которые бы красиво совмещались. Стыки полос стачивают бельевым швом и сразу обрабатывают нижний край получившейся полосы: или подшивают вручную потайным швом, или просто подрубают на машинке.

Затем приступают к присбориванию получившейся полосы-оборки. По верхнему краю оборки, отступив на 5 мм, прокладывают два ряда параллельных стежков. Их либо строчат на машине двойным стачным швом с расстоянием в 5—8 мм между рядами. Тогда стежки должны быть длинными и свободными. Или же прокладывают стежки вручную: в этом случае стараются, наоборот, сделать максимально мелкие и густые стежки (бисерный шов).

Если оборка длинная, то ее собирают на несколько нитей и каждую нить аккуратно присбаривают – это даст гарантию, что нить не порвется при стягивании. Затем тянут за нитки и собирают «гармошку» оборки в размер длины изделия.

Для того чтобы оборка получилась красивой и равномерно волнистой, ее делят на несколько равных отрезков: сначала складывают пополам, потом еще пополам. На столько же частей делят и линию пришива на изделии. Затем прикладывают оборку к линии пришива и соединяют булавками места отметок. Каждый отрезок еще раз аккуратно стягивают и расправляют складки, потом приметывают. Теперь можно пришивать оборку набело.

Если оборки из тонкой ткани. то лицевую сторону оборки накладывают на лицевую сторону ткани и строчат со стороны оборки, аккуратно расправляя складки под машинной лапкой. Швы отутюживают «на ребро» в сторону изделия и обрабатывают

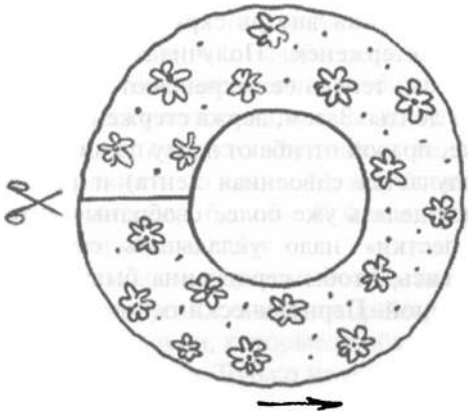
зигзагом. Оборки гладят острым концом утюга перпендикулярно строчке.

Оборки из толстой ткани тяжелые и могут тянуть за собой шов. В этом случае по лицевой стороне изделия прокладывают дополнительную скрепляющую строчку на расстоянии 2 мм от места сгиба.

Можно открытый присборенный срез оборки прикрыть тесьмой или подкрайной бейкой, пристрочив ее в две строчки. К изделию тесьму пристрачивают одной строчкой вдоль окантовочного шва.

Волан

Волан выполняют со сборками или без них.

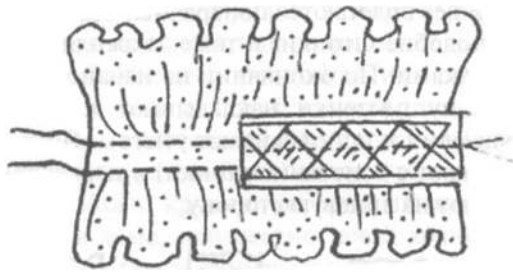


Волан без сборок выкраивают на ткани в виде кольца. Диаметр внутреннего кольца должен быть равен длине изделия плюс припуски на швы. Иногда выкраивают волан в виде спирали – он потом лучше держит форму.

Волан со сборками выкраивают в виде прямой полосы, но под углом 45 градусов к долевой нити. Его длину рассчитывают так же, как и длину оборки.

Рюши

Это те же самые оборки, но более узкие и с двумя присборенными краями. Перед пришиванием рюша к изделию сначала необходимо подшить оба его края. Поэтому в лоскутном шитье для рюша чаще всего используют ленты или тесьму, где края уже заделаны. Если же вам необходимо выкроить рюш из ткани, то полосу следует выкраивать под углом в 45 градусов к долевой нити. В поперечном направлении рюши выкраивают только в том случае, когда этого требует рисунок ткани. Количество ткани для рюша рассчитывают так же, как и для оборки.



Рюш «в две оборки», декорированный тесьмой: слева – присборивание рюша, справа – обработка рюша тесьмой

Наиболее часто применяется рюш «в две оборки». Ленту пришивают на лицевую сторону изделия. Рассчитав нужную длину ленты, прокладывают по ее центру два ряда стежков в две нитки, желательно в цвет самой ленты. Затем ленту присбаривают и булавками прикрепляют к линии пришива на изделии так, чтобы намеченная линия оказалась между двумя рядами стежков. По ней и строчат.

Можно удалить стягивающие стежки, но можно и дополнительно украсить рюш тесьмой. Ее накладывают средней линией на машинную строчку и пристрачивают либо посередине, либо с обеих сторон.

Шитье из лент

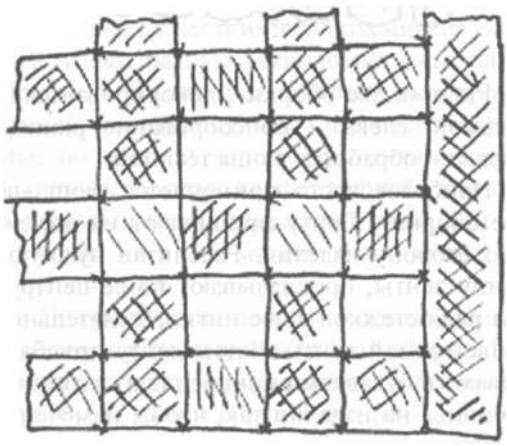
Красивые и неординарные изделия можно сшить из атласных лент. Ленты гладят и сострачивают вместе лицевой стороной внутрь, отступив от края не более 2 мм. Из получившегося полотна кроят задуманную вещь. Важно подобрать ленты по цвету.

Плетенка из лент

Декоративное полотно плетенка из

лент плетется на основе. Для плетенки можно подобрать любые ткани, но предпочтительнее ленты, выкроенные из трикотажных тканей. Можно использовать и срезанные кромки от ткани.

Ленточки (обязательно нечетное число) крепят булавками на картонку (сверху и снизу) лицевой стороной вниз. Это основа. В нее вплетаются поперечные ленточки (наподобие штопки) и тоже закрепляются булавками. По окончании на изнаночную сторону плетенки накладывают клеевой флизелин и приглаживают утюгом. Потом снимают с основы (картонки) и переворачивают на лицевую сторону.

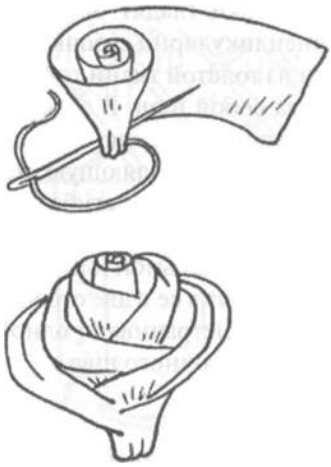


Плетенка из лент без подкладки

Можно сплести плетенку и из атласных лент одинакового размера, которые не закрепляют флизелином. Принцип плетения тот же, что и в первом случае. Но плетут так, чтобы размер пропуска (пустоты) был равен размеру ленты. В этом случае уголки лент в местах пересечения аккуратно прихватывают ниткой. Такая оригинальная плетенка может служить и настенным панно, и занавеской.

Роза из лент

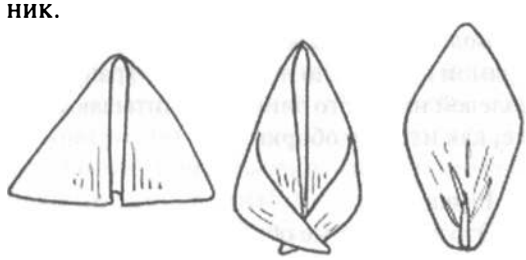
Чтобы сделать розу, необходимо подобрать шелковую или атласную ленту нужного цвета длиной 50—70 см и шириной не менее 4 см.



Ленту необходимо прогладить и лицевой стороной внутрь скрутить ее часть в тугой стерженек. Получилась сердцевина розы, теперь ее закрепляют нитками в цвет ленты. Затем, держа стержень в левой руке, правой отгибают ленту по диагонали (получается сдвоенная лента) и продолжают делать уже более свободные витки. «Лепестки» надо укладывать свободно, стараясь, чтобы сердцевина была воронковидной. Периодически основание розы сшивают.

Листок

Розу можно украсить листками. Листок делается совсем просто. Берут кусок зеленой шелковой ленты, кладут ее изнаночной стороной вверх, а затем края загибают к середине так, чтобы получился треугольник.



Затем нижние, острые края накладывают друг на друга и скрепляют ниткой. Этой стороной листок пришивают к изделию. Лицевой будет сторона со сборочками.

Бусы из ткани

Очень красивое дополнение к одежде – бусы, выполненные из той же или контрастной ткани. Изготовление бус займет у вас всего пару часов, но никто из окружающих не останется к ним равнодушным. И хотя мода все время меняется, но рукотворные вещи всегда остаются в цене. По крайней мере, оригинальностью вы затмите всех.

Бусы из треугольников

Ножницами, дающими зигзагообразную кромку (но можно и простыми ножницами), нарезают мелкие треугольные кусочки плотной джинсовой ткани. Чтобы края не сыпались, предварительно ткань необходимо подкрахмалить в крахмале, желатине или слабо разведенном клее ПВА. Готовые кусочки собирают на тонкую леску или льняную нить. Можно варьировать кусочки: крупные в центре, более мелкие – по краям. Между блоками неплохо вставить бусины. К бусам крепят замочек от обычных бус.

Аналогичным образом можно сделать бусы и из других тканей, например прозрачных шифонов, которые подбирают по цвету в одну нить. Только не нужно делать слишком острые углы у лоскутков, потому что после клеевой обработки они будут колоться и царапаться.

Бусы-шарики

Разноцветные кусочки лоскутков вырезают по круглому шаблону с припуском, собирают ниткой края. Внутрь шариков кладут круглую основу, желательно легкую – мятую бумагу, круглые пуговицы, шарики от бус и прочее.

По косой выкраивают длинную треугольную полоску ткани шириной 2 см, длиной 10 см. Полоску смачивают в клее ПВА и скручивают на основе – спичке, спице – так, чтобы получилось нечто типа растянутой ракушки. После того как клей просохнет и бусина затвердеет, основу вынимают и вставляют леску.

Эти бусы можно покрыть лаком. Между тканными бусинами можно вставить пластмассовые или каменные бусины подходящих цветов.

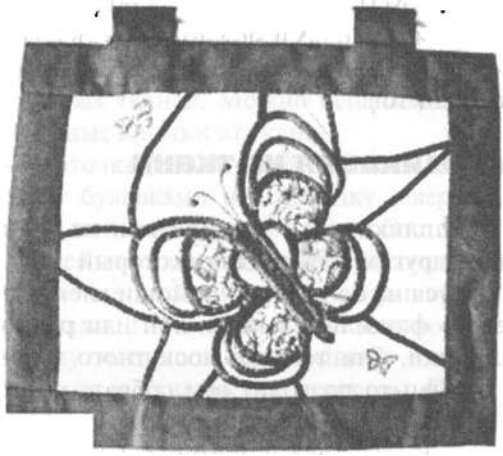
Аппликация на ткани

Аппликация – это рисунок из ткани или других материалов, который закрепляется на основе при помощи клея, клеевого флизелина, машинной или ручной строчки. Эта техника лоскутного шитья наконец-то позволит вам собрать воедино все те разнообразные кусочки ткани, меха, кожи, кружев, которые накапливаются в доме, неизвестно зачем хранятся, но и расстаться с ними не хочется. Найдут свое применение и тесьма, и нитки, и пуговицы. Из всего этого можно сделать настоящую картину. Но не только картину. Ничто так не оживляет детскую одежду, стеганые одеяла, как аппликация.

Главное – придумать сюжет.

Сначала в натуральную величину рисуют эскиз будущей картины. (Работать легче с крупными деталями – с прямыми или плавно изогнутыми контурами.) Затем на основу (а она должна быть из плотной ткани, отутюженной и накрахмаленной) переносят через копирку, лучше цветную, рисунок. Для каждой детали аппликации делают свою выкройку (шаблон), можно из картона, и уже по ней из подготовленной ткани, тоже подкрахмаленной и отутюженной, вырезают детали.

Если ткань не сыпучая или детали будут пристрачиваться на машине, то припуски на швы можно не оставлять. (Классика – это пристрачивать аппликацию машинной строчкой-зигзагом.) Но если вы собираетесь пришивать детали вручную, то тогда припуски необходимы, чтобы подогнуть края. Припуски на швы нужны и в том случае, когда каждая фигура в сложной аппликации накладывается краем на соседнюю фигуру. Тогда и сострачивать полотно нужно, начиная с нижней фигуры.



Каждый элемент пристрачивают в два приема: сначала простой строчкой по краю, отступив от него 2 мм, а затем частой зигзагообразной строчкой, закрывающей и контур детали, и простую строчку. Выполнять зигзагообразную строчку нужно при ослабленной верхней нити. Очень тонкие ткани, типа шифона, лучше пристрачивать через кальку. После окончания работы кальку намачивают и осторожно удаляют из швов.

Для того чтобы подчеркнуть рисунок, зигзагообразная строчка должна быть из контрастных или ярких ниток. Можно использовать белые, черные нитки или нитки, по тону темнее, чем фон, чтобы выделить фигуру. Иногда требуется, наоборот, фигуру плавно объединить с фоном или другой деталью – тогда применяются нитки нейтрального цвета или попадающие по цвету в цвет обоих деталей. Красиво смотрится окантовка из шелковых нитей или золотого и серебряного люрекса.

Можно приклеить деталь клеем ПВА, а потом вручную обшить края.

Когда все детали аппликации собраны и пристрочены, по контуру композиции прокладывают скрепляющую (можно декоративную) строчку и делают окантовку.

Если требуется объемная деталь, то тогда для нее выкраивают подкладку. Декоративный верх и подкладку складывают изнанкой внутрь и сострачивают зигзагообразной строчкой. (Если фигура должна была очень объемной, то декоративный верх выкраивают на несколько сантиметров больше, чем подкладку.) Затем со стороны подкладки делают небольшой разрез, через который фигуру набивают обрезками синтепона или ватой, аналогично технике изготовления пуфиков. Остается только потайным швом пришить фигуру на основу.

В аппликации часто применяется тесьма: и для окантовки деталей, и как самостоятельная фактура, например для изображения стеблей цветов или морских волн. Из тесьмы или шнура можно «нарисовать» на ткани рисунок или орнамент. В этом случае тесьму лучше пришивать вручную.

Аппликация хороша тем, что в ней не существует ограничений по различным техникам и приемам. Можно пристрачивать на основу детали плотно или только одним краем (например, фестоны из фетра или уголки из ткани). Можно сделать на полотне плетеную корзину из шнура, а в нее поместить объемные розы из шелковых лент и астры из продернутых через основу и подстриженных капроновых ленточек. Можно поразить всех ромашками с лепестками из замши и с меховыми серединками и рыбами с удивительной чешуей из кружева. Важно лишь красиво сочетать в цвете все детали композиции и гармонично распределить цветовые пятна по формату и объему.

Как выставлять свою работу

Наконец, когда вы завершили работу и отутюжили полотно в последний раз, к творению нужно пришить кулису, чтобы красиво и без проблем повесить изделие на стену. Сверху задней стороны изделия, к подкладке, пришивается кулиса, в которую вставляется рейка или плотная бечевка. Если изделие легкое или его «волнит», то тогда кулиса пришивается и внизу. В нее тоже вставляется рейка или дополнительный груз, которые будут способствовать тому, чтобы работа ровно висела на стене.

Кулиса

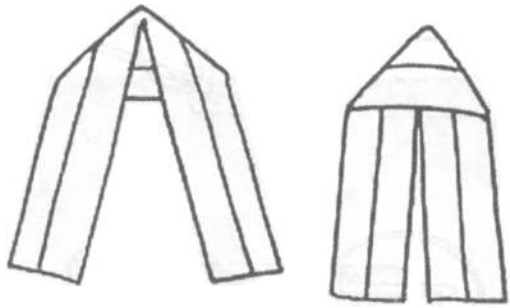
Кулиса делается просто. Из плотной ткани (тонкого холста) вырезается полоса по долевой нити по ширине изделия. Концы полоски подворачиваются и простраиваются. Затем полоса складывается пополам лицевая к лицевой и простраивается на всю длину. Для крепости припускной шов можно прострочить еще и зигзагообразной строчкой.

Вывернув полосу на лицевую сторону (получилась трубочка) и прогладив ее, пришивают верхний и нижний края кулисы потайным швом. Вставляют в кулису рейку, к которой привязывают шпагат. Теперь осталось найти хорошее место на стене, где работа будет как можно более выигрышно смотреться (прямой свет, красивое окружение предметов и прочее).

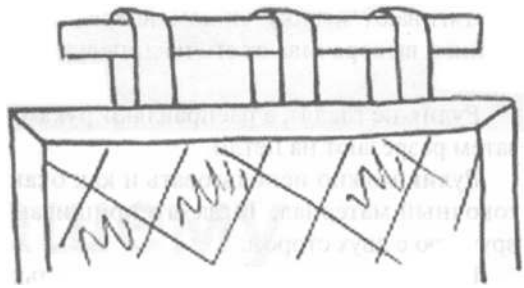
Следует сказать и несколько слов о тканевых петлях, на которые тоже можно подвешивать художественные изделия. В лоскутном шитье чаще всего используют воздушные плоские петли и петли из рулика.

Плоская петля (бельевая)

Эту петлю изготовить очень просто. Ее можно сделать из тесьмы или ткани. Вырезают полоску ткани по долевой или поперечной нити, учитывая нужную длину и припуски на швы, складывают ее пополам лицевой стороной внутрь и сострачивают.



Затем выворачивают на лицевую сторону и заглаживают таким образом, чтобы шов оказался точно посередине петли. Полученную полоску складывают «домиком», еще раз гладят и вручную подшивают залом на петле («крышу»). Петля готова.

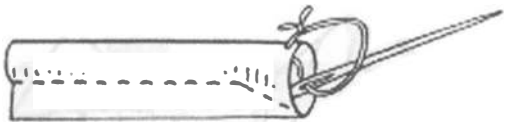


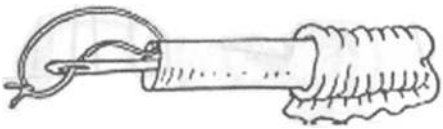
Эту же петлю можно использовать для подвешивания панно. Но тогда ее не складывают «домиком», а в виде лямки складывают пополам. Несколько таких петель пришивают по краю изделия и в них вставляют рейку. Такая петля называется воздушная плоская петля.

Петля из круглого рулика

Чтобы сделать такую петлю, нужно выкроить косую полоску ткани. Полоску складывают вдоль, лицевой стороной внутрь, и простраивают на расстоянии 3-5 мм от края, слегка натягивая ткань. Если ткань не натягивать, то при выворачивании рулика строчка может лопнуть и все усилия пойдут насмарку.

Самое начало рулика делают в виде воронки – через нее будет легче его вы-





вернуть. Швы не обрезают – они должны плотно заполнить рулик внутри. Чтобы вывернуть полоску, к краю воронки пристегивают маленькую английскую булавку или прошивают край толстой ниткой, вдетой в большую штопальную иглу. Потом протягивают иголку ушком вперед через рулик и выворачивают его на лицевую сторону.

Рулик не гладят, а расправляют руками, затем разрезают на петли.

Рулик можно использовать и как окантовочный материал. Тогда его пришивают вручную с двух сторон.

Бейка – это тот же рулик, но только более широкий. Технология изготовления бейки аналогична рулику.

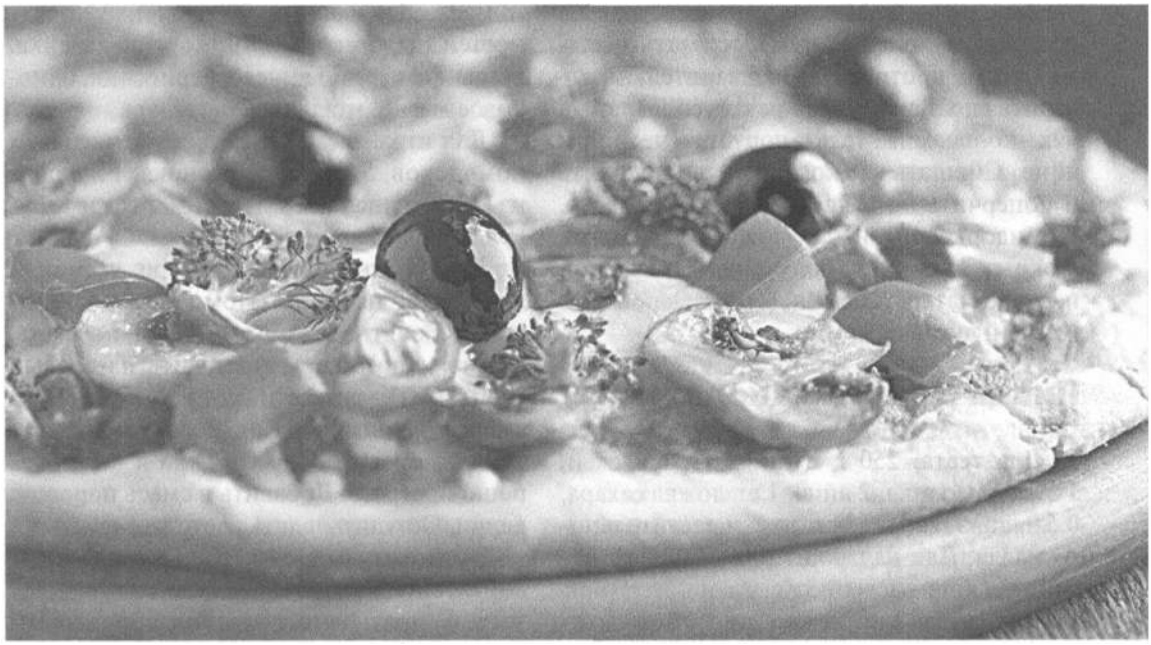
Послесловие

Если западные мастерицы довели до совершенства технику лоскутного шитья по схемам и теперь, имея изобилие тканей, при помощи компьютера творят чудеса геометрического шитья, то российские мастерицы все-таки предпочитают свободные композиции. Не любят у нас холодную лоскутную геометрию, хотя она бывает очень красивой. На российских выставках лоскутного шитья преобладают картины: тут и пейзажи, и религиозные мотивы, и цветы, и котики. И столько в них тепла и радости...

В картинах из ткани можно воплотить все, что подсказывает ваша фантазия. Но не старайтесь шить картинки по образцам. Это скучно, и к тому же повторение всегда получается хуже оригинала. Даже если вы – начинающая мастерица, старайтесь придумывать собственные композиции и сюжеты. Возможно, поначалу ваши композиции будут несовершенны – но они будут искренними и самостоятельными и не похожими ни на какие другие. А уж возможности исходного тканевого материала теперь позволяют воплощать любые замыслы и фантазии.

А если вам захочется сделать что-то совсем удивительное, то вы можете придумать новую технику или новый прием либо применить не используемый ранее материал – какую-нибудь техническую мягкую сетку или стружку, которые вдруг заиграют в вашей композиции. Нужно только начать придумывать и творить – и тогда все обязательно получится.

Из книги О. В. Зайцевой «Лоскутное шитье: Практическое руководство»



Пицца по-нашему

Трудно назвать точную дату и даже точное место появления пиццы. Блюда, представляющие собой лепешку, с запеченными на ней сыром, мясом, овощами или другими продуктами, существовали в разные времена и у разных народов.

Пицца – самое известное блюдо итальянской кухни, любимое миллионами людей во всем мире. Особенно пиццу любят дети и подростки, готовые есть ее в любое время суток, до, после и вместо еды. По результатам опроса, пиццу своим любимым блюдом называют 78% респондентов.

Разнообразие начинок и ингредиентов позволяет каждому найти пиццу по вкусу, тем более, что в крупных городах ее можно заказать по телефону в любое время суток. Считается, что во всем мире за сутки съедается более 500 миллионов пицц различной формы и размера!

Хотя пиццу принято употреблять в пищу горячей, только из печи, сегодня модно есть пиццу остывшей, даже холодной.

Для того, чтобы изготовить вкусную пиццу, нужен хороший рецепт. Несколько таких рецептов мы предоставляем нашим читателям. Надеемся вы приготовите замечательную пиццу и угостите своих родных и близких.

Пицца с бараниной и помидорами

Для теста: 200 г муки, 20 г сахара, 135 г сливочного масла, 1 яйцо. **Для начинки:** 250 г риса, 1 луковица, 250 г постной баранины, 200 г сыра, 1 яйцо, 3 зубчика чеснока,

5 помидоров, молотый черный перец, соль по вкусу.

Замесить слоеное тесто, поместить на полчаса на холод. Затем раскатать и выложить на противень. Предварительно отварить рис. Баранину порезать соломкой, а лук -кольцами. Мелко порубить чеснок и яйцо. Смешать все компоненты, посолить и поперчить по вкусу, выложить на тесто. Помидоры очистить от кожуры и размять. Покрыть начинку полученной томатной пастой. Натереть сыр на терке. Запекать в горячей духовке 30 мин.

Пицца с вареной корейкой

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла. Для начинки: 200 г вареной корейки и коричневый соус.

Для соуса: 2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки муки, 0,5 л бульона, 1-2 ч. ложки сливочного масла (1-2 ст. ложки сливок или сметаны), фруктовое пюре, перец и соль по вкусу.

Для приготовления соуса жир прогреть, подрумянить в нем муку. В качестве жидкости можно использовать бульон из кубиков. Варить 6-8 мин. Затем приправить сливочным маслом, при желании добавить сметану или сливки. Фруктовое пюре добавить в соус за несколько минут до конца варки. Соус заправить сахаром. Дать остыть.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на смазанный маслом противень. Корейку порезать тонкими полосками или кружочками, выложить в блюдо и залить половиной соуса. Дать постоять 5 мин, выложить на приготовленное тесто и залить оставшимся соусом.

Пицца под итальянской глазурью

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.**Для начинки:** 300 г мясных копченостей (карбонат, бекон, корейка, шейка, копченое куриное мясо), чернослив, оливковое масло, итальянская глазурь.

Для итальянской глазури: 5-6 мясистых помидоров, 5 зубчиков чеснока, 1 луковица, 125 г оливкового масла, 50 г сахара, пудра карри по вкусу.

Для приготовления глазури чеснок и лук мелко нарезать. Помидоры бланшировать, снять кожицу и мелко порезать. Масло и помидоры поставить на слабый огонь. Сахар развести в 1 ст. ложке воды и смешать с помидорами. Добавить измельченную смесь чеснока и лука и опять хорошо прогреть. Добавить в смесь порошок карри. Остудить и дать настояться.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на противень, смазанный оливковым маслом. Тесто снова сбрызнуть маслом. Копчености мелко нарезать, уложить на приготовленное тес-то. Чернослив обдать кипятком, нарезать и уложить поверх копченостей. Поставить в духовку на 30 мин. Достать, залить глазурью и допекать еще 10 мин.

Пицца-торт

Для теста: 2 стакана муки, 0,7 стакана молока, 0,35 стакана растительного масла, 1 ст. ложка разрыхлителя либо 1 ч. ложа (без верха) пищевой соды, погашенной уксусом.

Для начинки: 500 г твердого тертого сыра, 1 большая или 2 средней величины луковицы, немного икорного масла, 200 г томатной пасты, 150-200 г нежирных копченостей, 2-3 сваренных вкрутую яйца, 150-200 г шампиньонов, 1 ст. ложка сливочного масла либо сливочного маргарина, щепотка базилика камфарного.

Для украшения: зелень петрушки, 1 помидор, шпроты и т. п.

Молоко, растительное масло тщатель-

но соединить (взбить миксером), добавить муку, разрыхлитель, соль. Замесить тесто (оно должно быть такой же консистенции, как песочное). Большую форму для выпечки тортов смазать растительным маслом, покрыть ее дно и бока тестом. Ровным слоем выкладывать начинки в следующем порядке:

слой – четвертая часть тертого твердого сыра;

слой – лук, нарезанный тонкими кружочками;

слой – икорное масло (если есть);

слой – насыпать базилик камфарный;

слой – полпорции томатной пасты;

слой – тонкие ломтики копченостей;

слой – четверть нормы тертого твердого сыра;

слой – сваренные вкрутую яйца, нарезанные кружочками, слегка посоленные и посыпанные перцем;

слой – шампиньоны (стушенные предварительно в 1 ст. ложке сливочного масла);

слой – оставшаяся томатная паста;

слой – оставшийся твердый сыр;

слой – внешнее оформление: куски помидора, мелкие кусочки консервированной рыбы в томатном соусе, смоченные в растительном масле маленькие шампиньоны и веточки зелени петрушки.

Прикрыть (например, алюминиевой фольгой) и выпекать в хорошо нагретой духовке 30 мин. Такую пиццу можно приготовить заранее (например, до прихода гостей), сохраняя в холодильнике несколько часов, а затем выпекать перед подачей к столу.

Пицца с беконом и цветной капустой

Для теста: 250 г муки, 0,5 стакана сметаны, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 200 г бекона, 600 г нежирного творога, 300 г цветной капусты, 2 яйца, 2 моркови, 1 луковица, перец и соль по вкусу.

Приготовить слоеное тесто, раскатать и выложить в форму для выпечки, смазанную жиром. Бекон порезать кубиками и выложить на тесто. Морковь и лук порезать кружочками, смешать и добавить цветную капусту. Посолить и поперчить по вкусу. Выложить слоем на бекон. Творог смешать с яйцами и покрыть этой смесью поверхность пиццы. Поместить в горячую духовку и запекать 25–30 мин.

Королевская пицца

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 500 г помидоров, 200 г вареной ветчины, 2 ст. ложки оливкового масла, 100 г тертого сыра «Эдамер», 12 оливок, перец и соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на смазанный маслом противень. Помидоры очистить от кожицы и нарезать кружочками. Нарезать тонкими полосками ветчину. Уложить на тесто слоями помидоры и ветчину. Сверху можно покрыть оливками. Посыпать перцем и натертым сыром. Выпекать в духовке в течение 35 мин.

Пицца «Каприччиоза»

Для теста: 250 г муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 300 г очищенных помидоров, 400 г ветчины, нарезанной тонкими ломтиками, 4 тонких ломтика швейцарского сыра, 300 г шампиньонов, 1 зубок чеснока, 1 стакан белого вина, 1 ст. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на смазанный маслом противень. К нарезанным шампиньонам добавить

1 ст. ложку растительного масла, зубок чеснока, стакан белого вина и варить 15 мин. Посолить. Тесто смазать маслом и покрыть нарезанными помидорами, кусочками ветчины, грибами и ломтиками сыра. Поставить в разогретую духовку и выпекать 20 мин.

Пицца с ветчиной

Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 2 корешка укропа, 200 мл овощного бульона, 6 ст. ложек мелко порезанного зеленого лука, 300 г жирной сметаны. 4 ст. ложки тертого сыра, 5-6 мелких помидоров, 200 г вареной ветчины, молотый черный перец и соль по вкусу.

Замесить дрожжевое тесто на опаре, дать подойти, еще раз тщательно вымесить, раскатать в слой толщиной 5 мм и выложить на смазанный маслом противень. Корешки укропа тщательно промыть, очистить и порезать небольшими ломтиками. Отварить в овощном бульоне. Смешать лук, сметану и тертый сыр. Приправить солью и перцем по вкусу. Смазать тесто сметанной смесью, посыпать мелко нарезанной ветчиной. Сверху выложить помидоры и корешки укропа. Поместить в горячую духовку на 20 мин.

Пицца с салями

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 100 г швейцарского сыра, 8 маслин, 200 г шампиньонов, 2 помидора, 200 г салями с чесноком, 200 г тертого сыра «Эдамер», 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки растительного масла, орегано и соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и уложить на смазанный маслом противень. Сбрызнуть тесто маслом. Нарезать ломтиками сыр. Маслины без косточек разрезать пополам. Очистить и нарезать грибы, обжарить в небольшом количестве сливочного масла. Нарезать кружочками помидоры и салями. Покрыть тесто сыром, в середину положить маслины, вокруг расположить остальные компоненты начинки. Посыпать солью и орегано, потом натертым сыром и поставить в разогретую духовку на 15 мин.

Пицца «Калцоне»

Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 200 г салями, 300 г твердого сыра, 100 г мягкого сыра, 2 ст. ложки майорана, 4 яйца, 4 ст. ложки тертого швейцарского сыра, 5 ст. ложек оливкового масла, 4 ст. ложки протертых помидоров, 1 ст. ложка травяной смеси, молотый черный перец и соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто на опаре в двойном количестве. Раскатать 4 одинаковых круга. Твердый сыр натереть на терке, затем перемешать с майораном и яйцами. Добавить соль и перец по вкусу. Мягкий сыр и салями порезать кубиками, смешать с 2 ст. ложками швейцарского сыра и добавить к сырной массе. Смазать противень и выложить круги из теста. Смазать тесто маслом. Начинку разделить на 4 части и выложить каждую на одну половину круга. Накрыть сверху второй половиной. Края теста плотно скрепить. Сверху смазать пиццу остатками масла и выложить протертые помидоры. Посыпать травами. Поместить в горячую духовку и запекать 20 мин.

Пицца «Тарантелла»

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 18 колбасок или сосисок в соку, 200 г отварного, мелко нарубленного мяса, томатное пюре, 100 г натертого швейцарского сыра, 3 ст. ложки оливкового масла, 100 г маслин (по вкусу).

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на смазанный маслом противень. Сбрызнуть тесто маслом. Сверху положить мясо, намазать томатное пюре, равномерно распределить колбаски и маслины и посыпать сыром. Сбрызнуть маслом и выпекать в духовке.

Пицца «Тоскана»

Для теста: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, соль.

Для начинки: 400 г обжаренного филе индейки, 2 грейпфрута, 3 моркови, 200 г кабачка, 1 стакан сметаны, перец и соль по вкусу.

Замесить слоеное тесто, раскатать и выложить на смазанный жиром противень. Мясо индейки мелко нарезать и выложить равномерным слоем на тесто. Приправить специями. Грейпфруты очистить, удалить кожицу и слегка отжать сок. Слоем мякоти покрыть мясо индейки. Сверху посыпать тертой морковью, затем кабачком. Залить блюдо сметаной, поместить в духовку и запекать 20-25 мин.

Пицца по-деревенски

Для теста: 300 г картофеля, 300 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 0,5 стакана молока, перец и соль по вкусу.

Для начинки: 50 г вареной колбасы, 50 г ветчины, 3 плавленых сырка, 50 г сыра, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, 1 стакан молока, перец и соль по вкусу.

Отварить картофель в кожуре, очистить его, размять на столе или доске, тщательно перемешать с мукой. В центре сделать лунку, влить яйцо, распущенное сливочное масло или маргарин, посыпать тертым сыром, солью, перцем, влить дрожжи, разбавленные теплым молоком. Замесить нежное тесто, покрыть его полотенцем и поставить в теплое место на 2 ч. Затем раскатать и положить на сковороду диаметром 24-26 см, высотой 5 см, смазанную сливочным маслом, таким образом, чтобы покрыть дно и стенки сковороды.

В миску положить мелко нарезанные колбасу, ветчину, сырки, сыр, тертый сыр, залить яйцами и молоком, посолить, поперчить и хорошо взбить. Начинку выложить на тесто, закрыть его по краям, поставить в горячую духовку на 40-50 мин. Подавать в горячем виде.

Пицца с сосисками и помидорами

Для теста: 250 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 500 г сосисок, 1 луковица, 450 г очищенных помидоров, 1 долька чеснока, сливочное масло, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Перемешать мелко нарезанные сосиски, лук и зелень петрушки. Смесь выложить слоем толщиной 2 см в глиняную миску, натертую долькой чеснока и смазанную сливочным маслом, и поставить без крышки в горячую духовку на 20-25 мин.

На столе просеять горкой муку, сделать лунку, положить подготовленные дрожжи, соль, тщательно перемешать, добавить маленькие кусочки сливочного масла или маргарина, теплое молоко, поставить в теплое место на 2 ч. Раскатать круг толщиной 2 см.

Из духовки вынуть миску со смесью, сверху положить мелко нарезанные помидоры, заправленные солью и черным молотым перцем, на помидоры уложить круг из теста, прижать тесто по краям. Смазать распущенным сливочным маслом и поставить в очень горячую духовку на 15-20 мин.

Пицца с курицей и сыром

Для тесто: 200 г муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 1 отварной цыпленок, 4 сваренных вкрутую яйца, 3 картофелины, 2 моркови, 2-3 несладких яблока, 100 г сыра, 2 ст. ложки оливкового масла.

Приготовить дрожжевое тесто в указанной пропорции и выложить на противень, смазанный жиром. Курицу нарезать, разделить на 3 равные порции. Картофель и морковь очистить и нарезать кружочками толщиной 3-5 мм. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, мелко порезать. Треть курицы выложить тонким слоем на тесто, сверху выложить порезанные яйца, затем – картофель и морковь, снова порцию курицы, яблоки, последнюю порцию курицы. Все посыпать тертым сыром, полить оливковым маслом. Противень с пиццей поместить в горячую духовку и выпекать 25-30 мин.

Пицца с тунцом и маслинами

Для тесто: 200 г муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 4 зубчика чеснока, 4 луковицы, 1 кг помидоров, 2 ст. ложки тертого швейцарского сыра, 300 г мяса тунца в растительном масле, 32 маслин, 300 г тертого сыра, перец и соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто на опаре и выложить на противень, смазанный жиром. Чеснок очистить и мелко порубить. Тщательно смешать с кусочками помидоров и швейцарским сыром. Посолить и поперчить по вкусу. Мясо тунца поместить в сито, дать стечь жидкости и разделить на мелкие кусочки. Выложить на тесто протертые помидоры. Сверху разложить кольца лука, маслины и кусочки тунца. Посыпать тертым сыром. Поместить в горячую духовку и запекать 20 мин.

Пицца неаполитанская

Для тесто: 300 г муки, 15 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 300 г томатного пюре (свежие либо мороженные томаты ошпарить кипятком, снять кожуру, подлить 2-3 ст. ложки воды, тушить, пока не загустеет, затем протереть через сито, 150 г плавленого сыра, немного растительного масла, 150 г филе свежей рыбы (можно заменить вымоченной сельдью, нарезанной полосками), тимьян, соль по вкусу.

Из муки, дрожжей, воды и соли приготовить тесто. Поставить в теплое место на 1 ч. Затем опять вымесить, добавив желток. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 1 см и выложить на противень либо в форму для выпечки тортов, смазанную предварительно растительным маслом, приподнимая вверх тесто по краям. Поставить в теплое место на 30 мин. Выложить пюре из томатов, уложить ломтики сыра и рыбное или селедочное филе, сбрызнуть растительным маслом, посыпать тимьяном. Запекать в хорошо нагретой духовке 30-40 мин.

Пицца калабрийская

Для тесто: 300 г муки, 15 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 50 г свиного жира, перец по вкусу.

Для начинки: 500 г помидоров, 1 долька чеснока, 4 ст. ложки растительного масла, 150 г любой консервированной в собственном соку рыбы, 150 г филе свежей рыбы либо вымоченное филе сельди, соль, базилик камфарный.

Из муки, дрожжей, воды и соли приготовить тесто. Поставить в теплое место на 1 ч. Затем опять вымесить, добавляя свиной жир, желток и щепотку перца. Отложить третью часть, а две трети раскатать в слой толщиной 1,5-2 см и выложить в форму для выпечки торта, смазанную

предварительно растительным маслом, приподнимая тесто на краях формы на 2-3 см. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожуру и потушить в растительном масле с мелко порубленным чесноком и базиликом до получения густой массы. Остудить, добавить измельченную рыбу из консервов и филе свежей рыбы либо сельди. Перемешать, выложить на тесто. Оставшуюся часть теста раскатать тонким слоем, положить сверху на начинку, тщательно слепить края. Верх смазать белком, запекать 30-40 мин в хорошо прогретой духовке.

Пицца сицилийская

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 6 анчоусов в масле, репчатый лук, томатная паста, 3 помидора, 100 г тертого сыра «Эдамер», 50 мл оливкового масла, соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и уложить на круглый противень, смазанный маслом. Сделать в тесте углубления, в которые поместить анчоусы. Верх смазать томатной пастой, посыпать мелко нарезанным луком, покрыть ломтиками помидоров, посолить, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и поместить в духовку на 30 мин.

Пицца с копченой рыбой

Для теста: 280 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 3 яйца, 0,5 стакана молока, соль.

Для начинки: 2 ст. ложки сметаны, 250 г копченой рыбы, 2-3 кислых яблока, 1 луковица, 50 г сыра, специи.

Подогреть молоко и растворить в нем дрожжи, Добавить муку, яйца, сахар. Тщательно вымесить, чтобы не было комков. Добавить слегка подогретое масло и еще раз перемешать. Дать тесту подойти, а за это время приготовить начинку. Рыбу очистить от костей и нарезать небольшими кусочками. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать кольцами толщиной 0,5 см. Луковицу мелко нарезать и слегка подрумянить на сливочном масле. Сыр натереть на терке. Равномерно слоями по всей поверхности выложить начинку в такой последовательности: лук, рыба. Затем смазать все сметаной, разложить в один слой ломтики яблока, приправить сухими специями. Посыпать пиццу тертым сыром. Поместить противень в нагретую духовку, запекать 20-25 мин.

Пицца с тунцом и помидорами

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 4 крупных помидора, 1 банка (185 г) тунца в масле, 2 ст. ложки маслин, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 стручка сладкого перца, 3 ст. ложки майонеза, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Замесить дрожжевое тесто и выложить на противень, чуть загнув края. Измельчить рыбу и равномерно выложить на тесто. Сверху – порезанные мелкими дольками помидоры. Сладкий перец очистить от семян и порезать полукольцами, посыпать пиццу, украсить маслинами и рубленой зеленью петрушки. Полить маслом, смазать майонезом. Поместить в горячую духовку на 15-20 мин.

Пицца со свежими грибами

Для теста: 250 г муки, 0,5 стакана сметаны, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 600 г свежих грибов, 1 пучок зеленого лука, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г. тертого сыра, 5 ст. ложек растительного масла.

Порубить предварительно охлажденное масло, смешать с мукой, добавить яйца. Тщательно размешивая, постепенно добавить сметану. Раскатать и положить в фор-

му. Грибы очистить, тщательно помыть и нарезать. Обжарить на растительном масле. Лук и яйца порубить и смешать с грибами, выложить в форму и посыпать тертым сыром. Запекать 25-30 мин в горячей духовке.

Пицца с четырьмя сортами сыра

Для теста: 250 г муки, 25 г, дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: сыр (можно использовать любые сорта сыра, нередко предпочтение отдается таким сортам, как «Гауда», «Тильзитер», «Эдамер», «Домашний»), растительное масло.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на противень, смазанный маслом. Сыр нарезать полосками и равномерно распределить на лепешке. Сбрызнуть маслом и на 15 мин поместить в духовку.

Пицца с творогом и помидорами

Для теста: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 1 яйцо, 2-3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 150 г жирного творога, 4 спелых помидора, 250 г тертого сыра, 3 яйца, молотый черный перец, зелень петрушки.

Масло предварительно охладить, замесить слоеное тесто и поместить в холодильник на 2-3 ч. Раскатать и выложить в форму с невысокими краями. Творог смешать с яйцами и выложить в форму. Помидоры нарезать кружочками толщиной 1-1,5 см. Выложить в один слой творог. Посыпать сыром, зеленью, поперчить и запекать в духовке 30-35 мин.

Пицца с брынзой

Для теста: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 1 яйцо, 2-3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 750 г помидоров, 300 г брынзы, 200 г репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, соль, душистый перец, 1 ч. ложка рубленой зелени.

Замесить нетугое слоеное тесто, поместить в холодильник на 2-3 ч. Раскатать в тонкий слой, выложить на смазанный жиром противень. Помидоры нарезать кружками толщиной 1-2 см. Брынзу – небольшими кубиками. Лук порезать кольцами и пассировать на сливочном масле. Выложить на тесто чередующимися слоями брынзу, помидоры и лук так, чтобы верхний слой был из помидоров. Каждый слой солить и перчить по вкусу. Запекать в горячей духовке 25 мин. Готовую пиццу посыпать зеленью.

Пицца «Маргарита»

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 300 г очищенных помидоров, 5 тонких ломтиков швейцарского сыра, 2 луковицы, щепотка орегано, 3 ст. ложки оливкового масла, соль.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и из готового теста сформировать шарики и раскатать из них круглые лепешки. Каждую лепешку смазать маслом, положить слой мелко нарезанных очищенных помидоров, посолить. Сверху покрыть нарезанным кольцами луком и ломтиками сыра. Сбрызнуть маслом, посыпать орегано и поставить в духовку на 20 мин.

Крестьянская пицца

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 80 г сала, 2 луковицы, томатное пюре, 100 г швейцарского сыра,

12 маслин, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 2 ст. ложки оливкового масла, перец и соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на противень. Нарезать лук и обжарить в масле вместе с мелко нарезанными кусочками сала. Влить стакан воды и потушить 10 мин. Добавить томатное пюре, посолить, поперчить и все вместе потушить еще 20 мин на слабом огне. Когда масса загустеет, намазать ее на терто. Половину сыра нарезать полосками, другую половину натереть на терке. На слой массы положить полоски сыра, между ними расположить маслины. Приготовить подливку из взбитых яиц и молока, посолить и покрыть ею верх пиццы, потом посыпать натертым сыром. Запекать в сильно разогретой духовке.

Пицца с зеленью и сладким перцем

Для теста: 200 г муки, 2 ч. ложки сахара, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: по 1 пучку укропа, петрушки и сельдерея, по 4-5 стручков красного и желтого сладкого перца, 3 луковицы, 6 консервированных помидоров, 3 зубчика чеснока, 0,5 стакана густой сметаны, жгучий красный перец, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Приготовить из указанных компонентов слоеное тесто, поместить его на 30 мин в холодильник. Затем раскатать и выложить на противень. Сладкий перец очистить от семян, крупно порезать. Лук порезать полукольцами. Обжарить перец и лук на сливочном масле. Помидоры разрезать на 4-6 частей каждый, выложить на тесто. Посолить, поперчить, сверху равномерно разложить лук и сладкий перец. Добавить мелко порубленный чеснок и зелень, залить сметаной. Поместить в горячую духовку на 20 мин. К столу подавать теплой.

Овощная пицца

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 2 сладких красных перца, 3 крупных или 5 небольших помидоров, 2 средней величины луковицы, 1 баклажан, зелень петрушки и укропа, 3 зубчика чеснока, подсолнечное масло, майонез, перец и соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на смазанный маслом противень. Смазать тесто майонезом. Овощи нарезать тонкими кружочками. Баклажаны замочить в подсоленной воде на 10-15 мин для удаления горечи. Овощи выложить на тесто кругами поочередно: помидоры, лук, сладкий перец, баклажаны. Чеснок нарезать кружочками и уложить по всему блюду. Слегка посолить, поперчить и смазать майонезом, едва покрыв овощи. Запекать 30-40 мин. Готовую пиццу украсить зеленью петрушки и укропа.

Пицца «Фруктовое ассорти»

Для теста: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара.

Для начинки: 3 спелые груши, 1 стакан малины, 300 г винограда, 4 ст. ложки меда, 150 г сметаны, 50 г рубленых орехов (грецкие или фисташки).

Приготовить слоеное тесто, тонко его раскатать и выложить в смазанную жиром форму с невысокими краями. Из груш удалить сердцевины и мелко порезать. Виноградины разрезать пополам, вынуть косточки. Смешать груши, малину и виноград, выложить в форму с тестом. Затем залить медом и сметаной. Сверху посыпать пиццу рубленными орехами. Запекать в горячей духовке 15-20 мин.

http://www.xliby.ru/kulinarija/50_receptov_piccy/p50.php

ОСНОВНЫЕ СЕКРЕТЫ ИТАЛЬЯНСКОЙ ПИЦЦЫ

Изначально итальянская пицца пеклась в дровяной печи. Начинки менялись в зависимости от района страны, кто - то добавлял морепродукты, кто - то помидоры. Вследствие чего, сформировались свои особенности приготовления пиццы для разных местностей, тем самым сформировались классические рецепты.

Один из главных секретов итальянской пиццы — это тесто

Для приготовления итальянцы используют муку высшего качества из мягких сортов пшеницы. В такой муке содержится высокий процент белка, определяющий качество теста. Еще существует такое понятие как сила муки – способность создать тесто, которое после замеса и брожения обладает определенными свойствами. В такую муку добавляют больше муки для определенной консистенции, влияющая на плотность изделия.

Помимо этого, в некоторых областях Италии, при приготовлении в тесто добавляют муку, изготовленную из твердых сортов пшеницы, а называют ее «дурум». Следует отметить важный момент – тесто итальянской пиццы должно быть тонким! И еще, при раскатывании теста запрещается использовать скалку, в ход идут только руки. В таком случае получатся пышные края, а это очень важный элемент для пиццы.

Ещё один секрет заключается в добавлении оливкового масла. Именно оно считается не просто одним из важных ингредиентов изысканной лепешки, оно дает особенный вкус. Но и здесь есть свои нюансы: оливковое масло должно быть хорошего качества, иначе можно просто на просто испортить все блюдо.

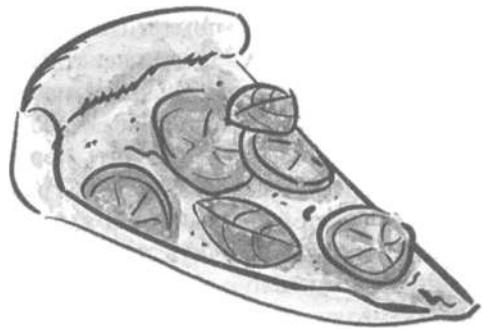
Оливковым маслом смазывают основу пиццы, в итоге тесто станет хрустящим и рассыпчатым.

Еще один ингредиент, характеризующий итальянскую пиццу — сыр

Самый популярный сорт в приготовлении считается Моцарелла, но также используют Пармезан и Риккота. Итальянцы не жалеют сыра на начинку, считая что в нем вся суть, а остальные ингредиенты как вкусовые дополнения. На свежеиспеченной пицце, сыр должен рваться, а не тянутся. Добиться такого эффекта можно с помощью сорта Моцарелла.

Настоящую итальянскую пиццу пекут в дровяных печах, где температура может быть больше 350 градусов. Следовательно, по времени пицца готовится очень быстро, пропитываясь особенным ароматом. Правильно приготовленная пицца мягкая, тонкая, слегка влажная и имеет хрустящую корочку.

В домашних условиях очень сложно приготовить настоящую итальянскую пиццу, но можно приблизится к идеалу соблюдая определенные секреты. Нужно правильно замешанное тесто, сыр определённого сорта, подобрать начинку и специи. Не бойтесь, того, что у вас не получится, главное готовить с душой, тогда обязательно будет вкусно!



Источник: http://prettysecrets.ru/nastoyashhaya-italyanskaya-picca-sekrety-prigotovleniya

Здоровая закуска

Как выглядит здоровый перекус, который необходим каждому человеку, и почему цвет продуктов играет важную роль?

Несмотря на то что о важности овощей и фруктов в рационе знает каждый, большинство людей не съедает ежедневную необходимую норму, что отрицательно сказывается на здоровье. Диета, богатая фруктами и овощами, может предотвратить и снизить риск многих серьезных заболеваний, включая болезни сердца, диабет 2-го типа, некоторые виды рака и ожирение. Из статьи вы узнаете, на что указывает цвет разных плодов, и научитесь составлять полезные перекусы на каждый день.

Низкое потребление фруктов и овощей входит в десятку факторов риска, приводящих к преждевременной смерти.

Красные фрукты и овощи

Красные фрукты и овощи содержат антиоксиданты, такие как пикопин и антоцианы, которые поддерживают здоровье следующим образом:

• Замедляют развитие атеросклероза и связанных с ним ишемических заболеваний.

• Снижают риск развития некоторых видов рака: простаты, желудка и легких. А клубника способна предотвратить рак пищевода.

• Предотвращают риск развития катаракты.

• Снижают воспалительные процессы в организме.

Оранжевые и желтые фрукты и овощи

Оранжевые и желтые фрукты и овощи богаты витамином С и каротиноидами, включая бета-каротин, а это значит:

• Улучшается иммунитет.

• Бета-каротин, который в организме превращается в витамин А, способствует здоровому зрению и улучшению состояния кожи.

• Восстанавливаются функции поджелудочной и щитовидной желез.

• Улучшается кровообращение.

Зеленые фрукты и овощи

Фрукты и овощи этого цвета богаты лютеином, изотиоцианатами, изофлавонами и витамином К, которые:

• Снижают уровень «плохого» холестерина.

• Способствуют нормализации давления и укреплению кровеносных сосудов.

• Улучшают пищеварение.

• Защищают от возрастных заболеваний глаз.

• Восстанавливают жизненную силу, улучшают настроение и придают энергию.

Синие и фиолетовые фрукты и овощи

Синий и фиолетовый цвета дарят такие вещества, как антоциан, ресвератрол, лютеин, кверцетин, которые отвечают за:

• Снижение рисков сердечно-сосудистых заболеваний.

• Улучшение качества кожи и замедление старения.

• Снижение риска возникновения болезни Альцгеймера.

• Повышение физической выносливости.

Белые и коричневые фрукты и овощи

Белые и коричневые продукты содержат сульфорафан, аллицин и кверцетин, которые необходимы:

• Для предотвращения инсульта.

• Снижения риска сердечно-сосудистых заболеваний и артрита.

• Защиты печени.

Варианты потребления суточной нормы

Рекомендуемая суточная норма овощей и фруктов составляет 400 г или 1–2 стакана фруктови 2–3 стакана овощей. Диетологи советуют разделить это количество на 5 порций и устраивать перекусы в течение дня. Вот 10 крутых сочетаний:

• 1 большой банан, 240 мл яблочного сока, 5 стаканов зеленого салата и лук.

• 1 стакан черники, 1 стакан клубники, 1 стакан салата из капусты, 6 мини-морковок и стакан тушеной капусты кале.

• 1 стакан дыни, 1 стакан винограда, 1 стакан зеленого горошка, 1 желтый перец и стебель сельдерея.

• Полстакана сушеной вишни, 1 яблоко, 5 стаканов зеленого салата.

• 1 стакан дыни, 1 стакан черники, 2 стакана зеленого салата, 1 стакан помидоров черри и стебель сельдерея.

• 1 стакан дыни и 1 — винограда, стакан салата из спаржи, стакан тушеной капусты кале и половина болгарского перца.

• 1 стакан яблочного пюре, 1 большой банан, 1 красный перец, полстакана ломтиков огурца и 2 стакана зеленого салата.

• Стакан клубники, апельсин, 1 стакан помидоров черри, стебель сельдерея и 1 стакан тушеной капусты.

• 1 нектарин, полстакана сушеной вишни, стакан кусочков огурца, полстакана моркови и 1 стакан тушеной капусты.

• 1 стакан ломтиков дыни и 1 яблоко, стакан салата из капусты, сладкий перец и стебель сельдерея.

Небольшие уточнения

Конечно, необязательно следовать рецептам выше, можно «собрать» полезный перекус из тех продуктов, которые нравятся вам, но учитывайте:

• Для удобства меры за основу был взят стакан (1 порция = 1 стакан), но с листовой зеленью есть нюанс: 1 порция = 2 стакана салата. Поэтому в рецептах выше 5 стаканов зелени засчитывается как 2,5 порции овощей.

• Стакан сока считается порцией фруктов, но диетологи предупреждают, что так вы не получаете клетчатку. Поэтому если вам хочется заменить какой-то фрукт соком, то позаботьтесь о том, чтобы другие продукты компенсировали клетчатку.

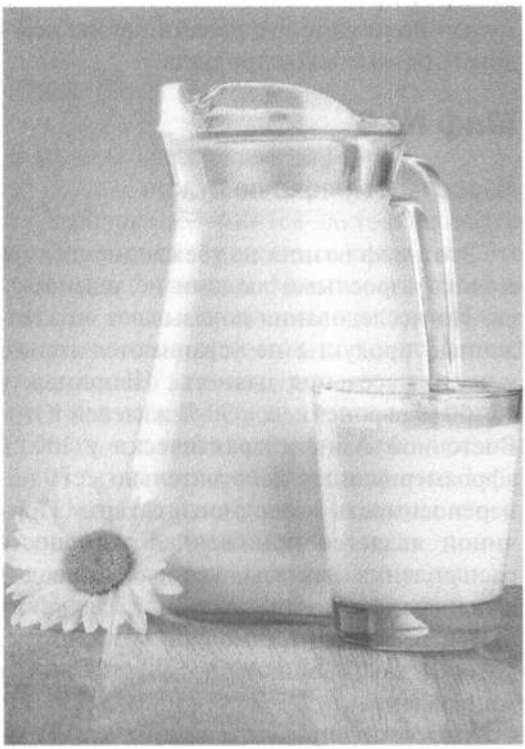
• Полстакана сухофруктов равняется 1 порции свежих фруктов.

• Один большой фрукт = 1 порция.

• Не забывайте про цвет фруктов: чем разнообразнее будут ваши ингредиенты, тем лучше.

https://www.adme.ru/zhizn-semya/kak-cvet-fruktov-i-ovoschej-vliyaet-na-nashe-zdorove-i-kak-nauchitsya-sobljudat-idealnyj-balans-2049715/

Молоко: мифы и правда



Когда-то была очень популярна детская песня, в которой были такие слова: «Пейте детки молоко, будете здоровы». Конечно же, это не панацея от всех болезней, но что-то полезное в этом напитке определенно есть. Тем не менее существуют несколько распространенных мифов о молоке, которые давно пора развенчать.

Миф № 1

Суточную норму кальция можно полностью восполнить молоком

Взрослому человеку в сутки нужно получать от 800 до 1 200 мг кальция. В 1 стакане цельного молока содержится до 315 мг этого элемента. Поэтому, чтобы получить суточную норму кальция только за счет молока, нужно выпивать в день от 3 до 5 стаканов. В теории это возможно, но на практике маловероятно.

Также считается, что после 3-летнего возраста наш организим теряет способность расщеплять молочные белки (казеин), которые препятствуют усвоению кальция из молока. А еще для усвоения кальция из еды необходимо, чтобы в организме было оптимальное количество витамина D. В общем, обойтись одним молоком сложно.

Миф № 2

Молоко со сроком годности больше 5 дней не приносит пользы

Бытует мнение, что полезное молоко — это то, которое быстро портится. Молоко начинает киснуть под воздействием бактерий. Появляются они во время дойки коровы, транспортировки, фильтрации и так далее. Пастеризованное молоко может храниться в холодильнике от 3 дней до 2 недель. При этом, так как способ тепловой обработки был один и тот же, молоко с разным сроком годности будет одинаково полезно. Сроки хранения зависят от качества сырья, современности оборудования и упаковки. Поэтому чем качественнее готовый продукт, тем меньше в нем бактерий, а значит, и срок хранения может быть длительнее.

Миф № 3

Детям нужно много молока

Малышам рекомендовано выпивать 2 чашки молока в день, детям от 4 до 8 лет — 2,5 чашки, а подросткам — 3. Но нужно учесть, что 1 чашка молока приравнивается к 1 чашке йогурта или 42,5 г сыра. Так что дети не должны пить молоко в течение всего дня, их рацион питания может быть разнообразнее.

Миф № 4

Нельзя пить парное молоко

Парным молоко считается в течение 4 часов после дойки. Это ценный и полезный продукт. Безусловным плюсом парного молока является содержащийся в нем белок лактоферрин. Он благоприятно влияет на иммунную систему. В промышленном молоке его нет, так как он уничтожается в процессе переработки.

Пить парное молоко можно, но с оговорками. Корова должна быть полностью здорова, условия и правила хранения обязаны быть соблюдены на высочайшем уровне. Если у вас нет уверенности в этих пунктах, то парное молоко пить не стоит, так как в нем могут находиться вредоносные бактерии.

Миф № 5

В растительном молоке столько же витаминов, сколько и в коровьем

Соевое молоко по своему составу наиболее близко коровьему: в нем содержится столько же белка. Но в других видах этого продукта белка содержится мало или его нет совсем.

Так, в 250 мл миндального и кокосового молока содержится 4 г белка (тогда как в коровьем — около 9 г). Показатели витаминов и минералов тоже отличаются. В цельном молоке в 100 г приблизительно 120 мг кальция, а в кокосовом — всего 16 мг. К примеру, в рисовом молоке очень низкое содержание калия по сравнению с коровьим.

С другой стороны, в растительных видах молока тоже есть полезные элементы, в каждом преобладают те или иные. Поэтому для полноценного питания стоит чередовать разные виды продукта.

Миф № 6

Взрослым молоко не нужно

Этот миф возник из убежденности, что молоко взрослыми людьми не усваивается. Но исследования доказывают, что молочные продукты не усваиваются только у части населения планеты. Например, у 10–30 % европейцев, у 90 % жителей Юго-Восточной Азии и практически у 100 % афроамериканцев действительно есть непереносимость молочного сахара. Причиной является пониженная активность расщепления лактазы, которая приводит к непереносимости лактозы. Для таких людей производится молоко без лактозы, которое также обогащено витаминами и минералами.

Молочные продукты важны для человека в любом возрасте: в них содержатся необходимые для организма вещества (белки, жиры, углеводы, витамины и минералы). Отказ от таких продуктов может привести к недостаточному поступлению в организм кальция, что чревато развитием остеопороза.

Миф № 7

Кипячение молока уменьшает его полезные свойства

Принято считать, что вместе с кипячением убиваются не только бактерии, но и все полезные вещества. На самом деле это не так. При кипячении погибают болез-

нетворные бактерии, некоторые виды ферментов, иммуноглобулины и нестойкие витамины, такие как витамин С, но его в молоке и так небольшое количество.

Но вот после кипячения остаются макроэлементы, витамины, в том числе кальций, молочный белок и жиры. Кипятить стоит только фермерское молоко — заводское молоко кипятить не нужно.

Миф № 8

В молоке много сахара

В молоке содержится лактоза, которую можно назвать «молочным сахаром». Это природный углевод. Многие его сравнивают со столовым сахаром или с шоколадным молоком, в состав которого входит сахароза. Но это некорректное сравнение, так как в цельном продукте это природный углевод, а в шоколадном — добавленный. В 100 г цельного молока содержится 3–4 г лактозы, а в шоколадном сахарозы может быть вдвое больше.

Миф № 9

В молоке есть антибиотики

Это опасение связано прежде всего с тем, что, когда коровы болеют, их лечат антибиотиками, а значит, и молоко те дают с ними же. Все так, только это молоко собирается и утилизируется. На заводах делают тесты, чтобы выявить присутствие в нем антибиотиков. Если их обнаруживают, молоко также утилизируется.

Миф № 10

Из-за молока можно прибавить в весе

В данном вопросе проблема не в самом молоке, а в его количестве и жирности. Конечно, если вы будете целый день пить жирное молоко (около 6 % жирности), заедая это жирным творогом со сметаной, то вес набрать у вас получится. Но от стакана молока в день с жирностью 2,5 % или 3,2 % точно лишних килограммов не прибавится.

Прибавка в весе будет только в том случае, если вы будете потреблять калорий больше, чем тратить. Поэтому если вы ведете активный образ жизни, можно пить молоко с любой жирностью — просто учитывайте потребляемые калории.

Миф № 11

В шоколадном молоке столько же сахара, сколько в газировке

В шоколадном молоке на 100 г продукта приходится около 9 г сахара, в то время как в газировке на то же количество его 11 г. Но есть большая разница между напитками: за счет углекислого газа сахар из газировки моментально всасывается в кровь.

Шоколадное молоко рекомендовано пить тем, кто тратит много энергии. Если вы тоже являетесь поклонником этого напитка, но у вас не очень активный образ жизни, то лучше сделать такое молоко самому, чтобы быть уверенным в количестве сахара.

https://subscribe.ru/digest/health/diets/n214858988.html

ИДЕИ, СОВЕТЫ, РЕЦЕПТЫ

КАК СНЯТЬ СТАТИЧЕСКОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВО НА ОДЕЖДЕ

Главная причина возникновения статического электричества – это трение материалов друг об друга. Таким образом, на не проводящей ток поверхности накапливаются электрические заряды. На одной поверхности – положительные, а на другой – отрицательные. Они начинают притягиваться друг к другу, и может возникнуть искра. Даже если ваш гардероб по большей части состоит из одежды из натуральных тканей, образования статического электричества избежать не всегда удается.

Основное средство для борьбы со статистическим электричеством – антистатик. Это состав, снимающий заряд с ткани. Обработав им вещи, можно быть уверенной, что юбка не прилипнет к колготкам, а ваш собеседник не получит электрический разряд от прикосновения к вам.

Выпускаются антистатики в виде спреев, что является наиболее удобным для использования. Нередко в магазинах можно найти кондиционер-ополаскиватель для белья с добавлением антистатика.

Средства, распыляемые на одежду, можно разделить на два вида. Один из них содержит этиловый спирт. Такой антистатик испаряется с поверхности одежды довольно быстро, однако после него остается стойкий запах. Наносите подобное средство только в хорошо проветриваемых помещениях и минимум за 12 часов до того, как будете надевать обработанную вещь.

Другие антистатики изготовлены на основе воды и считаются практически безопасными. Однако стоит признать, что никакая бытовая химия не может быть абсолютно безвредной. Несмотря на то, что с антистатиком на основе спирта он схож лишь по наличию поверхностно-активных веществ, спрей на водной основе долго остается на одежде и может раздражать кожу. Если во время использования возникает аллергия, необходимо от него отказаться. Для замены стоит обратить внимание на пасту для растворения в воде или ополаскиватель для белья. Эти антистатики сегодня производятся даже для детских вещей, и риск аллергической реакции сводится к нулю.

Антистатик нужно быстро нанести на внутреннюю часть одежды, обрабатывать внешнюю сторону нет необходимости. Также не стоит обильно заливать ткань. Спрей наносится с расстояния 20 сантиметров от обрабатываемой поверхности. Нельзя покрывать антистатиком одновременно колготы и, например, юбку – это может дать противоположный эффект.

Очень хорошо предохраняет от статического электричества крем для кожи. В экстренных ситуациях можно нанести нежирный крем или лосьон прямо на поверхность наэлектризованных чулок или колготок для избавления от эффекта прилипания и поднятия юбки.

КАК СТИРАТЬ МУЖСКИЕ РУБАШКИ

Мужчина в свежей и хорошо отглаженной рубашке выглядит безупречно. При неправильном уходе рубашка может бы-

стро прийти в негодность, полинять, потерять форму. Чтобы этот предмет мужского гардероба долгое время выглядел новым, нужно соблюдать несколько простых правил.

Обязательно придерживайтесь рекомендаций по уходу за изделием, указанным на ярлыке. Например, опущенная в таз рука обозначает, что вещь необходимо стирать только руками. Так же символы на ярлыке рекомендуют максимальную температуру воды при стирке, температурный режим при глажке и другие моменты, на которые нужно обращать внимание.

Перед стиркой застегните воротник, манжеты и несколько пуговиц на груди, чтобы вещи не переплелись между собой. Уберите из карманов все содержимое, проверьте запонки.

Сильно загрязненные воротники и манжеты предварительно обработайте специальными моющими средствами и оставьте на некоторое время полежать. Ни в коем случае не пользуйтесь щетками и не застирывайте руками. Это приведет к деформации воротника и манжет, а также к разрушению ткани.

Стирайте белые, цветные и темные рубашки отдельно друг от друга. Чтобы краска не стала блеклой можно использовать специальные порошки для цветных и черных тканей.

Температура воды при стирке должна быть не более 40 градусов. Иначе цветные вещи могут полинять, а белые приобретут серый цвет и застиранный вид.

При стирке в стиральной машине выбирайте деликатный режим стирки. Не отжимайте и не сушите рубашки в барабане машины, рукава и манжеты могут деформироваться. Сушить рубашку лучше, аккуратно повесив на плечики, предварительно расправив воротник и манжеты.

Если вы хотите постирать рубашку вручную, замочите ее минут на 20 в теплой воде со стиральным порошком, перед этим, обработав воротник и манжеты специальным моющим средством. Дальше вам останется только несколько раз тщательно прополоскать вещь и повесить сушиться на плечики.

И еще один важный момент. Рубашки нужно менять каждый день – это минимум. Иначе рубашка занашивается, манжеты и воротник лоснятся и заламываются.

КАК ЧИСТИТЬ СТЕКЛА И ЗЕРКАЛА

Любая генеральная уборка начинается, как правило, с чистки зеркал и стекол. Но не каждая хозяйка знает, как мыть зеркала и стекла по всем правилам. Поэтому в помощь им существуют несколько советов и секретов.

• Перед тем, как начинать мыть окна, обязательно убедитесь в чистоте оконных рам и подоконника. Регулярно протирайте стекла мягкой тряпкой, предварительно смоченной в растительном масле, затем промокните их хлопчатобумажной тканью или бумагой.

• Мойте стекла в безветренную погоду для того, чтобы они слишком быстро не высыхали.

• Зеркала и стекла не рекомендуется мыть мылом и содой, используйте лучше спиртосодержащие моющие средства.

• Перед тем как мыть зеркала, добавьте в раствор, которым будете мыть немного синьки. От этого зеркало будет блестеть.

• Также хорошим средством для мытья стекол является мел. Приготовьте однородную массу из трех столовых ложек мела и одного стакана воды. Данной смесью смочите тряпку и протрите оконное стекло с двух сторон. После того, как стекло высохнет, протрите его мятой газетой или мягкой тканью.

• Потускневшие зеркала и стекла мойте раствором уксуса. Две столовые ложки уксуса добавьте на один литр воды.

• Также чистить зеркала и стекла можно при помощи сырого картофеля. Просто

протрите их разрезанной пополам картошкой, а затем вымойте и вытрете тряпкой.

• Придайте устойчивый блеск с помощью добавления в воду для мытья одной столовой ложки крахмала, с расчетом на один литр воды. Также окна и зеркала могут приобрести блеск и от мытья соленой водой.

• Пятна с зеркал и стекол вы можете удалить раствором уксуса. На один стакан воды добавьте одну столовую ложку уксуса. Также при борьбе с пятнами вам поможет вода с нашатырным спиртом, раствор готовится 1:1. Пятна от мух хорошо очищаются срезом луковицы.

• Для того, чтобы сохранить матовым стеклам хороший внешний вид, мойте их горячей водой, при этом добавьте небольшое количество уксуса.

• Стоит также рассмотреть, как мыть стекла в зимнее время. От наледи вы их можете очистить соляным раствором, для этого на стакан воды добавьте две столовые ложки соли. Замерзшие стекла протирайте этим же раствором, пока ледяная корка не исчезнет, после этого насухо вытрите мягкой фланелевой тряпкой. Для того, чтобы окна не замерзали и не запотевали, смазывайте стекла с внутренней стороны раствором глицерина. На десять частей этилового спирта приходится одна часть глицерина.

КАК ГРАМОТНО РАСХОДОВАТЬ СРЕДСТВА

Разделите бюджет на несколько статей расходов. Можете разложить полученные деньги по конвертам, которые можно назвать именно так, как звучит статья. Например, в обязательном порядке должны быть конверты «Еда», «Коммунальные расходы», «Здравоохранение», «Непредвиденные расходы», «Депозит». Последнее — это откладывание определенной суммы денег на накопление. При любой зарплате можно выделить определенный процент, чтобы пустить деньги в рост. Откройте банковский вклад с возможностью неограниченного пополнения.

Раскладывание зарплат по разным конвертам должно быть подкреплено вашей решимостью не мешать мухи с котлетами: если вы выделили конкретную сумму на еду, не надо залезать в бюджет на коммунальные услуги. Всегда берите с собой ровно столько денег, сколько можете потратить. Лучше составлять списки перед походами в магазин. Раз в неделю составляйте перечень, а после идите закупать все необходимое.

Почитайте специальную литературу и сразу используйте секреты экономного ведения хозяйства, почерпнутые оттуда. Например, в книге Г. Огарева «27 законов экономного ведения хозяйства» даны дельные советы по овладению житейской наукой. Найдите время и прочтите ее. Основной упор автор делает на психологию, которой обычно не уделяют внимание, полагаясь на точные расчеты. Именно умение владеть собой при покупке порой становится залогом успеха в нелегком деле экономии.

Изучите рекламные технологии, посредством которых маркетологи умело манипулируют сознанием потребителей. Вспомните, как часто вы поддавались на яркие рекламные обещания райского наслаждения, спуская на безделушки половину заработанных денег. Поймите, что вами пытаются управлять, это поможет преодолеть искушение купить очередной дорогой, но совершенно ненужный товар.

Многие хозяйки советуют переходить с полуфабрикатов на натуральные продукты, из которых можно самим готовить все, что хочется. Такое утверждение справедливо для тех, кто имеет достаточно времени для готовки. Если же вы понимаете, что потраченные минуты могли бы использовать для того, чтобы заработать деньги, делайте выбор в пользу полуфабрикатов. Вообще, если ваш заработок зависит от приложенных усилий, старайтесь минимизировать время на ведение хозяйства. Сравнивайте стои-

мость своего времени со стоимостью неквалифицированного труда, который выполняете дома. Возможно, посмотрев под этим углом, вы придете к выводу, что дешевле нанять домработницу, нежели тратить свое драгоценное время на уборку.

По материалам: http://www.justlady.ru

КАК СДЕЛАТЬ ПРАВИЛЬНЫЙ УГОЛ У ПЛИНТУСА

При установке потолочного плинтуса важно сделать правильный угол в местах его стыковки. При наращивании плинтуса по прямой линии необходимо соблюсти прямой угол стыкующихся деталей, а еще более кропотливая задача – обеспечить красивый стык в углах помещения. Как отрезать плинтус под верным углом?

Вам понадобится

Монтажный нож, стусло

Порядок работы

1. Вы можете положиться на свой глазомер и отрезать изделие без помощи специальных приспособлений, «на глазок». Однако нет никакой гарантии, что при этом углы стыкуемых элементов будут образцовыми.

2. Для предельно точного выполнения требуемого угла потребуется стусло. Это специальный столярный инструмент, позволяющий контролировать угол обрезаемых деталей. Стусло применяют для распиливания досок, брусков, плинтусов, дверных наличников как под фиксированными углами в 45, 60, 90 градусов, так и под произвольными углами.

3. Обычно стусло представляет собой лоток, в сечении напоминающий букву П, в боковых стенках которого сделаны сквозные пропилы, расположенные под определенными углами. В эти пропилы вставляется режущий инструмент (полотно ножовки, монтажный нож). Инструмент движется по пропилам как по направляющим. Изготовить стусло можно и самостоятельно из древесины твердых пород. Возможно также изготовление стусла из пластика или алюминия.

4. Одним из вариантов такого устройства является поворотное стусло. В нем предусмотрено приспособление для фиксации детали и поворотный механизм, позволяющий выставлять любой произвольный угол для последующего разрезания заготовки. Поворотное стусло может быть использовано для обработки торцов плинтуса, которые необходимо стыковать под сложным углом.

5. Разметьте плинтус по длине и вложите его в лоток стусла. Прижмите заготовку к одной из боковых поверхностей устройства, соединив линию разметки с соответствующей прорезью. Для стыковки угловых соединений плинтуса потребуется сделать угол в 45 градусов. Монтажным или канцелярским ножом аккуратно разрежьте плинтус по прорези. Резать нужно одним сильным поступательным движением, удерживая нож вертикально.

6. Подобным же образом обработайте второй элемент пары, которая подлежит стыковке. При установке плинтуса по месту крепления следует вначале подогнать угловые соединения, а уже потом отрезать плинтус по длине.

КАК ПОСЧИТАТЬ КУБ ДОСКИ

Особенности правил продажи пиломатериалов достаточно сложны, поэтому даже контролирующие органы не всегда могут оценить точность отпуска такой продукции. В отличие от иных видов товаров, материалы из древесины продают не на вес, не поштучно, а используют измерение кубометрами. Как же посчитать, к примеру, куб доски?

Некоторые производители поставляют в торговые организации готовые пакеты пиломатериалов, прикрепляя к ним бирку, где указаны точный объем и цена такого пакета. Осмотрите интересующую вас продукцию на предмет наличия такой бирки, это упростит расчеты. Впрочем, такая практика является исключением. Обычно измерение пиломатериалов производит кладовщик лесоторговой базы.

Определите вид доски, которая вам необходима. Расчет кубатуры пиломатериалов зависит от степени ее обработки, вида и сортности. Так, в одном кубометре досок может содержаться разное количество обрезной и необрезной доски.

Выберите метод расчета пиломатериалов. При вычислении объема пиломатериалов хвойных и лиственных пород используют два способа. Первый метод – замер каждой доски и перемножение длины, ширины и толщины. Второй метод предполагает использование стандарта (кубатурника), предназначенного для вычисления объема обрезных пиломатериалов. В стандарте приводятся таблицы объема метра длины и одной штуки материала.

Для примера рассмотрим задачу, в которой требуется найти объем 50 обрезных досок шириной 125 мм, толщиной 22 мм, и длиной 4,5 м. По таблице найдите толщину пиломатериала, а затем на пересечении горизонтальной графы с требуемой шириной и вертикальной графы с соответствующей длиной найдите объем. Он будет равен 0,01238 куб. м. Теперь перемножьте найденный объем на число досок и получите искомый объем: 0,01238 х 50 = 0,619 куб. м.

Измерение обычно производится не просто так, а для определения цены пиломатериалов при отпуске. В этом случае найдите по соответствующему прейскуранту розничную цену данного вида доски за один кубометр и определите стоимость всей партии, которую вы приобретаете. Правильность применения розничной цены вы можете проверить по папке ценообразования.

КАК ВЫБРАТЬ ОБЛИЦОВОЧНЫЙ КИРПИЧ

Среди всех фасадных отделочных материалов облицовочный кирпич занимает лидирующее место. Если ранее его ассортимент ограничивался только парой оттенков и форм, то сегодня в продаже можно найти изделия практически любого цвета и формы, с разным типом поверхности. Разнообразие выросло до таких пределов, что лицевой кирпич используют и для оформления заборов, и во внутренней отделке. С одной стороны, расширяющийся ассортимент – огромный плюс, но правильно выбрать облицовочный кирпич в подобных условиях становится все сложнее.

МАТЕРИАЛ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ОБЛИЦОВОЧНОГО КИРПИЧА

Сегодня лицевой кирпич производят из разного рода материалов, получая в итоге изделия с разными эксплуатационными и эстетическими параметрами. Наибольшее распространение приобрели такие виды облицовочного кирпича:

- керамический (красный);
- гиперпрессованный;
- клинкерный;
- силикатный (белый).

КЕРАМИЧЕСКИЙ ОБЛИЦОВОЧНЫЙ КИРПИЧ

Керамический кирпич – это настоящая классика. Среди всех облицовочных (да и среди рядовых) кирпичей он считается самым популярным и наиболее предпочтительным в использовании. Изготавливают его из глины путем обжига при высоких температурах. В зависимости от используемого сорта глины получаются изделия разных оттенков. Наиболее распространенный – красный цвет и его тона, но встречается также кирпич природного персикового и желтого оттенка – остальные цвета получают путем добавления

пигмента в сырье. Используется также и поверхностное окрашивание, но его стойкость в разы ниже.

К основным преимуществам керамического облицовочного кирпича относят:

• высокая прочность и долговечность;

• хорошие теплоизоляционные качества;

• устойчивость к ультрафиолету и морозам;

• широкое разнообразие форм, цветов и типов поверхности;

• универсальность отделки и возможность использовать материал в любом архитектурном стиле;

• относительно невысокая цена на кирпич облицовочный, акции и скидки, которые часто проводят крупные продавцы, позволяют назвать материал вполне доступным.

Минусов у материала практически нет, он станет отличным украшением и защитой для стен дома, но лучше дополнительно покрыть кирпич гидрофобизирующим составом, чтобы лучше защитить конструкцию от воздействия влаги и продлить срок эксплуатации.

Керамический кирпич отличается по особенностям производства. Изделия пластичного формирования получаются более крепкими, прочными и морозостойкими, их обычно используют для строительства. Для облицовки фасада они также подойдут, но в этих целях уместнее использовать кирпич полусухой и сухой формовки, который отличается предельно точной геометрией.

ГИПЕРПРЕССОВАННЫЙ КИРПИЧ

Гиперпрессованный кирпич используют исключительно в декоративных целях – дома из него не строят. В основе материала – измельченный ракушечник или известняк, могут использоваться доломит и мрамор. Массовая часть этой составляющей – до 90%, остальное приходится на цемент, воду и красители. Масса не обжигается в печах – она гиперпрессуется под воздействием высокого давления, отсюда и название материала.

Технология производства позволяет говорить о многочисленных преимуществах материала:

• точная геометрия;

• экологичность, ведь по составу гиперпрессованный кирпич фактически является искусственным камнем;

• огромнейший ассортимент фактур и цветов, поэтому реализовать с помощью этого материала можно практически любую задумку. Фактурная лицевая сторона очень похожа на скол натурального камня;

• высокая морозостойкость (до 150 циклов заморозки/разморозки), отличная прочность на сжатие (до М250), долговечность (до 25 лет), невысокое влагопоглощение.

Среди минусов:

• невысокие теплоизоляционные качества, но это не проблема при наличии качественного утепления дома;

• на поверхности кирпича со временем могут появляться микротрещины, которые при попадании влаги будут увеличиваться, поэтому поверхность материала лучше сразу покрыть слоем гидрофобизатора;

• неадекватно завышенная цена.

Специалисты также отмечают, что лучше брать материал с углублениями или отверстиями на постелях – так сцепление кирпича с кладочным раствором будет выше. Гиперпрессованный кирпич используют не только для облицовки фасада, но и для декора каминов и проведения внутренних отделочных работ.

КЛИНКЕРНЫЙ КИРПИЧ

Клинкерный кирпич можно назвать подвидом керамического, но для его изготовления используют особые тугоплавкие сорта глины, которые обжигают при более высоких температурах, поэтому в итоге выходит очень прочный материал. Его используют не только для облицовки фасадов, цоколей, оформления оконных

и дверных проемов, но и для мощения садовых дорожек, и даже при обустройстве дымоходов – клинкерный кирпич выдерживает постоянные большие нагрузки разного характера.

Основные преимущества:

• низкое водопоглощение (не более 3%) и высокая морозостойкость, что объясняется минимальным количеством пор, ведь при высоких температурах обжига мелкие частички спекаются и полностью заполняют все пустоты;

• устойчивость к перепадам температур;

• высокая прочность и долговечность, клинкер может сохранять оригинальные свойства, форму и цвет десятки и даже сотни лет;

• паропроницаемость.

Разные оттенки глины позволяют получать кирпич немного отличающихся цветов. Основной цвет материала – красно-бурый, но производители научились разнообразить его с помощью добавления различных пигментов.

Минусы:

• высокая цена, поэтому отделать полностью весь фасад таким материалом могут не все – часто клинкерный кирпич комбинируют с более дешевым керамическим;

• высокие показатели теплопроводности ввиду отсутствия воздушных пор.

Так как водопроницаемость у материала низкая, при работе с ним лучше использовать кладочный раствор с минимальным количеством воды.

Клинкерный кирпич используют в строительных и облицовочных работах уже давно. При сносе вековых зданий клинкер очищают и применяют снова. Из такого материала в свое время возводили крепости и церкви.

СИЛИКАТНЫЙ ОБЛИЦОВОЧНЫЙ КИРПИЧ

Силикатный кирпич – самый бюджетный вариант среди всех аналогов, но его эксплуатационные и эстетические качества не всех устраивают. Выбирая подобный материал, вы сознательно идете на компромисс и должны отдавать себе отчет, что за столь небольшие деньги нельзя купить материал, который будет веками сохранять первоначальные качества.

Силикатный кирпич производят на основе песка и извести, в итоге выходит материал светлого оттенка, за что он получил народное название «белый кирпич». Добавление пигмента позволяет добиться практически любого цвета. Обжиг при производстве не используется – масса схватывается благодаря реакции гашения извести и прессуется, может использоваться обработка повышенной температурой и давлением в автоклавах.

Преимущества:

• низкая цена;

• хорошая геометрия;

• неплохие звукоизоляционные качества;

• приемлемая морозостойкость.

Что же касается разнообразия, то ассортимент различных цветов и вариаций поверхности, вроде бы, неплохой, но все же в плане эстетичности силикатный кирпич уступает другим видам. К недостаткам материала относят большой вес, хрупкость, невысокая влагостойкость и низкие теплоизоляционные качества. Несмотря на это, силикатный кирпич все еще активно используется в частном строительстве, ведь стоит и вправду недорого.

ПУСТОТЕЛЫЙ И ПОЛНОТЕЛЫЙ КИРПИЧ

Кирпич может иметь пустоты внутри или быть полностью цельным. Для облицовки используют и тот, и другой, но преимущество все же на стороне пустотелого. Он легче, поэтому не создает дополнительной нагрузки на фундамент, а благодаря отверстиям с воздухом лучше сохраняет тепло. Полости могут быть круглой, квадратной и прямоугольной формы и составлять до 30% по объему у силикатного кирпича и до 45% у керамического.

Полнотелый кирпич в декоре используется редко, позволяет получить более прочный фасад, но при этом и более холодный. Из полнотелого кирпича для облицовки могут понадобиться лишь элементы сложной формы.

РАЗМЕР И ФОРМА ОБЛИЦОВОЧНОГО КИРПИЧА

Стандартная форма кирпича – параллелепипед, размеры которого составляют 250*120*65 мм, это т.н. одинарный или стандартный кирпич. Подобные изделия активно применяются и в строительстве, и для облицовки зданий. Впрочем, лицевой кирпич может быть и несколько более тонким: распространены форматы 250*85*65, 250*60*65, 25*85*85 и 250*22*65. Кирпич последнего формата – это фактически плитка, но внешне такие образцы выглядят, как полноценный кирпич.

Облицовочный кирпич – это далеко не всегда правильный параллелепипед. В продаже можно найти большой ассортимент фигурного (фасонного) кирпича. Это изделия с нестандартной формой профиля. Для фигурного кирпича характерны закругления, срезы и волны, есть клиноподобные и трапециевидные образцы, а также полукруглые и прочие сложные фигурные изделия, форму которых сложно описать. Наименьшим разнообразием форм отличается силикатный кирпич.

С помощью фигурного кирпича можно интересно оформить фасад, украсить оконные и дверные проемы, и превратить обычную «коробку» в изысканный дом с уникальным архитектурным стилем.

ТИП ЛИЦЕВОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Поверхность кирпича может быть гладкой (самый простой и привычный вариант) или фактурной. С первой все понятно: никаких специальных приемов во время производства не используют, а вот создание фактуры и рельефа – более интересный процесс. В зависимости от технологии можно получить изделие с уникальными эстетическими качествами.

На керамическом и клинкерном кирпиче (они обязательно проходят обжиг) фактура может создаваться таким образом:

- **стандартный.** На формованные, но еще не обожженные кирпичи с помощью трафарета наносят нужный рисунок. После тепловой обработки в печке на кирпиче образуется требуемый рельеф. Таким образом можно создать совершенно любой рисунок, причем прочность изделия никак не страдает;
- **торкретирование.** Перед обжигом на лицевую часть кирпича наносят минеральную крошку, которая под действием высоких температур плавится и спекается с поверхностью, образуя интересный рисунок и характерные цветовые переходы. Таким образом, в основном, декорируют клинкерные кирпичи, так как для плавления минеральной крошки необходима высокая температура;
- **ангобирование.** На поверхность не обожженного, но просушенного кирпича наносят тонкий слой керамики, который называют ангобом. Это глиняная суспензия с оксидами металлов, которые позволяют добиться определенного оттенка. Спекаясь с массой кирпича, суспензия позволяет сформировать необходимый цвет и фактуру. Можно наносить ангоб только на часть кирпича, так производят изделия с эффектом состаривания;
- **глазурирование.** Технология напоминает предыдущую, только вместо керамики тут используют глазурь, которая, спекаясь с кирпичом, образует красивую глянцевую поверхность. Она хорошо защищает материал от влаги и не так интенсивно, как другие, загрязняется.

Гиперпрессованный кирпич в процессе производства не проходит обработку в печи, поэтому фактура тут создается иным способом. Для придания рельефа используют раскол. Специальное оборудование, напоминающее гильотину, раскалывает большой камень в определенных местах на

отдельные кирпичи. Может проводиться дополнительная обработка специальными станками – новые мелкие сколы усложнят рисунок. Гиперпрессованный кирпич выпускают в таких фактурах, как «дикий камень», «скала», «мрамор», «колотый», «финский» и некоторых других. Производители норовят придумывать изысканные имена, поэтому для одного и того же рельефа могут использоваться разные названия.

Силикатный кирпич хуже всего поддается обработке, но сегодня научились добиваться рустикальной и колотой фактуры.

ЦВЕТ ОБЛИЦОВОЧНОГО КИРПИЧА

Природный оттенок кирпича зависит от типа используемого сырья и технологии производства. Керамический и клинкерный кирпичи могут обходиться без добавления дополнительных пигментов – они и так имеют благородный красивый оттенок. Природный цвет оборачивается тем, что у одного производителя может быть кирпич немного отличающихся оттенков, поэтому лучше брать столько материала, сколько потребуется на обустройство всего фасада и смешивать изделия из разных партий.

Гиперпрессованный и силикатный кирпичи окрашиваются в массе и могут быть практически любого цвета. При необходимости проводится подкрашивание керамического и клинкерного кирпича. Чем более яркий цвет в итоге получается, тем больше использовали красителя, и тем ниже прочность изделия.

Кирпич могут окрашивать поверхностно, только с лицевой стороны, но качество такой покраски ниже. Выбирают цвет в зависимости от собственных предпочтений, использованного архитектурного стиля и с оглядкой на цвет крыши, забора и прочих элементов, если они уже существуют.

ПРОЧНОСТЬ И МОРОЗОСТОЙКОСТЬ

К облицовочному кирпичу не выдвигаются таких строгих требований по прочности, как к рядовому. С другой стороны, отделка берет на себя часть функций по защите стен дома от негативных природных влияний, поэтому должна быть достаточно устойчивой к ним.

Прочностью называют способность кирпича выдерживать нагрузку, не ломаясь. Кирпич марки М100 выдерживает 100 кг на каждый кв. см поверхности, М150 – 150 кг и т.д. Керамический и силикатный кирпич имеет прочность вплоть до М150, клинкерный и гиперпрессованный – М250. Для облицовки можно использовать кирпич прочностью М100-М150.

Морозостойкость – это способность выдерживать замораживание и размораживание, не деформируясь при этом. Морозостойкость измеряют в циклах: кирпич, который переносит 25 заморозок-разморозок, маркируется как F25. Для облицовки стоит брать кирпич не менее F50, а для регионов со сложным климатом – F75.

Напоследок отметим, что лучше использовать продукцию проверенных производителей, а перед покупкой рассмотреть образец на солнечном свете, чтобы оценить реальный оттенок и рельеф.

http://remstroiblog.ru/natalia/2017/11/02/10-sovetov-po-vyiboru-oblitsovochnogo-kirpicha/

https://www.kakprosto.ru

Первая в России
школа Холического
плавания
Санаторий
«ЗНАНИЕ»
Холическое плавание –
это осознанное исцеляю-
щее плавание, влияющее
не только на физическое
состояние Вашего тела,
но и на сознание.
+7(862)269-40-05
г.Сочи, Просвещения, 139
www.skk-znanie.ru

Индекс 70197 (на полугодие)
Индекс 72380 (на год)

Индекс 72086 (для предприятий на полугодие)
Индекс 72236 (для предприятий на год)

Издательство «Знание»

Тел. (495) 691 07 42

Издание книг, журналов, каталогов, брошюр
Полиграфические услуги

Scan: Gencik

119019, г. Москва, ул. Новый Арбат, 11, стр. 1

СПЕЦ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Туристические услуги

- **Семейный отдых на берегу Черного моря в санатории «Знание»**
- **Бронирование отелей, трансфер, экскурсии**
- **Однодневные и многодневные поездки по России**
- **Школьный и детский отдых**

Авиа-билеты во все страны мира

Железно-дорожные билеты по России и странам СНГ

www.intex.travel-net.ru

ОФИС ПРОДАЖ ПО МОСКВЕ:
Тел. (499) 727 68 12
Новый Арбат, 11 *предварительный заказ пропусков*