



# ДІМ, САД, ГОРОД



## СТАЛЬ «ОЖИВАЄ» У РУКАХ ОЛЕКСАНДРА СТАРУШИКА

У руках Олександра Старушика із Замшан «живає» метал. Із звичайних шматків він перетворюється у дивовижні ковани елементи, гнеться, скручується, як пластилін. Спостерігати за цим процесом – неймовірно задоволення, адже працює із металом звичайний сільський чоловік. Працює спокійно, виважено, без поспіху і метушні. Біля горна, на якому розігрівається сталь, лежать металеві форми. У них Олександр втискає розігріті матеріали, легким порухом рук загинає їх, молотом надає потрібної форми, швидко охолоджує – і ось вам гарний кований елемент – прикраса до хвіртки, паркану, дверей чи перил. Для кожної деталі своя форма (у формі для цвяхів квітку не викуєш). А квіти – ніби справжні!

Доля кілька разів повертала Олександра Івановича до кузні, але не одразу він зрозумів її уроки. Після закінчення технічного училища в Луцьку влаштувався працювати у кузню. Робота була пекельною. І хоч процес був достатньо механізований, але дуже шкодив здоров'ю. Та й зарплата не виправдовувала надій – 180 гривень у місяць (це був 2002 рік). Хлопець зрозумів, що довго не протягне, і залишив цю роботу. Після кузні 6 років пропрацював слюсарем на фабриці вікон. Згодом спробував себе слюсарем зі складання кованих виробів у кузню. Після того подався на сезонні заробітки. Як зараз пригадує, тоді просто втрачав час. Роки проходили. Однак за цей час навик ковальської справи не втрапив. І коли з'явилася нагода піти працювати до ковалів з Видралиці, охоче погодився. А невдовзі розпочав власну справу, бо бачив свій напрямок роботи, чимось відмінний від інших.

Олександр і розповів нам про те, що в кожного ковалів свій стиль кування, якийсь особливий, адже ця робота творча. Щоб у підсумку виготовити гарний виріб, треба мати просторову уяву, вміння малювати, різати, кувати, володіти знаннями зварювання, але найвідповідальніше – «вписатися» у розміри, які потрібні людині. Адже те, що людям треба, як правило, приносять на малюнок чи фотографії, вказують потрібну довжину, ширину і висоту, а Олександру потрібно перенести всі ці заміри у практичну площину. І навіть лівсантиметра похибки не допускається. Чим більший виріб, тим складніше опанувати його



розміри.

Попросила чоловіка розповісти про процес виготовлення, наприклад, кованої хвіртки. Ковалеві приносять малюнок, він дивиться, що можна залишити в запропонованому варіанті, а що змінити на краще, робить заміри, наносить їх

крейдою на дошки, потім приміряє метал, розрізує його на потрібні шматки і вже із них виготовляє металеву основу, до якої потім кріпить ковані деталі. Після цього наносить ґрунтовку, тоді фарбу і за технологією покриває виріб лаком. І ось вони – дивовижні витвори ковалів. Найважче – встановлення виробів на місцевості. Вони, як правило, важкі і громіздкі. Це забирає багато часу і сил. Та й впоратися самому із монтажем дуже важко.

Запитала в Олександра Івановича, скільки ж треба гріти сталь, щоб вона піддавалася молоту. Він відповів, що потрібна температура у 600 градусів, аби метал набув червоного кольору, а щоб став жовтим, – усіх 1000 градусів. Досягнути такої температури можна, якщо гартувати метал на горні, яке працює на вугіллі. Зараз є ковалі, які користуються спеціальними газовими печами. Але з вугіллями дешевше, відтак і вартість виробу менша, а людям саме це й потрібно. Час же розігрівання металу залежить від якості вугілля. Усе, чим сьогодні користується коваль, – змайстрував власними руками. Сам облаштував умови праці так, щоб було максимально комфортно.

Поцікавилася, наскільки довго служать ковані вироби, припустила, що вони вічні. Олександр спростував припущення, бо людям з часом усе набридає і ковка в тому числі. Проте перших п'ять років до неї можна і не приглядатися. Рекомендуює раз у п'ятиріччя поновлювати покриття – фарбувати, лакувати. Та перевага кованих виробів у тому, що вони не б'ються, не ламаються, більш довговічні.

У кожному наступному виробі Олександра Івановича можна вглядіти щось нове, унікальне. Це тому, що він постійно вдосконалюється. Каже, що людина вік живе і вік навчається. До того ж, зараз багато способів професійного вдосконалення. Нові ідеї черпає в Інтернеті, в спеціалізованій літературі, переглядає відео майстер-класів із кування та запозичує щось собі. Чоловік стверджує, що на прагненні розвитку побудований світ. Якби людство не розвивалося,



то до цих пір жило б із кам'яною сокирою. Ще років двадцять тому ніхто й уявити не міг, що виробі ручного кування будуть настільки популярними. А нині вони – в бренді.

Олександр Старушик живе своєю справою. Він не просто виконує роботу, а сприймає її як свій обов'язок, який мусить виконати якнайкраще. Каже, що кування особливо впливає на зір, шкодить дихальним шляхам, але він користується захисними засобами, усвідомлюючи, що інакше довго працювати не зможе. За стільки років життєвих випробувань він точно переконався, що ковальська справа – це його покликання, бо робити те, що йому не подобається, просто не може. А в цій сфері за невеликий проміжок часу уже напрацював свій «почерк», за яким він відрізняється від інших. Одним людям подобається, деяким – не підходить. Та головне в іншому – у кожен шмат холодного металу він вкладає тепло своєї душі, і в результаті наполегливої творчої та фізичної праці з'являються дивовижні квіти, листочки, орнаменти, геометричні фігури, які милуватимуть око багато років.

Марія ЛЯХ

с. Замшани

### ДОМАШНЄ ДОБРИВО

#### ПІДЖИВЛЕННЯ ТОМАТІВ (ПОМІДОРІВ) – НАРОДНІ МЕТОДИ

**Підживлення помідорів яєчною шкаралупою...**

Подрібнену шкаралупу з 3-4 яєць замочують у 3 л теплої води, ємність закривають нещільною кришкою і ставлять в темне місце приблизно на 3 дні. Коли настій почне видавати неприємний запах, ним і поливають розсаду.



**... йодом**

Йод прискорює дозрівання плодів, а також запобігає розвитку небезпечного захворювання - фітофторозу. На 10 л води потрібно розчинити 4 краплі спиртового розчину йоду. Отриману рідину поливають помідори з розрахунку по 2 л на кожен рослинку.

**...попелом**

Дерев'яний попіл допомагає стимулювати цвітіння і плодоношення томатів.

На 10 л води розчиняють 1 склянку дерев'яного попелу і отриману рідину поливають. Також можна використовувати сухий попіл, який висипають під рослини: 1 ст л на 1 рослину.

**...дріжджами**

100 г свіжих дріжджів ретельно розчиняють в 10 л води і отриману рідину відразу ж поливають помідори.

**...курятим послідом**

Відро (10 л) на 1/3 заповнюють курятим послідом, до країв ємності доливають воду, настоюють на відкритому повітрі протягом 7-10 днів, після чого 0,5 л розчину розбавляють в 10 л води і отриману рідину поливають міжряддя з розрахунку 5-6 л на кв.м.

**Важливо:** Слідкуйте, щоб розчин курячого посліду не потрапив на листя томатів, тому що це може викликати їх опіки.

**... коров'яком**

1/2 відра гною заливають водою до країв ємності, накривають кришкою і ставлять у тепле місце на тиждень. По закінченні цього часу настій ретельно розмішують і розбавляють водою в пропорції 1:10. На кожен куш витрачають по 0,5-1 л підгодівлі.

**... кропивою**

Настій готують з молодого листа кропиви. Ємність на 2/3 заповнюють кропивою, потім туди наливають воду, але не до самого верху, накривають кришкою і настоюють 7-10 днів у теплом місці.

Через 10 днів розчин готовий. На 1 л розчину потрібно додати 10 л води і отриману рідину поливати помідори під корінь з розрахунку 1-2 л на рослину.

Таким добривом не можна зловживати. В місяць робить не більше 2 підгодівель кропивою.

**Зверніть увагу:** Добривом з кропиви можна підживити полуницю, помідори, капусту, болгарський перець, квіти, огірки, а ось цибулю і культури родини бобових, часник – не рекомендувано.

### ВІЗЬМІТЬ ДО УВАГИ

#### 5 РЕЦЕПТІВ ВІД УСІХ ХВОРОБ ОГІРКІВ

Поради, перевірені досвідом

1. Після появи сходів у фазі 3-4 листочків огірки треба обробити таким розчином: у відро води додати 30 крапель йоду, 20 г господарського мила та 1 л молока. Обприскувати таким розчином можна через кожні 10 днів.

2. Ізвечора замочити у воді буханку хліба. Вранці розім'яти, додати маленьку пляшечку йоду, розвести 1 л рідини у відрі води і обприскати огірки. Залишки розчину можна зберігати у прохолодному місці. Обробляти ним грядки кожні два тижні – і огірки до осені будуть зеленими.

3. Розвести у відрі води 2 л молочної сироватки та 150 г цукру. Обприскати і полити огірки.

4. 700-грамову банку цибулиння висипати у 10-літрове відро води і довести до кипіння. Зняти з вогню, закрити кришкою і настоювати 12-14 годин. Тоді процідити



і відтиснути лушпиння. Розбавити водою: на 1 л настою – 4 л води. Щедро обприскати огіркове огудиння та ґрунт.

5. Обприскати та полити огірки розчином молочної сироватки: 1 л на 5 л води.

### ГОСПОДИНІ НА ЗАМІТКУ

#### СМАКОТА З ЧАСНИКОВИХ СТРІЛОК

Соус песто

Песто - це італійський соус на основі базиліку, сиру і оливкової олії. Зазвичай готують, розтираючи всі інгредієнти в ступці. Можна скористатися й блендером, а зелену основу замінити на часник.

500 г часникових стрілок, 1 ч. ложка солі, 3 ст. ложки оливкової олії, 1-2 ст. ложки соку лимона, цедра 1/2 лимона, 1/4 ч. ложки чорного меленого перцю.

Можна додати: більше олії, якщо потрібен рідкий соус (наприклад, до спагеті), 50 г кропу або зеленого базиліку, 1 склянку волоських або кедрових горіхів, 200 г твердого сиру.

Часникові стрілки і зелень подрібнити в блендері (додати й горіхи, якщо використовуєте). Додати олію, цедру лимона, перемішати.

Сир натерти на дрібній тертці і додати разом з сіллю,

лимонним соком і перцем, регулюючи смак.

Зберігати в холодильнику в баночці, наливши зверху тонкий шар олії. Для тривалого зберігання - заморозити.

**Мариновані часникові стрілки**

На 0,5-літрову банку: 0,5 кг стрілок часнику, 1 ст. ложка з гіркою солі, 1 ст. ложка з гіркою цукру, 50 мл оцту 9%, 5 горошин чорного перцю, 1 лавровий листок.

Стрілки вимити і нарізати завдовжки 5-10 см.

У півлітрову банку покласти лавровий листок, горошини перцю, сіль і цукор.

Щільно вкласти стрілки часнику в банку. Залити оцетом, прикрити кришкою і залишити на 20 хв.

Злити воду в каструлю і закип'ятити її знову. Додати оцет у банку. Залити киплячим розсолем. Закрити металеву

кришкою. Накрити банки ковдрою і залишити до повного охолодження.

**Заморожені**

Стрілки нарізати і розкласти на порції в пакетик. Або змолоти на м'ясорубці і заморозити кубики у формі для льоду.

Взимку можна смажити, як і свіжі, тушкувати з овочами, додавати всюди, куди зазвичай додають часник.

**Смажені**

Стрілки часнику, олія, сіль і перець - до смаку, лимонний сік і цедра - за бажанням.

Можна додати: 1 ст. ложку приправи для корейської моркви, 3-4 лаврові листки, 0,5 ст. ложки цукру, 1 ст. ложку яблучного оцту.

Нарізати стрілки на смужки завдовжки 6-7 см. Смажити на олії на невеликому вогні, постійно помішуючи, близько 5 хв.

### БОРЕМОСЬ ЗІ ШКІДНИКАМИ

#### ТЛЯ І ЯК З НЕЮ БОРОТИСЯ

Можна обприскати настоєм попелу. Для цього 1 склянку залити 1 л окропу, додати 40 г тертого господарського мила і настояти добу. Потім розбавити водою до 10 л.

Рекомендують і настій хвойних голок. Візьміть 2,5 кг хвої на 10 л води. Потримайте тиждень. Потім додайте ще 20 л води.

Ефективний і настій часнику або чистотілу з додаванням мила.

Не любить тля і citrusових шкірок – їх треба залити окропом, поставити на 3-5 днів у темне місце, процідити і додати мила.

### НАРОДНИЙ ВЕТЛІКАР

#### ТРИЩИНИ НА ДІЙКАХ ЗАЖИВИТЬ ОБЛІПХОВУ ОЛІЮ

У вашій корови на дійках тріщини? У жодному разі не запускайте недугу. Відразу після появи мікротравми обробіть дійки розчином кухонної соди. Нанесіть іхтіолову мазь чи обліпихову олію.

### ЛІКИ З ГОРОДУ

#### МОРКВА

#### ПОКРАЩИТЬ ЗІР

При різкому погіршенні зору у народній медицині насаперед радили якомога більше споживати моркви. Ефективність цього підтверджують і фахові лікарі.

Вранці (перед сніданком) та ввечері (за 15-20 хвилин до сну) випийте по 100 мл морквяного соку.

Моркву також варто додавати до супів. Хоча варені корені трохи втрачають цілющі властивості щодо захворювань очей, але корисні для печінки.

Чималий ефект дасть салат. Дрібно натріть 100 г свіжої моркви і досипте 1-2 чайні ложки цукру. Зокрема, таке частування неодмінно сподобається дітям.

