

Важко переоцінити молоко з огляду на вміст вітамінів. Воно є цінним продуктом харчування, що містить необхідні для здоров'я людини речовини, чудового засвоюються організмом і продукти переробки молока – сир, сметана, масло, молозиво, вершки. Молоко – це перша їжа новонародженого, і від того як довго мати годує малюка власним молоком залежить його чутливість до багатьох захворювань, такі діти мають більш високий імунітет. 95% молочного жиру легко засвоюється організмом. Відомо, що вершкове масло – продукт переробки молока – смакували ще у III – IV тисячолітті до н.е., про це є згадки у древньогрецьких та давньоіндійських книгах, уміли готувати його і скіфи.

Однак, прикрим є той факт, що учні молодших класів міських шкіл, відповідаючи на запитання тесту щодо походження молока, досить переконливо запевняли у його промисловому походженні (наприклад, як пива чи газованих напоїв). Ще більш прикро для нас, що школярі, за спостереженнями педагогів, саме цим сумнівного складу напоєм надають перевагу в повсякденному житті. З огляду на це, учителям – предметникам варто більше уваги звертати на такий аспект екологічного виховання, як пропаганда натуральних продуктів харчування, що традиційно складала основу національної кухні, і зокрема – молока.

## **ТРАДИЦІЙНО УКРАЇНСЬКИЙ ПРОДУКТ СВИНАРСТВА – САЛО.**

*Пивовар Н.М., Пилипенко С.В.*

*Полтава*

Важко переоцінити значення ссавців у житті людини. Свійські тварини є джерелом високоякісних харчових продуктів. Серед них велике значення належить свійським свиням. Домашні свині походять від різних підвидів європейського й азійського кабана. У порівнянні з дикими предками їх зовнішній вигляд, плідність та продуктивність сильно змінилися. Але вони зберегли все ж багато природних властивостей. У них слабкий зір, але гострий слух та нюх. Свині зберігають інстинкт гуртової поведінки. З великих домашніх тварин свині мають найвищу плодючість. За один опорос вони приносять 10-12 поросят, а рекордисти по 22 і, навіть, по 28 поросят. Причому, у свиней бувають по два опороси в рік. Свині дуже скороспілі і при правильному утриманні вони вже в 6-7 місяців досягають 100-110 кг. Свині добре засвоюють поживні речовини і, тому використовують порівняно мало кормів на кілограм приросту.

На жаль, за словами академіка В.Ф.Коваленка, в останні роки поголів'я свиней в Україні не дотягує і до восьми мільйонів. Для порівняння в 1990-1991 роках ця цифра перевищувала 20 мільйонів. Майже на половину скоротилося поголів'я свиней і у громадському секторі. З великим трудом вдається вижити племінним заводам. Можна лише констатувати, що в Україні поки що

збереглися всі 14 порід свиней.

За результатами соціологічного опитування, що його провів інститут соціальної і політичної психології Академії педагогічних наук України на замовлення Фонду міжнародних громадських комунікацій, 54,88% опитаних вважають сало найціннішим продуктом (на 15% більше опитаних віддає перевагу борщу, на третьому місці – вареники).

Сало – це унікальний продукт. Адже тільки в салі містяться в достатній кількості незамінні для людського організму жирні кислоти – лінолева, лінолінова й арахідонова. Причому, з інших продуктів ці кислоти, що мають позитивний вплив на розумові здібності людини, не синтезуються. Окрім того, вони не дозволяють утворюватися холестериновим бляшкам на внутрішніх стінках кровоносних судин. До речі, холестерину у салі в декілька разів менше, а ніж у коров'ячому маслі. Сало містить вітаміни А, D і Е, що стимулюють обмінні процеси в організмі. Найбільше їх під шкірою.

Смак і якість сала залежать від кормів. Якщо в раціоні свині багато кукурудзи, сало виходить м'яким, маслянистим, розлазиться при нарізуванні. Якщо тварину годували істинно свинячою їжею, жолудями, сало туге. Для відгодівлі дуже важливий ячмінь, пшеничні відвійки, горох, соя, м'ясокісткове і рибне борошно. Вони забезпечують тварину протеїном, який у процесі метаболізму перетворюється в білок. Якщо тварину тримати впроголодь, утворюється жорстке сало. Прорость з'являється в салі, коли чергують різні типи кормів – багатих і бідних на протеїн.

Сало – єдиний продукт харчування, що не вимагає спеціальних умов зберігання. Як слід засолене, воно навіть без холодильника не пропаде і може виручати сім'ю протягом цілого року. Звичайно 50 грамів сала вистачає для відчуття ситості, салом не можна об'їстися, як медом чи обпитися молоком.

Українці віддають перевагу салу товщиною 5-6 см. Це переконання має глибокі національні корені. У ті давні часи, коли повсюди застосовувалася тяжка фізична праця, сало було чи не єдиним продуктом, який відновлював сили. Особливо незамінне воно у походних, військових умовах. Унікальність сала заключається ще й у тому, що воно не накопичує радіацію. Для українців це особливо важливо.

У світі донедавна існувало чотири пам'ятники свині. Два з них – в Україні, а нещодавно в Полтаві, серці України, було відкрито ще два – на території аграрної академії та НДІ свинарства ім. О.В. Квасницького УААН.

## **ПРО ЗИМІВЛЮ БДЖІЛ В УМОВАХ ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

*Бажан А.Г., Бажан Є.А.  
Полтавський ДПУ імені В.Г. Короленка,*

Життя бджіл надзвичайно цікаве, різноманітне і багато в чому ще загадкове. Медоносні бджоли живуть не поодинокі, як багато інших комах, а