

## ЛЬВІВ - КОВТОК СВІЖОГО ПОВІТРЯ

У липні група бібліотечних працівників Чернігівщини взяла участь у культурно-освітній поїздки до бібліотек Львова, організованої обласним осередком Української бібліотечної асоціації на чолі з головою Інною Аліфіренко.

Дуже насиченою та цікавою була програма поїздки, у яку ввійшло відвідування восьми бібліотечних закладів, зокрема: Центральної міської бібліотеки ім. Лесі Українки/Перша Львівська Медіатека, URBAN бібліотеки, Львівської бібліотеки для юнацтва ім. Романа Іванчука, бібліотеки Українського Католицького Університету/Бібліотека Центру Митрополита Андрея Шептицького, Вікі бібліотеки, "Під спільним дахом" - бібліотека для дітей, Львівської обласної універсальної наукової бібліотеки та Львівської обласної бібліотеки для дітей. Львівські бібліотеки стрімко оновлюються і

стають місцем, де можна не тільки почитати, а й... Не дивина, що час і мода на нові технології так невпинно змінюються. Той, хто не встигає жити в такому ритмі, вибуває з бігової доріжки. А той, хто прагне бути цікавим і сучасним, творчо мислить і вкладає у свою роботу максимум ідей та зусиль.

Саме так і з сучасними львівськими бібліотеками, які змогли не тільки втриматись і вижити, а й стати потрібними. Тепер там збираються не лише книгогористи, а й члени клубів за інтересами, любителі зіграти партію в шахи, люди осіннього віку, які опановують комп'ютерну грамотність, митці, які власноруч

створять картини та інсталяції, охочі вивчити іноземні мови тощо.

Варто зазначити, що, починаючи з 2016 року, місто виділяє значні кошти на придбання літератури (цього року більше ніж п'ятильйона), оновлення комп'ютерного парку, проведення капітальних ремонтів та реконструкції бібліотечних закладів.

У кожній з відвіданих бібліотек нам розповідали про свої здобутки, ділилися ідеями, творчими задумами.

Але особливе враження на всіх справила бібліотека Українського Католицького Університету (Центр Митрополита Андрея Шептицького) - це новітній ін-



\* Бібліотека Українського Католицького Університету (Центр Митрополита Андрея Шептицького).

формаційно-ресурсний центр. Також це перша будівля за часів незалежності, яку збудували спеціально для бібліотеки. Будівництво п'ятиповерхівки Українського Католицького Університету тривало два роки. Площа Центру Шептицького становить 6027 м<sup>2</sup>. Також тут є навчальні аудиторії, конференц-зал, кав'ярня, дитяча кімната, адміністративні приміщення та сувенірна крамничка.

Ну і, звичайно ж, словами не передати вражень від самого міста Лева, яке, я впевнена, вже є столицею багатьох сердець, у тому числі і мого. Львів - це не лише ковток смачної

кави, а ще й свіжого повітря міста з особливою архітектурою, із надзвичайно доброзичливими людьми, де народжується бажання хоча б ще раз повернутись до Львова.

Лєся ЦИБА,  
директор  
Бобровицької ЦБС

## Цікаві факти про калину

Калина є уособленням дівочої краси, ніжності, любові та сімейного щастя. Ще вона має назву «весільне дерево». За старих часів робили букети з її гілок, які відігравали важливу роль у весільних обрядах як символ невинності. Неню прикрашали столи, дівочі вінки, а дівчата вишивали рушники листям і ягодами калини і дарували їх женихам. В Україні вважають, що в калину втілюється дівоча краса.



Калина разом із вербою є символами України. «Без верби й калини нема України» - кажуть у народі. Візитивка ориїус - наукова назва калини звичайної, а також давньоримське позначення клена звичайного, що підкреслює схожість листя цих двох рослин. Українська назва калини походить від праслов'янського слова «каліти» (зарпувати, розжарювати) за схожість кольору плодів калини з кольором розпеченого заліза.

Плоди калини дозрівають в кінці серпня - на початку вересня. Рубінові

прона, в осінні непогожі дні, надають калині особливої краси.

Плоди її гіркі, але після перших морозів гіркота зменшується, і смак стає

гіркувато-солодким. Цю красиву ягоду успішно використовують в їжу. З неї готують мармелад, пастилу, компоти, а також наливки, лікери, приправи до м'ясних страв та ліки.

- Ягоди калини включають в дієту для тих, хто працює на шкідливих виробництвах, оскільки вони виводять із організму радіоізотопи.
- Із соку калини роблять оцет.

- Калина росте не тільки в Північній півкулі. На куці калини можна натрапити на Мадагаскарі, а також у Південній Америці (Анди).
- Біологи виділяють близько 150-175 видів калини. Ягоди калини багаті вітамінами А та С.
- Кісточки калини мають форму сердечка.

## На конкурс «Добрідень тобі, Україно моя!»



А скільки б зробили могли, Міняє сучасний світ нас, Та треба пишатиись

людьми. Знаходити друзів в житті, А рідних зіграти теплом, Не жити роки в самоті На тлі віртуальних розмов.

### Вбачай красу в простому

Мистецтво бачити красу Приходить лиш з роками, Вловити істину просто, Прекрасне - поряд з нами!

### Нове покоління людей

Нове покоління людей, Прогрес з ним росте в висоту,

У вирі сучасних речей Вбиваєм в собі простоту. Впливає на нас цей прогрес,

Зникають розмови живі, Затягує нас інтернет, В реальному світі - одні. Весь час телефони в руках,

Нові фотографії знов, Літаєм далеко в думках, Шукаєм далеку любов, Втрачаєм щодня ми свій час,

Проходять у турботах дні, У снах проходять ночі, В думках небачені світи, Здійснюються сні пророчі. Вставати зранку після сну,

Що це для щастя треба? В днях сірих бачити красу, Злітати вище неба. В траві росинка майорить,

Гуляє дощ степами, Калини гілочка тремтить, Весна іде лісами. Ох, як багато в світі є Чарівного, ясного, Цінуй, люби життя своє, Вбачай красу в простому!

Юлія РИКОВСЬКА

## РЕМОНТАНТНА МАЛИНА: догляд, обрізання і вирощування



### Господареві на замітку

Про правила догляду за літньою малиною ми вже писали. А тим господарям, хто має ремонтантну малину, в нагоді стане ця інформація.

Ремонтантна малина відрізняється від своєї літньої родички тим, що здатна плодоносити і на торішніх пагонах, і на пагонах цього року. При правильному виборі сорту і грамотному догляді її плодоношення розтягується більше ніж на місяць.

### Обрізка після збору ягід

Прагнучи отримати максимум ягід із куща, багато садівників не видаляють у ремонтантної малини всю наземну частину восени, а залишають кілька міцних пагонів. У цьому випадку згоди на них з'являються ще на початку літа. Однак ця згубна практика веде до ослаблення рослин, їх зараження хворобами і втрати ремонтантних якостей. Щоб уникнути цієї помилки, на зиму в ремонтан-

тної малини потрібно обрізати всю наземну частину, не залишаючи ні гілок, ні навіть пенчиків.

Хочете поекспериментувати з отриманням двох врожаїв? Тоді під час осінньої обрізки (у листопаді) залиште на кожному куці 5-6 сильних пагонів, укоротіть їх на третину і укрийте на зиму, пригнувши до землі. Навесні перевірте, як вони перезимували, видаліть підмерзлі, а решту залиште і своєчасно розчищайте дрібною порослю малини, щоб куці не загушувались.

### Підгодівля

На відміну від літньої малини ремонтантна не терпить осіннього підгодівлі органікою. Тому віддайте перевагу безазотним мінеральним комплексам, які продаються з позначкою "Осіньне" і внесіть по 50-60 г в лунки навколо куща.

### Полів

Полівати її слід не рідше одного разу в тиждень, при цьому промочуючи ґрунт на глибину 30-40 см. Після збирання ягід, яке часто закінчується вже з холо-

дами, число поливів можна скоротити. Однак за кілька тижнів до настання морозів необхідно рясно полити посадки, потім розпушити землю навколо них і замульчувати соломкою, торфом, тирсою або іншим матеріалом.

### Обробка від шкідників

Комахи і бактерії можуть залишитися на зиму у верхньому шарі ґрунту, і навесні вибратися на сонечко, щоб знову шкідити вашим посадкам. Тому перед початком холодів видаліть з-під кущів всі рослинні залишки, спаліть зрізані гілки малини, а верхній шар ґрунту прокрипліть і обробіть «Актеліком», «Інта-Віром» або «Фуфаномом». Якщо ж для вашого малиннику характерне засилля моху і лишайника, полийте ґрунт 1%-ним розчином мідного чи залізного купоросу.

## Смачного

### Овочі гриль у винному маринаді

Складові: 500-700 г улюблених овочів, 200 г перчиць, склянка білого сухого вина, 2 цибулини, 2-3 лаврових листки, 2-3 ст. л. олії, перець чорний мелений, сіль.

Приготування. Гарненько промити овочі та гриби. Цибулю пропустити через м'ясорубку або подрібнити за допомогою блендера. У біле вино додати лавровий лист, цибулю, перець, олію, сіль. Гарненько все перемішати і маринад готовий.

Наріжте овочі та гриби і нашіпте їх у чистий пакет. Залейте маринадом, зав'яжіть пакет і добре струніть. Залиште просочуватися 20-40 хвилин.

Запекіть овочі слід по 5-10 хвилин із кожного боку. Вони виходять дуже соковитими і незвичайними на смак. До речі, із такими овочами гриль виходить дуже смачна пача.