



Переклад: Постійна якість - це якість, якій ви довіряєте.

ПЕРШИЙ ФЕСТИВАЛЬ ЛЬОНУ
 В рамках розвитку та відродження сільської інфраструктури і поглиблення культурних та духовних зв'язків нашого краю, з метою популяризації льону.

5 вересня 2015
 Житомирська обл., с. Стремигород
 початок об 11:00

В програмі фестивалю:

- Науково – історична експозиція, присвячена історії льонарства.
- Виставка – вмісток льняної олії, медпрепаратів та косметичних засобів на основі льону.
- Майстер – класи.
- Виступи ансамблів та фольклорних колективів.
- Лебідь модної одягу з льняного полотна.
- Виставки сільських рад Коростенського району
- Нагородження учасників дипломами.
- Святкове кафе та дитячий майданчик

По завершенні фестивалю відбуватиметься:
 Святковий концерт та дискотека.

Гості фестивалю:
 Ансамбль пісні і танцю «Льоник» та народні артисти України Юрій Градовський та Анастасія Говорядо.

Спонсори:



Не проливай свою кровь за Сталина!



Он уже убежал в Самару! Его собственный сын сдался в плен! Если сын Сталина спасся, ты также не должен жертвовать собой!

241 g

Німецька листівка часів Другої світової війни (1941 рік).

GREY STOCKHOLM AND OGIIVY STOCKHOLM HAS MERGED INTO A NEW AGENCY CALLED

INGO



Переклад: Зроби паузу - з'їш Kit-Kat.



Переклад: Дружня зустріч над Берліном.



Переклад: Фільтруй своє життя / Перестань спалювати своє життя.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО ПИТАНИЯ

Более 400 различных заболеваний, связанных с недоброкачественной пищей, знает специалист

500 тысяч случаев острой кишечной инфекции и пищевых токсикоинфекций регистрируется в России ежегодно!

17% случаев осложнений кишечной инфекции могут привести к развитию острой печеночной недостаточности гематологической анемии

НЕ СТОИТ НЕДООЦЕНИВАТЬ опасность пищевых бактериальных отравлений!

1. БУТУЛИЗМ
Причина ботулизма – ботулотоксины. Это самый сильнейший токсин, который известен в мире ядов. Он вырабатывается микроорганизмом клостридия ботулину. У этого микроба есть две важные особенности, которые стоят заботы:
1. Для размножения ему требуется анаэробная среда.
2. Его споры очень устойчивы к нагреванию и кипячению при температуре выше 121°C.
Симптомы ботулизма не похожи на симптомы кишечных расстройств. Появление для него не характерно, а тошнота, боль в животе, мышечная слабость и параличи – это первые признаки ботулизма.

2. СИБИРЯКОВЫЕ АНГИНЫ
Сибиряк – острое инфекционное заболевание, вызываемое бактерией сибиряков. Симптомы: высокая температура, боль в горле, опухание миндалин, гнойные выделения из носа и рта.

3. ХОРОШЕ ПРОКОНЧИВАЙТЕ И ПРОПОРЦИОНИРУЙТЕ ПРОДУКТЫ
Хорошо прожаривайте и пропорционируйте продукты. Это убивает бактерии и снижает количество жира.

4. ХИМИКАТ ЛЮБИМЫЕ ПРОДУКТЫ И РАСТИТЕЛЬНОЕ
Химикаты – это вещества, которые используются в сельском хозяйстве для борьбы с вредителями и болезнями растений. Они могут попадать на продукты питания.

5. УПАСИТЕ СЕБЯ
Упаси себя, чтобы избежать отравления. Не употребляй просроченные продукты, не пей воду из открытых источников, не ешь грибы и ягоды, которые ты не можешь точно идентифицировать.

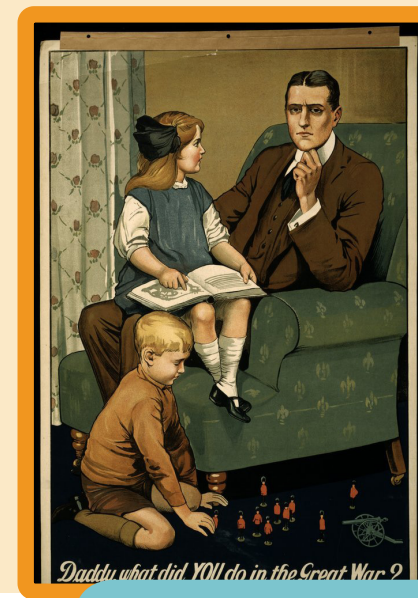
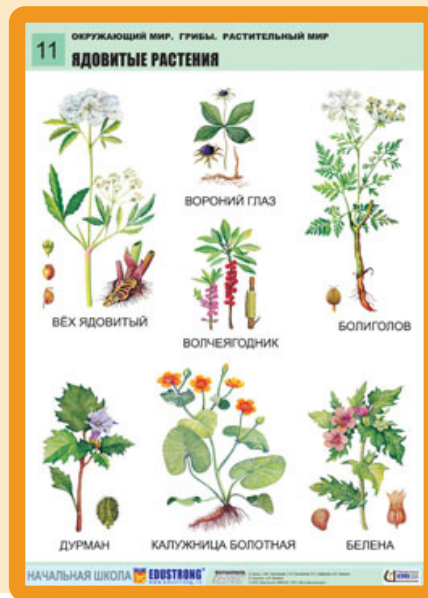
6. ЭТО ДОЛЖНО БЫТЬ ВАШЕ НАВЫД
Температура в основном составляет около нормальной температуры тела (36,5-37,5°C).
Повышение температуры может указывать на инфекцию.
Настоящие бактерии могут выжить при температуре выше 121°C.
Профилактика отравления – это соблюдение правил гигиены и безопасности при приготовлении пищи.

НАИБОЛЕЕ ОБЩИМИ СИМПТОМАМИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ ЯВЛЯЮТСЯ: БОЛЬ В ЖИВОТЕ, ТОШНОТА, ДИАРЕЯ, СЛУХАЮТСЯ





Переклад: Я це люблю.



Переклад: Тату, а що ТИ робив під час Великої війни?



Переклад: Потребуєш ти змін? Подзвони мені... Перукар.