

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ! Програма телебачення

Домашня Газета

Ціна 1 грн

#38(700) 17 вересня 2015 року

• Коротко

НОВИНИ ТЕРНОПОЛЯ

У Тернополі триває капітальний ремонт вул. Тролейбусної від вул. С. Будного до заїзду на територію КП «Тернопіль-електротранс».

«Повністю ремонт цієї вулиці планується завершити через два тижні за сприятливих погодних умов, — розповідає очільник Тернополя Сергій Надал. — Наразі на ділянці проводиться заміна бордюрного каменю, далі заплановано провести фрезерування та до кінця тижня облаштувати нижній шар асфальтового покриття. Потім вклядуть ще верхній шар асфальту та проведуть роботи із облаштування дорожнього руху. Також там облаштують зупинку громадського транспорту та заїзду кишеню з протилежного боку для висадки пасажирів».

Працівники управління муніципальної поліції провели демонтаж виносних щитів та щитів на турнікетах, електроопорах, які розміщені без відповідних погоджень та в заборонених місцях у кількості 21 шт. Їх передано на зберігання у КП «Тернопільелектротранс».

Усі міські котельні Тернополя відремонтовані, пройшли відповідні випробування та готові до початку опалювального сезону. Як розповідають в управлінні житлово-комунального господарства, благоустрою та екології, котельні та суміжне обладнання повністю готове до роботи, а водопровідні та каналізаційні мережі готові на 95%. Як тільки впровадять трьох діб середньодобова температура буде нижчою +8 градусів, у місті розпочнеться опалювальний сезон.

У Тернополі у 2016 році проведуть реконструкцію газової котельні на вул. Купчинського, 14 та встановлять індивідуальні теплові пункти в усіх житлових будинках та громадських спорудах, які підключені до цієї котельні. Це означає, що в цих будинках буде цілодобово гаряча вода та підвищиться якість теплопостачання. За попередньою оцінкою проект дозволить скоротити споживання газу на 86% та підвищити енергоефективність на 15–20% у проектованому районі.

6

ЯК НАВЧИТИ ПАПУГУ ГОВОРИТИ

Настав час садіння цибулькових. До середини вересня саджаємо дрібноцибулькові рослини, далі — нарциси, у третій декаді — тюльпани.

Попередниками цибулькових можуть бути будь-які культури, крім самих цибулькових, бульбоцибулькових та рослин родини пасльонових. По поверхні розкидайте мінеральні добрива: аміачну селітру — 15 г, подвійний суперфосфат — 25 г, сірчаноокислий калій — 40 г, а також деревний попіл — 200–300 г на 1 кв. м. Потім ґрунт перекопайте на глибину 20–22 см.

Цибулини **нарцисів, тюльпанів та інших цибулькових** помістіть на глибину, яка дорівнює потрійній величині цибулини.

Тюльпани добре укореняються при температурі ґрунту 9–10°C. Якщо їх раніше посадити у тепліший ґрунт, вони укореняться погано і можуть узимку замерзнути. Відстань між великими цибулинами має бути 10–12 см, а дрібні саджайте частіше — через 5–8 см.

Під цибулини підсипте чистий річковий пісок шаром 2–3 см і засипте їх піском до верхівки цибулини. Якщо ґрунт сухий, дрібноцибулькові, нарциси і тюльпани після садіння слід полити. Робити це краще в спеціально викопані борозенки, котрі після поливу і всотування води необхідно засипати. Посаджені цибулькові культури замульчуйте торфом чи компостом шаром 4–5 см.

Півонії, флокси так само розділіть. Викопавши їх, гострим ножем розріжте кореневища на частини. Місця зрізів присипте товченим вугіллям — це вбереже корені від загнивання, а рослини — від хвороб і шкідників.

Іриси, бадан, багатолітні айстри, седум, солідаго, аконіт, примулу, астильбу можна відділити і пересадити частиною куща, не викопаючи решту. Оголені місця можна присипати землею або гноєм. Якщо рослину пересаджено пізно, важливо захистити її від майбутніх морозів: укрити, присипати землею.

Садіння **клематисів** — одна із найважливіших робіт у саду у вересні. Не

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини в Мусія, Юліана, завтра — в Єлизавети, Раїси. 19 вересня з днем Ангела вітайте Михайла, Михайлину, Теклю, 20 — Івана, Євгена, 21 — Марію, Софію, Василя, 22 — Ганну, 23 — Климента.

Готуємо з перцю

3



НАВІЩО Й КОЛИ СІЯТИ СИДЕРАТИ

4

Тюльпани – садимо, гладіолуси – викопуємо



У квітнику є роботи, котрі потрібно встигнути виконати до перших заморозків. Багатолітники, якщо ви не ділили їх кілька років, уже виснажили ґрунт, цвітіння їх ослаблене. Необхідно якомога раніше розділити їх, а краще пересадити на інше місце — це омолодить рослини.

• До часу

пошкодуйте сил і часу для підготовки ґрунту. Клематиси віддячать вам за це прекрасним і довголітнім цвітінням.

Для садіння нових багатолітників і тих, що ви відділили для пересадження, приготуйте посадкові ями розміром 50x50x50 см. У землю, якою потім заправлятимете яму, внесіть органічні добрива (одне-два відра перегною чи компосту) і додайте склянку повного мінерального добрива. Саджаючи рослину, слідкуйте, аби її корені були засипані землею без добрив. Посадивши, добре полийте рослину.

Практично припиняємо поливати зимуючі в ґрунті багатолітники (астильби, іриси, клематиси, лілії, півонії та інші). Спушуємо землю під ними і мульчуємо ґрунт. У багатолітників, які закінчили цвітіння, видаляємо стебла із відцвілими

цей час рослини вже не поливають. Після перших нічних заморозків викопайте бульби жоржин, не очищуючи їх від землі, висушіть і покладіть у підвал. Узимку не забудьте кілька разів оглянути бульби і видалити гнилі частини.

У кінці місяця викопуємо відцвілі **гладіолуси**. Очищені і добре просушені цибулини кладемо на зберігання.

Раз на кілька років треба ділити і пересаджувати **дельфініум**. Рання осінь — слушний час для цього. Видаліть секатором біля самої землі всю надземну частину квітів. Землю повсюдно прокультивуйте, спушіть вилами на 10–15 см, одночасно внесіть органічні і мінеральні добрива.

• У записник

Салат зі шпинатом та буряком

150 г шпинату, 1 буряк, 50 г бринзи, 30 г оливкової олії, 1 ч. ложка готової гірчиці (французька, із зернятками), 1 ст. ложка подрібнених волоських горіхів, сіль, перець.

Буряк спекти в духовці або зварили, обібрати і накріяти невеликими тоненькими плястерками. Бринзу розім'яти виделкою. Приготувати соус: змішати олію, гірчицю, перець і присмачити ним буряки. На тарілку викласти промите і подрібнене руками листя шпинату, на нього — буряк у соусі, зверху посипати бринзою і посичними горіхами.

Салат «Барвистий»

Пучок зеленого салату, пучок червоного салату, півпучка руколи, 1 морквина, 1 апельсин, жменя родзинок, 1 ст. ложка соняшникового насіння, сіль, перець, оливкова олія.

Листя салату та руколи промити і порвати руками на шматочки. Апельсин почистити, розібрати на часточки, зняти з них плівку і порізати. Моркву натерти на грубій тертці. Змішати усі інгредієнти, додавши насіння та родзинки, посолити, поперчити, полити олією.

Погода на тиждень	Температура	Опади	Вітер	Тривалість дня	Фаза Місяця
четвер, 17 вересня	+16 / +26	ясно	півд., 5	12.32	●
п'ятниця, 18 вересня	+18 / +29	ясно	півд., 2	12.28	●
субота, 19 вересня	+19 / +27	ясно	півд., 2	12.25	●
неділя, 20 вересня	+16 / +24	ясно	півн.-сх., 3	12.21	●
понеділок, 21 вересня	+14 / +22	без опадів	півн., 3	12.17	◐
вівторок, 22 вересня	+14 / +21	без опадів	півн.-сх., 3	12.13	◐
середа, 23 вересня	+13 / +17	без опадів	сх., 3	12.10	◐

● — новий Місяць, ◐ — перша чверть Місяця, ○ — повний Місяць, ◑ — остання чверть Місяця.

Передплачуйте «Домашню газету» — порадицю для всієї родини! Передплатний індекс 23763

Картопля ще й лікує



• До речі...

Цінне — зберігти

Картопля багата мінеральними речовинами, в основному калієм (417 мг%), фосфором (51,5 мг%), магнієм (23,2 мг%) і меншою мірою — натрієм і залізом, а також вітамінами. Наприклад, вітаміну С міститься в середньому 21 мг%, його кількість змінюється залежно від сорту, ґрунтового-кліматичних умов вирощування, використання добрив, ступеня зрілості бульб та тривалості й умов зберігання.

Доведено, що багатші вітаміном С бульби, вирощені на піщаних ґрунтах. Свіжа картопля містить більше вітаміну С, ніж та, яка зберігалася тривалий час, особливо в пізній період зберігання. Довше зберігається вітамін С у здорових бульбах, а в пошкоджених і замерзлих він набагато швидше руйнується.

При кулінарній обробці картопля втрачає частину вітаміну С. Щоб максимально зберегти вітамін С та інші цінні речовини, бульби рекомендується чистити тонким шаром.

Не потрібно очищену картоплю залишати надовго у воді, бо так вона втрачає половину вмісту вітамінів. При варінні її потрібно опускати в киплячу воду. Чим швидше картопля звариться, тим більше вітамінів в ній збережеться. Якщо бульби варити «у кожухах», вони зберігають більше вітамінів.

• Не дрібниці

ОЦІНІТЬ СТАН ХРЕБТА І СУГЛОБІВ

Тест 1
Зробіть кілька присідань. Якщо при опусканні вниз ви чуєте хрускіт у колінних суглобах, найімовірніше, у вас починається артроз.

Тест 2
Поставте ноги разом, нахиліться вниз і обхопіть руками свої щиколотки. Якщо при цьому ви не можете торкнутися животом і грудьми своїх стегон — у вас уже є проблеми з хребтом.

Правда життя така, що 80% населення вже мають проблеми з хребтом. Проте більшість із них навіть не підозрює про це.

Ще одна біда полягає в тому, що останнім часом хвороби хребта дуже помолодшали. Тепер їхні ознаки зустрічаються навіть у підлітків і молодих людей.

Підступність найпоширенішого захворювання хребта на сьогодні в тому, що до пори до часу воно може ніяк не проявляти себе. Ми не звертаємо уваги і ніяк не співвідносимо з цією болячкою такі симптоми як:



- * часті головні болі, запаморочення, навіть тривожні стани;
- * погіршення слуху та зору;
- * погіршення пам'яті;
- * біль у шиї;
- * біль у грудній клітині, попереку або ділянці лопаток;
- * затерпання рук і ніг;
- * біль при ходьбі та нахилах, що віддає в пах і ноги;
- * ускладненість дихання;
- * проблеми з жовчним міхуром, печінкою, кишечником, нирками;
- * зниження статевої сили;
- * дисбаланс артеріального тиску (підвищений або понижений);
- * загальна слабкість або погіршення самопочуття до кінця дня.

Але кожний із цих симптомів може сигналізувати про розвиток остеохондрозу!

Крім того, проблеми з печінкою, підшлунковою залозою, шлунком, болі в серці, погіршена потенція — все це теж замасковані прояви остеохондрозу. І тільки від вас буде залежати, як далі розвиватиметься це захворювання: прогресувати чи ви вчасно зможете його загальмувати і повернути здоров'я хребту.

Увага! Перед тим, як скористатися будь-яким рецептом, обов'язково порадьтеся з лікарем!

У картоплі містяться регулятори обміну жирів і холестерину в організмі людини: холін, метіонін, глютамінова і аспарагінова кислоти. Їх наявність в організмі людини дозволяє знизити загальний вміст холестерину і посилити вироблення корисними кишковими бактеріями вітамінів.

Можна позбутися набряків, якщо прикладати до них 3 рази на день картопляне пюре або кашку із сирової картоплі.

Картопляний сік сприяє зменшенню виділення кислоти шлунковими залозами, трохи втамовує біль, прискорює рубцювання виразки на слизовій оболонці травного тракту. До того ж сік картоплі має вітрогінну дію, що дуже важливо для хворих гастритом і виразковою хворобою, які страждають від закрелів.

Картопляний сік добре знімає печію, відрижку.

Нещодавно встановлено, що картопляний сік знижує рівень цукру в крові, тому корисний при початковій стадії діабету.

Парою від вареної картоплі корисно дихати при застуді.

У картоплі цілюща не тільки м'якоть, а й шкірка. Відвар 100 г картопляного лушпиння з 1 лимоном в 3 літрах води (варити протягом 20 хвилин) допоможе позбутися артрозу нижніх кінцівок. Перед сном треба парити в приготованому відварі ноги, а вранці змащувати ділянку суглобів соком свіжого лимона, зачекавши до повного висихання.

Є багато рецептів мисок для обличчя, адже буль-

У нашому сільськогосподарському краї нині тільки й розмов, що про картоплю: копання, зберігання, її запаси до нового врожаю. Що й казати — другий хліб. Але цінна вона не тільки як продукт харчування.

• На вушко

би картоплі — чудовий живильний і пом'якшувальний засіб для шкіри.

Картоплю рекомендують їсти тим, у кого проблеми з кровообігом, з тиском і нирками.

Свіжовичавлений сік картоплі добре допомагає при виразковій хворобі, він справляє ранозагоювальну дію.

Щоб швидше загоївся

опік або мозоль, до хворого місця прив'язують половинку сирової картоплі. Потрібно зазначити, що це діє швидше і дешевше новomodних мазей, рекламованих по телевізору.

Картопля в народній медицині застосовується і для лікування геморою, яким страждають, за приблизними підрахунками, 20% населення планети. Вранці рекомендується пити сік сирової картоплі, а на ніч ставити з неї свічки.

Щоб поліпшити зір, паростки картоплі настоюють на горілці з розрахунку 1 ст. ложка на склянку горілки. Приймають рекомендують по чайній ложці тричі на день.

Картопля на кефірі проти артриту. Треба взяти одну сиру картоплину середнього розміру, потерти її на дрібній тертці і залити 1 склянкою будь-якого кефіру. Приймати натщесерце за схемою:

* перші 10 днів — пити щодня;

* наступні 10 днів — пити через 1 день;

* наступні 10 днів — пити через 2 дні.

Тобто 10 днів випиваємо натще щодня. Далі 1 день (11-й) — перерва, а з 12-го дня починаємо приймати через день. Пропивши через день 10 днів, робимо перерву на 2 дні і далі п'ємо 10 днів через кожні 2 дні. Таким чином лікування розтягується на 2 місяці. Лікарі кажуть, що хвороби суглобів не виліковуються повністю, то, природно, цей засіб не панацея. Болі зникають на тривалий час, але за необхідності лікування можна повторити.

• Зверніть увагу

Як змусити сховатися вени на ногах ШІСТЬ РЕЦЕПТІВ ПОЗБАВЛЕННЯ ВІД ВАРИКОЗУ

Щоб позбутися варикозу, зовсім не обов'язково купувати дорогі і не завжди безпечні ліки. Пропонуємо добірку народних рецептів для боротьби з цією недугою в домашніх умовах.

1. Часник з маслом

Дуже результативним лікуванням варикозу вен вважається свіжий часник з маслом. Треба подрібнити очищені зубчики часнику і змішати одну частину кашки з двома частинами м'якого свіжого вершкового масла. Готову масу прикладати до уражених місць на ніч, а щоб суміш не стерлася і не відпала, її слід зафіксувати теплим шарфом або еластичним бинтом. Вранці потрібно ретельно вимити ноги, а потім вдягнути на них теплі шкарпетки.

2. Помідори

Існує досить ефективний метод лікування варикозу за допомогою помідорів. Для цього необхідно розрізати на скибочки один-два зелені помідори, після чого зафіксувати їх бинтом або марлею на хворих місцях. Зверху бинта можна пов'язати теплий шарф. Приблизно через 3 години зняти пов'язки і помити ноги в теплій солоній воді 15 хвилин.

3. Полін з молоком

Змішати розтовчену суху траву полину гіркою з теплим, підігрітим на водяній бані молоком до пастоподібного стану. Після чого накласти масу на уражені ділянки тіла й утеплити їх целофаном і бинтом (замість бинта можна використовувати будь-який теплий шарф).

4. Кропива

Лікування варикозу кропивою є тривалим, але дуже ефективним. Протягом 5-7 місяців випивати засіб, приготований за таким рецептом:

залити 2 ст. ложки подрібненої трави кропиви 200 мл окропу;

дати напою настоятися близько години в теплому місці під кришкою;

процідити рідину через сито або марлю і пити по чверті склянки тричі на день.

Приблизно через 3-5 тижнів вживання настою зробити перерву на 10-14

днів, а потім знову відновити лікування. Нарівні з цим методом необхідно стежити за правильністю свого раціону — не вживати жирні і смажені страви.

5. Шишки хмелю

Залити сухі шишки хмелю 1 повною склянкою киплячої води, а потім прокип'ятити на слабкому вогні 3 хвилини і залишити в теплому місці під кришкою для настоювання. Цей засіб рекомендується приймати по половині склянки за 20 хв до їди протягом 2-3 місяців щодня. Крім того, можна використовувати цей настій для приготування теплих компресів, які потрібно прикладати до ніг на ніч.

6. Мускатний горіх

Подрібнити на муку кілька мускатних горіхів (зручніше це робити в кавомолці, але можна і в ступці). Залити 1 ст. ложку готового порошку 1 скл. киплячої води, після чого почекати 5-10 хв і додати 1 ст. ложку меду. Дати настою постояти кілька годин у теплому місці, а потім вживати його тричі на день по чверті склянки за 20 хвилин до їди.

• Народна медицина

ГЕРАНЬ

Проти гнійного отиту: витиснути через марлю сік листочка герані, чистого і сухого. Закапати у вухо 2 краплі соку (перед процедурою вухо почистити і витерти). Сік щоразу повинен бути свіжим. На одну процедуру — один листок. Капати до одужання.

СЕЛЕРА

При болях у суглобах: пропустити через м'ясорубку 0,5 кг селери і 0,5 кг лимонів з шкіркою. В отриману масу додати 0,5 кг меду, перемішати і поставити в холодильник на 3 дні. Приймати по 1 ст. ложці 3 рази на день за 30 хв до їди.

КРОПИВА

Цей засіб помічний при геморої. Беремо півсклянки сухої кропиви, заливаємо окропом, накриваємо кришкою і настоюємо, перемішуючи, поки не охолоне. Проціджуємо. Виходить зелений настій. Пити 3 рази на день (вранці, в обід і ввечері).

НАСТУРЦІЯ

Захрипли, втратили голос? Пожуйте листочок настурції і проковтніть слину — голос відновиться.

ЦИБУЛЕВИЙ ЧАЙ

При бронхіті: середнього розміру цибулину очищаємо, залишивши верхній твердий шар, ріжемо, кладемо в склянку і заливаємо окропом. Настояти не більш як 12 хвилин. Проціджуємо, додаємо цукор і п'ємо. Випивши відвар, закусити 1 ч. ложкою меду. Процес прийому відвару і меду не повинен перевищити 15 хв (12 — настоюємо, а 3 хв — п'ємо і закушуємо). Тільки 15 хв в цьому настої зберігаються всі ті властивості, які зможуть допомогти. Після прийому обов'язково лягти в ліжку.

ОБЛІПИХА

При збільшенні лімфовузлів 1 ст. ложку молодих листків обліпихи, 1 ст. ложку соснових голок залити 3 скл. холодної води і варити 20 хв. Відвару вийде 1,5 скл. Приймати по півсклянки 3 рази на день як чай. Лікування проводять 2 місяці взимку і 3 місяці навесні.

Хвороба нагадує про те, що ти ще живий

ПІД ЧАСНИКОВИМ СОУСОМ

1 кг солодкого перцю, 1–2 головки часнику, 5–6 ст. ложок олії, зелень петрушки та кропу, сіль і оцет — за смаком.

Перець вимити, почистити від насіння, розрізати на четвертинки і покласти в розігріту підсолену олію. Обсмажити під закритою кришкою 10–15 хвилин, потім зняти кришку і смажити до випаровування води.

Потовчений із сіллю часник розвести за смаком із оцтом, додати дрібно нарізану зелень петрушки і кропу. Перець залити отриманим соусом і поставити в холодильник приблизно на годину.

Соус можна приготувати й іншим способом: протерти на тертці помідори, вилити їх у неглибоку каструлю і поставити на помірний вогонь, щоб волога трохи випарувалася. Після цього додати потовчений часник і сіль. Перець залити отриманим соусом і поставити в холодильник.

Подають до сиру або обсмаженої на решітці ковбаси.

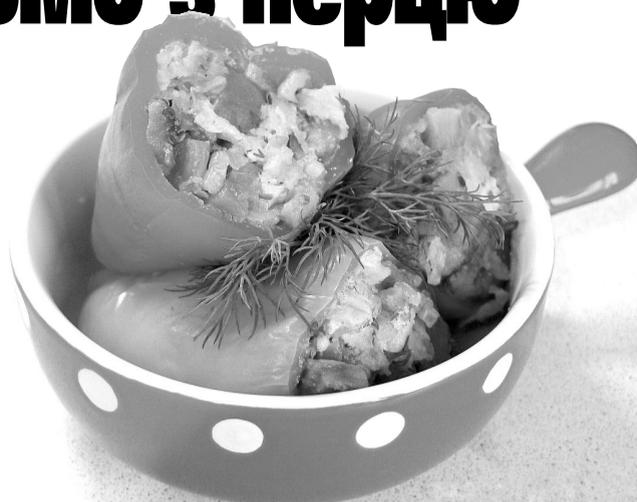
У СМЕТАННОМУ СОУСІ

(молдавська кухня)

1 кг перцю, 300 г сметани, 2 цибулини, 2 ст. ложки борошна, олія, сіль.

Промитий перець обсмажити з усіх боків у розігрітій олії на сковорідці під кришкою. Дати перцю охолонути, видалити шкірку і насіння, нарізати вздовж на шматки. Цибулю почистити, нарізати півкільцями і обсмажити на олії до золотистого кольору. Додати в цибулю борошно і, не припиняючи помішувати, обсмажи-

Готуємо з перцю



Потрапивши до Європи з Нового світу, солодкий перець завоював собі заслужено почесне місце в багатьох кухнях. Особливо страви з нього популярні на Балканах і в Угорщині. Ну а ми часто називаємо солодкий перець болгарським.

• У записник

ти на слабкому вогні не більше хвилини. Залити усе сметаною, перемішати і дати закипіти. Додати перець, сіль і тушкувати 5–10 хвилин.

Готову страву можна присипати чорним меленим перцем і зеленню.

ФАРШИРОВАНІЙ ОВОЧАМИ

2 кг моркви, 1 кг ріпчастої цибулі, 500 г капусти, 4 кг солодкого перцю, 3 л томатного соку, 90 г солі, 150 мл 9-процентного оцту, 5–6 горошин запашного перцю.

Моркву, цибулю та капусту дрібно порізати і спаясерувати окремо в олії. Потім змішати, посолити, поперчити й дати стекти олії.

Перець промити, вичистити, помістити на хвилину у круто посолений окріп, остудити і заповнити фаршем. У банку кинути кілька горошин перцю запашного, укласти фаршировані перці і залити прокип'яченим томатним соком, посоленим і заправленим оцтом (оцет можна замінити лимонною кислотою (близь-

ко 15 г). Банки пастеризувати, потім закупорити.

МХАЛІ

(грузинська кухня)

500 г червоного солодкого перцю, 0,5–1 скл. очищених горіхів, 1 ст. ложка винного оцту, 2 ст. ложки зелені кінзи, петрушки, кропу, 0,5–1 ч. ложка червоного меленого перцю, 2–3 зубці часнику, 1 ч. ложка хмелі-сунелі, 0,5 ч. ложка насіння коріандру.

Запекти солодкий перець у шкірці на деку в духовці. Потім шкірку почистити, вийняти серцевину з насінням. А можна перець і просто зварити.

Заправка: потовкти горіхи з часником, змішати їх з дрібно нарізаною пряною зеленню і сухими прянощами, заправити винним оцтом, посолити за смаком, ретельно перемішати. Залити перець заправкою.

«АВІНЬЙОН»

На 4 порції: 6 різнокольорових солодких перців, 1 маленький цукіні, середня цибулина, зубчик часнику, 200 г бринзи, 2 ст. ложки оливкової олії, 100 г дов-

гозернистого рису, 250 мл сухого червоного вина, 250 мл бульйону, сіль, мелений чорний перець, 30 г панірувальних сухарів, 1–2 ч. ложки прованських спецій.

Два перці нарізати кубиками, решту — уздовж смужками. Цукіні, цибулю і часник подрібнити, бринзу розім'яти виделкою.

Олію розігріти у широкій каструлі і обсмажити на ній рис. Додати дрібно нарізані овочі і теж обсмажити. Влити по 150 мл червоного вина і бульйону, проварити 15 хв. Додати половину бринзи, посолити, поперчити і приправити спеціями.

Духовку нагріти до 200°C. Рисом із овочами заповнити половинки перців і перекласти їх у форму для запікання. Бринзу, що залишилася, і панірувальні сухарі змішати, посипати ними начинку. Влити в каструлю червоне вино, що залишилося, та бульйон і поставити в духовку. Запікати про-

тягом 30 хвилин. Потім перець викласти на таріль і прикрасити.

ЧУШКА БЮРЕК

(болгарська страва)

8 шт. солодкого перцю (краще червоного), 300 г бринзи, 2 яйця, зелень кропу і петрушки, 1–2 помідори, 3 зубчики часнику, олія, борошно, панірувальні сухарі, перець, сіль і спеції — за смаком.

У перців видалити хвостики, насіння і внутрішні перегородки, трохи змастити олією і запекти у духовці або мікрохвильовці до м'якості. Після того, як перці охолонуть, зняти з них шкірку.

Для начинки подрібнити бринзу, додати нарізану зелень, дрібно нарізані й очищені від шкірки та насіння помідори, товчений часник, білок 1 яйця, поперчити і посолити, якщо потрібно.

Усе перемішати, а потім ретельно розтерти виделкою до однорідної пасти. Підготовленою сумішшю нещільно нафарширувати перець.

В окрему посудину вибити яйце, додати сіль, перець і спеції, потім усе перемішати і збити виделкою. Нафарширований перець обкачати у борошні, потім вмочити у яєчну суміш і обкачати з обох боків в олії на добре розігрітій сковорідці до рум'яної скоринки.



Смакота!

ПЛЯЦОК

З ЯБЛУКАМИ

Тісто: 2 скл. борошна, 50 г вершкового масла, 2 ст. ложки цукру, 1/4 пачки дріжджів, 2–3 яйця, 2/3 скл. молока, сіль — за смаком.

Начинка: 1 кг яблук, дрібка кориці, 2 ст. ложки родзинок, 1/2 скл. цукру.

Крем: 1 скл. сметани, 1 ст. ложка крохмалю, 2 яйця.



Замісити тісто, скачати в кулю і покласти на 1 год, аби підійшло.

Приготувати начинку: 1 кг яблук обібрати від шкірки, вирізати серцевину, нарізати шматочками або натерти на тертці з великими вічками. Додати дрібку кориці, 2 ст. ложки родзинок, 0,5 скл. цукру.

Тісто, що підійшло, розкачати на пласт завбільшки з дечко, на якому випікатиметься пляцок. На тісто рівним шаром розкласти начинку. Верх пляцка можна прикрасити сіткою з тіста або змастити кремом.

Крем: 1 скл. сметани і 1 ст. ложку крохмалю змішати, нагріваючи до загустіння. Потім додати в крем 2 яйця.

Пляцок випікати в гарячій духовці 25–30 хв.

• Прислухайтесь!

Як швидко підготувати капусту для голубців

Багато хто дуже любить голубці, але не має часу їх готувати. А іноді так хочеться справжніх, домашніх!

Щоб не витратити багато часу й сил і приготувати смачне частування, скористайтесь простим способом. Це раніше доводилося варити головку капусти, чекати, поки вона провариться і охолоне, але тепер все стало набагато простіше. Як добре, що до цього хтось додумався!

Для початку виберіть правильну капусту. Капустина має бути трохи приплюснута, щоб листя було великим і тонким.

Помийте капустину, зніміть кілька верхніх листків, видаліть качан і покладіть капусту у мікрохвильову піч. Якщо вона ва-



жить 2 кг, то потрібно встановити режим на 900 Вт приблизно на 12 хвилин.

Якщо берете «кучеряву» савайську капусту, де качан не щільний, а колір капусти не білий, а зелений, то досить кількох хвилин у мікрохвильовці.

Після закінчення часу вийміть капусту з мікрохвильовки і перевірте, чи листки м'які, натиснувши на них. Потім покладіть капустину під холодну воду з під крана і повільно скочуйте листя.

Тепер можна буде готувати голубці частіше!

• Про запас

КВАСОЛЯ СТРУЧКОВА В ТОМАТІ З ОВОЧАМИ

1 кг стручкової квасолі, 800 г помідорів, по 200 г цибулі ріпчастої і моркви, 10 гілочок петрушки, 2 лаврових листки, 10 горошин духмяного перцю, 50 г олії (за смаком), 1 ст. ложка солі, по 2 ст. ложки цукру і 9% оцту.

Із цієї кількості овочів виходить 4 банки салату по 0,5 л.

Молоді свіжі стручки квасолі ретельно вимити, почистити і нарізати великими шматочками (близько 2–3 см завдовжки). Бланшувати підготовлену квасолю в 2 л киплячої води 5 хв. Потім відкинути на друшляк, швидко охолодити і дати стекти воді.

Цибулю нашаткувати кубиками, моркву — тонкою соломкою. Помішуючи обсмажити в олії на середньому вогні 3–4 хвилини. Петрушку дрібно нарізати.

Помідори перемолоти на м'ясорубці, викласти в казан, поставити на вогонь, довести до кипіння. Варити на середньому вогні не менше 15 хв, додавши сіль, цукор і оцет. Викласти в киплячий томат квасолю, цибулю з морквою, зелень, запашний перець і лавровий лист.

Варити 25 хв на невели-

кому вогні, періодично помішуючи. Готовий салат перекласти у чисті підігріті банки і закупорити.

САЛАТ ЗІ СТРУЧКОВОЇ КВАСОЛІ І МОРКВИ

500 г стручкової квасолі, 300 г моркви, 5–6 помідорів, 3–4 цибулини, зелень базилику, 50 мл олії, 40 мл столового оцту, 5–7 горошин чорного перцю, 1 ч. ложка перцю чорного меленого, 2 ч. ложки цукру, 2 ст. ложки солі.

Вимиту квасолю крупно нарізати. Моркву почистити і нарізати кубиками, а цибулю — півкільцями. Помідори вимити, ошпарити, зняти шкірку, нарізати часточками. Вимити зелень базилику і крупно нарізати.

Помідори, цибулю і моркву викласти в каструлю, додати олію, помішуючи тушкувати протягом 10 хв. Додати зелень базилику і квасолю. Покласти сіль, цукор, перець горошком і мелений перець. Нагрівати, помішуючи, на слабкому вогні протягом 5–7 хв, влити оцет, перемішати.

Скласти щільно у підготовлені банки, накрити чистими кришками і поставити в каструлю з гарячою водою. Стерилізувати салат протягом 7–10 хв, закупорити, перевернути дого-

ри дном і залишити до охолодження.

ІКРА З ЯБЛУК І БАКЛАЖАНІВ

На 1 кг баклажанів — 250 г яблук, 2 цибулини, 2 ст. ложки олії, 1 ст. ложка цукру, 0,5 ст. ложки оцту, сіль і перець за смаком.

Спекти баклажани в духовці, відокремити м'якоть від шкірки, підсмажити на олії і охолодити. Половинку очищеної цибулини нашаткувати і спаясерувати, а другу половинку натерти на тертці сирію. Баклажани і цибулю змішати, подрібнити і заправити тертим яблуками, перцем, сіллю, оцтом, цукром і олією.

БАКЛАЖАНИ, МАРИНОВАНІ

1. Без стерилізації

По 3 кг баклажанів і помідорів, 1 кг солодкого болгарського перцю, 2 головки часнику, 2 шт. гострого перцю, 100 г солі, 2 скл. цукру, 1 скл. олії, 100 мл 9% оцту.

Помідори, перець і часник пропустити через м'ясорубку або подрібнити з допомогою блендера (але не дуже дрібно), поставити варитися. За бакжанна можна додати свіже яблуко — воно доповнить смак. Додати сіль, цукор і олію. Нагріти до

кипіння, потім влити оцет і кип'ятити. Баклажани нарізати товстими кружальцями або можна розрізати кружальця навпіл. Кинути їх у киплячий маринад. Варити на середньому вогні близько 20 хв. Потім розкласти готову масу у стерилізовані банки і закупорити. Перевернути і укутати.

2. На зиму
6 кг баклажанів, 6–8 шт. солодкого болгарського перцю, 3–4 шт. перцю гострого, 200 г часнику, по 0,5 скл. 9% оцту і олії, 2 ст. ложки солі, 1 скл. цукру.

Баклажани порізати на 8 частин вздовж і вперек. Посипати сіллю (1–2 ст. ложки з гіркою), перемішати і дати постояти 2 год. Потім добре вимити. Залити холодною водою, дати закипіти. Варити 5 хв на середньому вогні. Злити воду з баклажанів. Зробити маринад: помити і почистити від насіння солодкий перець, почистити часник. Пропустити крізь м'ясорубку солодкий і гіркий перець, часник. Додати олію, сіль, цукор та оцет і довести маринад до кипіння. Відварені баклажани залити розсолем, дати закипіти, на середньому вогні варити 5 хв. Баклажани розкласти у стерилізовані банки, закупорити.

• Варто знати

ПОШИРЕНІ ПОМИЛКИ

Спільне розміщення сидеральних і основних культур, що належать до однієї родини. Наприклад: капусту, редиску, крес-салат вирощують з гірчицею, редькою маслянистою і ярим ріпаком. Усі вони належать до родини хрестоцвітних і уражаються одними і тими ж хворобами та шкідниками.

Пізнє скошування, що призводить до формування потужного задерев'янілого стебла, кореневої системи та визрівання насіння. Це спричиняє складнощі у розпушуванні ґрунту, засміченню ділянки насінням та його неконтрольоване проростання.



Неправильний вибір сидератів стосовно стану та родючості ґрунту. Одні добре ростуть на найбідніших ґрунтах, інші проростають на більш родючих ґрунтах.

Нехтування правилами сівозміни. Немає такої сидеральної культури, яка була би здатна забезпечити ґрунт і рослини всіма необхідними мікроелементами. Тому важливо визначити, чого насамперед потребує ваш ґрунт, обираючи відповідну культуру або суміш культур.

ПРИЗНАЧЕННЯ РІЗНИХ ВИДІВ КУЛЬТУР

на «зелене добриво»
Фіксація азоту з повітря — всі бобові.

Зв'язування азоту в ґрунті, запобігання мінералізації та вимивання — всі хрестоцвіті і злакові.

Захист від ерозії, пригнічення бур'янів:

- * ранній посів до початку серпня — кормові боби, конюшина, люпин, олійна редька, райграс однорічний, ріпак ярий, соняшник;
- * пізній посів до початку вересня — гірчиця, фацелія.

Утворення великої кількості органічної речовини при осінньому посіві — озимий ріпак, озима суріпиця.

Вивільнення важкорозчинного фосфату — бобові, гірчиця.

Зменшення вимивання мінеральних елементів — всі хрестоцвіті, особливо ріпак та олійна редька.

Розпушування нижніх шарів ґрунту корінням — люпин, кормові боби, олійна редька, гірчиця.

Пригнічення нематод — всі бобові, райграс однорічний, фацелія, соняшник.

Для пізнього збирання меду бджолами — фацелія, гірчиця, конюшина, соняшник, кормові боби.

Такі рослини захищають ґрунт від вивітрювання і мінералізації органічної речовини, знижують вимивання поживних речовин у глибокі шари й утримують їх у верхньому родючому шарі.

Одне з важливих правил органічного землеробства — ґрунт ніколи не повинен залишатися без рослинного покриву. Відкриті довгий час ділянки ґрунту схильні до значного погіршення структури та збіднення. Ґрунт, залишений без покриву, з часом твердне, злипається і покривається щільною кіркою, через яку волога ледве проникає вглиб. Його органічний склад погіршується, корисні речовини швидко вимиваються і вивітрюються.

На таких землях за повної відсутності конкуренції починається масове засилля бур'янів, які теж використовують корисні речовини з ґрунту, натомість не повертаючи йому нічого. Таким чином, додається все більше роботи, оскільки тепер необхідно перекопати ділянку, внести добрива, провести декілька прополювань, щоб збити ділянку знову придатною до використання. Очевидно, що краще було спочатку подбати про те, щоб ґрунт не залишався відкритим.

Тут на допомогу приходить сидерація — технологія, відома хліборобам з глибокої давнини. За результатами впливу на ґрунт сидеральні культури можуть конкурувати з гноєм, тому вони просто незамінні для тих хліборобів, які принципово не хочуть використовувати відходи тваринництва для удобрення овочів і фруктів.

Сидерати:

- ✓ дешевий, природний, безпечний для людини та довкілля вид добрив;
- ✓ підвищують урожайність культурних рослин у 2—4 рази і більше;
- ✓ акумулюють азот, фосфор і калій;
- ✓ розпушують ґрунт на глибину до 7 м;
- ✓ очищують ґрунт від збудників захворювань рослин;
- ✓ придушують ріст бур'янів;
- ✓ сприяють зниженню заселення ділянки шкідниками;
- ✓ досить невибагливі, тому проростають навіть на малопродуктивних ґрунтах.

Відомо, що «зелені добрива» застосовувалися у землеробстві понад 9 тисяч років аж до середини минулого століття. Масове виробництво мінеральних добрив надовго майже повністю витіснило сидерацію з практики конвенційного сільського господарства.

Де і коли застосовують сидерати:

- ✓ у міжряддях між їстівними та декоративними рослинами;
- ✓ як суміжну скоростиглу культуру серед пізньостиглих (наприклад, пастернаку, кореневої селери, цибулі тощо);
- ✓ у проміжках між збором урожаю та новими насадженнями;
- ✓ у міжсезоння, наприкінці

СИДЕРАТИ – ефективні природні ДОБРИВА

Рослини, які тимчасово вирощують на відкритих, вільних ділянках ґрунту чи як суміжну культуру, називають «зеленим добривом», або сидератами. Вони ростуть до, після або в проміжках між основними культурами і створюють щільний листяний покрив, пише всеукраїнський журнал «ORGANIC UA».

• На прохання читачів

літа та восени перед зimoю;

✓ для відпочинку ґрунту від інтенсивного використання на цілий рік.

ГОЛОВНЕ — НЕ ПЕРЕКОПУВАТИ!

Вирощуючи сидерати, необхідно пам'ятати головне: їх не потрібно перекопувати. Правильно зрізати їх плоскорізом чи культиватором. Зрізане бадилля варто залишити на грядці як мульчу або, за бажанням, закласти у компостну яму. Кореневу систему ж перекопувати не можна, оскільки у такому випадку руйнується структура ґрунту і втрачається весь сенс посіву сидератів — відновлення гумусу і пористої структури ґрунту внаслідок розкладання коренів сидеральних рослин.

ПЕРЕВАГИ СИДЕРАЦІЇ

Зниження вимивання поживних речовин. У зимовий період з ґрунту особливо легко вимиваються поживні речовини, зокрема азот, калій і магній. Вирощування зелених добрив до, після і в проміжках між основними культурами із наступним закладенням у ґрунт сприяє утриманню цих речовин у родючому шарі.

Розпушування ґрунту. Сидерати добре розпушують нижні шари ґрунту завдяки своєму корінню, полегшуючи до них доступ повітря і вологи, що створює нормальні умови для розвитку основних культур. Така дія рослин-сидератів з розгалуженою кореневою системою особливо корисна на важких ущільнених ґрунтах, які погано вбирають воду.

Фіксація азоту. Азот, основні запаси якого зосереджено в атмосфері, є найважливішим елементом живлення, що необхідний для нормального росту і

розвитку рослин. Бульбочкові бактерії, що живуть на коренях бобових рослин, накопичують азот, який рослина засвоїла з повітря, і збагачують ним ґрунт. Тому бобові культури (горох, квасоля, вика, конюшина і люпин) у сівозміні висівають перед посадкою листових і зелених культур, які сильно виснажують ґрунт.

Захист ґрунту від ерозії. На схилах ґрунт особливо схильний до змишу верхнього шару дощовими і талими водами. Рослини-сидерати своїм сильним корінням утримують ґрунтові частки, оберігаючи тим самим вимивання поживних речовин. У результаті — завдяки високому вмісту органічних речовин легкі ґрунти краще зберігають вологу, важкі ж ґрунти, навпаки, розпушуються і легко пропускають воду в глибокі шари.

Збереження гумусу. Зелене добриво підвищує вміст у ґрунті органічних речовин, які слугують своє-

рідним резервом необхідних рослинам поживних речовин, джерелом енергії для багатьох корисних мікроорганізмів. Мікроорганізми, у свою чергу, виділяють корисні речовини, які поліпшують структуру ґрунту і сприятливо діють на рослини. Внаслідок цього основні культурні рослини ростуть більш інтенсивно і дають вищі врожаї.

Пригнічення росту бур'янів. Рослини-сидерати дуже швидко розвивають густу зелену масу, не даючи жодного шансу бур'янам вижити між ними. Гірчиця, фацелія, жито мають здатність затримувати проростання насіння бур'янів. Посіви люпину або чорнобривців, які проростають не так швидко, слід прополювати до утворення щільної зеленої маси.

Боротьба зі шкідниками. Сидерати, висіяні серед овочевих культур, частково приймають на себе удар садових шкідників, а частково відлякують їх від по-

садок, просто збиваючи їх з пантелику. Водночас яскраві та повні нектару квіти більшості сидеральних культур здатні приваблювати до насаджень корисних комах, бджіл і джмелів.

Придушення нематод. Нематоди — крихітні черв'яки, які проникають у корені і руйнують їх оболонку, відкриваючи шлях для грибків, бактерій і вірусів. Дуже виснажують ґрунт. Добре пригнічують поширення нематод чорнобривці, олійна редька, жовта гірчиця.

ВИРОЩУВАННЯ У РІЗНІ ПОРИ РОКУ

Навесні сидерати здебільшого висівають одразу, як зійде сніг, щоб до моменту висаджування розсади вони добре набрали вегетативну масу. Розсаду висаджують у ямки, не зрізуючи сидерати. Кілька днів сидерати і розсада ростуть разом, захищаючи останню від нічних заморозків та палючого сонця вдень. Коли сидерати почнуть завітнювати розсаду, їх необхідно підрізати плоскорізом та залишити на грядці як мульчу.

Улітку на звільнених від культурних рослин грядках також висівають сидерати з розвинутою кореневою системою. Така процедура повторюється на кожній грядці, звільненій від рослинного покриву.

Восени після збирання врожаю на всій території проводиться посів озимих сидератів. Навесні озимі сидерати підрізають плоскорізом або культиватором, ними ж розпушують ґрунт на глибину до 5 см і висівають/висаджують овочі.

• А ви знали?

Навіщо сіяти під зиму

Посів сидератів в будь-який час року забезпечує підживлення ґрунту і його розпушування. Але є низка специфічних переваг, які забезпечують сидерати під зиму.

✓ Сидерати, які залишилися на зиму, здатні затримувати на поверхні ґрунту сніговий покрив.

✓ На ділянці із сидератами корисні речовини, які є в ґрунті, не змиваються далеко вглиб талими водами, а залишаються ближче до поверхні.

✓ Жива мульча, що утворилася на поверхні, не дає ґрунті перемерзнути, що сприятливо позначиться на майбутньому врожаї.

Правила посіву озимих сидератів

Посів сидератів під зиму здійснюється восени на ділянці, яку планується засіяти культурами навесні. Якщо висіяти сидерати у вересні, вони проростуть і їх можна буде залишити до весни.

Можна висадити сидерати і раніше — в серпні, щоб до другої половини осені вони покрили ґрунт щільним шаром. У цьому випадку живі добрива зрізають, залишають на ділянці і засівають у міжряддях наступні сидерати, уже озимі.

Якщо культура не встигне прорости восени, не

страшно. Рано навесні озимі сидерати підуть у ріст, швидко наберуть органічну масу, після чого їх можна буде зрізати. Закладати в ґрунт їх не можна — потрібно просто залишити рослини на ділянці, щоб під їх укриттям коріння швидше заприло і перегнило. Таким чином, через три-чотири тижні після скошування сидератів можна висаджувати основну культуру.

Крім питання, коли висівати сидерати під зиму, важливо знати, як це робити. Якщо навесні і влітку для насіння сидератів роблять рівці, які потім засипають землею, то восени насіння просто розсипають по поверхні і закривають невеликим шаром компосту, який служить мульчею. Втім, можна висіяти сидерати і в рівці, але не глибокі, досить 3—4 см.

Сидеральні культури для посіву під зиму

Щоб зелені добрива принесли максимальну користь, потрібно знати, які сидерати сіяти під зиму. Сидерати, які найчастіше використовують під зиму, — це жито і овес, але ці культури не єдині, якими можна поліпшити якість ґрунту на ділянці.

Озиме жито користується попитом завдяки достатності та ефективності. Жито здатне боротися з

бур'янами, в тому числі такими, які важко викоринити, а коріння жита добре розпушує ґрунт. Жито служить чудовим добривом для картоплі, кабачків, гарбуза, огірків і помідорів.

Овес підходить для розпушування глинистих ґрунтів і очищає землю від кореневих гнилей. Зазвичай висівають його в комбінації з іншими сидератами, наприклад, з викою. Овес вважається добрим попередником огірків.

Озимий ріпак при достатній вологості є гарним сидератом. Захищає ґрунт від шкідників і хвороб. Важливо висіяти озимий ріпак в серпні, бо якщо зробити це пізніше, він погано перенесе зиму. Найкраще використовувати ріпак перед висаджуванням розсадних культур — баклажанів, помідорів, перцю.

Озима вика — представник родини бобових, сприяє накопиченню азоту в ґрунті. Висівають її у вересні. Вика також належить до вдалих попередників розсади.

Суріпиця — хрестоцвітна рослина, яка добре структурує ґрунт. Висівають суріпицю в серпні, щоб до заморозків встигли прорости 5—6 листків. Підходить в якості попередника картоплі і зернових, у тому числі кукурудзи.

ПОНЕДІЛОК, 21.09.2015

VT-1
06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини.
06.10, 7.10 AgroEra.
06.20, 8.25 Від першої особи.
07.30, 23.25 На слуху.
08.45 Корисні поради.
09.00 Вічне.
09.20, 18.55 Про головне.
10.20 Перша студія.
11.05 Д/ф «Шість ярів грації».
11.40 Д/ф «Революція: за і проти».
12.25 «План на завтра» .
13.15 Вікно до Америки.
13.35 Т/с «Таємниця старого мосту».
15.15 Казки Лірника Сашка.
15.30 М/с «Друзі-янголи».
15.45 Т/с «Білявка».
18.15 Час-Ч.
19.30 Дорогі депутати.
20.00 Перша шпальта.
20.35, 21.40 З перших вуст.
20.40 Етнографічні замальовки.
Грузія.
21.30 Новини. Спорт.
21.50 Подорожні.
23.00, 0.00 Підсумки.
1+1
06.45, 7.10, 7.45, 8.10, 8.45, 9.10
Сніданок з «1+1».
07.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30,
23.15 «ТСН».
07.35, 8.35 «Маша і ведмідь».
09.30 «Чотири весілля».
10.45 «Міняю жінку-3».
12.20 Мелодрама «Москва сльозам
не верить».
15.45 «Сімейні мелодрами-3».
17.10 Т/с «Заборонене кохання».
20.30 «Чистопевы».
21.00 Т/с «Свати-6».
22.00 «Гроші».
23.30 «Мінульт».
00.00 Комедія «Круті хлопці». (2).
2+2
06.35 «Нове Шалене відео по-украї-
нськи».
07.45 «Облом.УА».
08.45 «Помста природи».
10.30 Т/с «Мушкетери».
12.40 Х/ф «Нокаут».
14.35 «Вайпаут».
16.25 «Top Gear».
17.30, 19.00, 0.00 «ДжеДА!»».
18.30, 23.30 Новини «Спецкор».
19.20 «Секретні матеріали».
20.20 Т/с «Скорпіон».
21.15 Х/ф «Війна».
00.20 Х/ф «Спорт майбутнього».
TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Чужі грихі». (1).
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес.

07.00, 16.00 Провінційні вісті.
07.30 Мська рада інформує.
07.40 «Вдалих вибір».
08.10 Вікно в Америку.
08.30 Переможний голос віруючого.
09.00, 00.15 Час-Тайм.
09.30 «Справжня ціна».
09.45 «Про нас».
11.00, 16.10 Дитяча година.
12.10 Вікно в Європу. Сильні разом.
12.40 «Євромакс».
13.10 Хіт-парад.
14.00 Х/ф «Поет і княжна». (1).
17.00 «Дикий світ майбутнього».
17.30 «Гал-кліп».
18.45 Мська рада інформує.
19.00, 22.00 Провінційні вісті.
19.30 Наші вітання.
20.00 Єдина країна.
20.30 ТНЕУ – калейдоскоп подій.
20.40 Дім книги.
21.00 Наші вітання.
21.30 «Погляд зблизька».
22.35 Х/ф «Миротворці». (2).
ICTV
06.00, 19.20 Надзвичайні новини.
06.55 Факти тижня.
08.45 Факти. Ранок.
09.15 Надзвичайні новини. Підсумки
з К. Стонгієм.
09.55 Труба містера Сосиски.
10.50, 13.20 Х/ф «Код доступу».
12.45, 15.45 Факти. День.
13.30 Х/ф «S.W.A.T. Спецназ Міста
Янголів».
16.10 Х/ф «Штурм Білого дому».
18.45, 21.05 Факти. Вечір.
20.20 Дістало!
21.25 Свобода слова.
00.20 Х/ф «Червоні хвости». (2).
СТБ
05.50, 16.00 «Все буде добре!»
07.45 «Все буде смачно!»
08.40, 18.30 «За живе!»
09.55 «Зіркове життя. Відчайдушні
домогосподарки».
10.45 «Битва екстрасенсів».
12.45 «Україна має талант!-5».
18.00, 22.00 «Вікна-Новини».
19.55 «Хата на тата».
22.35 «Детектор брехні-7».
23.50 «Один за всіх».
НОВИЙ КАНАЛ
06.00, 7.15 Kids Time.
06.05 М/с «Губка Боб — Квадратні
Штани».
07.17 Т/с «Друзі».
11.10 Т/с «Шасливі разом».
12.45 Х/ф «Поліцейська академія-6».
14.30 М/ф «Мадагаскар-3».
16.10 Т/с «Не родись вродлива».
18.00 Абзац!
19.00 Ревізор.

22.00 Пристрасті за ревізором.
23.45 Дешево і сердито.
«УКРАЇНА»
06.00 Події тижня з Олегом Пантюю.
06.50, 7.10, 8.10 Ранок з Україною.
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
09.15 Зоряний шлях.
10.15, 19.45 «Говорить Україна».
12.40 Реальна містика.
13.25 Т/с «Анжеліка».
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Таємниці».
21.00 Т/с «Всі скарби світу».
23.00 Події дня.
23.30 Х/ф «Як викрасти хмарочос». (2).
ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 Д/ф «Вражаючий світ тварин».
10.30 «Велети духу і слави. Українсь-
ка місія».
10.35 «Назбиране».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультиландії».
12.00 «Мамама школа».
12.30 «Скарби роду».
13.00, 16.00 «Вісті ТТБ».
13.15 «Загублені у часі».
13.30 «Музичний калейдоскоп».
14.00 «Відверті діалоги».
14.55 «Таємниця Богородиці Пирогошії».
15.30 «Будьте здорові».
16.15 «Мандри kota Фініка».
16.35 «Маленька перерва».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Стародавні культури».
17.30 «Сад. Город. Квітники».
18.00 «Мандри».
18.20 «Лесь Курбас. Дорога до слави».
18.50 «Тернопіль сьогодні».
19.00, 22.00 «Вісті ТТБ».
19.30 «На часі».
20.00 «Урок для батьків».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірня казка».
21.00 «Тема дня».
21.15 «В об'єктиві ТТБ».
21.30 «44-та бригада».
22.30 «Час країни».
23.00 Мовлення у цифровому форматі.
ІНТЕР
06.00 Д/с «Легенди бандитської Одеси».
06.30 М/ф.
07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00,
16.00, 17.40 Новини.
09.20 Т/с «Криве дзеркало душі».
13.30, 14.20 «Судові справи».
15.00, 16.15 «Чекай на мене».
18.00, 19.00 «Стосується кожного».
20.00 «Подорожні».
21.00 Т/с «Будинок зразкового утри-
манья».
00.05 Т/с «Пілот міжнародних
авіаліній». (2).

СЕРЕДА, 23.09.2015

VT-1
06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини.
06.10, 7.10 AgroEra.
06.20, 8.25 Від першої особи.
07.35, 23.35 На слуху.
08.45 Корисні поради.
09.00, 5.45 Вічне.
09.20, 18.55 Про головне.
10.30 Д/ф «Філіп Петен».
11.30 Д/с «Клуб пригод».
12.00 Засідання Кабміну України.
13.15, 18.15 Час-Ч.
13.30 Т/с «Таємниця старого мосту».
15.10 Казки Лірника Сашка.
15.20 М/с «Друзі-янголи».
15.50 Як це?
16.15 Музичне турне.
17.15 Д/ф «Загублені у виноградній
лозі».
19.40 Т/с «Білявка».
20.30 Вересень.
21.40 З перших вуст.
21.50 Свідство. Інфо.
22.40 Мегалот.
23.00, 0.00 Підсумки.
23.25 Тепло.ua.
1+1
06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45,
19.30, 23.15 «ТСН».
07.35, 8.35 «Маша і ведмідь».
09.30 «Чотири весілля».
10.45 «Міняю жінку-3».
12.20, 21.00 Т/с «Свати-6».
13.25 «Ворожка».
14.05 «Сліпа».
14.45 «Не бреш ми мені-4».
15.45 «Сімейні мелодрами-3».
17.10 Т/с «Заборонене кохання».
20.30 «Чистопевы».
22.00 «Життя без обману».
00.00 Бойовик «Усім потрібна Кет». (3).
2+2
06.35 «Нове Шалене відео по-украї-
нськи».
07.35 «Облом.УА».
08.10, 0.00 «ДжеДА!».
08.30, 18.30, 23.30 Новини «Спецкор».
09.00 «Люстратор 7.62».
09.10 «Секретні матеріали».
09.25 Д/ф «Десятка найкращих».
10.25 Д/ф «Вердикт історії».
11.25 Д/ф «Підземні міста».
12.20 Х/ф «Острів скарбів».
14.10 Т/с «Мисливці за старовиною».
16.00 Т/с «Скорпіон».
16.55, 17.55 «Відеоімба».
18.50 Кубок України 1/8. Чорно-
рець — Ворскла.
21.00 Х/ф «Проповідник з кулеметом».
00.20 Х/ф «Підземелля мертвих».
TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Чужі грихі». (1).

06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес.
07.00, 16.00 Провінційні вісті.
07.35 Межа правди.
08.30 Переможний голос віруючого.
09.00, 00.15 Час-Тайм.
09.30 «Дикий світ майбутнього».
10.00 Т/с «Чужі грихі». (1).
11.00, 16.10 Дитяча година.
12.00 «Гал-кліп».
12.30 «Щоденник для батьків».
13.00 Хіт-парад.
14.00 Х/ф «Змова». (1).
16.40 «Чарівний ключик».
17.00 «Дикий світ майбутнього».
17.30 «Вдалих вибір».
18.00 Т/с «Чужі грихі». (1).
18.45 Мська рада інформує.
19.00, 22.00 Провінційні вісті.
19.30 Наші вітання.
20.00 «Євромакс».
20.30 «Маєстро моди».
21.00 Наші вітання.
21.30 «Музичні делікатеси».
22.30 Мська рада інформує.
22.40 Х/ф «Інше життя». (2).
ICTV
06.00 Факти.
06.30 Ранок у великому місті.
08.45 Факти. Ранок.
09.15, 19.20 Надзвичайні новини.
10.10, 16.45 Т/с «Код Костянтина».
11.05, 17.45 Т/с «Слідчі».
12.05, 13.20, 23.20 Т/с «Морська
поліція. Спецвідділ».
12.45, 15.45 Факти. День.
14.25 Антизомбі.
15.25, 16.20, 22.25 Т/с «Відділ 44».
18.45, 21.05 Факти. Вечір.
20.20 Секретний фронт.
21.25 Т/с «Пес».
01.05 Х/ф «Роккі Бальбоа». (2).
СТБ
05.20, 18.00, 22.00 «Вікна-Новини».
05.55, 16.00 «Все буде добре!».
07.50 «Все буде смачно!».
08.45, 18.30 «За живе!».
09.55 «Зіркове життя. Вібити молодістю».
10.50 «Битва екстрасенсів».
12.50 «Україна має талант!-5».
19.55, 22.45 «МастерШеф-5».
НОВИЙ КАНАЛ
06.00, 7.15 Kids Time.
06.05 М/с «Губка Боб — Квадратні
Штани».
7.17 Т/с «Друзі».
11.15 Т/с «Щасливі разом».
16.10 Т/с «Не родись вродлива».
18.00 Абзац!
19.00 Хто зверху?
21.00 Х/ф «Міс Конгеніальність-2».
23.00 Х/ф «Селеста і Джекси навіки».
(2).

«УКРАЇНА»
06.10, 16.10 Т/с «Жіночий лікар-2».
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
07.10, 8.10 Ранок з Україною.
09.15 Зоряний шлях.
10.15, 19.45 «Говорить Україна».
12.40 Реальна містика.
13.25 Т/с «Анжеліка».
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Таємниці».
21.00 Т/с «Всі скарби світу».
23.00 Події дня.
23.30 Т/с «С.С.I.: Місце злочину
Маямі-2». (2).
ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Новини України».
10.30 «Велети духу і слави. Україн-
ська місія».
10.35 «Крізь призму часу».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультиландії».
12.00 «4 лапи».
12.15 «Музей Соломі Крушельницької».
12.30 «Європа очима українця».
13.00, 16.00 «Вісті ТТБ».
13.15 «Тема дня».
13.30 «Замки Тернопілля».
13.45 «Лицарі небесної варті».
14.00 «Зона ризику».
14.55 «Мальовниче Тернопілля».
15.00 «Стародавні культури».
15.30 «Час змін».
16.15 «Чудесний канал».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Своє, українське».
17.15 «Біржа праці».
17.30 «Діловий ритм».
18.00 «Актуально».
18.45 «Дорога на Схід».
18.30 «Луцьк. Приємне відкриття».
18.50 «Тернопіль сьогодні».
19.00, 22.00 «Вісті ТТБ».
19.30 Ток «шоу «Хто є хто».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірня казка».
21.00 «Тема дня».
21.15 «Надія є».
21.30 «На часі».
22.30 «Час країни».
23.00 Мовлення у цифровому форматі.
ІНТЕР
05.35 «Подорожні» — «Час».
06.35 М/ф.
07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00,
14.00, 16.00, 17.40 Новини.
09.20, 12.25, 21.00 Т/с «Будинок зраз-
кового утримання».
13.05 Д/с «Слідство вели...»
14.20, 16.15 «Судові справи».
16.45 «Сімейний суд».
18.00, 19.00 «Стосується кожного».
20.00 «Подорожні».
00.05 Т/с «Пілот міжнародних
авіаліній». (2).

ВІТОРОК, 22.09.2015

VT-1
06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини.
06.20, 8.25 Від першої особи.
07.25, 0.20 На слуху.
08.35 Паспортний сервіс.
08.45 Корисні поради.
09.00 Вічне.
09.20, 18.55 Про головне.
10.10 Подорожні.
11.00 Д/ф «Сімдесятники. М.
Вінграновський. Український Ор-
фей».
11.30 Д/с «Клуб пригод».
11.55 Уряд на зв'язку з громадянами.
12.25 Дорогі депутати.
13.15, 18.15 Час-Ч.
13.30 Т/с «Таємниця старого мосту».
15.10 Казки Лірника Сашка.
15.20 М/с «Друзі-янголи».
15.50 Хочу бути.
16.15 Фольк- music.
17.20 Д/ф «Мрналіні Сарабахі. Мис-
тєтво танцю».
19.55, 21.40 З перших вуст.
20.00 Д/ф «Філіп Петен».
21.50 Війна і мир.
23.00, 0.00 Підсумки.
23.20 Вертикаль влади.
1+1
06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45,
19.30, 23.15 «ТСН».
06.45, 7.10, 7.45, 8.10, 8.45, 9.10
Сніданок з «1+1».
07.35, 8.35 «Маша і ведмідь».
09.30 «Чотири весілля».
10.45 «Міняю жінку-3».
12.20, 21.00 Т/с «Свати-6».
13.25 «Ворожка».
14.05 «Сліпа».
14.45 «Не бреш ми мені-4».
15.45 «Сімейні мелодрами-3».
17.10 Т/с «Заборонене кохання».
20.30 «Чистопевы».
22.00 «Вист навіворіт-6».
00.00 Драма «Стучачка». (3).
2+2
06.35 «Нове Шалене відео по-украї-
нськи».
07.35, 17.30 «Облом.УА».
08.10, 19.00, 0.00 «ДжеДА!».
08.30, 18.30, 23.30 Новини «Спецкор».
09.00, 19.20 «Люстратор 7.62».
09.10 «Секретні матеріали».
09.25 Д/ф «Десятка найкращих».
10.25 Д/ф «Вердикт історії».
11.25 Д/ф «Підземні міста».
12.20 Х/ф «Війна драконів».
14.10 Т/с «Мисливці за старовиною».
16.00, 20.20 Т/с «Скорпіон».
16.55, 17.55 «Відеоімба».
21.15 Х/ф «Збиток».
20.20 Х/ф «Втеча».

TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Чужі грихі». (1).
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес.
07.00, 16.00 Провінційні вісті.
07.35 «Погляд зблизька».
08.05 «Духовні роздуми».
08.20 ТНЕУ – калейдоскоп подій.
08.30 Переможний голос віруючого.
09.00, 00.15 Час-Тайм.
09.30 «Дикий світ майбутнього».
11.00, 16.10 Дитяча година.
11.50 «Чарівний ключик».
12.10 «Музичні делікатеси».
12.40 «Вдалих вибір».
13.10 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Диявольський острів». (1).
17.00 «Дикий світ майбутнього».
17.30 «Компроміс».
19.00, 22.00 Провінційні вісті.
19.30 Наші вітання.
20.00 Межа правди.
21.00 Наші вітання.
21.30 «Щоденник для батьків».
22.35 Х/ф «Бунтівники». (2).
ICTV
06.00 Факти.
06.30 Ранок у великому місті.
08.45 Факти. Ранок.
09.15, 19.20 Надзвичайні новини.
10.05, 16.50 Т/с «Код Костянтина».
11.00, 17.45 Т/с «Слідчі».
12.00 Стоп-10.
12.45, 15.45 Факти. День.
13.20 Т/с «Морська поліція. Новий
Орлеан».
14.25 Антизомбі.
15.25, 16.20, 22.25 Т/с «Відділ 44».
18.45, 21.05 Факти. Вечір.
20.20 Цивільна оборона.
21.25 Т/с «Пес».
23.20 Т/с «Морська поліція. Спецвідділ».
СТБ
05.25, 18.00, 22.00 «Вікна-Новини».
06.00, 16.00 «Все буде добре!».
07.55 «Все буде смачно!».
08.50, 18.30 «За живе!».
10.00 «Зіркове життя. Розплата за
городість».
11.00 «Битва екстрасенсів».
13.00 «Україна має талант!-5».
19.55, 22.45 «Врятуйте нашу сім'ю-4».
00.05 «Один за всіх».
НОВИЙ КАНАЛ
06.00, 7.15 Kids Time.
06.05 М/с «Губка Боб — Квадратні
Штани».
07.20 Т/с «Друзі».
10.50 Т/с «Не родись вродлива».
18.00 Абзац!
19.00 Половинки.
21.00 Х/ф «Міс Конгеніальність».
23.10 Х/ф «Поцілунко на удачу». (2).
«УКРАЇНА»
06.10, 12.40 Реальна містика.

07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
07.10, 8.10 Ранок з Україною.
09.15 Зоряний шлях.
10.15, 19.45 «Говорить Україна».
13.25 Т/с «Анжеліка».
16.10 Т/с «Жіночий лікар-2».
18.00, 4.35 Т/с «Клан ювелірів.
Таємниці».
21.00 Т/с «Всі скарби світу».
23.00 Події дня.
23.30 Т/с «С.С.I.: Місце злочину
Маямі-2». (2).
ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Новини України».
10.30 «Велети духу і слави. Українсь-
ка місія».
10.35 «В об'єктиві ТТБ».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультиландії».
12.00 «Будьте здорові».
12.30 «На часі».
13.00, 16.00 «Вісті ТТБ».
13.15 «Тема дня».
13.30 «44-та бригада».
13.50 «Лесь Курбас. Дорога до слави».
14.20 «100 шедеврів».
14.35 «Сад. Город. Квітники».
15.00 «Енергоманія».
15.30 «Влада таланту».
16.15 «Чудесний канал».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Замки Тернопілля».
17.15 «Наодиночці з усіма».
17.35 «День – як мить».
18.00 «Музей Соломі Крушельницької».
18.15 «Просто неба».
18.30 «Крізь призму часу».
18.50 «Тернопіль сьогодні».
19.00, 22.00 «Вісті ТТБ».
19.30 «Зона ризику».
20.25 «Мальовниче Тернопілля».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірня казка».
21.00 «Тема дня».
21.15 «Лицарі небесної варті».
21.30 «Європа очима українця».
22.30 «Час країни».
23.00 Мовлення у цифровому форматі.
ІНТЕР
05.35 «Подорожні» — «Час».
06.35 М/ф.
07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00,
16.00, 17.40 Новини.
09.20, 12.25, 21.00 Т/с «Будинок зраз-
кового утримання».
13.05 Д/с «Слідство вели...»
14.20, 16.15 «Судові справи».
16.45 «Сімейний суд».
18.00, 19.00 «Стосується кожного».
20.00 «Подорожні».
00.05 Т/с «Пілот міжнародних
авіаліній». (2).

ЧЕТВЕР, 24.09.2015

VT-1
06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини.
07.25 Тепло.ua.
07.40, 23.25 На слуху.
08.45 Корисні поради.
09.00 Вічне.
09.20, 18.55 Про головне.
10.15 Війна і мир.
11.00 Вікно до Америки.
11.30 Д/с «Клуб пригод».
11.55 Вересень.
12.20 Свідство. Інфо.
13.15, 18.15 Час-Ч.
13.30 Т/с «Таємниця старого мосту».
15.10 Казки Лірника Сашка.
15.20 М/с «Друзі-янголи».
15.50 Хто в домі хазяїн?
16.15 Надвечір'я. Доли.
17.10 Світло.
17.45 Книга.ua.
19.40 Т/с «Білявка».
20.30 «Prime-time» з М. Гонгадзе.
21.30 Новини. Спорт.
21.40 З перших вуст.
21.50 «Схеми» з Н. Седельською.
22.30 Етнографічні замальовки.
23.00, 0.00 Підсумки.
1+1
06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45,
19.30, 23.15 «ТСН».
07.35, 8.35 «Маша і ведмідь».
09.30 «Чотири весілля».
10.45 «Міняю жінку-3».
12.20, 21.00 Т/с «Свати-6».
13.25 «Ворожка».
14.05 «Сліпа».
14.45 «Не бреш ми мені-4».
15.45 «Сімейні мелодрами-3».
17.10 Т/с «Заборонене кохання».
20.30 «Чистопевы».
22.00 «Міняю жінку-10».
00.00 Драма «Викрадений син:
Історія Тіффані Рубін». (2).
2+2
06.35 «Нове Шалене відео по-украї-
нськи».
07.35, 17.30 «Облом.УА».
08.10, 19.00, 0.00 «ДжеДА!».
08.30, 18.30, 23.30 Новини «Спецкор».
09.00, 19.30 «Люстратор 7.62».
09.10 «Секретні матеріали».
09.25 Д/ф «Десятка найкращих».
10.25 Д/ф «Вердикт історії».
11.25 Д/ф «Підземні міста».
12.20 Х/ф «Острів скарбів».
14.10 Т/с «Мисливці за старовиною».
16.00, 17.55 «Відеоімба».
20.30 «Право на владу».
22.30 Д/ф «Страшне завтра».
00.20 Х/ф «Відможжені».
TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Чужі грихі». (1).

06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес.
07.00, 16.00 Провінційні вісті.
07.35 «Євромакс».
08.00 «Маєстро моди».
08.30 Переможний голос віруючого.
09.00, 00.15 Час-Тайм.
09.30 «Дикий світ майбутнього».
11.00, 16.10 Дитяча година.
12.10 «Формула здоров'я».
13.10 Хіт-парад.
14.00 Х/ф «Все, чого вона хотіла». (1).
17.00 «Дикий світ майбутнього».
17.30 «Музичні делікатеси».
19.00, 22.00 Провінційні вісті.
19.30 Наші вітання.
20.00 Україна. Перезавантаження.
21.00 Наші вітання.
21.30 «Компроміс».
22.35 Х/ф «Врятована». (2).
ICTV
06.00 Факти.
06.30 Ранок у великому місті.
08.45 Факти. Ранок.
09.15, 19.20 Надзвичайні новини.
10.10, 16.45 Т/с «Код Костянтина».
11.05, 17.45 Т/с «Слідчі».
12.05, 13.20, 23.20 Т/с «Морська
поліція. Спецвідділ».
12.45, 15.45 Факти. День.
14.25 Антизомбі.
15.25, 16.20, 22.25 Т/с «Відділ 44».
18.45, 21.05 Факти. Вечір.
20.20 Інсайдер.
21.25 Т/с «Пес».
01.05 Х/ф «Збитися з дороги». (2).
СТБ
06.10, 18.00, 22.00 «Вікна-новини».
06.45, 16.00 «Все буде добре!».
08.40 «Зіркове життя».
09.35 «Моя правда. Знайда Кириєнко.
Не зможе більше мовчати!».
10.20 «Моя правда. Зважені і
щасливі. Жіноче щастя».
11.15 «Моя правда. Олеся Жура-
ковська. Ціна волі».
12.10, 20.00 «Слідство ведуть екст-
расенси».
13.00 «МастерШеф-2».
18.40 Т/с «Коли ми вдома». (2).
19.05 «Таємниці Зважених. Базар
для двох».
20.55 Т/с «Тест на вагітність». (2).
22.35 «Я соромлюсь свого тіла-2».
00.25 «Один за всіх».
НОВИЙ КАНАЛ
06.00, 7.15 Kids Time.
06.05 М/с «Губка Боб — Квадратні
Штани».
07.17 Т/с «Друзі».
11.05 Т/с «Моя прекрасна няня».
16.10 Т/с «Не родись вродлива».
18.00 Абзац!
19.00 Суперінтуїція.
20.30 Х/ф «Дім з приколами».

22.10 Х/ф «Поліцейська академія-7». (2).
00.00 Х/ф «Поцілунко на удачу». (2).
«УКРАЇНА»
06.10, 16.10 Т/с «Жіночий лікар-2».
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
07.10, 8.10 Ранок з Україною.
09.15 Зоряний шлях.
10.15, 19.45 «Говорить Україна».
12.40 Реальна містика.
13.25 Т/с «Анжеліка».
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Таємниці».
21.00 Т/с «Всі скарби світу».
23.00 Події дня.
23.30 Т/с «С.С.I.: Місце злочину
Маямі-2». (2).
ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Новини України».
10.35 «Надія є».
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультиландії».
12.00 «Живі сторінки».
12.30 «На часі».
13.00, 16.00 «Вісті ТТБ».
13.15 «Тема дня».
13.30 «Подорожні Незалежності Ук-
раїни».
13.40 «Луцьк. Приємне відкриття».
14.00 «Запрошує Оксана».
14.45 «Актуально».
15.00 «Фабрика ідей».
15.30 «Розмова без нотації».
16.15 «Мандри kota Фініка».
16.30 «Маленька перерва».
16.35 «Державний музей іграшки».
17.00 «ПрофStyle».
17.15 «Храми Поділля».
17.30 «На долини туман».
18.00 «Лесь Курбас. Дорога до слави».
18.30 «Думки голос».
18.50 «Тернопіль сьогодні».
19.00, 22.00 «Вісті ТТБ».
19.30 «Що робити?».
20.25 «Мальовниче Тернопілля».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірня казка».
21.00 «Тема дня».
21.15 «Армія нескорених».
21.30 «Уряд на зв'язку з громадянами».
22.30 «Час країни».
23.00 Мовлення у цифровому форматі.
ІНТЕР
05.35 «Подорожні» — «Час».

П'ЯТНИЦЯ, 25.09.2015

НЕДІЛЯ, 27.09.2015

УТ-1

06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини.
08.45 Корисні поради.
09.00 Вічне.
09.20, 18.55 Про головне.
10.15 Д/ф «Загублені у виноградній лозі».

1+1

06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30 «ТСН».
07.35, 8.35 «Маша і ведмідь».
09.30 «Чотири весілля».

2+2

06.35 «Нове Шалене відео по-українськи».
07.35, 17.30 «Облом.UA».
08.10, 19.00 «ДжеДА!».

09.30 «Дикий світ майбутнього».
11.00, 16.10 Дитяча година.
11.50 «Чарівний ключик».
12.10 «Гал-кліп».

ICTV

06.00 Факти.
06.30 Ранок у великому місті.
08.45 Факти. Ранок.
09.15, 19.20 Надзвичайні новини.

СТБ

05.30 Х/ф «Скринька Марії Медічі».
07.05 Х/ф «Кохана жінка механіка Гаврилова».

06.05, 7.20 Kids Time.
06.07 М/с «Губка Боб — Квадратні Штани».
07.25 Т/с «Друзі».

06.10, 16.10, 6.00 Т/с «Жіночий лікар-2».
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
07.10, 8.10 Ранок з Україною.

10.15, 19.45 «Говорить Україна».
12.40 Реальна містика.
13.25 Т/с «Анжеліка».
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Тасмніці».

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Новини України».
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія».

15.30 «Рослини Святого Письма».
16.15 «Чудесний канал».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 Д/ф «Соломія Крушельницька».

05.35 «Подорожці» — «Час».
06.35 М/ф.
07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини.

07.15, 7.35, 8.10, 8.35 «Ранок з Інтером».
09.20, 12.25 Т/с «Будинок зразково-го утримання».

СУБОТА, 26.09.2015

УТ-1

06.00, 7.00 Підсумки.
06.25 У просторі буття.
07.25 На слуху.
07.50 Вертикаль влади.

1+1

07.35, 7.55, 8.30 М/с «Пригоди ведмедиків Гаммі».
08.55 «Світське життя».
09.50, 19.30 «ТСН».

2+2

06.40 «Маски-шоу».
07.50 «Нове Шалене відео по-українськи».

06.30 «Про нас».
06.45, 09.15, 11.00 Ранковий фітнес.
07.00 Провінційні вісті.
07.35 Х/ф «Дорога на Січ». (1).

ICTV

05.55 М/с «Пригоди мультяшок».
06.45 Стоп-10.
07.35 Провокатор.
09.30 Секретний фронт.

СТБ

06.15 Х/ф «Весілля у Малинівці».
08.00 «Караоке на Майдані».
09.00 «Все буде смачно!».

06.05 Kids Time.
06.07 М/с «Пригоди Джиммі Нейтрона».

22.55 Х/ф «Останній із могікан».
«УКРАЇНА»
07.00, 15.00, 19.00 Події.

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Новини України».
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія».

16.15 «Чудесний канал».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Театральні зустрічі».

05.40 «Подорожці» — «Час».
06.40 М/ф.
07.15 Х/ф «Десять негрят».

ІНТЕР

05.40 «Подорожці» — «Час».
06.40 М/ф.
07.15 Х/ф «Десять негрят».

СУБОТА, 26.09.2015

На прохання читачів

Як навчити папугу говорити

Легше навчаються цьому пташенята, але відомі випадки, коли і десятирічний папуга починає говорити. Говорити можуть як самці, так і самки. У парі навчити говорити хвилястих папужок вкрай складно, але птах, який уже говорить, не перестане говорити, якщо обзаведеться парою.



Для навчання «розмови» повинен бути контакт між папугою і людиною. Добре, якщо птах ручний. З боку папуги має бути бажання спілкуватися, а не тільки отримати корм.

Кличте папугу на ім'я (звичай це перше слово, яке вони вимовляють або якому їх навчають), а також багато розмовляйте, звертаючись саме до птаха. Папуги дуже добре відчують настрій господарів. Птах, як і господар, для навчання має бути в гарному настрої.

Краще, щоб сторонні звуки не були гучними, але повна тиша не обов'язкова. Можна залишити музику, зменшивши гучність. Поряд не повинно бути нічого відволікаючого. Папугу потрібно вчити

ки здатні відтворити будь-які звуки людської мови, що підтверджується тим, що вони однаково успішно говорять різними мовами.

Фрази потрібно вибирати емоційно забарвлені — дуже ласкаві, з підвищеною інтонацією, питальні. Наприклад, «Ти що?!», «Що ти гризеш?», «Що ти робиш?»

Немає необхідності вимовляти слова з однією інтонацією. Папужка хоч і копіює її, але теж по-різному вимовляє одні і ті ж слова. Хоча, звичайно, потрібно намагатися, щоб фрази не весь час звучали по-різному.

Легше запам'ятовуються слова з буквами «р» і шиплячими. Добре, якщо ім'я папужки вибрано відповідне. Хвилясті папуж-

Закінчення на 8 стор.

Те, що папуга говорить, ще не робить його схожим на людину; нехай він спробує навчитися брехати / Роберт Лембке

10 порад тим, хто купує ДИВАН



Не дуже приємно стояти посеред меблевого магазину в повній розгубленості. Ніхто не хоче зробити неправильний вибір, щоб потім весь час думати про те, що шафа скоро розвалиться, ліжка буде шкідливим для здоров'я, стінка застаріє, та й взагалі, грошей шкода! Щоб нічого такого не сталося, пропонуємо ці поради щодо вибору дивана.

• Варто знати

або поролоновою крихтою, дуже швидко втраять форму. Ознакою хорошого тону вважається використання цілісного поролонового шматка. Фірма, що піклуються про свій престиж, усі диванні чохла забезпечу-

ють блискавкою, щоб покупець міг, по-перше, дізнатися, на чому він буде сидіти, по-друге, поміняти з часом набивку. У правильно зроблених моделях диванні подушки розміщені під невеликим кутом, злегка підтримують сидячого під коліна, не даючи йому з'їжджати. Якщо це цілісний блок з пінополіуретану (ППУ), він матиме невелику кромку.

5 Розкладний механізм — один з найголовніших елементів у дивані. Він буває трьох видів: «книжка» (сидіння, що висувається наполовину, і відкидна спинка), «розкладачка» (механізм, який розкладається в спальне місце і перебуває під сидінням) і висувний. Від «книжок» більшість фабрик вже відмовилися, тому що якісні механізми для них зараз майже ніхто

не випускає. Залишається вибирати між «розкладачкою» і висувним.

6 Якщо ви вибрали диван-«розкладачку», дізнайтеся, з чого зроблена «спальна» опора розкладного механізму. Найкращою вважається опора з лат (це пружні пластини з шпону; найкраще, якщо їх близько 12), і бажано, щоб лати розташовувалися вперек самого спального місця. На друге місце меблярі ставлять ремінну опору і на третє — металеву сітку.

7 Пам'ятайте, що всі імпортні дивани не розраховані на те, що їх будуть використовувати як ліжка. Це скоріше спальне місце для гостя, а господарі вже давно сплять на ортопедичних матрацах.

8 Якщо вам сподобався висувний механізм, пе-

ревірте, з чого зроблено ящики для білизни: ви повинні побачити фанеру, а не оргаліт або ДСП. Найслабше місце висувних ящиків — роликівий механізм. Навряд чи вам пощастить з роликами, якщо ви купуєте диван у мало відомого виробника або «з рук».

9 Оббивка. Флок (тканина з ворсом, нанесеним електростатичним напилувачем) усім вже досить набрид, зате він легко чиститься і не маркий. Великі фабрики ніколи не використовують наші флоки і намагаються уникати флоків із «сухим» напильням через дуже сильну електростатику. Тепер стала дуже популярною оббивка з гобелена, шнілу або жаккарду — тканих матеріалів. Але складність у тому, що жаккард, наприклад, можна чистити тільки сухим способом. Ідеальною буде тканина з тефлоновим покриттям: вода, чай, кава просто стікають з дивана, оббитого такою тканиною, не залишаючи слідів. Але ціна! Вона може злякати.

10 І нарешті, культура виробництва. Є різні дрібниці, за якими відразу зрозуміло, хто цей диван робив: майстер чи ломастер. Фабрики, які поважають себе, оббивають спинку тією ж оббивною тканиною, що й перед. І ту саму тканину натягують між днищем і подушками. Можна подивитися, наскільки акуратно виконані шви, наскільки рівно йде ряд скоб, які пристрочують оббивку. Всі дрібниці вказують на те, як довго вам прослужить новий диван.

• Не дрібниці

ЗМЕНШИМО ШКОДУ ВІД ТЕХНІКИ

Побутова техніка, особливо мікрохвильові печі, холодильники із системою по frost, кухонні витяжки, електроплити, телевізори і фени — джерело сильного електромагнітного випромінювання, що негативно впливає на самопочуття людини, проте лише при несприятливому збігу обставин призводять до різних захворювань.

Наприклад, за умови, якщо ви постійно перебуваєте в зоні високого рівня електромагнітного поля. Несприятливим контактом із побутовими приладами може бути для людей, схильних до алергії, із підвищеною чутливістю до опромінювання.

Купуючи побутову техніку, обов'язково врахуйте той факт, що чим більша потужність приладу, тим більше електромагнітне поле. Насправді, більшість сучасних моделей оснащені досить високим рівнем захисту, а в режимі очікування прилади практично нічого не випромінюють.

Щоб звести до мінімуму електромагнітне випромінювання:

- ✓ розташуйте побутові електроприлади на відстані як мінімум 2,5—3 м від спального місця;
- ✓ увімкнувши мікрохвильову піч, відійдіть від неї на 0,5—1 м. Старанно доглядайте за мікрохвильовою, уникаючи механічних uszkodжень і забруднень дверцят (рівень захисту від випромінювання знижується, якщо в дверцях з'являються мікрощілини);
- ✓ дивіться телевізор на відстані мінімум 1,5—2 м. Чим ближче ви до екрану, тим вище випромінювання;
- ✓ користуйтеся феном не пізніше, ніж за три години до сну. Магнітне випромінювання увімкненого фена здатне порушити вироблення мелатоніну — гормону, що відповідає за спокійний сон і поновлення сил.

• На замітку

Що означають позначки на яйцях

У магазинах здебільшого продають яйця дієтичні та столові. Дієтичними вважаються яйця, термін зберігання яких не перевищує 7 днів від дня знесення при температурі від 0 до 20°C. Столові можуть зберігатися до 25 діб при температурі 0—20°C. Якщо у процесі реалізації дієтичних яєць порушується термін їх зберігання — яйця переходять у категорію столових.

Курячі яйця також ділять за категоріями, залежно від ваги. Найвища категорія — відбірні (В), вагою не менше 75 г. Далі йде вища категорія (О), вагою від 65 г, перша (1) — від 55 г, друга (2) — від 45 г, та яйця дрібні (М) — мінімум 35 г. Дрібніші продавати у торговельній мережі забороняється.

Маркування на курячих яйцях виконується нешкідливою фарбою, призначеною для харчових потреб. Дієтичні яйця маркуються червоною фарбою, позначається група, категорія (наприклад, ДВ — дієтичне відбірне або Д1 — дієтичне першої категорії), пишеться дата знесення.

На столові маркування наноситься синьою фарбою і пишеться тільки категорія.

До реалізації допускаються лише яйця без механічних пошкоджень, на них не повинно бути плям крові або послиду. А от крапки або смужки дозволяються. На дієтичних яйцях — лише поодинокі, на столових — не більше восьмої частини поверхні.

• Згодиться

ЯК РОЗТЯГНУТИ ТІСНЕ ВЗУТТЯ

Ви купили взуття, але воно виявилось тісним, занадто жорстким або вузьким? У такій ситуації найправильніший вихід — здати покупку в магазин, але зробити це доволі складно. Є й інший вихід — розтягнути взуття.

Зробити це можна у взуттєвій майстерні з допомогою спеціальних колодок. Але є й домашні способи. Один з найдієвіших народних способів розтягнути взуття — обробка спиртом. Найпростіше побризкати або змочити взуття одеколоном (спиртом, горілкою)

зсередини і взути його на ногу на бавовняну шкарпетку. Таким же чином обробити верх взуття і походити годину-дві по квартирі.

Або можна змастити спиртоті ділянки взуття, які необхідно розтягнути. А можна обробити взуття спиртовим спреєм, який

можна виготовити самому. Для цього в розпилювач або пульверизатор потрібно налити розчин спирту і води в пропорції 1:1. Цим спреєм обробити взуття зсередини, потім взути його і носити до висихання спирту.

Можна обробити взуття зсередини 3% розчином оцту. Це також допоможе розм'якшити і розтягнути взуття, яке стискає пальці. Зовні взуття можна обробити іншим засобом для розтягування.

Вам розчинну?

Хто з нас, збираючись уранці на роботу, відмовить собі у задоволенні випити чашку ароматної розчинної кави? Може, натуральної було б краще, але немає часу стерегти її, щоб не збігла. Та, виявляється, не все так просто у стосунках нашого організму з розчинною кавою...

Як її роблять. Розчинна кава робиться дійсно з кавових зерен. Спочатку їх обсмажують і подрібнюють, а потім «доводять до кондиції» одним із двох способів. При першому кавовий порошок варять протягом чотирьох годин, поки всі речовини, що містяться в каві, не перейдуть у воду. Потім рідину фільтрують і випаровують.

При другому способі випарювання замінують методом вакуумної сушки — так виходить гранульована кава. Потім готовий порошок фасують — і ось уже він на магазинних полицях чекає свого покупця.

Кому її пити шкідливо. Розчинну каву не рекомендують людям, у яких є атеросклероз, ішемічна хвороба серця, захворювання нирок, глаукома. Не варто також вживати розчинну каву тим, хто схильний до гіперзбудливості і безсоння.

Утім, тим, хто не обтяжений цими хворобами, теж слід бути обережними: розчинна кава може викликати гастрит, печію і навіть

знизити чоловічу потенцію.

Чому натуральна конарисніша. Головна якість, за яку ми так любимо каву (крім чарівного запаху), — її здатність бадьорити. Це забезпечується наявністю у каві кофеїну. А кофеїн, як відомо, як наркотик — викликає звикання. Напевно, серед ваших знайомих знайдеться декілька таких, хто почувається дуже погано, якщо не випили зранку чашку-другу кави.

Так от, у розчинній каві кофеїну у півтора разу більше, ніж у натуральній. Отже, звикання настає набагато швидше. А відмова від звичної чашки кави призводить до справжньої «кавової ломки», що супроводжується сонливістю, головним болем, загальмованістю, дратівливістю, нудотою.

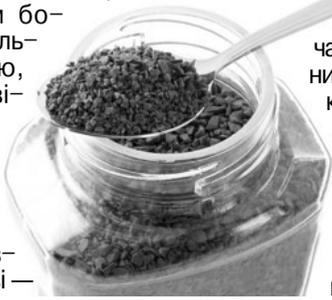
Але найстрашніше у розчинній каві —

не підвищений вміст кофеїну. Набагато гірше те, що власне кави у складі популярного напою — усього 15%. Решта — добавки і домішки. Це можуть бути овес, ячмінь, інші злаки, подрібнені на порошок жолуді, кавове лушпиння. А найнеприємніше — стабілізатори, штучний кофеїн, спеціальні ароматизатори, що повертають розчинній каві втрачений у процесі обробки аромат і здатні завдати нашому організму чималої шкоди — від отруєння до серйозних проблем зі здоров'ям (особливо для серця, печінки і шлунка).

Як вибрати безпечний напій. Отже, натуральна кава, як показують дослідження, в усьому краща від розчинної. Але якщо з якихось причин ви маєте намір і далі вживати розчинну каву — навчіться хоча б вибирати найбезпечнішу.

Визначити наявність домішок у розчинній каві про-

сто: досить капнути в чашку з приготованим напоєм декілька крапель йоду. Якщо розчин посинів — значить, в ньому є добавки і домішки, і від такої кави краще відмовитися.



Смішного!

Люблю вихідні — на роботу можна прийти в будь-який час. * * *

Маленький хлопчик дивиться виступ естрадного співака за телевізором і каже задушливо: «А нас сварили в садочку, коли ми так репетуємо...» * * *

— Щось я сьогодні не такий, — каже чоловік жінці.

— Я також зауважила поліпшення. * * *

— Цього борщу треба було зварити літрів сто, — каже чоловік дружині.

— Він так тобі сподобався?

— Ні, але тоді б він не був такий солоний. * * *

Підходить чоловік до дівчинки, котра їсть цукерки, і каже:

— Дівчинко, а ти знаєш, що цукерки їсти шкідливо. Погладшаєш і зуби будуть жовтими...

— А мій дідусь прожив до 106 років.

— І що, він щодня їв цукерки?

— Ні, він не ліз у чужі справи. * * *

— Ваше місце? І ви можете це довести?

— Можу. Я залишив на ньому морозиво. * * *

— Андрію, я тут твою залікову бачив... Судячи із залікової — ти блондинка! * * *

— Мій тато пройшов дві світові війни. Втомився, вимкнув комп'ютер і пішов спати. * * *

Учитель музики після уроку:

— Ось бачиш, сьогодні я тобі не зробив жодного зауваження.

— Молодець! Будьте завжди таким. * * *

На весіллі грають глухий і сліпий. Глухий:

— Ми вже граємо? Сліпий:

— А вони вже танцюють? * * *

Запитують Миколку:

— Ти ходиш до музичної школи?

— Ні, мене посилають. * * *

— Івасику, твій дідусь помирає. Скажи йому щось підбадьорливе.

— Дідусю, а ти б хотів, щоб на твоїх похоронах грав військовий оркестр? * * *

Після буйного застілля Змій Горинич любив усамітнюватися і співав на дванадцять голосів. * * *

— Ну-ну, не плач, заспокойся... Як це ніхто тебе не любить? А комарі кого кусають в першу чергу?

Розквіт мистецтва припав на епоху Ренесансу, такі сади предки називали топіаріями. Очевидно, дозволити собі прогулянку поміж вишуканих клумб могли не всі. Цілком можливо, що хтось із таких кмітливців втілював у життя перше рукотворне дерево щастя. У таку композицію і закохалася моя співрозмовниця тернопільянка Надія Дежина.

Було це майже чотири роки тому. Деревце із трояндами, зробленими зі звичайних паперових серветок, настільки запало їй в душу, що за домашнім коп'ютером взялася вишукати інструкцію з його виготовлення. Від розмаїття світлин топіаріїв в інтернеті розбігалися очі. Навіть трохи злякалася: ану, як у неї без жодного досвіду рукотворити нічого не вийде? Сумніви допоміг здолати чоловік — щоби підбадьорити дружину у починанні, самотійно взявся створювати перше дерево щастя з кавовими зернами.

— Я й не помітила, як захопилася цією ідеєю, долучилася до роботи, а тоді самостійно завершила дебютний топіарій, — пригадує Надія. — Виготовлення дерева щастя відбувається у кілька етапів: створення приблизного образу чи ескізу виробу, підбір компонентів та основи-горщика, у який кладемо наповнювач, аби деревце не перехилилося. Ним можуть бути як камінці чи ґрунт, так і, наприклад, цемент. Далі обираємо будь-який продовгу-

Рукотворні сади пахнуть кавою та лавандою



Ви знаєте що таке дерево щастя? Цей вид декору ще називають топіарієм. Слово має давнє походження. Ним іменують одне із найстаріших садово-паркових мистецтв фігурної стрижки рослин. Спеціалісти цієї справи можуть надавати деревам та кущам форми людей, тварин, геометричних фігур, архітектурних будівель.

Знайомство

ватий предмет для оформлення майбутнього столу. А вже після цього можна приступати до фінальної частини праці — формування та оздоблення крони топіарію.

На перший погляд, каже майстриня, все робиться легко і швидко, але, беручись за черговий виріб, вона неодноразово засиджується аж до світанку. В середньому ж на виготовлення топіарію треба два-три дні, особливо, якщо в процесі використовуються гіпс,

фарба чи лак, яким потрібний час для застигання або висихання.

Після першого знайомства з новим захопленням у житті жінки настала пора «топіарних» експериментів із формами виробів, видами їх оздоблення і матеріалами. За цей час майстрині доводилося створювати топіарії до ювілеїв у вигляді доларового знаку, або деревця, що були оформлені зеленими купюрами, дерева-валентинки на День закоханих чи річницю одружен-

ня, квіткові рукотвори на іменини. Поза конкуренцією і бережливі для екології новорічні ялинки.

— Особливо люблю робити ароматні топіарії, які оздоблюю різними спеціями і сушеними фруктами, як-от апельсиновими часточками, паличками кориці, бад'яном. Добре пахнуть лаванда та кавові зерна. Такі рукотвори, крім естетичної краси, створюють в оселі приємні аромати та сімейний затишок, — пояснює Надія. — Не менш красивими є топіарії у формі маків, які символізують продовження роду. Кажуть, що їх потрібно дарувати сім'ям в яких довго немає дітей.

Узагалі мистецтво декоративного топіарію багате на символи. Мішкковина оз-



начає достаток, зелені барви — життя, надію і молодість, кавові зерна — багаторічність та затишок, горіхи — міцне здоров'я. Останнім часом, зважаючи на складний для українців період, із думкою про мирне небо та багатий урожай майстриня нерідко додає у композиції ще й синьо-жовті елементи.

— Топіарій — не лише красивий подарунок, а й своєрідний оберіг, що приносить у дім певну енергетику. Тому якщо починаю створювати виріб, звертаю увагу на те, що він має символізувати та принести своєму власнику, — підсумовує Надія. — Був у моєму досвіді навіть такий випадок, коли жінка, отримавши після операції в подарунок дерево щастя, стала менше хворіти.

Мар'яна Бобрівець. Фото з архіву Надії Дежини.



На прохання читачів

Як навчити папугу говорити

Закінчення. Початок на 6 стор. Якщо папуга починає цвірінкати або намагатися «говорити» не під час занять, то потрібно хоча б іноді йому відповідати і вживати фрази, які ви розучуєте під час занять. Так створюється діалог. І «розмовляти» папужка зазвичай починає, коли говорять люди, коли грає досить енергійна музика і навіть коли працює пилосос або дріль.

Намагайтеся іноді повторювати фрази просто так, але не «довб'їть» ними папугу без кінця. Добре, якщо навчанням папужки займаються всі члени сім'ї. Не чекайте швидкого результату. Не дратуйтеся, якщо папуга не говорить, або, принаймні, не показує йому своє роздратування.

Якщо хочете, щоб папуга говорив якісь слова до місця, то й ви їх повинні вживати саме так. Навчайте тільки тим фразам, які вам буде приємно чути, можливо, таким, які будуть смішними. Тому що, якщо вже папуга навчиться говорити і буде це робити із задоволенням, то вам доведеться слухати це дуже часто.

Не вчіть словам, не бажаним для їх відтворення при гостях. Якщо папуга заговорить, то з тієї ж причини доведеться стежити за своєю мовою, бо якісь слова, особливо емоційно за-

барвлені, вони розучують самостійно.

Папужки схильні складати нові слова, використовуючи частини знайомих їм слів, тому уникайте слів, частини яких можуть бути немилозвучними, хоча часом це важко передбачити.

Перед тим, як почати досить чітко говорити, папужки починають «бурмотіти». Цілком можливо, що ви зможете розчуті частини слів, які розучуєте. У середньому від початку навчання до перших фраз минає від одного до трьох місяців. Записуйте нові слова, які вивчив ваш вихованець, і скоро ви здивуетесь, як багато він вже знає.

Пам'ятайте, що вміння говорити — не найцінніше в папузі. А також не позбавляйте папужку компанії собі подібних.

Відповіді на сканворд «Таця», надрукований 10 вересня

Р	І	К	А	Р	Н	А	Т
А	Р	Т	Е	М	І	Д	А
Б	Л	И	С	К	А	Ц	
	С	Л	И	С	Т	Я	
Р	В	А	Г	А			
О	К	А	С	Н	Е	М	
М	О	Л	О	Д	Я	Т	А
Б	А	Т	Ь	К	О	Ь	
Н	П	І	Ж	А	М	А	
С	Х	И	Л	Р	А	К	
	Р	Е	Н	О			
	Е	К	С	П	О	Н	А
	М	А	Т	Т	Е	З	А
	Б	В	И	Т	В	І	Р
	П	О	Л	О	О	А	З

Поміркуйте

Сканворд «Ліс»

РОС. АЛЬПІНІСТ	СПІВАЧКА ... П'ЄКА	СИЛЬНИЙ РАПТОВИЙ БІЛЬ У ПОПЕРЕКУ	ПЕРЕМОГА В ШАХАХ	ТВОРЧИ ПРИЙОМИ МИТЦЯ	ОДЕСЬКИЙ ДЮК ОЗЕРО В ЕФЮПІ	РОС. КІНОАКТОР ДЕННА ТРАПЕЗА					
ЄВРЕЙС. ЖІНОЧЕ ІМ'Я			ПРЯМИЙ ПОДІЛ КЛІТИНИ ВІДВИТОК ЛАПИ								
ДИТИНА		НОВИНИ НА КАНАЛІ "1+1"		ЦЕНТР ВИНОРОВСТВА НА ОДЕСЬЩИНІ							
"БАТЬКО" ПАРОВОЇ МАШИНИ	Л	І	С	И	Л	Е	Г	Е	Н	І	МОРЕ НА ДАЛЕКОМУ СХОДІ
		ЗДАТНІСТЬ БАЧИТИ		ПЕСТЛИВА НАЗВА ЧОЛОВІКА							
СУВОРА ВІДПЛАТА ЗА СКОРЕНИЙ ЗЛОЧИН			РОС. ЛІНГВІСТ		ПРИФРОНТОВА ДОРОГА	КІНЦІВКА ПТАХА					
ЕЛІПС	ГОРБАТИЙ ЗАЄць										
					УКР. ХУДОЖНИК	ОДИНИЧ. ВЕКТОР					
УКР. ЖИВОПИСЕЦЬ	АМЕР. КІНОЗІРКА	ЯПОН. ТОРГОВА МАРКА									
					ОКСИД						
					КАПОНЕ						
ЯПОН. ПИСЬМЕННИЦЯ		ПРЕДМЕТ ТОРГІВЛІ	ЯПОН. ПИСЬМЕННИК ГАНЧІРКА ДО ЧОБИ	ГУРТ ОВЕЦЬ	"ЛІКАРНЯ" ДЛЯ КОРАБЛІВ НАГІР'Я В АЗІ	ОРГАН, ЯКИЙ ДО КИЄВА ДОВЕДЕ					
		ПРАЦЯ СКЛЕРОТИЧНА РІЧКА В АДІ				ЗВЕРТАННЯ ДО ПОВАЖН. УЗБЕКА					
ПИШНИЙ ОДІГ ЗАБАВА, РОЗВАГА	ПАПУГА З ДОВГИМ ХВОСТОМ	П	Л	А	Н	Е	Т	И	АМЕР. АКТРИСА ... ГАРДНЕР		
		НЕЛІТАЮЧИЙ ПТАХ АВСТРАЛІЇ		УКР. ТЕЛЕВЕДУЧА							
ТОВАРИШ КРЕСАЛА			ВИД ВЗУТТЯ								
КОМАХА З ЖАЛОМ		АКТОРКА ... РОГОВЦЕВА		НАПАД							