

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ! Програма телебачення

Домашня Газета

Ціна 1 грн

#40(702) 1 жовтня 2015 року



• Коротко

НОВИНИ ТЕРНОПОЛЯ

Днями завершують-ся ремонтні роботи у дитячому садку №4 на вул. Київській та незабаром розпочнуться у дитячому садку №3 на вул. Юності. В управлінні освіти та науки міської ради повідомляють, що на масиві Дружба також відкривають додаткові групи у діючих дитячих садках №16 та 19.

На вулиці Гайовій облаштували уже тридцятий дитячий майданчик у Тернополі. Як розповідає міський голова Сергій Надал, ще п'ять таких майданчиків з'являться в місті впродовж кількох тижнів, а окрім того, міська рада цього року ще встановила по одному новому дитячому майданчику в усіх дошкільних навчальних закладах.

У Тернополі розпочалася реконструкція площі біля Архікатедрального собору Непорочного Зачаття Пресвятої Богородиці на вул. Гетьмана Сагайдачного. «Реконструкцію площі, за сприятливих погодних умов, завершимо до свята Pokрови. Тут заплановано замінити покриття перед храмом та на прилеглому тротуарі, облаштувати підпірну стінку, пандус та встановити обмежувачі руху для автомобілів, — розповідає очільник Тернополя. — Зовнішній вигляд після проведення ремонтних робіт був погоджений із представниками церкви».

Бійці 6-го батальйону «Збруч» отримали від Тернопільської міської ради автозапчастини, а також необхідну кількість шин для автобусів для перевезення особового складу в зоні АТО. Старшина батальйону «Збруч» Олександр Кіняк розповідає, що батальйон звернувся до міського голови Тернополя з проханням допомогти з придбанням автозапчастин для ремонту автобусів «Богдан», які стоять на озброєнні батальйону. «Ми дякуємо міському голові, адже неодноразово зверталося із проханнями й раніше і він завжди нам допомагає у повному обсязі», — каже Олександр Кіняк.

П'ЯТЬ ПРИЧИН ВЖИВАТИ ГОРІХОВУ ОЛІЮ

2

З днем Ангела!
Сьогодні іменини в Софії, Ірини, Аркадія, завтра — в Костянтина, Ігоря, Олексія. 3 жовтня з днем Ангела вітайте Олега, Тетяну, Анатолія, 4 — Андрія, Данила, 5 — Федора, 6 — Раїсу, 30 — Владислава, Семена.

Можна починати квасити капусту

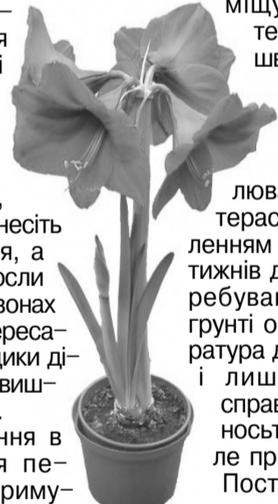
3

ЯЧМІНЬ МОЖЕ ВБРАТИ У «ЗОЛОТО»

4

Після літнього періоду спокою починають активно рости **калі**. Їх треба рясно поливати, слідкувати, аби на піддоні завжди була вода, позаяк у природних умовах вони ростуть на болоті. Підживлюють їх органічним чи повним мінеральним добривом. Великі екземпляри кал до заморозків пересаджують у суміш листяної землі, перегною, торфу і піску (в рівних частинах). Діток відділяють і поміщають у невеликий горщик із тією ж сумішшю. Пошкоджені місця присипають сіркою чи деревним вугіллям. Заносять горщики з калами в приміщення.

У кінці вересня **пеларгонії**, які цвіли в саду, необхідно забрати в приміщення. Відберіть кращі, на ваш погляд, екземпляри, котрі слугуватимуть маточниками, тобто рослинами, призначеними для перезимівлі і подальшого розмноження. Ті, котрі ростуть у горщиках, просто перенесіть у приміщення, а якщо вони росли в ящиках, вазонах чи в ґрунті, пересадіть їх у горщики діаметром і заввишки 15—17 см. Перенесення в приміщення пеларгонії витриму-



Внесіть у дім виставлені на літо горщикові і діжкові квіти, попередньо вимивши їх та сміючи з милом і перевірявши, чи немає на рослинах шкідників.

• До часу

ють болісно, тому не розміщуйте їх одразу в теплу місць. Листя швидко пожовтіє і засохне, а рослини можуть навіть загинути. Розмістіть їх на неопалюваній, але заскленій терасі з добрим освітленням і потримайте там тижнів два-три. Після перебування у відкритому ґрунті оптимальна температура для них — 12—14°C і лише із настанням справжніх холодів переносьте пеларгонії в тепле приміщення. Поступово зменшують

Готуємо вазони до зими



полив **гіпеаструмів (амарилісів)**, їх листя жовтіє і відмирає. Горщики із рослинами ставлять у прохолодне місце. У **цикламенів** в осінній час спостерігається період інтенсивного росту, масового утворення бутонів. Їх утримують на підвіконні поблизу скла, регулярно поливають через піддон. В **еухарисів і валот** розвиваються квіткові стрілки. Полив цих цибулькових збільшують і підживлюють їх повним мінеральним добривом (0,1-відсотковим розчином). Початок осені — слушний

час для пересаджування **орхідей**. Сонцелюбні види із середини вересня можна ставити на найосвітленіше місце, оскільки сонце в цей час уже не таке палюче. Полив необхідно скоротити, щоб не спровокувати загнивання кореневої системи рослин. **Кактуси** поступово припиняють ріст, тепер їх поливають значно рідше, утримують у світлому місці, а якщо немає заморозків — на балконі. Бульби **бегоній** у кінці вересня — на початку жовтня кладемо на зимівлю в прохолодне темне місце.

• 3 досвіду

Не годуйте індичок так, як курей

Для відгодівлі своїх індичок я використовую найрізноманітніші корми: кукурудзу, овес, ячмінь, просо, а також сир, варену картоплю, кормовий і цукровий буряки, свіжу зелень.

Дуже добрі результати дає згодовування молока і відвійок. На день кожній індичці потрібно 200—250 г сухих кормів. У самців ця норма вища на 100 г.

Для того, щоб птиця була м'ясистою і здоровою, слідкую за якістю і за кількістю корму, який вона з'їдає. Окрім того, в годівницях постійно мають бути мелені черепашки або дрібний гравій.

Головне, намагайтеся не припускати помилки птахівників-початківців: не годуйте індичок так само, як і курей.

Хочу нагадати тим, хто не має на своєму об'їсті індичок, що м'ясо цієї птиці — єдине, яке не спричиняє алергію. Воно ідеально підходить для дитячого та дієтичного харчування.

Л. Кравець.
Підволочиський район.

• Досліддили

БРЕШУТЬ У РІЗНИЙ ЧАС

Фахівці виявили потужний зв'язок між етичними схильностями людини і її хронотипом («сова» чи «жайворонок»). Якщо людина проявляє активність поза межами свого звичного часу, то вона частіше обманює. Як показало дослідження за участю майже 200 добровольців, «жайворонки» найчастіше брешуть ввечері, а «сови» — вранці.

• Ласунам

ПИРІГ З ЯБЛУКАМИ І СИРОМ

750 г яблук, 150 г борошна, 120 г цукру, 500 г сиру, 3 яйця, 1 жовток, 100 г сметани, 80 г вершкового масла, 1 пакетик пудингу або 40 г крохмалю, 1 лимон, 5 крапель ванільного екстракту, 2—3 ст. ложки молока, 3 ст. ложки абрикосового джему, мигдальні пластівці.

Замісити тісто з борошна, 20 г цукру, жовтка і молока. Рівномірно розподілити його в роз'ємній формі, зробивши бортики, і поставити на годину в холодильник. Наколоти тісто виделкою і випікати 15 хв у духовці, розігрітій до 200°C.

Яблука почистити, тонко нарізати і скропити лимонним соком. Збити 100 г цукру з 3 жовтками, цедрою лимона, ваніллю, сиром, сметаною і пудингом (крохмалем).

Окремо збити білки на стійку піну і додати їх до сирної маси. На тісто викласти 2/3 яблучних часточок, покрити сирною масою і красиво розкласти решту яблук. Випікати пиріг близько 50 хв. Ще гарячий змастити джемом, посипати пластівцями мигдалю і остудити.



Погода на тиждень	Температура	Опади	Вітер	Тривалість дня	Фаза Місяця
четвер, 1 жовтня	+6 / +13	без опадів	півн., 2	11.41	○
п'ятниця, 2 жовтня	+5 / +16	без опадів	зах., 2	11.37	○
субота, 3 жовтня	+7 / +18	ясно	півн.-зах., 3	11.34	○
неділя, 4 жовтня	+7 / +20	ясно	півд.-сх., 3	11.29	○
понеділок, 5 жовтня	+10 / +20	без опадів	півд.-сх., 4	11.26	◐
вівторок, 6 жовтня	+13 / +18	без опадів	зах., 2	11.22	◐
середа, 7 жовтня	+11 / +17	без опадів	півд.-сх., 2	11.19	◐

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

• На замітку

ЗА ВКАЗІВКОЮ ЛІКАРЯ

Нехтувати вказівками лікаря — тільки шкодити собі. Ось основні правила.

Приймаючи ліки, необхідно запити їх 1—2 ковтками води, щоб запобігти опіку стравоходу хімічними речовинами.

Приймайте тільки прописану кількість ліків. У жодному разі не завищуйте дозу.

Продовжуйте приймати ліки стільки, скільки прописано лікарем, навіть у тому разі, коли симптоми зникли. Передусім це стосується антибіотиків.



Ви маєте знати, які саме препарати приймаєте і від чого вони призначені. Це важливо і для лікаря, який буде виписувати ліки від іншої хвороби. Він повинен узяти до уваги і врахувати взаємодію препаратів.

Продукти харчування також впливають на дію лікарських препаратів. Це стосується молока, фруктових соків, а також кави, чаю, алкогольних напоїв і тютюну. Наприклад, алкоголь уповільнює розкладання медикаментів, нікотин знижує дію болезаспокійливих засобів.

Дотримуйтеся вказівок лікарів, коли і який препарат вживати: до чи після їди і що за чим.

Деякі ліки потрапляють у кров швидше натще, що підсилює ефект застосування.

ЩОБ НЕ ХРОПІТИ

Причина хрипіння — зниження тону м'язів горла і м'якого піднебіння. Щоб підвищити тонус м'язів, треба вранці і ввечері проказувати звук «и», напружуючи м'язи горла, м'якого піднебіння та шиї. Вправу повторювати 20—30 разів.

Можна спробувати таке лікування: взяти по одній столовій ложці квіток календули і дубової кори, залити 0,5 л окропу, настояти 2 год, процідити, полоскати горло після вживання їжі та перед сном.

Добре закапувати в ніс перед сном обліпихову олію.

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

Волоський горіх — ласощі, які люблять і дорослі, й діти. Це той випадок, коли приємне поєднується з корисним. Спробуємо з'ясувати, в чому ж полягає користь волоського горіха.

ВІТАМІНИ, МІНЕРАЛИ...

У непоказному на вигляд горісі міститься величезна кількість різних життєво необхідних вітамінів і мікроелементів. Магній необхідний для нормальної роботи серцево-судинної системи. Залізо відіграє величезну роль у постачанні організму киснем. Йод необхідний для повноцінного функціонування щитовидної залози. Фосфор — для кістково-м'язової системи.

Складки і зморшки волоського горіха роблять його форму неймовірно схожою до звивин мозку та нагадують ліву і праву півкулі. Але на зовнішній схожості справа не закінчується: ці горіхи містять високу концентрацію поліненасичених жирних кислот, вітамінів С, Е, групи В, фолієвої кислоти, що створює умови для вироблення організмом унікального коферменту Q10.

Ці речовини поліпшують кровообіг мозку, запобігають його старінню й сприяють поліпшенню пам'яті. Недарма ці ласощі вважаються «їжею для сірої речовини»!

На думку медиків, білки волоського горіха за своєю цінністю не поступаються тваринним. А велика кількість вуглеводів (глюкоза, сахароза, крохмаль) дозволяє активізувати розумові процеси.

• Приготуйте вдома

П'ять причин вживати горіхову олію

Олія волоського горіха — унікальний дієтичний продукт, який слід включати у щоденний раціон харчування всім: і підліткам, і дорослим, і людям похилого віку.

Перш ніж розповісти про застосування олії з волоського горіха, навчимося робити її в домашніх умовах, а це досить просто.

Візьміть 500 г ядер горіхів, ретельно подрібніть їх — настільки дрібно, як тільки можливо. Залийте отриману горіхову масу півлітрою рослинної рафінованої олії. Суміш настоюйте 20 днів у темному прохолодному місці. Ретельно процідіть олію за допомогою марлевої тканини, щоб у ній не залишилися шматочки горіхових ядер. Олію волоського горіха використовують для лікування ран. Вже через добу помітне перше поліпшення.

Горіхова олія поліпшує стан кровоносних судин. Вона чудово знижує рівень холестерину і підвищує еластичність судин. Для цього достатньо протягом одного місяця вживати її по 1 ч. ложці три рази на день.

Є п'ять причин щодня вживати олію волоського горіха.

1. Вона зміцнює імунітет.
2. Дарує молодість, чудово тонізує, сповільнює процеси старіння, сприяє омолодженню організму. Калі-

Найкорисніший з ГОРІХІВ



Незалежно від того, які асоціації викликає у нас осінь, факт, що це сезон, коли збирають урожай, залишається фактом. А цього року врожай горіхів вдався.

• Компетентно

До речі, вміст вітаміну С у волоських горіхах у кілька разів перевищує вміст його в цитрусових і смородині, а тому вживання горіхів у їжу знижує ризики застудних захворювань. Для лікування використовують листя, ядра горіхів, шкаралупу, перетинки.

Найбільша цінність горіхів на стадії молочної стиглості. У цей період у плодах міститься найбільша кількість вітаміну С і йоду. Саме на цій



стадії зрілості горіх використовують для виробництва різних вітамінно-мінеральних комплексів.

Відповідно до новітніх досліджень, вміст антиоксидантів у волоських горіхах більш ніж у 2 рази перевищує їх кількість у таких популярних і улюблених усіма горішками, як мигдаль, кеш'ю, арахіс, фундук, фісташки.

Ще одним плюсом на користь волоського горіха є те, що його можна вживати в сирому вигляді, і це жодним чином не впливає на смакові якості, при цьому антиоксиданти зберігають усі свої корисні властивості. Коли інші види горіхів для посилення смаку піддають термічній обробці, що істотно знижує їх позитивний ефект.

ЛІКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ

Медицина використовує лікувальні властивості волоського горіха при створенні лікарських препаратів, що мають протисклеро-

тичні, бактерицидні, проти-запальні властивості.

На думку кардіологів, вживаючи в їжу всього сім волоських горіхів на день, можна захистити свій організм від серцево-судинних захворювань, а також від діабету і раку.

Яку ж користь можна отримати з волоських горіхів?

Відомо, що Гіппократ і Діоскорид давали хворим відвар із зелених шкірок горіха, ним виганяли глисти. У народній медицині цим засобом користуються й нині. З давніх часів порошок з горіхової шкірки застосовували як кровоспинний засіб, паленою шкіркою присипали виразки й рани. Її з успіхом використовують і сьогодні для лікування шлунково-кишкових розладів, ревматизму, а також стоматологічних захворювань.

Для лікування ревматизму готують сметаноподібну суміш із зелених шкірок волоських горіхів, попередньо витриманих кілька годин у морозильнику. Після цього подрібнюють їх. До половини склянки киплячого молока потрібно всипати 5 ст. ложок подрібненої шкірки і кип'ятити суміш до утворення сметаноподібної маси. Таку масу накладають на хворі місця декілька разів протягом доби на годину.

Ви зіткнулися з такою неприємністю, як стоматит, пародонтит або кровоточивість ясен? Залийте 2 ст. ложки подрібненої шкірки склянкою окропу і дайте настоятися протягом 2 годин. Перед сном, після чищення зубів, прополощіть ротову порожнину цим настоєм.

Навесні гарною підтримкою організму стане **горіхово-медова суміш**. Вона позитивно вплине на стан нервової системи, сприятиме нормалізації сну та усунує депресію. Це корисно і тим людям, у кого є проблеми з щитоподібною залозою.

Подрібніть ядра двох волоських горіхів, змішайте їх з чайною ложкою меду і столовою ложкою лимонного соку. Суміш приймай-



Відомий селекціонер Іван Мічурін назвав волоський горіх хлібом майбутнього. І не дарма, бо у його ядрах є всі необхідні речовини для організму людини. За харчовою цінністю волоські горіхи близькі до вершкового масла й перевершують молоко та м'ясо. А за калорійністю — удвічі перевищують пшеничний хліб. Дієтологи запевняють: волоський горіх не повнить. Тому їжте горіхи на здоров'я!

Ірина Швець, викладач Чортківського державного медичного коледжу.

Горіхи поліпшують роботу мозку тим, у кого він є

Можна починати квасити капусту



Заквасити капусту на зиму в умовах міської квартири складно, але можливо. Є рецепти квашення в скляних банках, в невеликих бачках. Квашену капусту можна навіть законсервувати, правда, вітамінів, якими так цінна квашена капуста, при цьому значно поменшає.

● Запасаймося!

те для зберігання в прохолодне місце.

КАПУСТА, КВАШЕНА З БУРЯКОМ І ХРОНОМ

5 кг капусти, 300 г буряків, 100 г кореня хрону, 100 г часнику, 50 г кореня петрушки (можна замінити 1 пучком зелені).



Розсіл: 3 л води, 150 г солі, 150 г цукру.

Наріжте капусту великими шматками, видаляючи качан, хрін натріть на тертці або пропустіть через м'ясорубку, петрушку і часник подрібніть, буряк наріжте скибочками. Капусту шарами укладіть в посудину для квашення, втрамбовуючи і перемешовуючи капусту шарами хрону, буряка і прянощів.

Доведіть до кипіння воду, розчиніть в ній сіль і цукор, перемішайте до повного розчинення і охолодіть до 40–50°C. Залийте капусту, прикрийте кришкою і залиште на 3–5 днів при кімнатній температурі. Готову капусту перекладіть в банки і зберігайте в холоді.

КАПУСТА, КВАШЕНА В ОГІРКОВОМУ РОЗСОЛІ

Нашаткуйте капусту і покладіть її в широку посудину. Процідіть огірковий розсіл і залийте капусту так, щоб при невеликому гніті

він виступав поверх капусти. Залиште на 3 дні при кімнатній температурі, потім перекладіть у банки, долийте розсіл, якщо необхідно, і поставте в холодильник. Через добу капуста готова.

КАВАШЕНА КАПУСТА ДЕСЕРТНА

На шинкуйте капусту, як звичайно, перетріть руками з сіллю (з розрахунку 50–60 г солі на 4 кг капусти) і покладіть в посудину для заквашування, чергуючи шар капусти з шаром фруктів або ягід за смаком. Для приготування десертної капусти можна взяти сливи, персики, солодкі тверді яблука тощо. Поставте капусту на 3–4 дні в тепле місце для заквашування, потім злийте сік, закип'ятіть, додайте 1 скл. цукру, знову доведіть до кипіння і вистудіть. Залийте розсолем капусту і поставте на зберігання в холодильник. Десертну капусту не варто зберігати більше 2 тижнів, вона швидко втрачає смак.

КАВАШЕНА КАПУСТА З ХЛІБОМ І МЕДОМ

5 кг капусти, 150 г моркви, 100 г солі, 1 ст. ложка меду, скоринка житнього хліба.

На дно посудини укладіть скоринку житнього хліба, обмащену медом, і прикрийте її капустяними листками. Головки розріжте на 4 частини, видаліть качан і грубі частини листя (не викидайте ці частини, вони ще знадобляться), а капусту тонко нашаткуйте. Розкладіть капусту на столі рівним шаром, посипте натертою морквою, крупною, але не йодованою сіллю, і перемішайте, злегка приминаючи, щоб капуста дала сік.

Викладіть капусту в посудину шарами 5 см, злегка утрамбовувачи і перемешовуючи шари тими самими грубими обрізками. Останній шар прикрийте капустяними листями, покладіть гніт і поставте в тепле місце на 3–4 дні.

Видаляйте піну, протикайте капусту до самого дна паличкою і стежте, щоб вона завжди була покрита розсолем. Після закінчення бродіння перенесіть капусту в прохолодне місце на 1–2 тижні. Після цього розкладіть капусту по 3-літровим банкам, закрийте пергаментом, зав'яжіть мотузкою і зберігайте в холодильнику.

КАПУСТА З ПРЯНОЦАМИ

1 середня головка капусти, 2 моркви, 5 горошин чорного перцю, 5 бутонів гвоздики, 3–4 лаврові листки, 0,5 ч. ложки червоного меленого перцю, 0,5 ч. ложки чорного меленого перцю, 1 ч. ложка цукру, 1 ст. ложка солі, 1 ст. ложка 9% оцту.

Нашатковану капусту змішайте з натертою морквою, спеціями і оцтом, добре помніть, щоб капуста пустила сік, прикрийте кришкою і залиште при кімнатній температурі на добу. Потім заберіть у холодильник.

КАВАШЕНА КАПУСТА-«СПАГЕТІ»

2 л води, 2 ст. ложки солі, 3 ст. ложки цукру, 2–3 ложки олії, лавровий листок, насіння кропу.

Розберіть головку капусти на листки, намагаючись не пошкодити їх. Зріжте грубі жилки, скрутіть по 2–3 листки в рулетик і тонко наріжте на смужки. Акуратно змішайте з морквою, натертою на тертці для корейської моркви, і залийте розсолем, приготовленим із солі, води і прянощів. Залиште на 3–5 діб у теп-

лому місці, потім розсіл злийте, розчиніть у ньому цукор і знову залийте капусту. Через добу перекладіть капусту-«спагеті» в банки і поставте на зберігання в холодильник. Будьте акуратні при перемішуванні і перекладанні «спагеті», не пошкодьте капустяні смужки.

КАВАШЕНА КАПУСТА-АСОРТІ

2 кг капусти, 3 моркви, 1 скл. журавлини (свіжої або мороженої), 0,5 скл. винограду, 3 зелені яблука.

Розсіл: 1 л води, 0,5 скл. олії, 2 ст. ложки цукру, 2 ст. ложки солі, 1 ст. ложка 9% оцту, 4–5 зубчиків часнику.

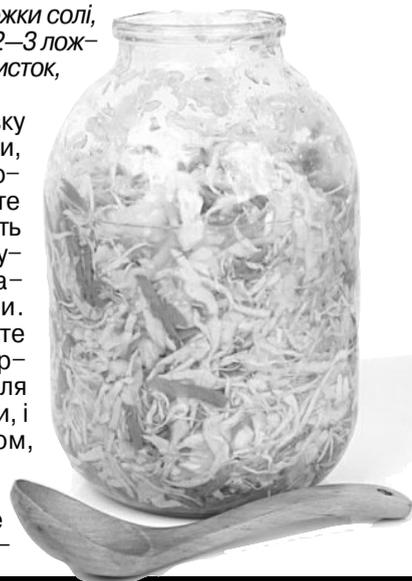
Для розсолу розчиніть у воді сіль і цукор, влийте оцет і олію, додайте часник, пропущений через прес. Нашаткуйте капусту, моркву натріть на тертці для корейської моркви, яблука наріжте тонкими часточками. Перемішайте. У посудину для квашення викладіть шар капусти з морквою та яблуками, шар винограду, шар журавлини, зверху покладіть капусту, що залишилася. Залийте розсолем, прикрийте чистою тканиною, зверху покладіть кружок і гніт і залиште на 2 дні. Готову капусту поставте в холодильник, накривши кришкою.

КАПУСТА КВАШЕНА, ГОСТРА

3 кг капусти, 4–5 моркви, 90 г солі, 0,5 ч. ложки чорного меленого перцю, 0,5 ч. ложки червоного меленого перцю, 4–5 зубчиків часнику.

Розсіл: 1 л води, 70 г солі. 3 дрібних головок видайте верхні листки, виріжте качан і розріжте кожну головку на 4 частини. Моркву натріть на крупній тертці, часник видавіть через прес.

Змішайте моркву, часник, сіль і перець, ретельно розітріть і натріть цією масою кожен листок з усіх боків, намагаючись не розламувати четвертинки головок і притискаючи листя одне до одного, щоб гостра суміш просочила весь об'єм. Потім щільно укладіть нафаршировані четвертинки в емальовану каструлю або відро, притисніть вантажем, щоб з'явився розсіл, і залиште на добу. Якщо рідини виявиться мало, приготуйте розсіл, розчинивши сіль у киплячій воді і остудивши його, і залийте капусту. Через 3–4 дні гостра закуска буде готова.



На замітку

Є КІЛЬКА ПРАВИЛ, дотримуючись яких, ви зумієте приготувати чудову квашену капусту, навіть якщо будете використовувати новітні технології та рецептури.

✓ Для квашення виберіть пізні сорти капусти, з визрілими, білими кголовками, оскільки в них міститься більше цукру, необхідного для бродіння.

✓ Перед шаткуванням капусту не потрібно мити — тільки зніміть зелене листя і видаліть почорнілі й забруднені місця.

✓ Шаткують капусту так: розріжте головку від качана навпіл або на 4 частини, качан виріжте і шаткуйте капусту впоперек жилки смужками шириною близько 2–3 мм. Шаткування уздовж не рекомендується, бо буде багато грубих частин.

✓ Чим крупніше нашаткована капуста, тим більше в ній зберігається вітамінів та інших корисних речовин. Тож квашення цілими головками — це, мабуть, ідеальний варіант (не всім, правда, він підходить).

✓ Для квашення краще вибрати широкую емальовану каструлю: чим більша площа контакту капусти з повітрям, тим краще йде процес бродіння.

✓ З початком бродіння на поверхні з'являється піна, її слід щодня видаляти.

✓ Для виходу газів капусту слід протикати чистою дерев'яною паличкою до самого дна або перемішувати; якщо цього не робити, капуста буде гірчити.

✓ Слідкуйте, щоб капуста завжди була покрита розсолем. Якщо соку в капусті мало, додайте розсіл з розрахунку 1 ст. ложка з гіркою солі на 1 л кип'яченої води.

✓ Коли краще квасити капусту? В одних місцевостях це намагалися зробити відразу після свята Воздвиження, тобто після 27 вересня. Жителі інших регіонів не бралися до квашення капусти раніше від Сергієва дня (8 жовтня).

✓ У народі кажуть, що найсмачнішою виходить капуста, заквашена на 5–6 день після нового Місяця. Якщо зростаючий Місяць «сприяє» смачній капусті, то спадаючий — навпаки. У повню квасити капусту теж не радять. Кажуть, що приготована на зиму в цей період, капуста робиться м'якою і надмірно кислою.

✓ День для квашення капусти має бути «чоловічий», тобто понеділок, вівторок або четвер. Останній — краще. Мовляв, літера «Р» гарантує, що капуста буде хрумкою.

✓ А ще досвід численних поколінь господинь радить не квасити капусту жінкам у «критичні дні» і до 40-го дня після народження дитини.

ПРИКМЕТИ СТАРІ ЛЮДИ ЗНАЮТЬ

1 жовтня селяни проводжали у вирій журавлів. Спостерігали: якщо бур'яни виросли великими, то взимку випаде багато снігу.

2 жовтня пасічники зазвичай починали ховати вулики на зиму.

Якщо **5 жовтня** ляже сніг, то на початку лютого буде тривала відлига.

8 жовтня селяни розпочинали рубати білоголову капусту пізніх сортів.

12 жовтня — свято рибалок та мисливців.

14 жовтня — останній термін збирання грибів у лісах.

15 жовтня селяни розпочинали квасити капусту на зиму.

25 жовтня селяни прогнозували погоду. Якщо вночі яскраві зірки — до морозу, задимлені — до відлиги. Якщо ж яскравих зірок на небі було багато, то наступного року очікували щедрі урожаї горіхів.

28 жовтня ще продовжували переносити вулики з бджолами в теплі місця.

Утім, вартість цього товару завжди залежала від якості. Добрий броварний ячмінь є повністю дозрілим, однорідним. Зерно має ціле, середньо велике, подовгасте, середньо важке (1 гектолітр важить 68 кг), із тонкою шкіркою. Воно також світле, із високою відсотком (95%) і великою силою проростання. Цей ячмінь містить малу кількість білку, зате багатий на крохмаль.

Усі ці ознаки броварного ячменю залежать від підсоння, якості, обробки та удобрення землі, сорту, а також засіву, догляду під час росту і зборів. Отож, якщо вас зацікавила ця культура, зверніть увагу на умови, які їй потрібні.

ГРУНТИ ТА СІВОЗМІНА

Ячмінь повинен рости і розвиватися рівномірно. Це можливо в околицях з лагідним підсонням, де немає довготривалої посухи, ані надміру дощів. Дощі спричиняють вилягання, а після нього зернини ячменю стають дрібними і невизрілими. Також довготривала посуха після відцвітання робить зернята малими і плоскими, з більшою кількістю білку.

Як і для всіх рослин, так і для ячменю лагідне тепло і сонячне світло впродовж усього періоду зростання має найбільше значення. Найкраще броварний ячмінь вдається на середньо важких, лагідних глинках. Підходять й «слабші» чорноземи за сприятливого

ЯЧМІНЬ МОЖЕ «ВБРАТИ» В ЗОЛОТО



Після жнив восени настає вдалий момент, аби підготувати землю під ячмінь. Зокрема — під броварний. Ціна на нього завжди була вищою, аніж на ячмінь «млинарський».

Агрошкола

підсоння і відповідного удобрення.

Також «легші» ґрунти (якщо лише не є надто сухими) можуть дати ячмінь доброї якості. Не вдається виростити броварного ячменю на важких і підмоклих землях, водночас на щедрих і врожайних чорноземах дасть він зерно більш відповідне для годівельних цілей.

Не лише тип ґрунту, а й сівозмінна, добрива і засів мають великий вплив на якість і кількість зерна. Так, найкращими рослинами-попередниками для ячменю є, наприклад, буряк, картопля і кукурудза. На «слабших» землях добрими по-

передниками стануть стручкові і конюшина, на більш врожайніших — гречка. Після цих культур ґрунт стає добре спущеним, незабур'яним і достатньо вологим. Саме тому — аби зберегти цю вологість — треба підготувати землю під броварний ячмінь ще восени. Весняної оранки краще остерігатися, бо вона цю землю лише висушить. Зорану восени площу достатньо буде навесні заборонувати, а якщо земля надто тверда — зрушити культиватором.

ДОБРИВА ТА ПОСІВ

Унаслідок короткого росту і слабо розвиненого

коріння ячмінь повинен мати достатню кількість мінеральних речовин. Органікою найкраще було б удобрювати попередню перед ячменем рослину, бо це добриво, підсіпане чи підлите безпосередньо під збіжжя, викликає забур'янення площ. Бур'яни «задушують» ячмінь, а більша кількість азоту з органічного добрива спричиняє буйний ріст соломи — зі шкодою для якості й кількості зерна.

На якість та кількість зерна впливають у першій мірі легкодоступні для рослини фосфорна кислота і калійні добрива. Вони впливають на вагу зерна і кількість

білку у ньому. Фосфорну кислоту найкраще «придати» суперфосфатом, який починає діяти одразу після висівання і захищає рослину від голоду впродовж усього періоду росту.

Суперфосфат можна розсівати безпосередньо перед засівом ячменю: на «слабші» землі від 150 до 250 кг, на «сильніші» — від 100 до 150 кг на 1 га. На 10—14 день перед посівом можна внести калійної солі (75—100 кг) або каїніту.

Удобрення азотом на родючіших ґрунтах (або на наступний рік після збору стручкових чи конюшини) ячмінь не потребує — воно може бути навіть шкідливим.

Однак бідніші ґрунти слід обов'язково удобрити на 10 день перед засівом. Важливо й те, що ячмінь любить багаті на вапно землі — лише на таких добре зріє. Якщо в ґрунті бракує вапна, треба сильніше його удобрювати вже під попередню рослину або під осінь.

Сіяти броварний ячмінь треба рано навесні, бо тоді він легше витримає посуху, зерно буде повнішим і важчим. Для посіву треба брати лише однорідне насіння (сортів, наприклад, Ганна або Свалефський), що є важким, здоровим, середньо великим. Найкраще висівати, коли земля просохне, у рядки на віддалі 15—20 см. На 0,56 га іде близько 70—80 кг насіння броварного ячменю.

За матеріалом Б. Волиця підготувала В. Маньовська.

Нащо потрібна кормова морква

Господарям варто звернути увагу на одну із так званих «молокогінних» рослин, а саме — на кормову моркву. Вона на наших землях може давати доволі високі врожаї порівняно з врожаєми буряків.

• 3 дідусевої практики

мову моркву, давали смачне молоко, з якого виходило жовте, гарне на вигляд масло. Також пашну моркву можна давати свиням і птиці. При годуванні тварин немає потреби морквяні корені варити, як це роблять із картоплею, а краще давати їх сирими. Гичка також стане кормом — і навіть кращим, аніж бурячиння.

Водночас повністю полишати пашний буряк не варто: краще разом із ним посіяти кормову моркву. Для спроби її можна посадити на невеличкому шматку землі, а, переконавшись у її

корисності, на наступний рік посіяти на більших площах. Аби сповна з'ясувати, чи потрібна вашому господарству ця культура, яка її врожайність і економічна вигода з неї, потрібно кілька років спостережень.

ЯК СІЯТИ І ЯК ДОГЛЯДАТИ

Поле під кормову моркву має бути чистим від бур'янів. Його слід належно прибрати ще з осені. Аби морква зійшла, потрібно чекати 2—3 тижні, а для цього вона потребує багато вологи у ґрунті.

Як тільки морква зійде, то спочатку росте дуже поволі

і бур'яни можуть легко її заглушити. Тому, повторимося, земля для неї повинна бути добре підготовленою. А щодо сівозміни, то найкраще віддавати під моркву поле після картоплі.

Пашна морква легше переносить посуху, ніж її колега-буряк. Та для того, аби її не захопила передчасно ця посуха і не заглушили бур'яни, рослину слід висівати рано навесні (ще у березні), коли вологі у ґрунті вдосталь. А в давнину декотрі господарі практикували висівання моркви навіть перед морозами восени.

Перед посівом насіння моркви добре перетирають руками з піском, щоб воно не збивалося в клубочки за допомогою своїх голочок. Окрім того, перетерте насіння сходитиме дружніше і швидше.

Посів цієї рослини треба робити рядковим, а між рядками зберігати віддалі 30—35 см. Якщо висіватимете її вручну, то на гектар ітиме близько 8 кг насіння, отже, на великих площах значно краще полегшувати собі працю зерновою сівалкою. Прикривати насіння треба старатися неглибоко, що-найбільше 2 см.

Догляд за посівами кормової моркви має бути дуже пильним. Як тільки вона зійде і почне заростати бур'янами, одразу треба її прорвати і просапати,

а через 10—14 днів знову повторити цю роботу. Під час прополовання моркву слід проривати у рядках, залишаючи одну від другої на віддалі 12—13 см. Потім треба ще раз просапати, прополоти (якщо треба — то і прорвати) та підґрунтути. Аж тоді вже морква буде самостійно розвиватися.

ЗБЕРІГАННЯ УРОЖАЮ

Збір моркви можна проводити пізніше від кормових буряків, бо вона легше переносить осінні приморозки, а навіть і морози. Але при її копанні треба слідкувати, щоби обрізаний від гички коренеплід не лежав довго неприкритим на сонці і вітрі, бо тоді він швидко в'януть, а зів'яле погано зберігається взимку.

Щодо способу зберігання кормової моркви, то він такий же, як і для пашного буряка: у погребах, підвалах тощо. Лише треба уважно слідкувати, щоби між тією, яку готують для зберігання, не було зіпсованої чи зів'ялої: тоді може швидко зникнути весь урожай. Загалом вважають, що морква гірше витримає зиму, ніж буряк, але це залежить виключно від сорту. Наприклад, «Столовий червоний» зберігається погано, а кормовий «Біла зеленоголова» — досить добре, навіть не гірше від кормового і цукрового буряків.



Сортів моркви є чимало, наприклад, згадувана «Біла зеленоголова» дає багато хорошої паші (350—860 центнерів на гектар) і добре підходить на корм. Зветься так тому, що коренеплід є білим, а його голова — зеленою. Гичка цього сорту стояча, відтак її легше прополювати і просапувати, аніж інші сорти, у яких вона стелиться чи гнеться до землі. Та й голова кореня «Білої зеленоголової» високо виходить з-під ґрунту, що також полегшує збір.

Здавна відомі й сорти «Жовта зеленоголова» (є менш врожайною, але смачніша і солодша; підходить навіть людям для їжі) і «Зальдільдська» (має грубе коріння жовтої барви, геть уся ховається під землею). У насінневих магазинах можна придбати ще такі сорти, як «Бірючекутська», «Вітамінна», «Шантене сквірська», «Шантене» та інші.

Підготувала Вікторія Маньовська.



ПОНЕДІЛОК, 5.10.2015

УТ-1

Профілактика.
15.00 Вікно до Америки.
15.35 Казки Лірника Сашка.
15.45 М/с «Друзі-янгіли».
16.25 Чоловічий клуб. Спорт.
17.30 Чоловічий клуб.
18.05 Час-Ч.
18.15 Новини. Світ.
18.30, 21.00 Новини.
18.55 Про головне.
19.30 Дорогі депутати.
20.00 Перша шпальта.
20.30 Ексклюзивне інтерв'ю Артура Лаффера, Голови Асоціації Лаффера та компанії Lafer Investments.
21.30 Новини. Спорт.
21.40 З перших вуст.
21.50 Подорожні.
23.00, 00.00 Підсумки.
23.25 На слуху.

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-4».
10.45 «Міняю жінку-3».
12.20 Комедія «Джентльмени удачі».
14.10 «Сліпа».
14.45 «Не бреші мені-4».
15.45 «Сімейні мелодрами-3».
17.15 Т/с «Заборонене кохання».
20.30 «Чистопелюс».
21.00 Т/с «Між нами, дівчатами».
22.00 «Гроші».
23.30 «Мінкульт».
00.00 Трилер «Із пекла». (2).

2+2

06.35 «Нове Шалене відео по-українськи».
07.45 «Облом.UA».
08.45 «Помста природи».
10.30 Т/с «Мушкетери».
12.40 Х/ф «Вірний постріл».
14.35 «Вайпаут».
15.30 «Легенди кікбоксингу».
16.25 «Тор Gear».
17.30, 19.00 «ДжеДА».
18.30, 23.30 Новини «Спецкор».
19.20 «Секретні матеріали».
20.20 Т/с «Скорпіон».
21.15 Х/ф «Солдати фортуни».
00.20 Х/ф «Чужий проти Хижака».

TV-4

06.00 Т/с «Чужі гріхи». (1).
06.45, 9.15, 10.45 Ранковий фітнес.
07.00, 16.00 Провінційні вісті.
07.30 Миська рада інформус.
07.40 «Євромакс».
08.10 Вікно в Америку.

08.30 Переможний голос віруючого.
09.00 Час-Тайм.
09.30 «Справжня ціна».
09.45 «Про нас».
10.00 Т/с «Чужі гріхи». (1).
11.00, 16.10 Дитяча година.
12.10 Межа правди.
13.10 Хіт-парад.
14.00 Х/ф «Ідеальний чоловік». (1).
17.00 «Дикий світ майбутнього».
17.30 «Гал-кліп».
18.00 Т/с «Чужі гріхи». (1).
18.45 Миська рада інформус.
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 зблизка».
22.35 Х/ф «Демократичний терорист».
00.15 Час-Тайм.

ICTV

05.15 М/с «Том і Джері в дитинстві».
06.00, 19.20 Надзвичайні новини.
06.50 Факти тижня.
08.45 Факти. Ранок.
09.15 Надзвичайні новини. Підсумки з К. Стогнієм.
10.00 Труба містера Сосиски.
11.00 Х/ф «Жага золота».
12.45, 15.45 Факти. День.
13.10 Х/ф «Шерлок Холмс».
16.10 Х/ф «Шерлок Холмс. Тра тіней».
18.45, 21.05 Факти. Вечір.
20.20 Дістало!
21.25 Свобода слова.
00.15 Х/ф «Ціль номер один».

СТБ

06.00, 15.50 «Все буде добре!»
08.00 «Все буде смачно!»
08.55, 18.30 «За живе!»
10.10 «Зіркове життя. Покарані за роль».
11.10 «Битва екстрасенсів-15».
13.40 «Україна має талант-6».
18.00, 22.00 «Вікна-Новини».
19.55 «Хата на тата».
22.35 «Детектор брехні-7».
00.00 «Один за всіх».

НОВИЙ КАНАЛ

05.50, 07.05 Kids' Time.
05.55 М/с «Губка Боб Квадратні Штани».
07.10 Т/с «Друзі».
10.55 Т/с «Щасливі разом».
14.35 М/ф «Шрек-4».
16.10 Т/с «Не родись вродлива».
18.00 Абзац!
19.00 Ревізор.
22.00 Пристрасті за ревізором.
00.15 Х/ф «Я, Франкенштейн». (2).

«УКРАЇНА»

06.00 Події тижня з Олегом Панютюю.
06.50, 7.15, 8.15 Ранок з Україною.
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
09.15 Зоряний шлях.
11.15, 19.45 «Говорить Україна».
12.40 Реальна містика.
13.25, 15.30 Т/с «Печалі-радіощі Надії».
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Таємниця».
21.00 Т/с «Королева бандитів».
23.00 Події дня.
23.30 Х/ф «Стій! Або моя мама стрілятиме».

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Глобальне попередження».
10.20 «Моя професія».
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія».
10.35 «Назбирание».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультяндії».
12.00 «Мамина школа».
12.30 «Творчий портрет».
13.00, 16.00 «Вісті ТТБ».
13.15 «Загублені у часі».
13.30 «Музичний калейдоскоп».
14.00 «Відверті діалоги».
14.55 «Мальовниче Тернопілля».
15.00 «Кулінарія від Андрія».
15.15 Д/ф «Асканія-Нова».
15.50 «У пошуках легенд».
16.15 «Чудесний канал».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Просто неба».
17.15 «100 шедеврів».
17.30 «Люди і долі».
18.00 «Луцьк і Косачі: «Зібрались ми на вчє...»

18.45 «Духовні скарби України».
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 «Чернігівщина в житті славетних».
22.30 «Час країни».

ІНТЕР

07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини.
09.20 Х/ф «Погана сусідка».
11.20, 12.25 Д/с «Слідство вели...»
13.30, 14.20 «Судові справи».
15.00, 16.15 «Чекай на мене».
18.00, 19.00 «Стосується кожного»!
20.00 «Подробиці».
21.00 Т/с «Червона королева».
00.10 Т/с «Мессінг: той, що бачив крізь час».

СЕРЕДА, 7.10.2015

УТ-1

06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини.
06.20, 8.25, 0.25 Від першої особи.
06.55, 8.40 Ескулап.
07.35, 23.35 На слуху.
08.35 Паспортний сервіс.
08.45 Корисні поради.
09.00 Вічне.
09.20, 18.55 Про головне.
10.05 ДебатиPRO.
11.30 «Prime-time».
12.00 Засідання КМУ.
13.15, 18.05 Час-Ч.
13.25 Т/с «Минають роки, минають дні».
14.55 Казки Лірника Сашка.
15.10 М/с «Друзі-янгіли».
15.40 Як це?
16.05 Музична перерва.
17.10 Д/с «Сага старовинної пущі».
18.15 Новини. Світ.
19.40 Т/с «Білявка».
20.30 Вересень.
21.40, 22.30 З перших вуст.
21.50 Слідство. Інфо.
22.40 Мегалот.
23.00, 00.00 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-2».
10.45 «Міняю жінку-3».
12.25, 21.00 Т/с «Між нами, дівчатами».
13.25 «Ворожка».
14.05 «Сліпа».
14.45 «Не бреші мені-4».
15.45 «Сімейні мелодрами-3».
17.15 Т/с «Заборонене кохання».
20.30 «Чистопелюс».
22.00 «Життя без обману».
00.00 Драма «Майстер». (2).

2+2

06.35 «Нове Шалене відео по-українськи».
07.35, 17.30 «Облом.UA».
08.10, 19.00 «ДжеДА».
08.30, 18.30, 23.30 Новини «Спецкор».
09.00 «Люстратор 7.62».
09.10 «Секретні матеріали».
09.25 Д/ф «Сучасні дива».
10.25 Д/ф «Літаки Другої Світової війни».
11.30 Д/ф «Підземні міста».
12.25 Х/ф «Виверження».
14.10 Т/с «Мисливці за старовиною».
16.00, 20.20 Т/с «Скорпіон».
16.55, 17.55 «Відеоімба».
19.20 «Щілом таємно».
21.15 Х/ф «Захисник для дочки».
00.20 Х/ф «Земний Апокаліпсис».

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Чужі гріхи». (1).

06.45, 9.15, 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».
11.00, 16.10 Дитяча година.
12.00 «Гал-кліп».
12.30 «Щоденник для батьків».
13.00 Пам'яті Квітки Цісик.
14.00 Х/ф «Догора». (1).
16.40 «Чарівний ключик».
17.00 «Дикий світ майбутнього».
17.30 «Про кіно».
18.45 Миська рада інформус.
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 Миська рада інформус.
22.40 Х/ф «Моє життя без мене». (2).

ICTV

05.15 Студія Вашингтон.
05.20 Провокатор.
06.00 Факти.
06.30 Ранок у великому місті.
08.45 Факти. Ранок.
09.15, 19.20 Надзвичайні новини.
09.55 Антизомбі.
11.00, 23.15 Т/с «Морська поліція. Спецвідділ».
12.45, 15.45 Факти. День.
13.10 Т/с «Код Костянтина».
14.05, 16.10 Т/с «Слідчі».
16.50, 22.20 Т/с «Відділ 44».
18.45, 21.05 Факти. Вечір.
20.20 Секретний фронт.
21.25 Т/с «Снайпер-3. Останній постріл».
01.00 Х/ф «Принц пістолетів».

СТБ

05.45, 18.00, 22.00 «Вікна-Новини».
06.20, 15.50 «Все буде добре!»
08.15 «Все буде смачно!»
09.15, 18.30 «За живе!»
10.45 «Зіркове життя. Весілля — ліки від старості».
11.45 «Битва екстрасенсів».
13.10 «Україна має талант!»
19.55, 22.50 «МастерШеф-5».
00.50 «Один за всіх».

НОВИЙ КАНАЛ

06.00, 07.15 Kids' Time.
06.05 М/с «Губка Боб Квадратні Штани».
07.20 Т/с «Друзі».
11.15 Т/с «Щасливі разом».
16.10 Т/с «Не родись вродлива».
18.00 Абзац!
19.00 Хто зверну?-4.
21.00 Х/ф «Ерагон».
23.00 Аферисти в мережах.

«УКРАЇНА»

06.10, 16.10 Т/с «Жіночий лікар-2».
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
07.15, 8.15 Ранок з Україною.
09.15 Зоряний шлях.
11.15, 19.45 «Говорить Україна».
12.40 Реальна містика.
13.25 Т/с «Королева бандитів».
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Таємниця».
21.00 Т/с «Королева бандитів».
23.00 Події дня.
23.30 Т/с «C.S.I.: Місце злочину Маямі-3». (2).

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Новини України».
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія».
10.35 «Крізь призму часу».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультяндії».
12.00 «Замки Тернопілля».
12.15 «Козацька звитяга».
12.30 «Європа очима українця».
13.00, 16.00 «Вісті ТТБ».
13.15 «Тема дня».
13.30 «Будьте здорові».
14.00 «Зона ризику».
14.55 «Мальовниче Тернопілля».
15.00 «Легенди Запоріжжя».
15.30 «Час змін».
16.15 «Чудесний канал».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Своє, українське».
17.15 «Поборники Незалежності України».

17.30 «Діловий ритм».
18.00 «Актуально».
18.15 «Дорога на Схід».
18.30 «Азбука ремесел».
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

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, 21.00 Т/с «Червона королева».
13.05 Д/с «Слідство вели...»
14.20, 16.15 «Судові справи».
16.45 «Сімейний суд».
18.00, 19.00 «Стосується кожного».
20.00 «Подробиці».
00.10 Т/с «Мессінг: той, що бачив крізь час».

ВІВТОРОК, 6.10.2015

УТ-1

06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини.
06.20, 8.25, 0.25 Від першої особи.
06.55, 8.40 Ескулап.
07.25, 23.25 На слуху.
08.45 Корисні поради.
09.00 Вічне.
09.15, 18.55 Про головне.
10.05 Подорожні.
10.50 Перша студія.
11.35 «План на завтра».
12.00 Уряд на зв'язку з громадянами.
12.25 Дорогі депутати.
13.15, 18.05 Час-Ч.
13.25 Т/с «Минають роки, минають дні».
14.25 Д/ф «Лист із Рухну».
14.55 Казки Лірника Сашка.
15.05 М/с «Друзі-янгіли».
15.40 Хочу бути.
16.05 Фольк-music.
17.15 Богатирські ігри.
18.15 Новини. Світ.
19.30 ДебатиPRO.
21.40, 22.40 З перших вуст.
21.50 Війна і мир.
23.00, 00.00 Підсумки.

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-4».
10.45 «Міняю жінку-3».
12.25, 21.00 Т/с «Між нами, дівчатами».
13.25 «Ворожка».
14.05 «Сліпа».
14.45 «Не бреші мені-4».
15.45 «Сімейні мелодрами-3».
17.15 Т/с «Заборонене кохання».
20.30 «Чистопелюс».
22.00 «Світ навиворіт-6».
00.00 Драма «Гобічний ефект». (2).

2+2

06.35 «Нове Шалене відео по-українськи».
07.35, 17.30 «Облом.UA».
08.10, 19.00 «ДжеДА».
08.30, 18.30, 23.30 Новини «Спецкор».
09.00, 19.20 «Люстратор 7.62».
09.10 «Секретні матеріали».
09.25 Д/ф «Сучасні дива».
10.25 Д/ф «Літаки Другої Світової війни».
11.25 Д/ф «Підземні міста».
12.25 Х/ф «На скейті від смерті».
14.10 Т/с «Мисливці за старовиною».
16.00, 20.20 Т/с «Скорпіон».
16.55, 17.55 «Відеоімба».
21.15 Х/ф «Сектор 4».
00.20 Х/ф «Захисник для дочки».

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Чужі гріхи». (1).
06.45, 9.15, 10.45 Ранковий фітнес.
07.00, 16.00 Провінційні вісті.
07.35 «Погляд зблизка».
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 «Про кіно».
13.10 Хіт-парад.
14.00 Х/ф «Падіння комети». (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 «Інтенсивна терапія». (2).

ICTV

05.15 Провокатор.
06.00 Факти.
06.30 Ранок у великому місті.
08.45 Факти. Ранок.
09.15, 19.20 Надзвичайні новини.
10.00 Антизомбі.
11.05, 23.15 Т/с «Морська поліція. Спецвідділ».
12.45, 15.45 Факти. День.
13.15 Т/с «Код Костянтина».
14.10, 16.10 Т/с «Слідчі».
16.50, 22.20 Т/с «Відділ 44».
18.45, 21.05 Факти. Вечір.
20.20 Цивільна оборона.
21.25 Т/с «Снайпер-3. Останній постріл».
01.00 Х/ф «Парфумер. Історія вбивці».

СТБ

05.20, 18.00, 22.00 «Вікна-Новини».
05.55, 15.50 «Все буде добре!»
07.50 «Все буде смачно!»
08.50, 18.30 «За живе!»
10.05 «Зіркове життя. Як забували зірок-3».
11.00 «Битва екстрасенсів».
12.45 «Україна має талант-6».
19.55, 22.50 «Врятуйте нашу сім'ю-4».
00.10 «Один за всіх».

НОВИЙ КАНАЛ

06.00, 07.15 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 «Александр». (2).
00.15 Супермодель по-українськи.

«УКРАЇНА»

06.10, 16.10 Т/с «Жіночий лікар-2».
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
07.15, 8.15 Ранок з Україною.
09.15 Зоряний шлях.
11.15, 19.45 «Говорить Україна».
12.40 Реальна містика.
13.25 Т/с «Королева бандитів».
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Таємниця».
21.00 Т/с «Королева бандитів».
23.00 Події дня.
23.30 Т/с «C.S.I.: Місце злочину Маямі-3». (2).

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Новини України».
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія».
10.35 «В об'єктиві ТТБ».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультяндії».
12.00 «Дива цивілізації».
12.25 «Мальовниче Тернопілля».
12.30 «На часі».
13.00, 16.00 «Вісті ТТБ».
13.15 «Тема дня».
13.30 «Чернігівщина в житті славетних».
14.00 «Просто неба».
14.15 «Луцьк і Косачі: «Зібрались ми на вчє...»

15.00 «Енергомания».
15.30 Д/ф «Дві долі».
16.15 «Хатинка Василянки».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Зона ризику».
18.00 «Замки Тернопілля».
18.15 «Козацька звитяга».
18.30 «Крізь призму часу».
18.50 «Тернопіль сьогодні».
19.00, 22.00 «Вісті ТТБ».
19.30 «Будьте здорові».
20.00 «Випробуй на собі».
20.25 «Мальовниче Тернопілля».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірня казка».
21.00 «Тема дня».
21.15 «Тарасова візитка».
21.30 «Європа очима українця».
22.30 «Час країни».

ІНТЕР

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, 21.00 Т/с «Червона королева».
13.05 Д/с «Слідство вели...»
14.20, 16.15 «Судові справи».
16.45 «Сімейний суд».
18.00, 19.00 «Стосується кожного».
20.00 «Подробиці».
00.10 Т/с «Мессінг: той, що бачив крізь час».

ЧЕТВЕР, 8.10.2015

П'ЯТНИЦЯ, 9.10.2015

НЕДІЛЯ, 11.10.2015

УТ-1
06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Ню-вину.
06.10, 7.10 AgroEra.
06.20, 8.25, 0.25 Від першої особи.

TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Чужі гриби». (1).
06.45, 9.15, 10.45 Ранковий фітнес.
07.00, 16.00 Провінційні вісті.

«УКРАЇНА»
06.10, 16.10 Т/с «Жіночий лікар-2».
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
07.15, 8.15 Ранок з Україною.

УТ-1
06.05 Світ православ'я.
06.35 Крок до зорік.
07.20 Шеф-кухар країни.
08.15 Світ on line.

07.45, 9.45 Ранковий фітнес.
08.00 Європа у фокусі.
08.40 Час-Тайм.
09.00 Повнота радості життя.

11.45 М/ф «Тор: Легенда вікінгів».
13.15 Х/ф «Ерагон».
15.20 Х/ф «Вікінги».
17.20 Х/ф «Час відьом».

СУБОТА, 10.10.2015

УТ-1
06.00, 7.00 Підсумки.
06.25 У просторі буття.
07.25 На слуху.

TV-4
06.00 Європа у фокусі.
06.30 «Про нас».
06.45, 9.15, 11.00 Ранковий фітнес.

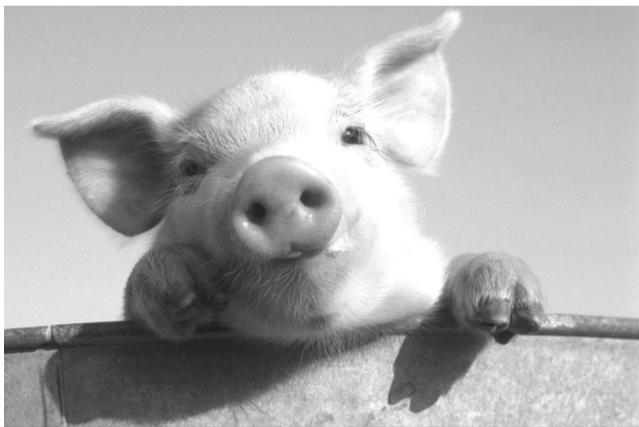
19.15 М/ф «Тор: Легенда вікінгів».
21.00 Х/ф «Вікінги».
22.55 Х/ф «Останній самурай».

• Придивіться

У кожній жінки — свій знак
Зорі і сузір'я, під якими народилася жінка, впливають не лише на її манери та поведінку, а й на те, як вона одягається.
Жінка-Овен прагне досконалості в усьому. Найохочіше носить елегантні костюми та прикраси, не забуваючи щодня міняти їх, відповідно до кольорової гамми одягу.



Щоб поросятка не хворіли



Ті, хто вирішив відгодувати свиню в домашніх умовах, повинні знати про найпоширеніші хвороби цих тварин. Адже хвороби гальмують прирости ваги і можуть бути навіть причиною їх загибелі.

● Фахівець радить

Насамперед потрібно пам'ятати, що купувати поросят необхідно тільки у відомих вам господарствах. Корисно знати, що температура тіла в здорових свиней 38–40°C, а кількість дихальних рухів — 10–20 на хвилину.

Причин хвороб дуже багато, але найпоширеніші пов'язані з порушенням годування та утримання поросят у перші дні життя. Там, де утримуються поросята, температура повітря повинна бути в межах 24–26°C. За нижчих температур організм тварини переоохолоджується, молодняк слабшає, в нього знижується апетит, а відтак може виникнути захворювання.

Велике значення для вирощування здорових поросят має правильне годування, яке починають із сьомого дня. У новонароджених поросят інтенсивний білковий та мінеральний обмін. Їхні енергетичні потреби задовольняються материнським молоком лише в перші дні після народжен-

ня, і тому на сьомий день рекомендують вводити до раціону крейду, деревне вугілля, підсмажений ячмінь.

Слід пам'ятати, що з місцем свинюматки поросята одержують на добу не більше міліграма заліза за потреби 7 мг. Запаси заліза у поросят закінчуються на п'ятий–сьомий день після народження, в них значно знижується кількість гемоглобіну в крові, що призводить до аліментарної анемії (недокрів'я). Хвороба розвивається непомітно: блідість шкіри, набряклість повік, нерухомість, зниження апетиту, розлад шлунково-кишкового тракту.

Щоб уникнути цих небезпечних явищ, на п'ятий–сьомий день життя поросят годування розчинами залізного та мідного купоросу (сірчаноокисла залізо й сірчаноокисла мідь). Розчин краще вводити поросяті в рот протягом 15–20 днів по 1 чайній ложці щодня. Ще краще поросяткам на другий–третій день після народження ввести внутрі-

шньом'язові феродекстранові препарати (фероглюкін, декстрофер) у дозі 1–2 мл.

Ці протіанемійні засоби є комплексними сполуками тривалентного заліза й феродекстрану, стимулюють кровотворення, посилюють обмін речовин, підвищують резистентність і живу масу організму.

Разом з ін'єкціями залізодекстранових препаратів бажано давати тваринам вітамінно-мінеральні суміші. Згадані препарати застосовуються не тільки з профілактичною, а й з лікувальною метою.

З першого тижня життя поросят годувають коров'ячим молоком. Потім їм годувають каші з ячменю, вівса, а пізніше — сухі суміші концентратів, соковиті корми, трав'яне борошно, подрібнену зелену масу. Особливо корисна кропива. Кропива містить у листі та стеблах, окрім каротину, вітамінів В1, К, С, дубильні і ряд інших поживних речовин. Цінність кропиви ще й

у тому, що під час звичайного сушіння або силосування вона зберігає ту кількість вітамінів, що й свіжа. Велике значення вона має, насамперед, як додаткове джерело вітаміну А для поросят. Досвід показує, наприклад, що достатньо ввести до раціону 5% сухої кропиви, щоб вилікувати А-авітамінози.

У теплий період молодняк випускають на прогулянки, оскільки перебування на свіжому повітрі зміцнює організм тварин. У цей час особливо стежать за тим, щоб поросята були досхочу забезпечені водою, а в зимовий період дуже корисний сінний настій.

Із заразних хвороб поросят раннього віку найбільшу небезпеку становить колібактеріоз, що проявляється знесиленням, проносом, зневодненням організму, пришвидшеним диханням та пульсом, розвитком септичних процесів. Джерелом збудника хвороби є хворі, а також ті тварини, які вже перехворіли, матері-носії патогенних варіантів кишкової палички.

Передаються інфекції через заразані корми та предмети, що оточують поросят. Найчастіше ця хвороба розвивається за недотримання елементарних санітарних правил утримання тварин та їхнього неповноцінного годування, якщо в приміщенні брудно і волого, не ведеться боротьба зі щурами та мишами.

Великої шкоди завдають свиням гельмінтозні захворювання, з-поміж яких найбільше поширений аскаридоз, що зумовлюється нематодою *Ascaris suum*, що паразитує в тонких кишках.

В. Марковський,
ветлікар,
Чернівецька область.

● До часу

Годуй гуску досита

На таку відгодівлю переводять гусей восени, коли їх вік сягає 5–6 місяців, обмежуючи при цьому випас, але водночас згодуючи більше зернових кормів, насамперед пшениці та кукурудзи.

Два-три тижні такої відгодівлі дозволяють молодняку накопичити жир зі збільшенням ваги печінки. Сама техніка інтенсивної відгодівлі досить проста. Спочатку гусей обмежують у свободі пересування, тобто на 1 кв. м площі розміщують по 2–3 особи (краще у клітках), збільшуючи дозу і частоту годівлі.

Спочатку (15–20 днів) 3–4 рази на день їх утримують на так званому самостійному клюванні, потім — на примусовій годівлі, якщо є така потреба або ж мета. Примусова годівля передбачає утримання птахи в клітках по дві голови на 1 кв. м із згодуюванням концентрованих кормів 5–6 разів на добу (до 400 г на голову). У раціоні обов'язково мають бути, точніше, переважати запарена кукурудза (50–60% добової норми), кукурудзяна дерть (20%), інші білкові корми — соєва та соняшникова макухи в однаковій кількості і за наявності м'ясо-кісткове, м'ясне або рибне борошно.

Якщо при самостійному клюванні корм становить менше 300 г на голову, то застосовують примусову годівлю через волю. У домашніх умовах для цього підійде проста дерев'яна паличка завтовшки 1,5–2 см. Однією рукою розкривають дзьоб і заштовхують за допомогою палички корм у гортань. Так можна заштовхати до 500–700 г корму 7–8 разів на добу.

Уже через два тижні такої інтенсивної відгодівлі гуси практично не рухаються, важко дихають через збільшення розмірів печінки і готові до забою. Кращими при відгодівлі гусей на печінку вважаються угорська і ландська породи. Для спрощення відгодівлі та збирання посліду гусей тримають у вузьких (25–30 см) ящиках із прорізом у задній його частині.

Та це не єдиний метод інтенсивної відгодівлі. Гарні результати дає годівля гусей балабушками, або галушками, виготовленими із суміші кукурудзяного (20%), пшеничного (15%), вівсяного борошна (22%), пшеничних висівків і ячмінного борошна (по 20%) з додачею солі (1%) і пекарських дріжджів (2%). Балабушки готують на воді, молочних відвійках або ж молоці. Їх просто заштовхують рукою у стравохід птаці до цілковитого його заповнення. Вода при такому способі годівлі має бути у птаці цілодобово.

● А ви знали?

Яйце має дозріти

Завжди вважали, що свіжознесене яйце — дієтичний продукт, значить, найцінніший. Проте це не зовсім так. Нині дієтологи стверджують, що кращим вважається яйце, якому не більше п'яти днів. Тобто воно має «дозріти». Упродовж цих днів у результаті дії ферментів смак жовтка стає особливо приємним, а аромат нагадує чимсь запах горіха. Так що не поспішайте використовувати яйечко одразу, як тільки курка знесла його.

Наші предки застосовували кілька простих і надійних способів зберігання яєць. Їх поміщали в бочку, пересипали вівсом або просом; змащували олією, після чого обгортали папером і засипали піском. Досить довго не псується яйце, пересипані деревним попелом або висівками, а також сумішшю з рівних частин крейди і деревного вугілля. Можна натерти яйця дрібною сіллю чи покласти на три-чотири дні в розсіл, а потім вижати й засипати знову — таки зерном або висівками. Порівняно добре зберігаються яйця у вапняному розчині (300–400 г вапна на відро води), шар розчину над продуктом — 20 см.

Англійці провели дослідження, оцінюючи яйця, збережені різними способами. Ті, що зберігалися у висівках, посіли перше місце — вони були майже свіжі, без присмаку і запаху. На другому — яйця, змащені сумішшю бджолиного воску та олії. На третьому — змащені овечим жиром і укладені в сухий вапняний порошок.

● На осінньому подвір'ї

Випірювання птаці

Щороку восени домашня птаця змінює пера — випірюється. Старі пір'їни випадають, а на їхньому місці виростають нові. Період випірювання починається ориєнтовно у серпні (а деколи навіть у кінці липня) і триває залежно від різних обставин 3–3,5 місяця. Молодняк змінює пера лише восени на другий рік свого життя. Тільки дуже ранні курчата, що вилупились в період із лютого до початку березня проходять випірювання в першу осінь.

У цей період птаця перестає нестися аж до часу, коли виростуть нові пера. Хоч цей процес і не є хворобою, а тільки звичайним явищем, що його курка проходить кожного року, однак у цей час вона втрачає масу і доволі сильно ослаблюється. Така сільська птаця стає вразливою до холоду, сльоти, дощу і т. п., легко піддається різним хворобам.

Чим птаця здоровіша, чим кращі вона має умови утримання (чисті, сухі й теплі курники, широке подвір'я), врешті, чим краще її годують, тим швидше вона проходить зміну пер. І навпаки, при поганих умовах утримання, при брудних курниках, в тісноті, при недостатньому і скупому кормі, птаця випірюється значно довше, а значить і довший час не нестиме яєць.

Отже, у цей період птацю треба оберегати не тільки від хвороб, відповірно утримувати, але й добре годувати. Для росту нових пер курка потребує багатих на білок кормів. Кісткове борошно, висівки, товчені шкаралупки, крейда і пісок повинні бути в її раціоні. Не зайвим буде і капустияне листя — воно містить багато сірки. А таких кормів як картопля чи кукурудза багато згодувати не варто: все одно вони не будуть птацю належно засвоєні.

3–4-річних курей перед випірюванням слід відокремити і вирізати. І так уже м'ясо з такої птаці не матиме найкращого смаку і жаль годувати старих курей, витратити на них корми в часі випірювання.



● На замітку

Сіль потрібна, але в міру

Здорові свині не лише з великою охотою, а навіть із жадібністю поїдають корм. Тому, якщо вони відмовляються від нього, це має насторожити господаря — швидше за все, із твариною відбувається щось недобре.

Втрата апетиту, до прикладу, може бути пов'язана із глистяними захворюваннями. Але корм поїдається без апетиту і в тому разі, якщо він несмачний або прісний, коли його просто забули посолити.

Сіль потрібна свині, довго їсти несолоне вона не може. Якщо дотримуватись норм годівлі, то кількість кухонної солі, яку треба додавати в корм, залежить від ваги тварини. Наприклад, якщо її вага 120 кг, то потрібно 14 г солі на добу, а якщо вага досягає 240 кг і більше, — то 20 г солі.

Але у приватних господарствах свиней часто годують харчовими відходами. У цьому разі виникає небезпека сольового отруєння. Якщо тварина перебуває в збудженому стані, в неї тече слина, почався пронос із слизистими кров'яними виділеннями, з'явилися м'язові посмикування чи судоми, по-

синіння вух і п'ятка, значить, треба терміново вживати заходів — це гостре отруєння.

До приходу ветеринарного лікаря треба напоїти тварину чистою водою (1–3 л). А ще краще, якщо в ній буде розведена крейда (до стану молочного кольору), котра нейтралізує натрій, який потрапив в організм із надлишком кухонної солі. А основні заходи, які застосовуються при лікуванні, такі: дати проносної олії; включити в раціон годівлі відвари з великим умістом слизу та води; ввести внутрішньом'язово кофеїн, який підтримає організм у тонусі.

Якщо тривалий час свиню годувати одним і тим же кормом, наприклад, картоплею, то він їй приїдається. Бажано його урізноманітнити, приміром, додавши кормових буряків, моркви, сінного борошна (потерті), запареної полови.

Найцікавіші місця ТЕРНОПІЛЛЯ



● Рідний край

Вишнівецький палац.

6. ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ СТАВ

Головна туристична родзинка Тернополя — це велика штучна водойма, створена у самому центрі міста на річці Серет. Офіційна назва водойми — Тернопільський став, хоча в народі його часто ще називають озером. Із залізничного вокзалу до ставу можна пішки дійти за 7 хвилин. Тернопіль настільки компактний, що при цьому ви ще й подолаєте на своєму шляху три майдани: Привокзальний, Театральний і майдан Волі. Чудове місце для огляду ставу — біля фонтану Гронського між замком і готелем «Тернопіль». Сходами, що ведуть униз, можна зійти до набережної. Якщо є більше часу, можна прогулятися набережною від центральної пристані до Надставної церкви або у протилежному напрямку — до острівця закоханих.

7. ЗБАРАЗЬКИЙ ЗАМОК

Відвідати цей замок варто принаймні з двох причин. По-перше, Збаразький замок — основний осередок Національного заповідника «Замки Тернопілля», а значить, він є найкращим з усіх збережених замків області. Тому на основі його відвідин можна скласти враження, чи варто відвідувати інші замки Тернопільщини. І друга причина для візиту у Зба-

разький замок така: у 1649 році українські козаки чолі з Богданом Хмельницьким тривалий час тримали в облозі цю оборонну споруду, в якій засіли поляки. Однак взяти її так і не змогли. Тож як приємно для туриста «взяти» те, що не зміг зробити сам Богдан Хмельницький!

Відстань від Збаразького замку до Тернополя — 20 км, до Кременця — 54 км.

8. ВИШНІВЕЦЬКИЙ ПАЛАЦ

Оноре де Бальзак у 1848 році побував у Вишнівці і парк та палац у цьому містечку назвав «малим Версалем». Літературний класик, звісно ж, мав звичку до перебільшення, але не в цьому випадку. Вишнівецький палац і справді вражає своєю красою. З балкона

палацу відкривається чудовий краєвид — внизу видно став і Вознесенська церква, у якій російський цар Лжедмитрій брав шлюб з Мариною Мнішек. У радянські часи у приміщеннях палацу було профтехучилище. Нині його перенесли, і в самому палаці ще не завершилися реконструкція. Однак туристи можуть відвідувати палац.

Розташований Вишнівецький палац за 47 км від Тернополя, 29 км — від Збаража і за 25 км — від Кременця.

9. ПОЧАЇВСЬКА ЛАВРА

Почаївська лавра — це друга православна святиня в Україні після Києво-Печерської лаври. У 1846 році Почаївську лавру відвідав Тарас Шевченко і навіть

створив там кілька картин. Тепер у Почаївській лаврі знаходиться чоловічий монастир Української православної церкви Московського патріархату. До Почаєва постійно приїжджають паломники з центру, півдня та сходу України, а також православні з Білорусі та Росії. Однак самі мешканці області є нечастими гостями Почаївської лаври. Багато галичан є греко-чи й римо-католиками, а православні монахи у Почаєві досить неприязно ставляться до іновірців. Це, власне, і відштовхує людей від лаври як об'єкта туризму.

Розташований Почаїв на відстані 67 км від Тернополя і 23 км — від Кременця.

10. КРЕМЕНЕЦЬ

Це одне з найкрасивіших міст не тільки Тернопілля чи Волині, а й України. Кре-

менець цікавий і своєю архітектурою, і географічним розташуванням біля підніжжя Кременецьких гір. Особливо цікавою є панорама міста із Замкової гори Бони. Проте, окрім Замкової гори, тут ще є низка цікавих для туристів об'єктів. Зокрема, це будинок родини Словацьких, у якому діє музей Юліуша Словацького, Богоявленський монастир, палац Кароліни Дзембовської, костел Єзуїтів тощо. Складається враження, що всі туристичні шляхи на тернопільській частині Волині пролягають через Кременець. На батьківщину Юліуша Словацького щороку приїжджає багато поляків. Водночас, у Кременці спинаються й усі православні паломники, які мандрують до Почаєва.

Розташований Кременець на відстані 76 км від Тернополя, 88 км — від Рівного та 97 км — від Луцька.



Дзвіниця Богоявленського монастиря.

● Смішного!
— У мене для тебе дві новини: одна гарна, а друга — погана. З якої починати?
— Починай з гарної.
— До нас ідуть дівчата!
— О—о—о! А яка погана?
— Та вони обидві погані.

Інспектор ДАІ запитує водія:
— Поясніть: як сталася аварія?
— Дуже просто. Моя теща вимагала, щоб я повернув направо, а дружина — наліво. Я намагався задовольнити обидвох: не люблю скандалів у сім'ї.

Астрологія — точна наука. Все, про що йдеться в гороскопах, обов'язково справджується. Тільки невідомо, коли, де, з ким і що конкретно.

— Коли я купував у вас машину, ви обіцяли впродовж року замінювати все, що в мене зіпсується чи поламається. Це так?
— Звичайно.
— Тоді дайте мені чотири нижні зуби, ліву стегнову кістку і два ребра.

Упіймав Герасим золоту рибку... І стало в нього три корови!

● Не прогавте

Час загадувати бажання

Якщо ви думаєте, що найсильніші і найяскравіші зорепади бувають улітку і цього року ви вже прогавили всі шанси загадати бажання, дивлячись, як падають зорі, то ця інформація — для вас. Її ми взяли зі сторінки спільноти «ВелКам до Тернополя» у «Фейсбуці».

21—22 ЖОВТНЯ

Оріоніди — зорепад середньої інтенсивності, але іноді вона може бути високою. Зазвичай становить 20—25 метеорів на годину, але, наприклад, у 2006—2009 роках за цим показником зорепад можна було порівняти з Персеїдами. Нині вчені не можуть сказати, коли інтенсивність Оріонід знову буде високою. Радіант — у зоні сузір'я Оріона.

23—24 ЖОВТНЯ

Південні Тауриди — тривалий зорепад, який починається 7 вересня і завершується 19 листопада. Його інтенсивність дуже низька — 5 метеорів на годину, і пік виділяється досить умовно. Тим не менш, Тауриди, як Південні, так і Північні, характеризуються значною кількістю яскравих метеорів.

11—12 ЛИСТОПАДА

Північні Тавриди. Цей зорепад багато в чому схожий на попередній, тільки відбувається трохи пізніше. Цього року яскравих метеорів може бути особливо багато — висока інтенсивність зорепаду спосте-

рігається приблизно кожні 7 років, і востаннє це трапилось у 2008 році. Метеори з'являються в зоні сузір'я Тельця.

17—18 ЛИСТОПАДА

Леоніди. Цей зорепад відомий своїми яскравими спалахами, а в 1833, 1866, 1966 і 2001 роках був надзвичайно видовищним, оскільки відбувався у формі метеорної ливни. На жаль, до 2009 року метеорних злив не буде, але в 2031 і 2064 роках інтенсивність Леонід може становити до 100 метеорів на годину. Найближчі 16 років в кращому разі можна сподіватися на 15 метеорів на годину. Зорепад характеризується яскравими метеорами, що залишають помітний слід. Метеори з'являються в зоні сузір'я Лева.

13—14 ГРУДНЯ

Зазвичай Гемініди є найсильнішим метеорним дощем у році, тому аматори, що спостерігають за зорепадом, намагаються не пропустити таке видовище, незважаючи на холодну ніч. Метеори повільні та яскраві, інтенсивність на піку — до сотні на годину. Добре спосте-

стерігається в Північній півкулі після 10 години вечора. Трохи гірше видно зорепад у Південній півкулі. Як і у випадку з Персеїдами, спостерігати Гемініди цього року буде дуже добре через відсутність місячного світла. Радіант — у зоні сузір'я Близнюків.

21—22 ГРУДНЯ

Урсиди. Після такої події, як Гемініди, Урсідами часто нехтують. Цього року зорепад, швидше за все, теж буде «непопулярним» — на піку число метеорів на годину становитиме 5—10, а спостереженню вже буде заважати світло природного супутника нашої планети. Крім того, Урсиди видно тільки в Північній півкулі. Іноді можна спостерігати посилення інтенсивності до 25 метеорів на годину. Радіант перебуває в сузір'ї Малої Ведмедиці.

Відповіді на сканворд «Тернопіль», надрукований 24 вересня

Г	Д	У	З	В	Б
О	М	Л	Ю	Б	І
П	Р	Е	Р	Я	К
А	Т	Е	Р	Н	О
К	В	А	К	Ш	А
Я	Л	Т	А	І	С
З	О	Т	А	І	С
Ш	И	Ф	Р	А	О
Е	Т	А	П	О	Н
О	К	О	К	Ф	І
Р	Ш	К	У	Р	К
Т	О	М	У	Щ	О
Н	І	К	Е	К	Е
А	Т	С	М	І	Х
О	Т	Ч	Е	Т	О

● Поміркуйте

Сканворд «Діагональ-3»