

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ! Програма телебачення

Домашня Газета

Ціна 1 грн

#42(704) 15 жовтня 2015 року

• Коротко

НОВИНИ ТЕРНОПОЛЯ

Триває капітальний ремонт бульвару Куліша. Днями там завершили ремонт пішохідних ділянок і вже встановили один дитячий майданчик. Наразі робота триває над облаштуванням другого дитячого майданчика та спортивної зони, де будуть розміщені вуличні тренажери.

«Вже відремонтовані пішохідні ділянки, на одному із нових дитячих майданчиків граються діти і роботи проводяться на інших об'єктах. Плануємо відкрити бульвар Куліша урочисто 14 жовтня, на свято Покрови», — каже міський голова Сергій Надал.

Під час традиційних об'їздів міста очільник Тернополя Сергій Надал зустрівся із мешканцями вул. Бродівська, 50 та 54 та разом з ними оглянув приміщення нової медичної амбулаторії, яку буде відкрито у цю ж дату. У цьому закладі вже проведено зовнішні роботи, обладано сантехніку, закінчуються ремонтні заходи всередині приміщення та центрального входу. Незабаром поліклініка розпочне роботу.

З початку жовтня у тестовому режимі розпочинає курсувати тролейбус №4. Повернули тролейбусний маршрут за дорученням міського голови Сергія Надала та зважаючи на численні звернення тернополян. Відтак, новий тролейбусний маршрут №4 з вул. Живова курсуватиме через Залізничний вокзал — пр. Злуки — вул. Протасевича.

На сайті Тернопільської міської ради із вересня оприлюднено проект змін до Генерального плану Тернополя, який проходить обговорення. Громадськість та архітектори можуть вносити пропозиції щодо змін у генплані, а затверджувати остаточний варіант змін будуть уже депутати нового скликання.

3

ТРОХИ СМАКОТИ
З КАПУСТИ
І ГАРБУЗА

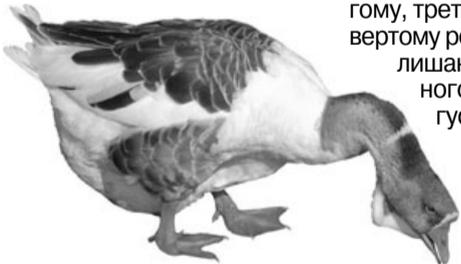
Передусім необхідно перевірити пташник, закласти усі щілини, якщо треба — додатково утеплити. Обов'язково прибрати у пташнику, винести стару підстилку, перевірити надійність сідал, переконавшись, що шури не поробили нір.

Також треба подумати про корм, скільки його буде потрібно на зиму, заготовити вітамінну підгодівлю для птахів, перевірити надійність зберігання.

Але найголовніше питання осені — яку птицю залишити для зимівлі. Зрозуміло, що найпродуктивнішу, найздоровішу і ту, що несе найбільше яєць. Але як це визначити?

У племінних господарствах ведеться суворий відбір: птицю відбирають з урахуванням індивідуальних особливостей і ретельних промірів. У домашніх господарствах остан птиці визначають на око.

ГУСИ



• Згодиться

ЯК ЗБЕРЕГТИ КАПУСТУ СВІЖОЮ ДО ЛІТА

Зберегти капусту допоможе звичайна харчова плівка. Для початку видаліть з головок зіпсовані, пожовклі, сухі листки. Зріжте качан. Чисту головку герметично обгорніть плівкою в кілька шарів, щільно пригладжуючи кожен. Двох шарів, як правило, цілком достатньо.

Запаковану капустину кладуть, в ідеалі, в ящики, але можна зберігати на полицях або в мішках. Раз на місяць головки рекомендується перевіряти стосовно псування.

Якщо головка зіпсувалася, зніміть плівку і, обрізавши зіпсовані ділянки, знову загорніть її.



3 днем Ангела!

Сьогодні іменини в Устини, Ганни, завтра — в Дениса, Івана, Ядвіги. 17 жовтня з днем Ангела вітайте Володимира, Вероніку, Тамару, 18 — Олексія, Матвія, Ярему, 19 — Макара, 20 — Валентина, 21 — Таїсію.

10 народних засобів від застуди

2



ЯК ПРАТИ
КАШТАНАМИ,
КВАСОЛЕЮ,
СІЛЛЮ

7

КОГО залишимо ЗИМУВАТИ?



Надворі осінь, і увесь клопіт, пов'язаний із вирощуванням молодяку, закінчився. Тепер на пташиному дворі замість жовтих пухнастих курчат бігають молоді курочки і задиристі півники. Але це не означає, що можна розслабитися. Не за горами зима і морози, тому головне зараз — добре підготуватися до холодів.

• Варто знати

Утримувати гусака в присадибному господарстві рекомендується не більше чотирьох років. Гусок — до 5—6 років. Найвищу продуктивність відібрана племінна порода має на другому, третьому і навіть четвертому році. Зимувати залишають зазвичай одного гусака на 4—5 гусок.

КУРИ

Здорових відібрати нескладно. Опе-

рення здорової курки блискуче, яскраве і щільно прилягає до тіла. Хороша несучка має довгий і широкий корпус, широкі і глибокі груди, широко розставлені ноги.

У курей, що тільки почали нестися, гребінь та сережки рожево-червоного кольору, набряклі і теплі на дотик. У тих, які не несуться, ці частини бліді, зморщені, сухуваті і холодні. Звертайте увагу і на апетит птиці.

Не варто залишати на зиму курей, що відстають у розвитку, травмованих, ослаблених або хворих, зі зігнутим кілем грудної кістки, з викривленими дзьобом, шиєю, ногами, зі зламаними крилами. Довгий кіль у птаха — також небажана ознака, бо це показник поганої несучості.

У кінці літа — на початку осені настає час линьки. Це ще одна ознака відбору. Рано починають линьку погані несучки. У хороших цей процес починається пізно восени, таких і слід залишати на плем'я.

Ще одним показником відбору вважається вік птаха. Із роками несучість знижується, тому курей, старших трьох років, зазвичай у стаді не залишають.

Особливу увагу треба приділити відбору півня. Окрім міцної статури, слід враховувати і його вдачу. Не варто залишати занадто задиристого півня. На зиму на 8—12 курей достатньо одного самця.

КАЧКИ

На плем'я найкраще залишати молодих качок, що з'явилися на світ із квітня по травень. Качки, залишені зимувати, мають бути великими, міцними, зі щільною конституцією тіла, без зовнішніх дефектів. Тих, які не підпадають під вищевказані критерії, відбраковують і забивають. Також із племінного стада вибраковують птахів, старших 2—3 років — у таких качок падає несучість, слабшають відтворювальні здібності.

• Помічне

ЗА НЕВРАЛГІЇ, МІАЛГІЇ, АРТРИТІВ

використовують настоянку гіркої (пекучого) перцю: 25 г перцю настоюють в 200 мл горілки протягом двох тижнів. Настоянку можна змішати із соняшниковою олією і застосовувати для натирання.

Погода на тиждень	Температура	Опади	Вітер	Тривалість дня	Фаза Місяця
четвер, 15 жовтня	+1 / +10	без опадів	півд.-сх., 5	10.50	●
п'ятниця, 16 жовтня	+3 / +12	без опадів	півд.-сх., 8	10.47	●
субота, 17 жовтня	+7 / +13	без опадів	півд.-сх., 6	10.43	●
неділя, 18 жовтня	+8 / +15	дощ	зах., 6	10.40	●
понеділок, 19 жовтня	+7 / +14	можливий дощ	півн., 4	10.36	●
вівторок, 20 жовтня	+4 / +9	можливий дощ	півн., 4	10.33	◐
середа, 21 жовтня	+2 / +8	без опадів	півд.-сх., 3	10.29	◐

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

● Без ліків

ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ ПЕЧІНКИ

1. Пийте чисту воду, додаючи на одну склянку сік половини лимона. Лимонний сік стимулює печінку на викид токсинів, а вода виводить ці шлаки через видільну систему.

2. Їжте часник і цибулю. Це може не сподобатися вашим близьким, а ось для печінки це буде саме те, що треба. Цибуля і часник містять такі рослинні поживні речовини, які розщеплюють жир з відкладень в організмі, а також сприяють виведенню бактерій і грибків з організму.

3. Пийте чай з розторопши плямистої або дайте екстракт цієї рослини. Розторопша містить силімарин, який не тільки захищає клітини печінки від отрут, а й запобігає руйнуванню антиоксиданта, що забезпечує виведення токсинів з печінки.

4. Їжте овочі та фрукти, багаті на вітамін С: брокколи, болгарський перець, полуниця, спаржа, цвітна капуста, лимони, капуста, шпинат, зелений горошок, апельсини, грейпфрути, помідори, малина, селера, м'ята, петрушка тощо. Що більше — то краще (ще краще — все в сирому вигляді).

5. Вживайте листя кульбаби в будь-якому вигляді (чай, салат, сік, суп тощо).

6. Навчіться готувати індійські страви. Не тільки тому, що вони дуже смачні, а й тому, що одним з основних інгредієнтів в індійській кухні є куркума. Вона сповільнює запальні процеси в організмі і захищає печінку від ушкоджень вільними радикалами.



харчуємось, лікуємось, худнемо

Гречка — трав'яниста рослина. Не тільки її насіння (гречані крупки), а й квіти та листя гречки успішно застосовують у традиційній і народній медицині.

● З Божої аптеки

невритях і радикулітах. Для цього їх нагрівають на сковорідці, зсипають у полотняний мішечок і прикладають на попереk. Такий компрес роблять 1—2 рази на день і тримають доти, поки мішечок не припинить віддавати тепло.

Гречка є однією з головних медоносних культур. Гречаний мед рекомендують людям, які хворіють на гіпертонію, при авітамінозі, хронічних гастритах, підвищеній кислотності шлунка. Цей сорт меду сприяє очищенню крові від радіоактивних елементів.

Сухе гречане борошно, просіяне через сито, використовують (зовнішньо) для лікування попрілоостей у дітей.

Потрібно врахувати, що свіже листя і квіти гречки не можна вживати всередину, оскільки вони мають отруйні властивості. Квіти,

листя і верхівки пагонів гречки зберігають у висушеному вигляді в коробках, але не більше двох років.

Гречана крупа — добре відомий дієтичний продукт. Каша з гречки дуже корисна при шлунково-кишкових захворюваннях, цукровому діабеті, анемії. Гречка містить необхідні для людського організму поживні речовини: білки, вуглеводи, цінні амінокислоти, органічні кислоти, вітаміни В₁, В₂, РР, кальцій, фосфор і мікроелементи (йод, мідь, цинк, бор).

Білки гречки добре розчиняються і засвоюються. Лимонна та яблучна кислота в складі гречки прискорюють засвоєння їжі, що особливо важливо при захворюваннях травної системи. Комплекс з міді та заліза в складі гречки бере участь у процесах кровотворення і утворення гемоглобіну. Фосфор і калій у її складі поліпшують здоров'я кісток і зубів. Вітамін групи В зміцнюють нервову систему.

Гречка сприяє очищенню печінки від токсинів, допомагає знизити рівень холестерину. Вона належить до складних вуглеводів і засвоюється

організмом поступово, надовго забезпечуючи людину почуттям ситості. Крім того, гречка багата на клітковину, яка сприяє очищенню кишківника.

Гречані крупки — рекомендований продукт для людей з цукровим діабетом, оскільки після їх уживання цукор у крові помірно знижується. Завдяки вмісту міді гречані крупки допомагають боротися з ламкістю нігтів. Саме ці крупки є основою популярної дієти для схуднення.

У гречці менше вуглеводів, ніж у інших крупах. Людям з проблемою надлишкової ваги можна 1—2 дні «посидіти» на гречаній дієті: розділити 0,5 кг вареної гречки на 5—6 прийомів на день.

Щоб зберегти у гречаній каші якомога більше корисних речовин, рекомендують не варити, а звечора залишити промиті крупки окропом (молоком, кефіром) — і до ранку каша буде готова до вживання. Краще поєднувати гречану кашу не з м'ясом, а з молоком. Це добре збалансована страва.

Ольга Скульська, викладач Чортківського державного медичного коледжу, провізор.

● Ви запитували

Протипокази для масажу

Нині дуже популярне лікування масажем. А чи є хвороби, при яких масаж протипоказаний?

П. Т.

м. Тернопіль.

Масаж протипоказаний пацієнтам з новоутворами, високим тиском, вагітним, післяопераційним хворим, діабетикам. Крім того, особам до 30 років масаж проводиться енергійніше, ніж людям старшого віку (від 30 до 50 років).

Допоможуть «коси» кукурудзи

Підкажіть, з допомогою яких народних ліків можна позбутися проблем із сечовим міхуром.

Руслан Ю.

Лановецький район.

Якщо відчули різкий біль в ділянці сечового міхура, мимовільне сечовипускання, потурбуйтеся, щоб ноги та нижня частина тіла були в теплі і пийте настій кукурудзяних «кіс»: 3 ст. ложки сировини залийте склянкою окропу, накрийте посудину, після охолодження настій процідіть. Випийте за 3—4 рази перед їдою. Зберігайте не більше доби в прохолодному місці.

Або кілька тоненьких гілочок вишні, черешні поріжте, залийте 0,5 л води, прокип'ятіть 5 хвилин, потримайте в теплі годину. Випийте протягом дня теплим, додаючи трошки меду.

Як гарбузом чистити печінку

«Домашня газета» вже друкувала рецепт очищення печінки гарбузом. Але, на жаль, цей випуск я не зберегла. Будь ласка, подайте рецепт ще раз.

А. Михайлишин.

м. Тернопіль.

З невеликого овоча (коли зріжете шапочку, щоб рука пролазила всередину) виберіть всі зернята та м'якоть. Насипте туди цукор і поставте в темне прохолодне місце. Гарбуз має пустити сік. Його й потрібно пити кілька разів на день.

Кажуть, якщо робити так щосені, печінка буде, як у 20-річної людини.

● На замітку

10 НАРОДНИХ ЗАСОБІВ ВІД ЗАСТУДИ

1. При перших ознаках застуди розрізати велику свіжу цибулину і вдихати її випари, повторюючи процедуру 3—4 рази на день.

2. Розтовкти 100 г часнику, залити 1 склянкою горілки і добре збовтати. 1 краплю нанести на язик, потримати в роті, а потім проковтнути. Повторювати так кілька разів протягом 3—4 днів.

3. Подрібнити лимон разом зі шкіркою і залити олією. Змащувати ніздрі кілька разів на день. Можна протирати ясна до і після їди, підшови і вушні раковини — на ніч.



4. Взяти 1,5 л кип'яченої води, додати 1 ст. ложку крупної солі, сік 1 лимона і 1 г аскорбінової кислоти. Добре розмішати і пити протягом 1,5 години.

5. 1 лимон покласти на 1 хвилину в гарячу воду, потім разом з цедрою пропустити через м'ясорубку. Змішати зі 100 г вершкового масла і 1—2 ст. ложками меду. Приймати по 1 ст. ложці кожні 2—3 години. Зберігати і використовувати як звичайне масло.

6. При високій температурі змішати в однорідну масу 2 терті свіжі картоплини і 1 ст. ложку яблучного оцту. Нанести кашку на складену в декілька шарів тканину або марлю і прикласти до чола. Через 2 години замінити на свіжу масу.

7. Взяти 2 пляшки свіжого пива, додати дрібку кориці, 3—4 бутончики гвоздики і трохи лимонних кірок. Розтерти 3 яєчні жовтки з 2—4 ст. ложками цукру до піни. Влити в цю масу гаряче пиво з прянощами і, помішуючи, поставити на вогонь, варити до загустіння, але не кип'ятити. Пити по 1—1,5 склянки. Застуда минає буквально за 1 день.

8. 4 ст. ложки сухих ягід малини залити 500 мл окропу, настоювати 20 хв. Випити на ніч 2 склянки за один прийом. Малиновим настоєм (10 ягід на склянку окропу) корисно полоскати хворе горло.

9. Щоб уберегти себе від застуди і вірусів, потрібно щодня натирати зуби часником.

10. При перших ознаках застуди підігріти 100 мл кагору, додати 1/4 ч. ложки чорного меленого перцю, 1 ч. ложку меду, розмішати і випити теплим перед сном.

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

У період цвітіння у квітах і листі гречки міститься вітамін Р (рутин). В офіційній медицині його використовують для лікування і профілактики порушень проникності судин (гіпертонічна хвороба, капіляротоксикози, гломерулонефрит, геморагічні діатези, септичний ендокардит, крововиливи). Рутин є діючою речовиною таких препаратів, як аскорутин, квертин тощо. Для отримання рутину листя і квіти гречки посівної збирають на початку цвітіння.

Квіти, листя і крупки гречки в народній медицині використовують для зміцнення стінок судин, лікування хвороб верхніх дихальних шляхів, швидкого загоєння ран, позбавлення від болю при радикулітах.

Є безліч народних рецептів із використанням гречки. Наприклад, при кашлі заварюють 1 десертну ложку квітів гречки в 0,5 л води. Настояють 2 години під кришкою. Приймають по півсклянки 3 рази на день.

Настій із сухої трави, квітів і листя гречки (4—6 ст. ложок на 1 л окропу) в охолоджену вигляді п'ють при артритах (до 4 склянок на день), неврастенії, зниженому тиску, супроводжуваному слабкістю (по півсклянки до 4 разів на день).

Висушені листя і квіти гречки включають до складу лікувальних сумішей для приготування настоїв при ангіні, ларингіті, радикулітних болях.

3 настоїв (по 2 ст. ложки суміші на 1 склянку окропу) роблять примочки й компреси при абсцесах, панариціях, промивають ними рани й виразки.

Гречані крупки використовують для прогрівань при

● Варто знати

Незвичайна сила горобини звичайної

Усі ягоди, які дарує нам природа, не варто обходити стороною. Їх потрібно вживати, насамперед у свіжому вигляді. Якщо ж маєте надлишки — консервуйте, заморожуйте, варіть варення чи повидло.

Горобина звичайна — так називають цю рослину, проте незвичайна вона у своїй силі. Цвіт горобини збирають у травні, а плоди — у вересні-жовтні, після приморозків, коли вони набувають приємнішого смаку. Квіти мають сечогінну, проросну властивість. Вони допомагають при мізерних менструаціях у жінок.

Ягоди горобини допомагають жінкам у разі маткових кровотеч або за порушень місячних. Для цього слід вживати цілі свіжі ягоди або зробити сік. Вживають його по 1 ст. ложці на день.

Сирий сік горобини багатий на вітаміни, і пити його слід із медом по чверті склянки тричі на день.

Вживання свіжих ягід чи соку горобини сприяє зменшенню кількості холестерину в крові і жирів у печінці. Тож дуже добре допомагає від ожиріння, атеросклерозу, гіпертонії.

Горобина — ягода полівітамінна, тому конче по-



трібна дітям. Але щоб ягоди смакували, варто пересяпати їх, не подрібнюючи, цукром. Щодня давати дитині п'ять-шість ягід. Не біда, що вони трішки гіркуваті — з цукром ягоди дуже смачні. Вже незадовго зауважте, що у дитини навіть апетит поліпшиться.

Тер саме варто робити і дорослим. Але вживати потрібно по десять ягід щодня. Відчуєте, що покращився зір.

Хворий знає, де болить, лікар — що болить. За решту треба платити

Не лише на городі король

СТРАВИ З ГАРБУЗА ОРИГІНАЛЬНІ, ПОЖИВНІ, ЩЕ Й ДУЖЕ КОРИСНІ

Щороку багато хто з нетерпінням чекає осені, щоб насолодитися чудовим смаком і наповнити організм вітамінами, які сховалися в королі городу — гарбузі.



● У будень і свято

гарбуза, 2 ст. ложки маку, спеції і сіль — за смаком.

Мак і спеції залити водою, довести до кипіння і додати картоплю, порізану кубиками. Зменшити вогонь і варити до готовності. На олії обсмажити гарбуз із морквою, додавши спеції для аромату.

Коли овочі обсмажаться, з'єднайте їх з картоплею та залишками олії і спецій. Довести до кипіння і вимкнути вогонь. Дати супу трохи настоятися.

СУП-ПЮРЕ З ГАРБУЗА

500 г очищеного від насіння і шкірки гарбуза, 400—500 мл курячого бульйону, 1 цибулина, 1,5 ст. ложки вершкового масла, 1,5 ч. ложки порошку карі, сіль — за смаком.

Нарізати гарбуз невеликими шматочками. На сковорідці розтопити вершкове масло, покласти цибулю і обсмажити її до золотистого кольору. Всыпати карі, покласти гарбуз, додати бульйон і трохи води.

Посолити за смаком, довести до кипіння і варити під кришкою 20 хв. Збити суп блендером, довести до кипіння і відразу ж вимкнути вогонь. Цей суп-пюре можна готувати з улюбле-

ними овочами (картоплю, морквою) або зеленню. Подавати на стіл із грінками.

ОВОЧЕВЕ РАГУ З ГАРБУЗОМ

500 г гарбуза, 200 г селери, 1 морквина, 1 цибулина, 2 болгарських перці, 2 помідори, 50 г олії, 4 зубчики часнику.

Нарізати всі овочі (перець і помідори краще на 4—6 частин). Часник пропустити через часникодавку або дрібно нарізати. На розігрітій сковорідці обсмажити овочі, додати півсклянки води і тушувати на помірному вогні не більше 20 хв (або запекти овочі в духовці).

Готову страву прикрасити зеленню і подавати на стіл гарячою або холодною.

ФРУКТОВИЙ ПЛОВ У ГАРБУЗІ

3 скл. білого рису, 1 великий гарбуз (5—6 кг), 2 великі яблука, 200 г родзинок, 200 г слив або чорносливу, 200 г кураги, 1 ст. ложка цукру, 75 г вершкового масла, 2 ст. ложки олії, сіль — за смаком.

Зрізати з гарбуза верхівку і ложкою витягнути насіння і волокна. Зробити ножом на м'якоті часті на-

сички, влити всередину гарбуза крутий окріп, накрити верхівкою і залишити до повного охолодження води.

Яблука розрізати на 4 частини, видаливши серцевину. М'якоть нарізати шматочками. Родзинки, чорнослив і курагу ретельно промити теплою водою та перемішати у мисці з яблуками. Посипати цукром і ще раз перемішати.

Рис розділити на 3 рівні частини. На дно гарбуза

покласти шар рису, потім половину фруктів. Знову шар рису і залишки фруктів. Зверху викласти рис, що залишився.

Розтоплене вершкове масло посолити і влити в гарбуз. Додати гарячу воду так, щоб вона покривала верхній шар рису. Гарбуз змастити зовні олією, накрити фольгою і запікати 1,5 години в духовці, розігрітій до 180°C. За 30 хв до готовності зняти фольгу і накрити гарбуз верхівкою. Перед подачею на стіл перемішати рис із фруктами і м'якоттю гарбуза. Дуже смачно!

ПИРИГ З ГАРБУЗОМ У МУЛЬТИВАРЦІ

Для тіста: 1 скл. теплої води, 1 ст. ложка дріжджів, 6—7 ст. ложок олії, 0,5 ч. ложки солі, 1 ст. ложка цукру, 100—200 г твердого сиру, борошно вищого сорту — до потрібної консистенції тіста.

Начинка: 500—600 г гарбуза, 2—3 ст. ложки олії, 1 цибулина, спеції та сіль — за смаком.

Налити в каструлю воду, розвести у ній цукор, додати масло і сухі швидкорозчинні дріжджі (до повного розчинення), всипати склянку борошна, перемішати. Тісто буде рідкувате — так і треба. Накрити каструлю рушником і залишити так на 10—15 хв. Далі додати сир, натертий на крупній тертці. Перемішати тісто і всипати ще приблизно склянку борошна. Вимісити і знову накрити рушником. Залишити так у теплому місці, щоб підходило.

Страви з цього овоча дуже популярні в усьому світі. У Європі з гарбуза варять супи, готують запіканки, пюре, салати, а в Австрії можна покусувати навіть гарбузові шнапс і каву. У Вірменії гарбуз печуть, тушкують, додають у плов, фарширують овочами.

Гарбузова начинка: гарбуз очистити, порізати на кубики і покласти в мультиварку, увімкнути режим «Випічка» на 30 хв. Гарбуз має стати м'яким. Після

цього дістати гарбуз із чаші, а в неї додати подрібнену цибулю, приправити. Розділити тісто на дві частини, розкочати одну в корж, на середину якого викласти начинку. Потім зібрати краї разом над начинкою і закріпити їх. Якщо тісто погано липне, можна скористатися борошном.

Покласти пиріг в чашу мультиварки і увімкнути режим «Випічка» на 50 хв. Після цього перевернути пиріг і дати йому допектися ще 30 хв. Випікати таким чином і другу половину тіста. Готовий пиріг остудити, діставши з мультиварки.

На замітку

Чим замінити розпушувач тіста

Сода. Харчову соду можна використовувати як альтернативу розпушувачу, якщо в тісті містяться інгредієнти, які мають кислотну реакцію: кисломолочні продукти, фруктові пюре або соки, лимонна кислота або оцет, мед, шоколад. Заздалегідь її треба змішувати спочатку з борошном або ж з іншими сухими інгредієнтами.

Розпушувач власного приготування — сода, лимонна кислота, борошно або крохмаль. Стандартна пропорція соди, лимонної кислоти і борошна — 5:3:12. При приготуванні випічки просто змішуєте зроблений вами розпушувач з борошном. Зауважте: розведений у молоці або воді порошок втрачає свої властивості.

Посуд і всі компоненти для приготування домашнього розпушувача мають бути абсолютно сухими. Якщо ви готуєте пекарський порошок із запасом, можна не змішувати компоненти, а насипати їх у скляну банку так, щоб реagentи були розділені шаром наповнювача (наприклад, шар соди — шар борошна — шар лимонної кислоти).

Зберігати розпушувач необхідно у герметично закритому посуді в темному місці протягом декількох місяців.



Сода, гашена оцтом.

Дехто вважає, що гасити соду оцтом перед введенням у тісто безглуздо, оскільки вуглекислий газ випаровується ще до випікання. Інші вважають, що реакція триває і після введення соди в тісто (якщо взяти достатню кількість).

Використовуючи гашену соду, не треба чекати, коли вона закінчить вирувати, потрібно негайно вмішувати її в тісто, яке відразу ж ставте в духовку.

Взаємозамінюваність: сода і розпушувач. Пропорції: 1 ч. ложка розпушувача = 1/2 ч. ложки соди і навпаки — 1 ч. ложка соди = 2 ч. ложки розпушувача.

Важливо: якщо в тісті є мед, то сода має бути обов'язково.

Як розпушувач використовують і алкоголь. Його додають у кекси, шарлотки тощо. Декілька ложок коньяку або рому зроблять тісто пухким. Запах алкоголю при випіканні випарується.

Пропонуємо вашій увазі прості в приготуванні і додати бюджетні страви, які неодмінно варто скуштувати до кінця сезону.

ГАРБУЗ, ФАРШИРОВАНИЙ КУРКОЮ

1 невеликий гарбуз, 1 куряча грудка, 1 помідор, 1 цибулина, 3—4 зубчики часнику, свіжа зелень, 50 мл оливкової олії, 50 г твердого сиру, перець чорний мелений, куркума і сіль — за смаком.

Зрізати з гарбуза верхівку, за допомогою ложки дістати м'якоть і нарізати її невеликими кубиками. М'ясо і цибулю порізати на шматочки, часник подрібнити, з помідора зняти шкірку і порізати його на шматочки. Налити у сковорідку 1 ст. ложку олії, викласти цибулю і часник, злегка обсмажити, а потім, додавши 3 ст. ложки води, протушувати до м'якості.

Далі додати по черзі м'ясо і м'якоть гарбуза, тушувати все разом, помішуючи, близько 10 хвилин. Якщо рідина википить, долити у сковорідку ще трохи води або бульйону. Через 10 хв додати помідори і тушувати ще 8—10 хв під кришкою. Вимкнути вогонь, додати подрібнену зелень, посолити і поперчити за смаком.

Приготовлену начинку викласти в гарбуз, накрити її зрізаною верхівкою, зовні змастити залишками оливкової олії та загорнути у фольгу. Запікати у розігрітій до 180°C духовці 30—40 хв, доки гарбуз не стане м'яким.

За 8—10 хв до готовності гарбуза з нього слід зняти фарбуз і верхівку, посипати начинку тертим сиром і повернути гарбуз у духовку.

ДІЄТИЧНИЙ ГАРБУЗОВИЙ СУП

4 скл. води, 3 середні картоплини, 1 морквина, 200 г

У записник

Оладки-капустянички

0,5 головки капусти (середньої величини), 1 скл. молока, 2—3 ст. ложки манної крупи, 2 ст. ложки цукру, 0,5 скл. вершків, 4 яйця, сметана.

Капусту промити холодною водою, дрібно нашаткувати і, заливши молоком, варити на маленькому вогні. Потім всипати манку, цукор і перемішати. Трохи охолодити. Додати в тісто вершки і збити на піну яєчні білки. Смажити найкраще на топленому маслі. Подавати зі сметаною.

СОЯ, ЗАПЕЧЕНА З КАПУСТОЮ

На 100 г соєвого насіння — 150 г тушкованої капусти, 40 г тертого твердого сиру, 1 ст. ложка олії, 2 ст. ложки сухарів для обкачування, перець, сіль.

Сою замочити на ніч. Потім зварили, викласти на сковороду, посолити, поперчити і злегка обсмажити.

Окрім традиційного салату з капусти — свіжої і квашеної, можна приготувати чимало смачних і поживних трав з цього овоча.

Зверху покласти шар тушкованої капусти, притрусити тертим сиром, змішаним із сухарями, і запекти.

СОСВИЙ САЛАТ З КАПУСТОЮ

На склянку вареної сої — 0,5 кг червоноголової капусти, цибулина, 2 круто зварених яйця, 4 ст. ложки олії, цукор, оцет, перець, сіль.

Капусту пошаткувати й пропарити окропом, перемішати з соєю, дрібно порізаними яйцями, полити оцтом, олією, посолити, поперчити й додати цукру.

КАПУСТА МАРИНОВАНА

2 кг капусти, 3 буряки, 3 моркви, 6—8 зубців часнику.

Капусту розрізаємо на 8 частин разом із качаном (щоб не розпа-

далися). Буряки, моркву, часник чистимо, нарізаємо кружальцями, складаємо в емальовану каструлю шарами: спочатку капусту, потім решту овочів.

Заливаємо їх маринадом (1,5 л води, 2 склянки цукру, 1 склянка олії, 2 ст. ложки солі). Зверху ставимо гніт. Маринад закип'ятити, охолодити, додати півсклянки оцту, залити ним овочі. Каструлю залишити на добу в теплому місці, потім виставити на холод. Через 5 днів капуста готова.

ГОЛУБЦІ З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ ПО-УГОРСЬКИ

1 кг квашеної капусти, 10—12 цілих листків з квашеної капустини, 500 г м'ясного фаршу, 80 г рису, 60 г цибулі, 100 г смальцю, 50 г борошна, 200 г сметани, чорний перець горошком і мелений, чайна лож-

Трохи смакоти з капусти

ка меленого червоного перцю, кріп, зелень петрушки, 50 г копченого сала, сіль, 1,5—2 л м'ясної юшки.

Рис варять 10—12 хв, охолоджують. Цибулю дрібно кришать і тушкують у жирі.

Фарш, напівзварений рис, половину цибулі, сіль, чорний перець добре вимішують у мисці, додають, якщо треба, сіль та спеції. Шатковану квашену капусту промивають у холодній воді. Кріп та зелень петрушки мийуть, зв'язують білою ниткою. У малесенький марлевий мішечок зав'язують 10—15 грубо потовчених горошин чорного перцю. Підготовляють 4—5 літрову каструлю.

Листок з начинкою згортають, заправляють обидва кінці. На дно каструлі кладуть зв'язану зелень і мішечок з чорним перцем, половину шаткованої капусти, тушковану в жирі цибулю, потім голубці кінцями в центр каструлі і до країв. Тоді накривають рештою шаткованої капусти та заливають гарячою юшкою.

Під кришкою доводять до кипіння на сильному вогні, потім варять на помірному. Не перемішують.

Якщо рідина дуже викапає, доливають потроху гарячої води. Тим часом у жирі підсмажують борошно, домішують мелений червоний перець, доливають півсклянки холодної води, помішують, щоб не було грудочок.

Коли капуста і начинка готові, верхній шар відсувають, ложкою або шумівкою перекладають голубці в інший посуд і тримають їх у теплому місці. Шатковану капусту заправляють підсмаженим борошном, постійно помішуючи, кип'ятять 5—6 хвилин, вкладають зверху голубці і варять, поки не спливе нагору червоний перець жир.

У кожному тарілці кладуть шатковану капусту, поливають її сметаною, зверху кладуть голубці, які також поливають сметаною. А ще 50 г копченого сала нарізають дрібними кубиками, вишкварюють і цим жиром разом із шкварками поливають страву зверху.

Згодиться живці для весняного щеплення

Заготовляють їх восени після падолісту до настання сильних морозів. Особливо це стосується недостатньо зимостійких сортів (наприклад, яблунь Лобо, Спартан, Мелба, Пепін шафранний тощо). Осінній термін заготівлі живців обумовлений тим, що однорічні гілки в дерев узимку можуть надто підмерзнути і стати непридатними для щеплення. На живці використовують однорічні паростки завдовжки 30–40 см із нормально розвиненими бруньками. Їх беруть зі здорових висококронних дерев із південного боку крони. Не використовують живці хворих і молодих дерев, які ще не плодоносили.

Для щеплення не підходять жирові пагони, а також тонкі гілочки з недорозвиненими бруньками. Заготовлені гілки зв'язують у пучки, до яких прикріплюють етикетки з назвою сорту. Зберігають їх у погребі за температури 0–3°C. При зберіганні в підвалах або погребах гілки встановлюють вертикально, закупуючи їх на 1/2 або 1/3 довжини у вологий пісок або торф. Можна зберігати їх і в холодильних камерах.

При зберіганні в снігу сніговий бурт розміщують у затіненій місці і вкривають торфом або тирсою, щоб навесні сніг не розтанув раніше терміну щеплення. Якщо ж гілки заготовлені раніше появи снігу, тоді їх для тимчасового зберігання загортають у вологу тканину, потім у папір, зверху обгортають плівкою і тримають у прохолодному приміщенні або в холодильнику.

Щоб визріла лоза

За нинішніх погодних умов варто додатково приділити увагу виноградарнику. Насамперед вчасно зберіть урожай, щоб грона не відтягували на себе поживні речовини.

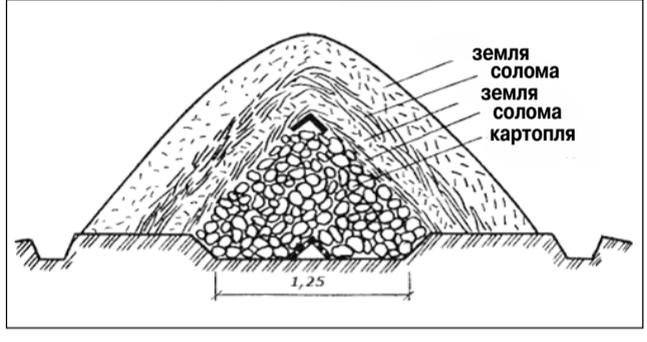
Для кращого визрівання лози треба обов'язково видалити всі зайві пасинки та пагони, забезпечуючи належне провітрювання куща. Після збирання врожаю не забудьте обробити виноградарник протигрибковими препаратами. Цим знижуємо ризики поширення хвороб у майбутньому сезоні.

Для підвищення морозостійкості винограду його слід підживити калійними добривами. Один раз на три роки восени під перекопування у міжряддя вносять гній у розрахунку 5–7 кг на квадратний метр.

Перепитайте у бабусь, як саме вони у давнину укривали картопляні кіпці. Мабуть, способів для цієї процедури було кілька. Втім, важливо знати й дещо про самі бульби, перед тим, як їх укривати.

Отож, запам'ятайте: чим краще дозріє картопля, тим тривкішою вона буде в часі зимівлі. А передчасно зібрані бульби гірші за якістю та швидко гниють. Тому недозрілу картоплю колись залишали «доходити» на полі, або відкладали і використовували в першу чергу.

Викопавши бульбу, треба обов'язково відсортувати її не тільки за величиною, а й за наявністю будь-якої хвороби, пошкоджень шкідниками, потовченості, недозрілості. Бульби, призначені для зимівлі у кіпцях, повинні бути зовсім сухими та збираними за сухої погоди, а також здоровими, дозрілими, не пошкодженими, очищеними від глини і піску. Помилкою є намагання



Проблема

Так написала до редакції читачка, котра просила не вказувати її імені. Звісно, заочно давати поради жоден майстер не візьметься. І все ж ми спробували знайти відповідь на запитання з листа. Якщо читачі зможуть доповнити — радо надрукуємо їхні поради.

Причин для задимлення може бути декілька. Якщо ви побачили невелику тріщину, це ще не означає, що через неї проникає чадний газ, вона може бути ненаскрізною. Тому спочатку потрібно правильно визначити причину задимлення і тільки після цього визначити, чим замазати щілини в печі.

Першим варіантом може бути засмічення димового каналу сажею. При виявленні такої неполадки слід просто прочистити систему відведення відпрацьованих газів.

У другому варіанті можуть виявитися тріщини в димарі або самій печі. У цьому випадку зменшується подача повітря через піддувало, знижується температура відхідних газів і погіршується процес горіння.

Задимлення може відбуватися у зв'язку з неправильністю внутрішньої кладки або сам стояк може бути засмічений відходами цегли. Таку несправність виправляють тільки чищенням або капітальним ремонтом димоходу.

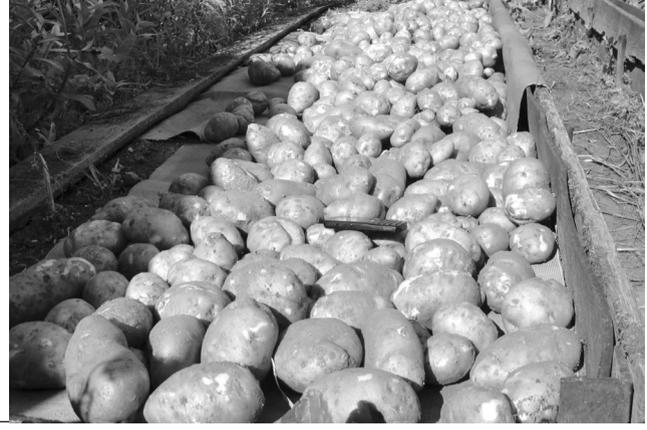
Тривала перерва в роботі печі теж може призвести до задимлення. Відбувається переохолодження самого стояка. Але цю несправність легко усунути: перед розпалюванням слід

Картоплю – в кіпці

Зібрали картоплю, але з якихось причин не всю її вдалося закласти у погріб? Не біда — частину бульб вдасться перетримати у кіпцях. А це може бути навіть краще, якщо ви часто зазираєте до підвалу, аби набрати відродруге бульб. Надворі ж вона буде завше ближче, під рукою.

● Як колись

через страх перед морозами одразу після збору урожаю вкласти картоплю до кіпців та прикрити її шаром землі. Насправді ж бульби повинні охолонути, «випаруватися», підсохнути. Якщо їм не дали цієї можливості, то хоч і зовсім здорові, але запаряться і гнитимуть. Відтак одразу після вико-



пування достатньо просто прикрити картоплю шаром соломи або картоплинн (якщо вона не має плісняви). А за слабких приморозків можна легко вкрити бульби землею товщиною 10–15 см, залишаючи вершок кіпця вільним.

Щойно з приходом більших морозів (кінець листопада–початок грудня) слід дошарувати укриття землею і закрити «хребет». Доцільнішим є зберігання картоплі у кількох менших кіпцях, аніж в одному великому, бо тоді шкода від гризунів чи від зіпсуття буде меншою.

Важливо правильно вибрати й саме місце під кіпець: воно мусить бути сухим, захищеним від вологи ґрунтових вод.

Найкраще урожай зберігається у кіпцях глибиною 20–25 см, шириною 1,5 м і довжиною 8–10 м. Картоплю в них нашаровують висотою 1 м, максимум — 1,5 м. Вибране місце під кіпець підкопують (підорюють), а землю викидають на край. У середину кладуть дашок висотою 35–50 см, збитий з вузьких латок: він потрібен для провітрювання кіпця (край цього дашка мають виступати з кіпця. Його ж отвори закриєте у часі морозів соломою і притиснете землею). Опісля насипається перебрана картопля і прикривається соломою або картоплинн шаром у 15–20 см. Солому треба трохи притрусити глиною, аби її не розносив вітер.

ЧОМУ ДИМИТЬ ПІЧ?

«Розпочинається опалювальний сезон, а в мене проблеми з піччю. Вона побудована ще у 1980 році, коли й будинок. А тепер моя піч почала, як мені сказали, «дихати»: глина між кахлями перегоріла і почала випадати, утворилися щілини. Чим можна зарадити?»

просто спалити трохи паперу, заклавши його в прощувальні дверцята, і канал почне працювати в потрібному режимі.

Виникнення тріщин може відбуватися в будь-якому обладнанні, призначеному для обігріву. Цей недолік здатна усунути практично будь-яка людина.

На оштукатуреній печі утворюються дрібні тріщини, розташовані близько одна від одної. Вони утворюють своєрідну «павутину». Це дрібні, не наскрізні тріщини, які псують зовнішній вигляд конструкції. Від них слід позбавлятися, оскільки осипання штукатурки буде тільки збільшуватися. Їх утворення може статися, як правильно, в результаті неправильного розчину, який використовувався при латанні.

Штукатурка печі повинна проводитися розчином з глини. Для правильної пропорції глини і піску слід визначити жирність глини. Робимо п'ять пробних зразків глиняного розчину. Змішуємо глину з піском в різних пропорціях. Отримані суміші просіваємо через сито з отворами діаметром 1,5 мм. Додаємо воду і доводимо до стану пластиліну. Робимо кульки діаметром 5 мм і з висоти 1 м кидаємо їх на тверду

поверхню. Та, яка не розіб'ється, матиме потрібне співвідношення піску і глини.

Після визначення робимо заміс у потрібній кількості і починаємо штукатурити очищені від старої штукатурки й оброблені ґрунтовкою місця. Якщо оброблена ґрунтовкою поверхня повністю просохла, її слід змочити за допомогою розпилювача, щоб воно було вологою.

Якщо облицювання печі виконане кахлями, то невеликі тріщини затирають розчином алебастру і крейди. Елементи кахлю, що отримали дефекти в результаті нагрівання, замінюють на інші. При цьому використовують глиняний розчин.



Варто знати Мінеральні добрива для всіх овочевих

Мінеральні добрива застосовують під усі овочеві культури. Фосфоритне борошно, фосфатшлак дають найбільший ефект на кислих і слабокислих ґрунтах восени.

З калійних добрив вносять хлористий калій, калійні солі, сульфат калію, калмагнезій тощо. Вносять складні добрива: нітроамофос, карбоамофос, амофос, діафоній-фосфат, метафосфат калію, калійну селітру, нітрофоску тощо.

Добрива вносять під основний обробіток ґрунту, перед висіванням насіння або розсади, в рядки під час сівби та в період вегетації (підживлення). Внесення мінеральних добрив у рядки сприяє інтенсивнішому використанню їх рослинами.

Для живлення овочевих культур велике значення мають мікроелементи: бор, марганець, мідь, цинк, молібден, залізо, кобальт та інші. Нестача бору і марганцю погіршує плодоношення, збільшує опадання бутонів і зав'язі, знижує урожай плодів, насіння.

Мікродобрива (борну кислоту, буру, бор, магнієве добриво, молібденоокислий амоній, сірчаноокислий марганець тощо) використовують у незначних дозах.

В інших місцях заміни цегли підійде матеріал менш високої якості. Стінки цегли повинні бути гладкими. Усередині каналів відбувається тертя газів об стінки поверхні димоходу, тому вони повинні бути найбільш гладкими.

Витягнувши цеглу, проводимо очистку поверхні від старого розчину за допомогою щітки по металу. Кладемо глиняний розчин на очищену поверхню. Укладаємо підготовлену цеглу на місце кріплення. Як правило, внутрішня цегла кріпиться на розчин з усіх боків. На низ укладання цегли слід класти розчину більше.

Тріщини можуть виникати від того, що в печі неправильно палає. Щоб цього уникнути, потрібно виконувати деякі правила: перед розпалюванням завжди слід прочистити відділення для попелу, накласти на колосник сухі тріски, закрити піддувало і підпалити приготуване; помістити в паливник дрова і відкрити піддувало повністю — так тепле повітря проб'є застоює повітря в трубі і наляштує роботу димоходу. Друге завантаження дров слід робити, коли перше згорить до стану великих вуглин.

Палити торфом, а тим більше вугіллям в печі, розчин якої виготовлений без добавки шамотного порошку, не можна: звичайна суміш може витримати тільки температуру горіння дров. Під вугілля в заміс додається шамотний порошок, який збільшує теплостійкість конструкції.

ПОНЕДІЛОК, 19.10.2015

СЕРЕДА, 21.10.2015

УТ-1

06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини.
06.10, 7.10 AgroЕра.
06.20, 8.25 Від першої особи.
06.55, 8.40 Ескулап.
07.25 Ера будівництва.
07.30, 23.25 На слуху.
08.45 Корисні поради.
09.00 Вічне.
09.10, 18.55 Про головне.
09.45 Д/ф «Крим. Курорт суворого режиму».
10.20 Перша студія.
11.20 Д/ф «Сербська енциклопедія».
11.40 Д/ф «Відмовся від завтрашнього дня».
12.25 «План на завтра».
13.15 Вікно до Америки.
14.00 Т/с «Естонська РСР».
14.35 Казки Лірника Сашка.
14.45 Школа Мері Полпінс.
15.00 М/с «Друзі-янгіли».
15.15 Хто в домі хазяїн?
15.55 Як це?
16.30 Чоловічий клуб. Спорт.
18.05 Час-Ч.
18.15 Новини. Світ.
19.30 Дорогі депутати.
20.00 Перша шпальта.
20.30 Зроблено в Європі.
21.30 Новини. Спорт.
21.50 Подорожні.
22.45 З перших вуст.
23.00 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-4».
10.50 «Міняю жінку-9».
12.20 Х/ф «Добриня Микитович і змії Горинич».
14.00 «Сліпа».
14.40 «Сімейні мелодрами-6».
15.40 «Клініка».
17.15 Т/с «Заборонене кохання».
20.30 «Чистопелюс».
21.00 Т/с «Між нами, дівчатами».
22.00 «Гроші».
23.30 «Мінкульт».
00.00 Драма «Царство небесне». (2).

2+2

06.00 М/ф.
06.25 «Нове Божевільне відео по-українськи».
07.35 «Облом.UA».
08.35 «Помста природи».
10.20 Т/с «Мушкетери».
12.30 Х/ф «Супербрати Маріо».
14.35 «Вайпаут».
15.30 «Легенди кикбоксингу».

16.25 «Тор 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 «Наймалець».
00.20 Т/с «Зоряна брама. Всесвіт-2».

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Чужі грихи». (1).
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес.
07.00, 16.00 Провінційні вісті.
07.30 Міська рада інформуює.
07.40 «Євромакс».
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 Межа правди.
13.10 Хіт-парад.
14.00 Х/ф «Запорожець за Дунаєм». (1).
17.00 «Унікальна Україна».
17.30 «Гал-кліп».
18.45 Міська рада інформуює.
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 «Рожева банда». (2).

ICTV

05.10 М/с «Том і Джері в дитинстві».
05.50, 19.20 Надзвичайні новини.
06.45 Факти тижня.
08.45 Факти. Ранок.
09.15 Надзвичайні новини. Підсумки з К. Стогниєм.
09.50 Труба містера Сосиски.
10.50, 13.25 Х/ф «Еволюція».
12.45, 15.45 Факти. День.
13.40 Х/ф «Турист».
16.10 Х/ф «Містер і місіс Сміт».
18.45, 21.10 Факти. Вечір.
20.25 Дістало!
21.30 Свобода слова.
00.30 Х/ф «Залягти на дно в Брюгге». (2).

СТБ

06.00, 15.55 «Все буде добре!»
07.55 «Все буде смачно!»
08.55, 18.25 «За живе!»
10.05 «Битва екстрасенсів-15».
12.45 «Україна має талант-2».
18.00, 22.00 «Вікна-Новини».
20.00, 22.50 «Хата на тата».
23.30 «Детектор брехні-7».

НОВИЙ КАНАЛ

05.50, 7.05 Kids' Time.
05.55 М/с «Губка Боб Квадратні Штани».
07.10 Т/с «Друзі».
11.00 Т/с «Щасливі разом».
13.50 М/ф «Людина-павук-2».

16.10 Т/с «Не родись вродливою».
18.00 Абзац!
19.00 Ревізор.
21.30 Пристрасті за ревізором.
23.30 Х/ф «З мене досить».

«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.
11.00, 19.45 «Говорить Україна».
12.30 Реальна містика.
13.15, 15.20 Т/с «Спадкоємця».
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Зрада».
21.00 Х/ф «Некрасива любов».
23.00 Події дня.
23.30 Х/ф «Цар скорпіонів-2: Сходження війна». (2).

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Композитор Богдан Янівський».
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія».
10.35 «Назбиране».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультипландії».
12.00 «Мамина 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 «Подорож гурмана».
15.30 «Співає Ярослав Гнатюк».
15.55 «Мальовничі Тернопілля».
16.15 «Чудесний канал».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Сад. Город. Квітник».
17.15 «100 шедеврів».
17.30 «Подорож до моря».
18.00 «Вишиванка».
18.35 «Мова жестів».
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 «Земляки».
22.30 «Час країни».

ІНТЕР

05.00 «Подроблиці тижня».
06.25 М/ф.
07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.30 Новини.
09.20 Х/ф «Ти будеш моєю».
11.20, 12.20 Д/с «Слідство вели...»
14.15, 16.15 «Чекай на мене».
17.45, 18.55 «Стосується кожного».
20.00 «Подроблиці».
21.00 Т/с «Закохані жінки».
00.00 «День народження Інтера. Спецпроект».

06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини.
06.10, 7.10 AgroЕра.
06.20, 8.25 Від першої особи.
06.55, 8.40 Ескулап.
07.25 Ера будівництва.
07.30, 23.25 На слуху.
08.35 Паспортний сервіс.
08.45 Корисні поради.
09.00 Вічне.
09.20, 18.55 Про головне.
09.50 ДебатиPRO.
11.25 «Prime-time».
12.00 Засідання Кабінету України.
13.15, 18.05 Час-Ч.
13.40 Т/с «Естонська РСР».
14.45 Казки Лірника Сашка.
14.55 М/с «Друзі-янгіли».
15.10 Хто в домі хазяїн?
15.55 Музичне турне.
17.10 Д/с «Сага старовинної пущі».
18.15 Новини. Світ.
19.40 Т/с «Білявка».
20.30 Вересень.
21.50 Слідство. Інфо.
22.30 З перших вуст.
22.40 Мегалот.
23.00 Підсумки.

УТ-1

06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини.
06.10, 7.10 AgroЕра.
06.20, 8.25 Від першої особи.
06.55, 8.40 Ескулап.
07.25 Ера будівництва.
07.30, 23.25 На слуху.
08.35 Паспортний сервіс.
08.45 Корисні поради.
09.00 Вічне.
09.20, 18.55 Про головне.
09.50 ДебатиPRO.
11.25 «Prime-time».
12.00 Засідання Кабінету України.
13.15, 18.05 Час-Ч.
13.40 Т/с «Естонська РСР».
14.45 Казки Лірника Сашка.
14.55 М/с «Друзі-янгіли».
15.10 Хто в домі хазяїн?
15.55 Музичне турне.
17.10 Д/с «Сага старовинної пущі».
18.15 Новини. Світ.
19.40 Т/с «Білявка».
20.30 Вересень.
21.50 Слідство. Інфо.
22.30 З перших вуст.
22.40 Мегалот.
23.00 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-2».
10.45 «Міняю жінку-9».
12.20, 21.00 Т/с «Між нами, дівчатами».
13.20 «Ворожка».
14.00 «Сліпа».
14.40 «Сімейні мелодрами-6».
15.40 «Клініка».
17.15 Т/с «Заборонене кохання».
20.30 «Чистопелюс».
22.00 Д/ф «Ми стали іншими».
23.45 Х/ф «Ліга видатних джентльменів». (2).

2+2

06.00 М/ф.
06.35 «Нове Божевільне відео по-українськи».
07.35, 17.30 «Облом.UA».
08.10, 19.00, 0.00 «ДжеДА!».
08.30, 18.30, 23.30 Новини «Спецкор».
09.00 «Люстратор 7.62».
09.10 «Секретні матеріали».
09.25 «Зброя, яка змінила світ».
11.15 «Підземні міста».
12.10 Х/ф «Нові Робінзони».
14.10 Т/с «Мисливці за стародавностями».
16.00, 20.20 Т/с «Скорпіон».
09.10, 18.55 Про головне.
08.35 Паспортний сервіс.
08.45 Корисні поради.
09.00 Вічне.
09.10, 18.55 Про головне.
09.45 Д/ф «Крим. Курорт суворого режиму».
10.20 Війна і мир.
11.25 Вікно до Америки.
11.55 Вересень.
12.20 Слідство. Інфо.
13.15, 18.05 Час-Ч.
13.40 Т/с «Естонська РСР».
14.45 Казки Лірника Сашка.
14.55 Хочу бути.
15.40 Як це?
16.00 Надвечір'я. Долі.
16.55 Світло.
17.35 Книга.иа.
18.15 Новини. Світ.
19.40 Т/с «Білявка».
20.30 «Prime-time».
21.50 «Схеми» з Н. Седлецькою.
22.30 З перших вуст.
23.00 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-2».
10.45 «Міняю жінку-9».
12.20, 21.00 Т/с «Між нами, дівчатами».
13.20 «Ворожка».
14.00 «Сліпа».
14.40 «Сімейні мелодрами-6».
15.40 «Клініка».
17.15 Т/с «Заборонене кохання».
20.30 «Чистопелюс».
22.00, 23.30 «Право на владу».
00.20 Драма «Орел дев'ятого легіону». (2).

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-9».
12.20, 21.00 Т/с «Між нами, дівчатами».
13.20 «Ворожка».
14.00 «Сліпа».
14.40 «Сімейні мелодрами-6».
15.40 «Клініка».
17.15 Т/с «Заборонене кохання».
20.30 «Чистопелюс».
22.00, 23.30 «Право на владу».
00.20 Драма «Орел дев'ятого легіону». (2).

2+2

06.00 М/ф.
06.35 «Нове Божевільне відео по-українськи».
07.35, 17.30 «Облом.UA».
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 «101 предмет, який змінив світ».
11.15 «Підземні міста».
12.10 Х/ф «Повний газ».
14.10 Т/с «Мисливці за стародавностями».
16.00 Т/с «Скорпіон».

TV-4

06.00 Т/с «Чужі грихи» (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 «Унікальна Україна».
10.00 Т/с «Чужі грихи» (1).
11.00, 16.10 Дитяча година.
12.00 «Гал-кліп».
12.30 «Щоденник для батьків».
13.00 Хіт-парад.
14.00 Х/ф «Детективи-2» (1).
14.40 «Чарівний ключик».
17.00 «Унікальна Україна».
17.30 «Про кіно».
17.45 «Духовні роздуми».
18.00 Т/с «Чужі грихи» (1).
18.45 Міська рада інформуює.
19.00, 22.00 Провінційні вісті.
19.30 Наші вітання.
20.00 «Соло».
21.00 Наші вітання.
21.30 «Музичні делікатеси».
22.30 Міська рада інформуює.
22.40 Х/ф «Інша жінка». (2).

ICTV

05.10 Студія Вашингтон.
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, 13.25, 23.30 Т/с «Морська поліція. Спецвідділ».
12.45, 15.45 Факти. День.
13.40 Т/с «Код Костянтина».
14.35 Патруль самооборони.
15.40, 16.25 Т/с «Слідчі».
16.45, 22.30 Т/с «Відділ 44».
18.45, 21.10 Факти. Вечір.
20.25 Секретний фронт.
21.30 Т/с «Нюхач».
01.25 Х/ф «Затяжний постріл». (2).

СТБ

05.05, 18.00, 22.00 «Вікна-Новини».
05.40, 15.55 «Все буде добре!»
07.35 «Все буде смачно!»
08.45, 18.25 «За живе!»
9.55 «Зіркове життя. Зіркові вінчання».
10.55 «Битва екстрасенсів».
12.40 «Україна має талант-2».
20.00, 22.50 «МастерШлеф-5».
00.55 «Один за всіх».

НОВИЙ КАНАЛ

06.00, 7.10 Kids' Time.
06.05 М/с «Губка Боб Квадратні Штани».
07.15 Т/с «Друзі».
11.15 Т/с «Щасливі разом».
16.10 Т/с «Не родись вродливою».
18.00 Абзац!
19.00 Хто зверну?-4.

УТ-1

06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини.
06.10, 7.10 AgroЕра.
06.20, 8.25 Від першої особи.
06.45, 7.15, 8.15 Спорт.
06.50, 7.20, 8.20, 10.15, 11.45, 22.40, 23.20 Погода.
06.55, 8.40 Ескулап.
07.25 Тепло.иа.
07.40, 23.25 На слуху.
08.35 Паспортний сервіс.
08.45 Корисні поради.
09.00 Вічне.
09.10, 18.55 Про головне.
09.45 Д/ф «Крим. Курорт суворого режиму».
10.20 Війна і мир.
11.25 Вікно до Америки.
11.55 Вересень.
12.20 Слідство. Інфо.
13.15, 18.05 Час-Ч.
13.40 Т/с «Естонська РСР».
14.45 Казки Лірника Сашка.
14.55 Хочу бути.
15.40 Як це?
16.00 Надвечір'я. Долі.
16.55 Світло.
17.35 Книга.иа.
18.15 Новини. Світ.
19.40 Т/с «Білявка».
20.30 «Prime-time».
21.50 «Схеми» з Н. Седлецькою.
22.30 З перших вуст.
23.00 Підсумки.

1+1

06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини.
06.10, 7.10 AgroЕра.
06.20, 8.25 Від першої особи.
06.45, 7.15, 8.15 Спорт.
06.50, 7.20, 8.20, 10.15, 11.45, 22.40, 23.20 Погода.
06.55, 8.40 Ескулап.
07.25 Тепло.иа.
07.40, 23.25 На слуху.
08.35 Паспортний сервіс.
08.45 Корисні поради.
09.00 Вічне.
09.10, 18.55 Про головне.
09.45 Д/ф «Крим. Курорт суворого режиму».
10.20 Війна і мир.
11.25 Вікно до Америки.
11.55 Вересень.
12.20 Слідство. Інфо.
13.15, 18.05 Час-Ч.
13.40 Т/с «Естонська РСР».
14.45 Казки Лірника Сашка.
14.55 Хочу бути.
15.40 Як це?
16.00 Надвечір'я. Долі.
16.55 Світло.
17.35 Книга.иа.
18.15 Новини. Світ.
19.40 Т/с «Білявка».
20.30 «Prime-time».
21.50 «Схеми» з Н. Седлецькою.
22.30 З перших вуст.
23.00 Підсумки.

1+1

06.00, 7.10 Kids' Time.
06.05 М/с «Губка Боб Квадратні Штани».
07.15 Т/с «Друзі».
11.05 Т/с «Моя прекрасна няня».
16.10 Т/с «Не родись вродливою».
18.00 Абзац!
19.00 Суперінтуїція.
20.30 Х/ф «12 раундів». (2).
22.35 Хто зверну? 3.

21.00 Х/ф «Заручниця-2». (2).
23.00 Аферисти в мережах.

«УКРАЇНА»

06.00, 15.30 Т/с «Загальна терапія».
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
07.15, 8.15 Ранок з Україною.
09.15 Зоряний шлях.
10.20, 19.45 «Говорить Україна».
12.00 Реальна містика.
13.00 Х/ф «Некрасива любов».
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Зрада».
21.30 Футбол. Ліга чемпіонів УЄФА «Мальме» – «Шахтар».
23.50 Події дня.

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 Мультипландії».
12.00 «Замки Тернопілля».
12.15 «Немов сльозинка на щодні землі».
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 «Мальовничі Тернопілля».
15.00 Д/ф «Павло Тичина».
15.25 «Духовні скарби України».
15.30 «Час зміни».
16.15 «Чудесний канал».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Своє, українське».
17.15 «Борщів – тепло Поділля».
17.30 «Діловий ритм».
18.00 «Актуально».
18.15 «Дорога на Схід».
18.30 «День – як мить».
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

05.40 «Подроблиці» – «Час».
06.35 М/ф.
07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.30 Новини.
07.10, 7.35, 8.10, 8.35 «Ранок з Інтером».
09.20, 21.00 Т/с «Закохані жінки».
11.55, 12.20 Д/с «Слідство вели...»
13.15, 14.15 «Судові справи».
15.50, 16.15 «Сімейний суд».
17.45, 18.55 «Стосується кожного».
20.00 «Подроблиці».
00.30 Х/ф «Іх поміняли місцями».

ВІТОРОК, 20.10.2015

УТ-1

06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини.
06.10, 7.10 AgroЕра.
06.20, 8.25 Від першої особи.
06.55, 8.40 Ескулап.
07.25, 23.25 На слуху.
08.35 Паспортний сервіс.
08.45 Корисні поради.
09.00 Вічне.
09.10, 18.55 Про головне.
09.45 Д/ф «Крим. Курорт суворого режиму».
10.25 Подорожні.
11.30 Д/с «Клуб пригод».
12.00 Уряд на зв'язку з громадянами.
12.25 Дорогі депутати.
13.15, 18.05 Час-Ч.
13.40 Т/с «Естонська РСР».
14.45 Казки Лірника Сашка.
14.55 М/с «Друзі-янгіли».
15.10 Хочу бути.
15.55 Фольк-music.
17.00 Богатирські ігри.
18.15 Новини. Світ.
19.30 ДебатиPRO.
21.50 Війна і мир.
22.40 З перших вуст.
23.00 Підсумки.

1+1

06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 «ТСН».
06.45

П'ЯТНИЦЯ, 23.10.2015

UT-1

06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини.
06.10, 7.10 АгроЕра.
06.20, 8.25 Від першої особи.
06.55, 8.40 Ескулап.
07.25 Ера будівництва.
07.35 На слуху.
08.35 Паспортний сервіс.
08.45 Корисні поради.
09.00 Вчне.
09.10, 18.55 Про головне.
09.45 Д/ф «Крим. Курорт суворого режиму».
10.20 Д/ф «Формула життя Олександра Палладіна».
10.40 Д/с «Сага старовинної пущі».
11.55 Д/ф «Висока кухня Сучжоу».
12.25 «Схеми» з Н. Седлецькою.
13.15 Час-4.
13.40 Т/с «Естонська РСР».
14.45 Казки Лірніка Сашка.
14.55 М/с «Друзі-янголи».
15.10 Школа Мері Поплінс.
15.50 Спогади.
16.15 Театральні сезони.
16.50 Віра. Надія. Любов.
17.45 Чоловічий клуб.
18.15 Новини. Світ.
19.40 Т/с «Білявка».
20.30 «План на завтра».
21.30 Новини. Спорт.
21.50 Перша студія.
22.40 З перших вуст.
23.00 Підсумки.
23.20 Вертикаль влади.

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».
10.45 «Міняю жінку-9».
12.20 Т/с «Між нами, дівчатками».
13.20 «Ворожка».
14.00 «Сліпа».
14.40 «Сімейні мелодрами-6».
15.40 «Клініка».
17.15 Т/с «Заборонене кохання».
20.20 «Вечірній Київ».
22.30 «Світське життя».
23.30 Драма «Колір грошей».

2+2

06.00 М/ф.
06.35 «Нове Божевільне відео по-українськи».
07.35, 17.30 «Облом. UA».
08.10, 19.00 «ДжеДА!».
08.30, 18.30 Новини «Спецкор».
09.00 «Люстратор 7.62».
09.10 «Секретні матеріали».
09.25 «101 гаджет, який змінив світ».
11.15 «Підземні міста».
12.10 Х/ф «Магія Маямі».
14.10 Т/с «Мисливці за стародавностями».
16.00, 17.55 «Відеоімба».

19.20 Х/ф «Чорна діра».
21.00 Х/ф «Ласкаво просимо в рай-2».
23.00 Х/ф «Засідка».
00.55 Т/с «Зоряна брама. Всесвіт-2».

TV-4

06.00 Т/с «Чужі грихи» (1).
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес.
07.00, 16.00 Провінційні вісті.
07.35 Україна. Перезавантаження.
08.30 Переможний голос віруючого.
09.00 Час-Тайм.
09.30 «Унікальна Україна».
10.00 Т/с «Чужі грихи» (1).
11.00, 16.10 Дитяча година.
11.50 «Чарівний ключик».
12.10 «Гал-кліп».
12.40 «Етнографія і фольклор».
13.00 Хіт-парад.
14.00 Х/ф «Тінь велетня» (1).
17.00 «Унікальна Україна».
17.30 «Модна правда».
18.00 Т/с «Чужі грихи» (1).
19.00, 22.00 Провінційні вісті.
19.30 Наші вітання.
20.00 TNEU – калейдоскоп подій.
20.10 «Погляд зблизка».
20.40 «Слід».
21.00 Наші вітання.
21.30 «Духовні роздуми».
22.35 Х/ф «Гарячий кий» (2).
00.15 Час-Тайм.

ICTV

05.10 Студія Вашингтон.
05.15 Провокатор.
06.00 Факти.
06.30 Ранок у великому місті.
08.45 Факти. Ранок.
09.15, 19.20 Надзвичайні новини.
10.00, 20.25 Антизомбі.
11.05, 13.25, 23.30 Т/с «Морська поліція. Спецвідділ».

12.45, 15.45 Факти. День.
13.35 Т/с «Код Костянтина».
14.35 Патруль самооборони.
15.40, 16.25 Т/с «Слід».
16.45 Т/с «Відділ 44».
18.45, 21.10 Факти. Вечір.
21.30 Т/с «Нюхач».
22.30 Що по телеку?
01.25 Х/ф «Зазубрене лезо» (2).

СТБ

05.15 Х/ф «Де знаходиться ноефелет?»
06.40 Х/ф «Дихай зі мною».
18.00, 22.00 «Вікна-Новини».
18.25, 0.30 Т/с «Коли ми вдома».
20.00, 22.50 «Танцюють всі!»-8».

НОВИЙ КАНАЛ

06.05, 7.20 Kids' Time.
06.10 М/ф «Губка Боб Квадратні Штани».
07.25 Т/с «Друзі».
11.15 Т/с «Щасливі разом».
16.00, 19.00 Супермодель по-українськи.
18.00 Абзац!
21.00 Половинки.

22.20 Суперінтуїція.
00.00 Стенд-Ап шоу.

«УКРАЇНА»

06.00 Т/с «Загальна терапія».
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
07.15, 8.15 Ранок з Україною.
09.15 Зоряний шлях.
10.20, 19.45 «Говорить Україна».
12.00 Реальна містика.
13.00 Х/ф «Коли не вистачає любові».
15.30 Т/с «Загальна терапія-2».
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Зрада».
21.00 Х/ф «Я буду поряд».
23.00 Події дня.
23.30 Т/с «C.S.I.: Місце злочину Маямі» (2).

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Новини України».
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія».
10.35 «ПрофStyle».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультяндії».
12.00 «Українські забавлянки».
12.15 «Мандрі».
12.30 «Армія нескорених».
12.45 «Тема дня».
13.00, 16.00 «Вісті ТТБ».
13.15 «Думки вголос».
13.20 «Храми Поділля».
13.45 «Зупинись і здивуйся».
14.00 «Що робити?»
14.55 Д/Ф «Апостольська нива Леоніда Тоцького».

15.40 «У народному стилі».
16.15 «Чудесний канал».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Влада таланту».
17.30 «Слово має народний депутат».
18.00 «Мова жестів».
18.15 «Музеями Тернопілля».
18.30 «Слід».
18.50 «Тернопіль сьогодні».
19.00, 22.00 «Вісті ТТБ».
19.30 «На час».
20.00 «Удосвіта».

20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірня казка».
21.00 «Захисник Вітчизни – рятувальники».
21.30 «Актуально».
21.45 «Розкажи про героя».
22.30 «Час країни».

ІНТЕР

05.40 «Подорож» – «Час».
06.35 М/ф.
07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.30 Новини.
07.10, 7.35, 8.10, 8.35 «Ранок з Інтером».
09.20 Т/с «Закохани жінки».
13.15, 14.15 «Судові справи».
15.50, 16.15 «Сімейний суд».
17.45 «Стосується кожного».
20.00 «Подорож».
21.00 «Чорне дзеркало».
23.30 Х/ф «Ігри розуму».

НЕДІЛЯ, 25.10.2015

UT-1

06.00, 7.10, 8.05, 9.00, 13.25 Погода.
06.05 Світ православ'я.
06.35 Крок до зорік.
07.20 Шеф-кухар країни.
08.15 Сайт on line.
08.40 Телто.ш.
09.10 Як це?
09.30 Хто в домі хазяїн?
09.50 Казки Лірніка Сашка.
10.05 М/с «Друзі-янголи».
10.15 Школа Мері Поплінс.
10.40 Спогади.
11.30 Х/ф «Бабуся Бум».
13.35 Н. Онука. Інтер'ю на даху.
14.00 Фольк-music.
15.05 Український корт.
15.50 Чоловічий клуб. Спорт.
16.55 Д/ф «Жінки-солдати: побачити, що я посміхаюсь».
17.50 Театральні сезони.
18.25 Т/с «Білявка».
21.00 Новини.
21.30 А. Яценюк про реформи.
21.40 Перша шпальта.
22.15 Гоголь Fest' 15.
23.00 Вибори-2015.

1+1

06.00 «Сімейний вердикт».
06.55 «Що? Де? Коли?»
08.00 «Українські сенсації».
09.00 «Лото-Забави».
09.40 М/ф.
09.50 «Маша і ведмідь».
10.05 «ТСН».
11.00 «Світ наворіт-6».
12.20 «Інспектор Фреймут-2».
13.50 «Міняю жінку».
15.10 «Чотири весілля-4».
16.40 «Розмішки коміка».
17.40 Х/ф «Ілля Муромець і Соловій-розбійник».
19.20 «10 хвилин з Прем'єр-міністром».
19.30 «ТСН-Тижень».
21.00 «Маленькі гіганти».
23.30 «Світське життя».
00.30 Драма «Яма».

2+2

06.00 М/ф.
06.40 «Маски-шоу».
07.50 «Нове Божевільне відео по-українськи».
08.35 «Облом. UA».
09.00 «Бушидо».
10.00 «Багатирі».
11.00 «Люстратор 7.62».
12.00 «Цілокм тасмено».
13.00 «Секретні матеріали».
14.00 «Хоробрі серця».
16.00 «Зброя».
16.50 Т/с «Диверсанти».
21.30 «Профутбол».
23.00 Х/ф «Засідка».

TV-4

06.00 Х/ф «Один у лісі» (1).
07.30 «Про нас».
07.45, 09.45 Ранковий фітнес.
08.40 Час-Тайм.
09.00 Повнота радості життя.
09.30 «Справжня ціна».
10.00 Дім книги.
10.15 Пряма трансляція святої літургії з Тернополя.
11.40 «Духовні роздуми».
12.00 Х/ф «Капітан Крокус». (1).
13.30 «Чарівний ключик».
14.00 «Сільський календар».
14.30 Межа правди.
15.30 «Про нас».
16.00 «Щоденник для батьків».
16.30 «Свідства. Інфо».
17.00 Вікно в Америку.
17.20 «Слід».
17.40 «Про кіно».
18.00 Наші вітання.
19.00 Провінційні вісті. Тижень.
19.30 Міська рада інформує.
22.15 Гоголь Fest' 15.
23.00 Вибори-2015.

ICTV

05.45 Факти.
06.10 М/с «Том і Джері в дитинстві».
07.05 Х/ф «Гонщик».
09.25 Зірка YouTube.
10.45, 13.15 Дивитися всім!
11.45 Труба мистера Сосиски.
12.45, 15.45 Факти. Вибори.
13.50, 16.15 Х/ф «Прибрати Картера».
16.20 Х/ф «Хроніки Ріддіка».
18.45 Факти тижня.
20.25 10 хвилин з Прем'єр-міністром України.
20.35 Х/ф «Робокор».
23.00 Х/ф «Суддя Дредд».
00.55 Х/ф «Суддя Дредд 3D» (2).

СТБ

07.45, 10.50 «МастерШеф-5».
09.00 «Все буде смачно»!
09.55 «Каюке на Майдані».
13.45, 15.35 «Х-Фактор-6».
15.15 «10 хвилин з Прем'єр-міністром України».
19.00 «Битва екстрасенсів-15».
21.15 «Один за всіх».
22.45 «Кохана, ми вбиваємо дітей».

НОВИЙ КАНАЛ

05.50, 8.50 Kids' Time.
05.55 М/с «Пригоди Джиммі Нейтрона».
07.10 М/ф «Індики: Назад у майбутнє».
08.55 Х/ф «З мене досить».

11.10 Х/ф «Янгол-охоронець».
14.00 М/ф «Рататуй».
16.00 М/ф «Ранго».
18.00 Х/ф «Людина-павук-3».
21.00 Х/ф «Нова Людина-павук» (2).
23.40 Х/ф «Жорстокі ігри-3» (3).

«УКРАЇНА»

06.10, 11.00, 13.00, 15.00, 17.00 Події.
07.00 Реальна містика.
08.00, 11.10 Т/с «Лжесвідок».
12.20, 13.15, 15.15 Т/с «Мое улюблене чудовисько».
17.15 Х/ф «Коли не вистачає любові».
19.00 Події тижня з Олегом Паніотою.
19.40 10 хвилин з Прем'єр-міністром.
20.00 Інформаційний марафон. Вибори 2015.
00.00 Зоряний шлях.

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Подорожні замальовки».
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія».
10.35 «Словами малечі про цікаві речі».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультяндії».
12.00 «Калейдоскоп».
13.30 «Спортивні меридіани».
13.45 «Учнівський щоденник».
14.00 «Театральні зустрічі».
15.40 «Духовні скарби України».
15.45 «Думки вголос».
16.00 «Мальовничі Тернопілля».
16.15 «Чудесний канал».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Дивоцити».
18.00 «Назбирание».

18.15 Д/ф «Вражаючий світ тварин».
18.50 «Край, в якому я живу».
19.00 «Музичний калейдоскоп».
19.30 «Мамина школа».
20.00 «Скарби роду».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірня казка».
21.00 «Відверті діалоги».
21.55 «Кохання з першого погляду».
22.00 «Загублені у часі».
22.15 «Спадщина».
22.30 «Білі мшари на тлі золотому»

ІНТЕР

05.20 Д/ф «Людмила Гурченко. Дочки-матері».
06.10 Х/ф «Любов і голуби».
08.00, 12.00, 16.00, 18.00 Новини.
08.10 «Валлийський проект».
09.00 «Отуємо разом».
10.00 «Орел і решка. Ювілейний».
11.00 Орел і решка. Незвідана Європа.
12.20 Х/ф «Піти, щоб залишитися».
14.15, 16.20, 18.20 Т/с «Лабиринти долі».
19.00 «Кохання з першого погляду».
20.00 «Подорож тижня». Ніч виборів.
00.00 Х/ф «Злови мене, якщо зможеш».

СУБОТА, 24.10.2015

UT-1

06.00, 7.00 Підсумки.
06.20, 7.20, 8.55, 9.00, 10.15, 21.30, 22.50 Погода.
06.25 У просторі буття.
07.25 На слуху.
07.50 Вертикаль влади.
08.20 АгроЕра. Підсумки.
08.35 «Золотий гусак».
09.15 Казки Лірніка Сашка.
09.25 М/с «Друзі-янголи».
09.55 Хочу бути.
10.30 Книга. ua.
11.45 Зроблено в Європі.
12.05 Д/ф «Замки Європи».
13.00 Світло.
13.55 «Музика заради миру». Концертна програма до 70-річчя ООН.
14.55 Хокей. Чемпіонат України. «Дженералз» – «Донбас».
17.25 Богатирські ігри.
17.50 Чоловічий клуб.
18.25 Гандбол. Ліга Чемпіонів. «Мотор» (Україна) – «Ельверум» (Норвегія).
21.00 Новини.
21.40 На пам'ять.
22.10 Гоголь Fest' 15.
22.40 Мегалот.
23.00 День Янгола.

1+1

06.10 «Сімейний вердикт».
07.05, 20.15 «Українські сенсації».
09.00 «Світське життя».
10.00, 19.30 «ТСН».
11.00 «Маша і ведмідь».
11.45 «Маленькі гіганти».
14.15 «Вечірній Київ».
16.35, 21.15 «Вечірній квартал».
18.30 «Розмішки коміка».
23.15 «Що? Де? Коли?»
00.30 Комедія «Остання людина на землі».

2+2

06.00 М/ф.
06.40 «Маски-шоу».
07.50 «Нове Божевільне відео по-українськи».
09.10 «Облом. UA».
10.10 «Вайпаут».
12.00 «Тор Gear».
13.00 «ДжеДА!».
14.00 «Реал-Бодіріт».
15.00 Т/с «Мушкетери».
17.10 Х/ф «Ласкаво просимо в рай-2».
19.00 Т/с «Диверсанти».
23.15 Х/ф «Чужі проти Хижаків-2».

TV-4

06.00 Європа у фокусі.
06.30 «Про нас».
06.45, 09.15, 11.00 Ранковий фітнес.

UT-1

07.00 Провінційні вісті.
07.35 Х/ф «Один у лісі» (1).
09.00 Час-Тайм.
09.30 «Євромакс».
10.00 Вікно в Європу. Сильні разом.
11.15 «Про нас».
11.30 Зміни свій світ.
12.00 «Компроміс».
12.30 Х/ф «Бруно». (1).
14.30 «Щоденник для батьків».
15.00 Х/ф «Капітан Крокус» (1).
16.30 Дім книги.
17.00 Хіт-парад.
17.50 TNEU – калейдоскоп подій.
18.00 Наші вітання.
19.00 Єдина країна.
19.30 «Музичні делікатеси».
20.10 «Соло».
21.10 Концерт класичної музики. Солиста Л. Футурська.
22.15 Х/ф «Купальники» (2).
23.30 Єдина країна.
00.10 Час-Тайм.

ICTV

05.40 Факти.
06.00 М/с «Том і Джері в дитинстві».
06.50 Морські глибини.
07.40 Провокатор.
09.30 Секретний фронт.
10.30 Антизомбі.
11.30 Дістало!
12.25, 13.00 Цивільна оборона.
12.45 Факти. День.
13.40 Інсайдер.
14.40 Т/с «Нюхач».
18.45 Факти. Вечір.
19.20 Надзвичайні новини.
20.05 Х/ф «Ріддік». (2).
22.35 Х/ф «Хроніки Ріддіка».
00.50 Х/ф «Зазубрене лезо» (2).

СТБ

06.20 Х/ф «Червоні вітрила».
08.00 «Каюке на Майдані».
09.00 «Все буде смачно!»
09.55 «Хата на тата».
12.35 Т/с «Коли ми вдома».
15.05 «Зважені та щасливі-5».
19.00 «Х-Фактор-6».
00.00 «Танцюють всі!»-8».

НОВИЙ КАНАЛ

06.00, 7.50 Kids' Time.
06.05 М/с «Пригоди Джиммі Нейтрона».
07.55 Хто зверху-3.
09.55 Ревізор.
12.20 Пристрасті за ревізором.
14.30 Хто зверху?-4.
16.30 Т/с «СашаТаня».
17.00 М/ф «Індики: Назад у майбутнє».
19.00 М/ф «Рататуй».
21.00 Х/ф «Людина-павук-3».
23.45 Х/ф «Жорстокі ігри-2». (2).

«УКРАЇНА»

07.00, 15.00, 19.00 Події.
07.15 Т/с «Загальна терапія».
08.50 Відверто з Машею Ефросиніною.
10.00 Зоряний шлях. Субота.
11.00 Х/ф «Я буду поряд».
13.00 Т/с «Лжесвідок».
15.20 Т/с «Лжесвідок».
17.20 Т/с «Мое улюблене чудовисько».
19.40 Т/с «Мое улюблене чудовисько».
22.10 Х/ф «Коханець для Люсії».
00.10 Зоряний шлях.

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Новини України».
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія».
10.35 «Розкажи про героя».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультяндії».
12.00 «Музеями Тернопілля».
12.15 «Актуально».
12.30 «На час».
13.00 «Театральні зустрічі».
14.40 «Слід».
15.00 «Червона калина».
15.30 «Абетка здоров'я».
16.00 «Словами малечі про цікаві речі».

16.15 «Чудесний канал».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Учнівський щоденник».
17.15 «Смакота».
18.00 «Цвіт Галичини».
18.40 «Думки вголос».
19.00 «Панорама подій».
19.30 «Подорожні замальовки».
20.00 «Спортивні меридіани».
20.15 «Акценти тижня».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірня казка».
21.00 «Панорама подій».
21.30 «Поклик таланту».
23.00 Мовлення у цифровому форматі.

ІНТЕР

06.00 М/ф.
06.25 «Орел і решка. Ювілейний».
07.10 «Чекай на мене. Україна».
08.40 «Школа доктора Комаровського».
09.35 Х/ф «Любов і голуби».
11.40 «Кохання з першого погляду».
12.40 Т/с «Коли на південь відлетять журавлі».
16.05 Х/ф «Піти, щоб залишитися».
18.05 Т/с «Лабиринти долі».
20.00 «Подорож».
20.30 Т/с «Лабиринти долі».
22.30 Великий бокс. Володимир Кличко – Браян Дженнінгс.
01.20 Х/ф «Наперекір долі». (2).

• А ви знали?

Як правильно мити пластикові вікна

Миття вікон — одна зі складових генерального прибирання у будь-якому приміщенні, зокрема в житловому будинку. Бо, за твердженням фахівців, скло, яке не мили більше місяця, пропускає на 10 відсотків менше світла, ніж гарно вимите. А через чотири місяці цей показник збільшується до 40%.

Звичайно ж, чимало досвідчених господарів мають свої секрети миття вікон. Однак досить поширені ні металопластикові вікна потребують особливого догляду.

Останнім часом торговельна мережа пропонує широкий вибір спеціальних рідких та аерозольних засобів для миття вікон, до складу яких входять спирти, поверхнево-активні речовини, слабкі кислоти тощо. Більшість із них дуже ефективна, тому їх використовують не лише для догляду за вікнами, а й для миття кришталю або чищення дзеркал. Якщо ж через певні причини ви не можете скористатися «хімією», то в нагоді стануть народні засоби.

Отже, перед миттям пластикових вікон самі шибки, рами і підвіконня слід попередньо протерти сухою м'якою тканиною, щоб видалили пил.

Мийте вікна, рами і підвіконня лише теплою водою з милом або порошком, бо від гарячої на склі можуть залишитися патьоки, а сама поверхня пласт-



І в наше віконце ще загляне сонце

Але таку величезну кількість фосфатів (до 40 відсотків складу засобу для прання) дуже складно відіпрати з тканини. За результатами досліджень, щоб видалити залишки фосфатів з тканини після прання, необхідно провести 10 і більше полоскань у гарячій воді. Але хіба хтось так робить?

Фосфати, які пральний порошок залишив у волокнах тканини, контактують зі шкірою та слизовими оболонками людини, проникають у кровоносну систему, накопичуються в організмі і з часом викликають різні патологічні стани. Технологі-дослідники стверджують, що до 50—60-річного віку в людини в середньому накопичується в організмі близько 2 кг фосфатів.

Що стосується шкоди фосфатів для довкілля, то після прання разом з брудною водою фосфати потрапляють у ґрунт, а звідти — в річки і озера. Іде посилене підживлення водної системи річок і озер шкідливими скидами від міст, відходами виробництв плюс неграмотно внесеними мінеральними добривами. Таке «підживлення» води викликає бурхливе «цвітіння», а потім неминуче «старіння» водойми.

На щастя, нині все більше людей замислюються над екопродуктами, екосабомами для догляду за домом і просто починають піклуватися про себе і довкілля.

Розглянемо варіанти екологічно чистого прання.

ГІРЧИЦЯ

Це взагалі універсальний засіб: і посуд можна мити, і голову, і замість прального порошку використовувати. В гірчиці можна добре прати **вовняні й шовкові речі**. Для цього беремо 1 л води і 15 г гірчиці, добре розмішуємо і залишаємо на 2—3 години. Після цього зливаємо рідину без осаду в миску з гарячою водою. Гірчицю, що залишилася в осаді, знову заливаємо гарячою водою, чекаємо, поки відстоїться, і знову зливаємо рідину.



Прати речі 1 раз (якщо сильно забруднені — 2 рази, щоразу наливаючи свіжу «гірничну» рідину). Потім ретельно виполоскати в чистій воді. При останньому полосканні для вовняних речей додати чайну ложку нашатирного спирту на 1 л води, для шовку — 1 ст. ложку води на 1 л води.

Порошок з гірчиці можна також використовувати для прання в машинці-автоматі. На машинку потрібно близько 50 г гірчиціного порошку (тільки сипати його не в лоток, а відразу додавати до білизни). Прати при температурі вище 40 гра-



Екологічно чисте прання

БЕЗ ШКОДИ ДЛЯ ДОВКІЛЛЯ І ГАМАНЦЯ

Звичайний сучасний пральний порошок містить фосфати. Ці речовини негативно впливають як на людину, так і на довкілля. Фосфати використовуються для пом'якшення води, щоб напевно відіпрати будь-який тип тканини від забруднень будь-якої складності.

● Зверніть увагу

дусів не варто, бо тоді гірчиця заварюється. У разі сильних забруднень треба спочатку нанести гірничу кашку на плями, а потім — додати порошок у машинку. Все чудово відпирається і речі після прання пахнуть свіжістю, а не пральним порошком.

Бавовну гірчиця не бере.

Ще є такий спосіб прання вовняних речей: в теплій воді потрібно розвести гірничий порошок, замочити речі і через півгодини випрати. Якщо не сильне забруднення, то прати можна відразу.

Вовняні і шовкові речі з жирними плямами рекомендують прати в настій гірчиці. При цьому тканина всідається і линяє менше, ніж при пранні м'якими засобами.

Спочатку суху гірчицю (1 склянка) замочують невеликою кількістю води і розтирають, поки не вийде рідке тісто. Його протирають через марлю в теплу (40—45°C) воду (10 л) і дають настоятися 2—3 години. Перуть без мила або м'яких засобів; настій гірчиці міняють 2—3 рази.

Шовкові речі востаннє рекомендується полоскати у воді з додаванням столового оцту (близько 5 ст. ложок на 10 л води).

КУХОННА СІЛЬ

Сіль теж дуже добре справляється з пранням речей, особливо **бавовняних, лляних (кольорових і білих)**. Що особливо важливо, після прання кольорові речі не втрачають своєї яскравості навіть якщо прати їх багато разів.

Отже, як прати в кухонній солі? Складаєте речі в тазик і заливаєте водою, але при цьому точно відміряєте, скільки літрів води

вільєте. Далі речі ретельно відтисніть і відкладіть, а у воді, яка залишилася в тазу, розводите сіль з розрахунку 1 ст. ложка з гіркою на 1 літр. Необхідно, щоб сіль розчинилася, після чого кладемо речі назад і залишаємо в замоченому вигляді на годину. Після закінчення цього часу речі відтискаємо і прополіскуємо.

Але важливо, що цей варіант підходить для слабо забрудненого одягу, і він не допоможе вивести плями, навіть нескладні. Як відомо, більшість літніх речей з льону та ситцю дуже швидко втрачають привабливий зовнішній вигляд від частого прання. А прання з сіллю допоможе зберегти колір тканини та її структуру.

СОДА

КАЛЬЦИНОВАНА

Вироби з бавовняних і лляних волокон можна прати содою кальцинованою (це лужні солі). Відпирає чудово навіть щільні лляні простирадла — вони стають білосніжні. Особливо в пральній машинці (автомат). Але треба, щоб температура прання була 50—70°C.

А ось для вовняних і шовкових тканин такий засіб **абсолютно не підходить** — вони стають жорсткими, крихкими і швидко руйнуються.

ПОПІЛ

Для прання можна використовувати попіл рослинного походження. Головне — уникайте того, щоб в золу потрапляли різні хімічні залишки від різних пакетів, які не горять, а плавляться. Це можуть бути і дуже яскраві сучасні обгорткові матеріали, в процесі спалювання яких виділяються різні отруйні запахи і рясна кіптява.

Тим, у кого вдома є пчка, підійде такий спосіб.

Білу білизну перуть попелом від спалювання деревини. Загортаєте його в марлю, в декілька шарів, зв'язуєте цей мішечок, ставите в бак з білизною, який стоїть на грубці. Поки грубка пропалюється (від години і більше), це все кип'ятиться потихеньку. Потім білизну легенько перете, дістаєте, витріпуєте, вивішуєте влітку, а взимку —

можна на сніг (не в місті). Сонце влітку і мороз взимку завершують весь процес. Ніякому порошку таке не під силу. Білизна виблискує чистотою і пахне свіжістю.

Якщо потрібно випрати небагато речей, на відро зверху покласти бавовняну тканину, взяти попіл з печі, насипати на цю тканину і акуратно влити у відро окріп. Через деякий час попіл віддає у воду луг, залишається тільки зняти тканину з попелом і в цій воді випрати речі. Потім прополоскати.

Білий попіл від згорілих дров вимочують у воді. Луг переходить з попелу у воду. Після цього попіл, як нешкідливе (безлужне) добриво додають в землю. А воду використовують для прання (так наші предки прали).

Ось ще один рецепт прання: березовий попіл покласти в посудину, залити водою і настояти, поки вода стане мильною. Потім перелити воду в іншу тару. Щоб попіл не потрапив у воду, можна процідити через дрібне сито і в цій воді кип'ятити білизну. Раніше тільки так і прали — дуже добре відбілює.

Добре підходить для прання попіл листяних дерев, особливо з осики.

КВАСОЛЯ

Децю незвичний метод, однак **для вовняних речей** — те, що треба.

Для приготування засобу для прання на 1 л води потрібно взяти 200 г квасолі, зварити в закритій посудині до готовності. Після варіння відцідити відвар через чисту марлю, влити в таз з гарячою водою, збити піну. Виправши речі, їх потрібно добре прополоскати кілька разів у теплій воді, додавши при останньому полос-

каний оцет (1 ст. ложка на 1 л води).

МИЛЬНИЙ КОРИНЬ (МИЛЬНЯНКА)

У розчині мильного кореня добре прати шовкові і вовняні речі. Купити його можна в гомеопатичній аптеці або на ринку.

На 1 кг сухих речей потрібно взяти 50 г мильного кореня, розщепити його на дрібні шматочки, залити 0,5 л киплячої води і залишити на добу. Протягом цієї доби розчин потрібно перемішати кілька разів.

Після 24 годин суміш потрібно прокип'ятити протягом години на повільному вогні, зняти, почекати, щоб відстоялася, і процідити через марлю. Корінь, що залишився на марлі, ще раз залити окропом і залишити на кілька годин. Так ми отримуємо ще один мильний розчин, правда, менш концентрований, але цілком придатний для прання.

Отримане мило влити в таз з теплою водою, збити пишну піну, розділити на 2 порції і попрати речі 2 рази (якщо речі слабо забруднені — досить і одного разу). Потім прополоскати чистою водою кімнатної температури (для полоскання білої вовняної тканини в останнє полоскання додати 2 ч. ложки нашатирного спирту).



Розчин мильного кореня необхідно використовувати відразу. Зберігати його не можна — він швидко псується.

КІНСЬКИЙ КАШТАН

Це ще один **універсальний засіб**. Одне з його напрямків — натуральне прання.

Потрібно зібрати каштани, зняти коричневу шкірку (бо вона забарвлює речі), висушити біле ядро, поділити на борошно (змолоти на кавомолці). Порошок готовий. Коли треба прати, всипати порошок в таз і залити гарячою водою. Піна виходить, як від звичайного прального порошку.

Можна прати відразу цією водою і вручну, і в машинці. При пранні вручну для досягнення кращого результату потрібно речі замочити в цій «каштановій» воді хоч би на годину (а краще — на довше), а потім випрати в ній і прополоскати в чистій воді.

Деякі джерела радять додавати порошок з очищених від коричневої шкірки плодів каштана в барабан машинки при пранні звичайним порошком. Для цього потрібно покласти порошок у торбинку з тканини. Результати прання мають бути чудові.

● Згодиться

Поради давні, але актуальні

Багато хто з нас успішно користується порадами своїх бабусь і в житті, і в побуті. Пропонуємо кілька екологічних ретро-порад британських бабусь, що актуальні і сьогодні!

Починайте прибирання згори! Ця порада стара, як світ! Але чомусь ми забуваємо про неї щоразу, коли починаємо прибирати. Пил падає вниз, тому, починаючи прибирання із найвищого рівня, ви позбуваєтеся непотрібного повторного миття нижніх ярусів.

Позбувайтесь неприємних запахів! Ще задовго до появи ароматизаторів жінкам легко вдавалося тримати будинок пахучим. Для цього вони використовували саморобний спрей: вичавлений сік лимона з водою. Окрім приємного аромату, такий спрей прекрасно бореться з бактеріями.

Ще одна гарна порада з очищення повітря в будинку — домашні рослини. Особливо популярністю в минулому столітті користувалася лаванда. Вона освіжає повітря і відлякує міль та комарів.

Натирайте поверхні до блиску. Зробіть оцтовий розчин із розрахунку 1:2 (одна частина столового оцту на 2 частини води), щедро вичавіть у нього сік лимона і отримайте прекрасний м'якущий та дезінфікуючий засіб, який підходить для усіх поверхонь (плитки, кухонних поверхонь і підлоги).

Засіб, що зробить блискучими крани: натріть поверхню соком грейпфрута, рясно посипте сіллю, помийте щіткою і гарячою водою.

Якщо хочете мати кришталево чисті вікна і дзеркала, змішайте 1:1 столовий оцет і гарячу воду. Розпиліть на поверхню. Потім добре протріть шматком тканини або зім'ятою газетою. Дайте висохнути.

Відполіруйте меблі. Змішайте сік лимона з оливковою (можна соняшниковою) олією з розрахунку 1:2. Натріть поверхню, і вона вмить заблещить.

Зі стійкими плямами на посуді британські жінки боролися сумішшю харчової соди і теплої води. Причому наносити засіб на посуд вони рекомендували не губкою, а кіркою хліба. Після чого рясно промивали водою.

Почистіть килими. Найкращим засобом для чищення і дезінфекції килимових покриттів господарів минулого століття вважали харчову соду. Щедро насипте її на килими і через 15 хвилин зметіть.

