

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ! Програма телебачення

Домашня Газета

Ціна 1 грн

#27(742) 7 липня 2016 року

• А ви знали?

АПТЕЧКУ... В ХОЛОДИЛЬНИК

Як відомо, в інструкції до кожного препарату зазначено правила його зберігання. Та більшість із нас сприймає їх як рекомендації, а не строгі вказівки, яких потрібно неухильно дотримуватися.

Насправді ж, дотримання цих правил є обов'язковим: неправильне зберігання препаратів призводить до швидкої втрати фармакологічних властивостей, скорочує термін придатності. Особливо актуально це влітку, коли в оселях стає спекотно.

Під дією високої температури та сонячних променів медикаменти швидко псуються, втрачають свої властивості.

Спеки не витримують, зокрема, гормональні препарати, антибіотики (під дією спеки такі препарати псуються за кілька годин!) Тож термін придатності може варіюватися і значно скорочуватися при недотриманні правил зберігання ліків.

Якщо ви виявили, що якісь медикаменти зберігались із недотриманням правил, варто негайно їх викинути. Це може зашкодити здоров'ю.

Влітку варто зробити прискіпливу перевірку домашньої аптечки. Правильне місце для аптечки — сухий і темний куточок вашого дому, а ті препарати, які рекомендовано зберігати у прохолодному місці — перекладіть на окремо відведене місце в холодильнику.

• І чужому навчаються

Завдання: пережити спеку

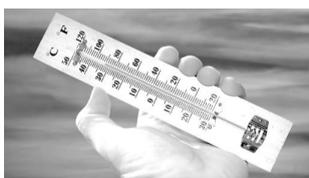
Витримувати спеку — наука, яку можна і потрібно опанувати. Адже на планеті чимало місць, де стовпчик термометра показує і +45, і +50. І люди там живуть тисячоліттями.

Ось що радять ті, хто не раз бував у таких місцях.

✓ По-перше, не пийте холодну воду. Вона не втамує спрагу, «вилітає» через кілька хвилин разом з потом, забираючи з собою сіль. Пийте чай або несолодкий квас. Щодо солодкої газованої води все зрозуміло: що більше п'єш, то більше хочеться.

✓ Якщо ви виходите з дому в спеку, не робіть різких рухів, поведіться гідно. Ідіть плавно, рухайтесь затіненим боком вулиці. Завжди.

✓ Холодний чай — це добре. Але тоді, коли він приготований власноруч.



Заварюєте літр німецького зеленого чаю (згодиться будь-який). Коли він охолоне, кидаєте туди трохи меду, лимона і м'яти. П'єте це з льодом. Не тільки смачно, а й корисно.

✓ Головний «фокус» тих, хто навчився виживати у спеку, — «антишарф», або «японський кондиціонер».

На японських гравюрах або в японському кіно часто можна бачити людей у

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Івана, Єлизавети, завтра — Давида, Леоніли. 9 липня з днем Ангела вітайте тихона, Дениса, 10 — Івану, Мартина, Марка, 11 — Сергія, Германа, 12 — Петра, Павла, 13 — Андрія, Матвія.

МАГНІТНІ БУРІ В ЛИПНІ

2

З настанням спекотної погоди найпростіший спосіб зберегти вологу від швидкого випаровування — замульчувати ґрунт. Навіть маючи постійне джерело води, не завжди вдається викроювати час для поливу. До того ж це може бути витратним.

• На замітку

Мульчування також захищає ґрунт від перегріву і створює сприятливий клімат для розвитку рослин. Ґрунт, покритий мульчувальними матеріалами, не потребує розпушування. І, насамкінець, мульчування — один із найпростіших способів заглушити ріст бур'янів. У подальшому, перегніваючи, мульча перетворюється на добриво.

Нині торговельна мережа пропонує різні плівки для мульчування ґрунту: просто чорну, спеціальну тришарову, світлостабілізуючу та інші, а ще агроволокна. Та коштують вони недешево.

Замість штучних мульчувальних матеріалів можна використати перепрілу тирсу. Коли такої немає, то свіжу тирсу треба розкласти у міжряддях шаром не більш як 5 см. Якщо шар збільшити, то тирса

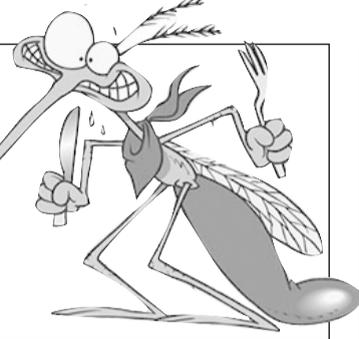


вбиратиме з ґрунту азот. Щоб цього не відбувалося (при товстому шарі мульчі), потрібно додатково підживлювати насадження сечовиною, послідом, гноєм, що збагачує тирсу азотом.

Тирсу часто вносять при весняному перекопуванні. При цьому бажано додати 200—300 г деревного попелу, 200—300 г аміачної селітри, 150 г калійних добрив, 200 г суперфосфату на 1 куб тирси. Але це не мульчування ґрунту, а поліпшення його структури. Коли

Хто приваблює комарів

6



Чому осипається цвіт актинідії

4

Найпростіший спосіб зберегти вологу

Тирсу можна застосовувати на ділянці як мульчу один-два роки (наприклад, на багатолітніх культурах). Потім її перекопують і насипають нову.

Коли тирси немає, можна використати листя, солому, перегній, компост, торф — усе, що не містить насіння бур'янів.

Хороша мульча — горохове бадилля. Ця культура холодостійка, і, висіявши її в ранньовесняні строки, можна до середини травня мати достатню зелену масу для подальшого використання.

Замульчувати грядки можна папером чи картоном. Достатньо їх розкласти, притиснувши грудками землі. Не варто брати газети — їх фарба шкідлива. Якщо мульчуєте ґрунт плівкою, то майте на увазі: земля під нею прогрівається швидше.

Це добре навесні, але у спекотне літо не дуже.

Таким чином, мульчування ґрунту тирсою, соломкою та іншими матеріалами збереже ваш час і стане запорукою хорошого врожаю.

Місячний календар

7 липня, четвер. Молодик. Місяць у Леві. 3/4 дні Місяця. Схід — 8 год 45 хв, захід — 23 год 04 хв.

8 липня, п'ятниця. Молодик. Місяць у Леві, Діві (1 год 42 хв). 4/5 дні Місяця. Схід — 9 год 55 хв, захід — 23 год 32 хв.

9 липня, субота. Молодик. Місяць у Діві. 5/6 дні Місяця. Схід — 10 год 57 хв, захід — 23 год 58 хв.

10 липня, неділя. Молодик. Місяць у Діві, Терезах (11 год 33 хв). 6/7 дні Місяця. Схід — 12 год 00 хв.

11 липня, понеділок. Молодик. Місяць у Терезах. 7/8 дні Місяця. Схід — 13 год 03 хв, захід — 0 год 22 хв.

12 липня, вівторок. Перша чверть. Місяць у Терезах, Скорпіоні (23 год 53 хв). 8/9 дні Місяця. Схід — 14 год 04 хв, захід — 0 год 46 хв.

13 липня, середа. Перша чверть. Місяць у Скорпіоні. 9/10 дні Місяця. Схід — 15 год 05 хв, захід — 1 год 12 хв.

ПОГОДА на тиждень

За даними мережі Інтернет	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 7 липня	+12 / +17	без опадів	півн.-зах., 8	16.06
п'ятниця, 8 липня	+11 / +21	без опадів	півн.-зах., 4	16.04
субота, 9 липня	+14 / +20	можливий дощ	зм. напр., 5	16.02
неділя, 10 липня	+13 / +22	без опадів	півн.-зах., 5	16.01
понеділок, 11 липня	+14 / +26	без опадів	зм. напр., 3	15.59
вівторок, 12 липня	+18 / +28	ясно	зм. напр., 3	15.57
середа, 13 липня	+19 / +31	ясно	півд.-зах., 3	15.55

Народна медицина

ЗАСОБИ
ВІД ПРОНОСУ

✓ Півкілограма волоських горіхів розколоти, зібрати з них перетинки, які ми відділяються між собою частинки зерна, скласти їх у півлітрову пляшку, залити спиртом, настояти 2—3 дні.

Вживати 3—4 рази на день від 6 до 10 крапель на невелику чарку теплої води. Як тільки пронос мине, вживання цих крапель слід негайно припинити, аби не викликати запорів.

Таку настоянку треба приготувати заздалегідь і вживати за необхідністю.



✓ Молоді волоські горіхи нарізують скибочками разом із зеленою шкіркою і настоюють на горілці. Пропорція така: три чверті булга заповнюють свіжо нарізаними горіхами і заливають горілкою. Настояють не менше 10 днів. П'ють по наперстку 1—2 рази на день.

✓ Якщо ж пронос у дитини, то її треба поїти відваром рису. Чайну чашку рису заливають 6 чашками води, ставлять на слабкий вогонь і кип'ятять. Відвар охолоджують, проціджують і дають теплим дитині по третій частині чашки кожні 2 години.

✓ При дуже сильному проносі у дорослих вживають товчену висушену шкірку курячого пупка. Її відділяють від пупка, старанно миють, висушують на сонці, тримають у прохолодному місці. Після одного-двох вживань пронос минає.

А ось рецепти проносних чаїв — напоїв з лікарських трав, які використовують при запорах.

✓ Столову ложку суміші кори крушини, трави деревію і листя кропиви дводомної (3:1:2) заварюють склянкою окропу, настоюють 20 хв., проціджують і приймають на ніч по 1/2 або 3/4 склянки.

✓ Столову ложку суміші квіток бузини чорної і плодів жостеру проносного (порівну) заварюють склянкою окропу, настоюють 30 хв., проціджують і приймають на ніч по 3/4 або цілій склянці.

✓ Столову ложку суміші кори крушини ламкої, кореня солодки голої, плодів м'яну і коріандрю, взятих у співвідношенні 8:1:1:1, заварюють склянкою окропу, настоюють 20 хв., проціджують і приймають на ніч по половині або три чверті склянки.

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

ЯК ЗАХИСТИТИСЯ

Засоби від комарів бувають двох видів: ті, які комах відлякують, і ті, що вбивають. Засоби, що вбивають комарів, більш небезпечні для людей. Тож щоб комарі не покусали, треба використовувати репеленти, тобто засоби, які відлякують комах. Їх наносять на тіло або на одяг.

Краще надати перевагу останнім. Вони безпечніші для здоров'я людини. Справа в тому, що при нанесенні на шкіру частина інсектицидів всмоктується у кров і накопичується в організмі. Випускають їх у вигляді аерозолів, пластинок, спіралей, електрофумігаторів, кремів, свічок. Завжди варто дотримуватися інструкцій.

Репеленти-аерозолі мають більш високу концентрацію активної речовини та більш різкий запах, ніж репеленти у рідкій і твердій формі. Розпилювати аерозоль потрібно дуже акуратно, щоб не вдихнути його пари (краще при цьому затримати дихання).

Якщо засіб радять використовувати лише на вулиці, не беріть його в приміщення. Наприклад, антикомарина спіраль, що димить. Її виготовляють з кокосової тирси. Під час тління спіраль виділяються шкідливі для людини продукти горіння. Якщо запалити спіраль у приміщенні, то можна отруїтися, як чапним газом.

Існують також антимоскітні дитячі браслети.

Один з недавніх винаходів серед репелентів — браслет, що не містить токсичних речовин і позиціонується як засіб для дітей з народження. Його одягають на зап'ястя або на ногу, можна підвісити до ліжечка, щоб захистити дитину вночі.

ОСНОВНІ ПРАВИЛА
ВИКОРИСТАННЯ
РЕПЕЛЕНТІВ

1. Не можна наносити препарат на шкіру, де є гнійничкові висипання, дерматити, дрібні травми.

2. Перед застосуванням репелента перевірте реакцію свого організму на нього. Нанесіть невелику кількість препарату на ліктьовий згин.

3. При використанні сонцезахисного крему спочат-

Невідкладна допомога

ПРИ ПЕРЕЛОМАХ КІСТОК

Дотик до місця перелому викликає різке посилення болю, може призвести до зміщення уламків ушкодженої кістки. Не варто робити будь-яких спроб для точного визначення наявності перелому. Основне правило надання першої допомоги при переломі — це створити умови повного спокою для ушкодженого органу.

Якщо є рана (відкритий перелом), то на неї накладають знезаражену пов'язку. Якщо з рани видно уламок кістки, то не можна його вправляти, а слід тільки накласти пов'язку, потім — шини.

Для перев'язування рани одяг розрізають по швах,



«Кусюче» літо

Літо — чудова пора, час для відпочинку на природі. Однак зіпсувати всю насолоду можуть настірливі комарі. Відомо, що комарі є переносниками захворювань — хвороботворних бактерій, вірусів та паразитів, а також їхній укукус може викликати важку алергічну реакцію.

Актуально

ку наносять крем, а потім репелент.

4. Не можна наносити засоби на шкіру під одягом.

5. У жодному разі не наносьте препарати на обличчя і кисті рук. Вони можуть потрапити в очі та рот і призвести до важкого отруєння.

6. Якщо на тілі з'явилася реакція на репелент, змийте його водою з милом і зверніться до лікаря.

Зверніть увагу! Одним із симптомів алергічної реакції на репелент є сухий кашель, що виникає після застосування препарату. При подальшому контакті з подразником кашель може посилюватися і призводити до астми.

Будь-який репелент має бути сертифікований, куплений у спеціалізованому магазині чи аптеці, не прострочений, з маркуванням.

Одяг, на який наносився репелент, потрібно старанно випрати відразу, коли вже не потрібен захист. Усі хімічні репеленти повинні зберігатися при температурі не вище 25°C.

Купувати такі засоби з прилавків під відкритим сонцем влітку дуже небезпечно.

Часто ми намагаємося

відігнати надокучливих комах різними запахами. Однак деякі запахи, наприклад, бальзам для волосся або запах поту, навпаки, привертають кровопивців. А ось сигаретний дим і запах деяких ліків, що знижують рівень холестерину, відлякуює комарів.

Якщо ви відпочиваєте в лісі і розвели вогнище, то кидайте в багаття соснові шишки, хвою, мох чи траву. Важливо знати, що чим густішим буде дим, тим менше комарів стане навколо.

НАРОДНІ ЗАСОБИ
ПРОТИ КОМАРІВ

Для захисту від комарів можна використовувати не лише репеленти, а й народні методи. Комарі дуже не люблять аромату меліси, герані, розмарину, м'яти та лаванди. Треба обрати будь-яку з цих ефірних олій. Пропонуємо вам десять рецептів.

1. Одним з найбезпечніших засобів від комарів є використання звичайної харчової соди. Для цього потрібно розчинити в склянці води 1 чайну ложку соди, змастити отриманим розчином місце укусів або зробити примочку. За допомогою цього засобу можна позбавити дитину від сверблячки, знезаразити ранку і прискорити загоєння.

2. **Гвоздика.** Візьміть висушені нерозкриті квіткові бутони. Залийте вміст 5-грамового пакетика склянкою води і прокип'ятіть протягом 15 хвилин. Невелику кількість відвару змішайте з будь-яким одеколоном і нанесіть на відкриті ділянки шкіри. Цей народний засіб від

комарів захищатиме протягом двох годин.

3. **Ефірні олії.** Найголовнішою зброєю в боротьбі з комарами є той запах, який вони не терплять, наприклад, запах анісу, евкаліпта, базиліка або гвоздики. Купіть ефірну олію цих рослин, додайте кілька крапель в будь-яку основу (крем, молочко) і змащуйте відкриті ділянки шкіри. Ефірна олія чайного дерева добре усуває свербіж і подразнення після укусів.

4. **Хвойний запах.** Пікнік зазвичай не обходиться без розведення багаття. Киньте в багаття ялинові шишки, які можна знайти в лісі, або підсушені гілки хвойних дерев.

5. **Риб'ячий жир.** Змастіть відкриті ділянки тіла риб'ячим жиром. Комарі не люблять цей запах і не будуть турбувати деякий час.

6. **Кедрова олія** славиться своїми чудовими лікувальними властивостями. Комарі не люблять її запах, хоча особливого запаху кедрова олія і не має. Змастіть відкриті ділянки шкіри цією олією і насолоджуйтеся прогулянкою.

7. Можна використовувати дрібно нарізане **свіже листя і цвіт черемхи.**

8. Старий народний засіб проти комарів — **персидська, далматська чи кавказька ромашка.** Сушені суцвіття, стебла і листя цих видів ромашки, подрібнені в порошок, вражають нервові клітини комах.

9. Жодна комаха не доторкнеться до обличчя, якщо вмишати с я **в і д в а ром з ко-**



Увага!

Магнітні бурі
в липні

8, п'ятниця, 6—9 год, 2; 11, понеділок, 21—23 год, 4; 12, вівторок, 1—3 год, 5; 13, середа, 7—9 год, 3; 18, понеділок, 11—13 год, 4; 19, вівторок, 22—23 год, 5; 20, середа, 0—3 год, 2; 21, четвер, 21—23 год, 1; 22, п'ятниця, 16—18 год, 2; 28, четвер, 9—11 год, 3; 29, п'ятниця, 2—5 год, 5; 30, субота, 21—23 год, 3.

Примітка: 1 бал — найслабша магнітна буря, 5 — найсильніша.

Ви запитували

ЧИ ШКІДЛИВІ ДЕЗОДОРАНТИ?

Чи правда, що дезодоранти завдають шкоди здоров'ю?

Світлана Г.
Шумський район.

У Великобританії лікарі доводять, що парабени, які містяться в дезодорантах, є в організмі жінок, котрі хворіють на рак молочної залози.

Учені вважають, що ці хімічні речовини проникають через шкіру, коли ми дезодоруємося під пахвами, і через лімфатичні судини потрапляють у тканини молочної залози.

Саме тому дезодоранти шкодять більше, ніж парфуми. Коли ідея парфумів — пахнути ледь-ледь, то дезодоранта — навпаки, тримати запах 24 години і блокувати запах поту поверхнево активними мийними речовинами. А наносимо ми дезодоранти на тонкий епідермальний шар, на вхідні ворота шкіри — потові сальні залози.

Деякі дерматологи вважають, що дезодоранти про-вокують передраковий стан шкіри. Це проявляється її посиленням луценням, пігментацією, забарвленням.

**КЕКС НА КЕФІРІ
З ЧОРНИЦЯМИ**

Борошно — 2 скл., крупа манна — 2 ст. л., яйце — 2 шт., цукор — 1 скл. (250 мл), кефір — 1 скл. (250 мл), олія — 50 мл, розпушувач тіста — 1 ч. л., сода — 0,5 ч. л., сіль — 1 дрібка, чорниці — 200 г.

Розділити яйця на білки і жовтки. Білки збити на стійку піну. Жовтки розтерти з цукром. Збити білки з жовтками. Додати кефір та олію і знову збити.

Змішати борошно, манку, розпушувач, соду і сіль. Просіяти в рідку суміш. Повільно перемішати до однорідної консистенції.

Зверніть увагу на консистенцію тіста! Кефір може бути різної густоти і борошно різної вологості. Тісто повинно бути не рідким і тягучим, але й не тугим. Найкраща консистенція густої сметани.

Всіпати ягоди і акуратно перемішати. Викласти в змащену олією форму мультиварки. Закрити кришку і випікати 60 хвилин в режимі «Випічка» або «Запіканка».

ВИШНЕВИЙ ПИРІГ

200 г масла, 4–5 яєць, 1 скл. цукру, 3 скл. борошна, 1 ч. л. розпушувача, ванілін, 300–400 г вишень (можна взяти інші ягоди, свіжі чи заморожені), цукрова пудра (за бажанням).

Збити розм'якшене масло з цукром. Не припиняючи збивати, додати по одному яйцю, ванілін.

Додати борошно і розпушувач. Тісто виходить досить густе. Викласти його в мультиварку. Зверху розкласти вишні.

Випікати 60–90 хвилин, потім вимкнути і дати постояти хвилин 15, не відкриваючи кришку.

Щедре на ягоди плоди хочеться запам'ятати у всій повноті смаку. Але кому охота у спеку додавати градусів на кухні? Ось тоді на поміч і прийде мультиварка!

● У записник

Відкрити, трохи охудити, викласти. Зверху посипати цукровою пудрою (за бажанням).

ПИРІГ З ВИШНЯМИ

3 яйця, 1 скл. цукру, 1 скл. борошна, ванілін, розпушувач, вишні, вершкове масло для змащування чаші.

Яйця збити з цукром, додати борошно, ванілін, розпушувач. Вишні заздалегідь подрелювати (якщо свіжі) або розморозити, дати стекти соку. Чашу мультиварки змастити маслом, вилити тісто, наверх викласти вишні (поступово ягоди «потонуть» більш ніж наполовину). Випікати 50 хвилин у режимі «Випічка». Витягати акуратно, щоб не перевернути.



**ПИРІГ
З ПОЛУНИЦЯМИ**

Тісто: 2 яйця, 200 г цукру, 5 ст. л. сметани жирністю 20–25%, 100 г вершкового масла, 5 ст. л. олії, 300 г борошна вищого сорту, 1 пакетик ваніліну (з ним краше не перестаратися), 1 ч. ложка розпушувача.

Начинка: 500 г полуниць (свіжих або заморожених), 100 г цукрової пудри.

Збити 2 яйця і 200 г цукру до появи густої піни. Для ласунів кількість цукру в пирозі можна збільшити до 250–300 г. Додати до збитих з цукром яєць 5 ст. л. жок з «гіркою» сметани, ще раз все збити.

Вершкове масло розтопити в мікрохвильовій печі або на плиті, додати його та олію в тісто, добре перемішати. Всипати ванілін, розпушувач і просіяне через сито борошно.

Все ще раз добре перемішати міксером: тісто за консистенцією має бути, як густа сметана. Не варто додавати надто багато борошна.

Оскільки тісто дуже ніжне, а ягідна начинка має бути зверху, перевертати пиріг можна. Щоб вийняти його після випічки, перед тим, як залити тісто в чашу мультиварки, потрібно з паперу для випічки відрізати дві смужки шириною 8–10 см, покласти смужки навхрест у чашу так, щоб краї смужок доходили до її верху. За допомогою цих смужок будемо виймати з чаші мультиварки готовий пиріг.

Змастити чашу мультиварки і смужки паперу для випічки олією. Перекласти тісто в чашу і рівномірно розподілити його по дну. В тарілку насипати 100 г цукрової пудри, вмочуючи ягоди в неї, і викладати в мультиварку зверху на тісто. Кожну ягуду злегка вдавлювати в тісто, але зовсім трошечки, тому що під час випічки ягоди полуниці самі потонуть в тісті.

Закрити кришку мультиварки і готувати пиріг 80 хвилин у режимі випічки. Опісля акуратно вийняти пиріг за кінці паперових смужок і покласти на тарілку.

Смужки паперу можна витягнути, піднімаючи пиріг лопаткою. Дати пирогу трохи охолонути і посипати його цукровою пудрою.

МАННИК З ЯГОДАМИ

1 скл. манки, 1 скл. кефіру, 3 яйця, 1 скл. цукру, 100 г маргарину або масла, 1 скл. борошна, 0,5 ч. л. соди, ягоди на ваш смак.

Манку змішати з кефіром і залишити на ніч. Яйця збити з цукром, додати розтопленний маргарин або масло, борошно із содою і, в останню чергу, манку з кефіром. Вилити в чашу, посипати ягодами. Готувати в режимі «Випічка» 60 хвилин. Після сигналу вимкнути мультиварку і залишити ще на 15 хвилин. Потім відкрити кришку і залишити манник у мультиварці до повного охолодження.

**КОКОСОВО-СИРНА
ЗАПІКАНКА**

500 г жирного сиру, 4 яйця, 200 г цукру, 100 г масла, 25 г кокосової стружки, малина або інші ягоди, 1 ст. л. манки.

Сир пропустити через м'ясорубку або протерти через сито. Він не повинен бути вологим. Жовтки збити з цукром до однорідної маси. До сиру додати манку, масло, кокосову стружку, збиті жовтки з цукром. Все перемішати до однорідної маси. Збити білки до стійких піків, додати до сирної маси і акуратно перемішати знизу вгору.

Форму змастити маслом і присипати борошном, викласти масу, а зверху розкласти ягоди або перемішати акуратно ягоди із сирною масою. Готувати у режимі «Випічка» 80 хвилин. Дати повністю охолонути, вийняти з форми, перевернувши на тарілку. Полити розтопленим шоколадом (за бажанням).

**Смакота
ФРУКТОВА
ПАСТИЛА
ВЛАСНОРУЧ**

Фрукти промити, очистити, видалити кісточки і дрібно нарізати. Додати цукор. Якщо плоди соловодкі, то цукор додавати не потрібно.

Фрукти покласти у велику каструлю, додати води в пропорції 0,5 скл. на 4 скл. фруктів. Довести до кипіння, накрити кришкою і готувати на повільному вогні 10–15 хвилин. Фрукти потовкти на пюре, додати цукор, лимонний сік, дрібку спецій.



Кип'ятити фрукти до повного розчинення цукру, але не більш як 10 хвилин.

Якщо пюре не однорідне, після приготування добре перемішати його в блендері.

Встелити деко целофаном і тонким шаром вилити на нього фруктову масу. Треба простежити, щоб целофан не торкався частин духовки і не лежав зверху на фруктовій масі. Висушити пастилу в нагрійті до 60°C духовці. Пастила готова тоді, коли вона перестала липнути і має гладку поверхню.

Висушену фруктову пастилу скрутити рулоном і зберігати в щільно закритих скляних банках або в поліетилені.



**ВАРЕННЯ
БЕЗ ЦУКРУ**

Відро наповнюють до половини водою, на дно кладуть шматок тканини. Ягоди щільно укладають в банку, періодично струшуючи. Банку ставлять у відро, а відро — на плиту.

Ягоди незабаром пустять сік і будуть варитися у власному соку. Вони осядуть, і треба буде досипати в банку свіжі ягоди. Після останнього досипання ягід, коли банку буде повністю наповнено варенням, треба прикрити її кришкою і варити ще годину, потім закупорити, перевернути і дати охолонути. Зберігати в звичайних умовах.

На трілітрову банку йде близько відря ягід.

Варення виходить густе. Його використовують як начинка для випічки. Цукор до такого варення треба додавати в міру споживання.

Про запас

Огірочки — з фантазією!

Рецептом консервованих огірків нині нікого не здивуєш. Тим паче, що кожна господиня має свій, перевірений, і не один. Ми ж пропонуємо урізноманітнити овочеві запаси на зиму.

«Торічка»

700 г води, 300 г соку порічок, 50 г солі, 50 г цукру.

Огірки скласти в 3-літрову банку і тричі залити киплячим маринадом. Після третього заливання закупорити.

«Калинка»

300 г калини, 800 г води, 50 г солі, 5 г цукру.

Огірки скласти в 3-літрову банку і тричі залити киплячим маринадом. Після третього заливання закупорити.

Для приготування маринаду калину відварити у воді, протерти, додати сіль і цукор, прокип'ятити 8–10 хвилин.

У виноградному листі

1 л води, 50 г солі, 50 г цукру.

Огірки вимити, молоде листя винограду залити окропом і прополоскати хо-

лодною водою. Кожен огірок загорнути у листок винограду і щільно укласти в 3-літрову банку. Тричі залити киплячим маринадом. Після третього заливання закупорити.

З гірчицею

4 кг огірків, 1 скл. цукру, 1 скл. олії, 1 скл. оцту, 1/3 скл. солі, 1 ст. л. меленого перцю, 1 ст. л. зернистої гірчиці.

Усе перемішати. Зали-



шити на 6 годин, щоб огірки пустили сік. На дно трілітрової банки покласти розчавлений часник. Літрові банки стерилізувати 30 хвилин.

Дрібненькі

1 л води, 60 солі, 50 г цукру, 90 г 9% оцту.

На дно трілітрової банки — 3 гілочки кропу, 3 зубці часнику, чверть стручка гіркового перцю, 6 горошин чорного перцю, 3 лаврові листки, шматок кореня чи листка хрону, 1–2 гілочки естрагону. Скласти в банку невеличкі огірочки.

Стерилізувати 20–25 хвилин.

3 конверта

Смачненька кукурудза до салатів

Мої домашні дуже люблять салати з кукурудзою. А вона нині в магазинах ой яка недешева! Та ми не дуже сумуємо через це — на городі місце для кукурудзи завжди знаходимо. І щороку я роблю запаси маринованої кукурудзи — вистачає до наступного врожаю.

Маринована

На 1 л води — по 1,5 столової ложки цукру й солі і 3 г лимонної кислоти.

Качани молоді кукурудзи відварити, полущити, гарячі зерна скласти в банки й залити гарячим маринадом.

Стерилізувати літрову банку 20 хвилин, півлітрову — 10–15 хвилин.

Качани варити 3 хвилини з моменту закипання. Зрізати зерна ножом, ошпарити окропом (для знезараження). Насипати кукурудзу в півлітрові банки, стерилізувати 1 год 10 хвилин.

Маринад: на 1 л води — 30 г солі, 2,5 ст. л. цукру, 3 г лимонної кислоти (в чайній ложці — 8 г).

Салатна

Для приготування салатів кукурудзу закручую за таким рецептом.

На 1 л води — по 30 г солі й цукру, 3 г лимонної кислоти.

Цілі качани бланшують 3–5 хвилин, зрізають зерна, розкладають в півлітрові банки й заливають киплячим розсолом. Стерилізувати 1,5 години. Закрутити.

Марія Свідерська.
Заліщицький район.

Від чого жовкне капуста



Зауважила, що на городі кілька капустин пожовкли, ніби зів'яли, хоча капусту поливаю. Невже так дощує їй спека?

Н. П.
Лановецький район.

● На прохання читачів

температурі ґрунту 15–17°C. А ось температура і вологість повітря на цей процес суттєво не впливають.

Крім головної капусти, жовтизна дуже вражають кольрабі, листову капусту, китайську, бруксольську, брокколі, а також редьку.

Джерело інфекції, як і в першому випадку, — ґрунт і уражені рослинні рештки.

Як боротися з цією хворобою? Фахівці радять при

першому виявленні захворювання в полі чи на присадибній ділянці уражені рослини викопати разом із корінням і знищити. У парниках або розсадниках замінити ґрунт або пропарити його.

Восени в розсадниках і у вогнищах хвороби рекомендується знезаражувати ґрунт за допомогою розчину мідного купоросу з розрахунку 5 г препарату на 10 л води.

У місцях, де жовтизна дуже поширена і завдає великої шкоди, рекомендується вирощувати сорти, більш стійкі до хвороби.

Ще одне захворювання, від якого може страждати капуста, — **точковий некроз**. Але воно неінфекційне і проявляється у вигляді безлічі дрібних, злегка вда-

лених свинцево-сірих або чорних плям різної форми — округлої, видовженої, незграбної, діаметром від 0,5 до 3 мм.

Хвороба найчастіше проявляється на зовнішніх листках, але іноді буває і на внутрішніх. При цьому качани, як кажуть у таких випадках, втрачають товарний вигляд. Зазвичай точковий некроз потужно розвивається в другій половині періоду зберігання.

Основна причина точкового некрозу — неправильне вирощування та зберігання капусти. Розвитку хвороби сприяють надмірні дози азотних добрив. А ось підвищені дози калію і фосфору, внесення бору та молібдену, вапнування кислих ґрунтів, навпаки, знижують її шкідливість.

● Ви запитували

Чому опдає цвіт актинідії?

Придбала два саджанці актинідії. Ростуть вони в мене на сонячному місці. Дуже гарно розвиваються і цвітуть, але весь цвіт осипається і плодів немає. Рослинам уже п'ять років. У чому причина?

Людмила Прохорівна,
м. Тернопіль

Рослини актинідії всіх видів — дводомні, тобто вони діляться на чоловічі і жіночі. На перших з'являються тільки чоловічі квітки, тичинкові, а на других — маточкові. Протягом усього життя стать рослин не змінюється.

Чоловічі квітки відразу після закінчення цвітіння опадають, а на жіночих формуються плоди, але лише в тому разі, якщо пилілок з тичинки (чоловічі квітки) потрапить на жіночі квітки. Запилення відбувається за допомогою вітру і комах.

Тому садити необхідно і жіночі ліани, і чоловічі з розрахунку: на 5 жіночих — 2 чоловічі.

Розрізнити рослини актинідії можна за квітками.

У чоловічих вони часто бувають зібрані в мало-квіткові суцвіття (по 2–3 квітки), у жіночих квітки зазвичай поодинокі. Крім того, чоловічі ліани частіше, ніж жіночі, бувають рябілисті: листки спочатку біліють, потім стають малиново-рожевими.

● Щедра грядка

Огірочки треба... освіжати

Здавалося б, які можуть бути в огірків проблеми в найжаркіший місяць літа? З'ясується, можуть. Липнева спека — ще не показник того, що рослини одержують оптимальну температуру впродовж доби.

Досвідчені городники добре знають, що для успішного вирощування огірків дуже важлива не стільки денна, скільки нічна температура. Адаже саме вночі відбувається активний розвиток і ріст огірків.

Так ось, якщо температура в нічний час, попри денну спеку, опускається нижче +12°C, ріст огірків припиняється. Тому треба вкривати на ніч огіркові грядки плівкою, а вранці забирати. Якщо ж під огірки ще до їх садіння підготовлені так звані теплі грядки, то такі укриття не обов'язкові. Тут головне — забезпечити оптимальну температуру кореневій системі.

Для одержання гарного врожаю дуже важливо робити регулярні освіжаючі поливи теплою водою із лійки з розприскувачем, а також спущувати ґрунт, щоб він був не лише водо-, а й повітропроникним, аби коренева система огірків не відчувала кисневого голодування.

Упродовж усієї вегетації підживлення для цієї культури просто обов'язкові, при цьому органічні добрива мають поєднуватися з мінеральними. Найкраще, звичайно ж, брати курячий послід у співвідношенні 1:20, позаяк свіжий коров'ячий гній може призвести до корневих гнилей.

При похолоданні дуже корисні позакореневі підживлення.

Як профілактику від борошнистої роси вже з другої половини липня рослини огірків кілька разів (з тижневою перервою) обприскують настоєм гною чи прілого сіна, а також водним розчином молока (100 мл на 1 л води із додаванням 2 крапель йоду).

Від несправжньої борошнистої роси огірки обробляють розчином такого складу: на відро води беруть 1 ст. л. сечовини, кілька крупинок марганцівки, а також по 3 г борної кислоти і мідного купоросу. Останній корисно додавати і в настій гною плюс 1 ст. л. мила і поливати ним огудини зверху з лійки.

Очевидно, винна тут не спека, а хвороба — **жовтизна, або фузаріозне в'янення**. Збудник хвороби — грибок. Це дуже небезпечно захворювання ранніх сортів капусти. Уражаються в основному розсада і висаджені у ґрунт рослини, в деякі роки майже чверть їх гине через цю хворобу.

Основна ознака захворювання — жовто-зелене забарвлення листя і втрата пружності, в'янення. У полі жовтизна проявляється вогнищами. Окремі ділянки листків стають жовто-зеленими. Листова пластинка розвивається нерівномірно — сильніше в зеленій частині.

Таке одностороннє ураження може бути у всієї головки. При поперечному зрізі на стеблах і черешках листя помітно світлокоричневе, іноді темно-коричневе кільце судин. Хворе листя опадає, капуста на викривляється, а якщо хвороба зайшла далеко, то й зовсім залишається лише маленький голий качан, позбавлений зовнішніх листків.

Збудник хвороби — ґрунтовий мікроорганізм, який може жити багато років. Грибок проникає в рослину через корені або пошкодження, поширюється по судинах у надземну частину і заважає воді проникати в рослину. Тому в роки із спекотним літом цей збудник жовтизни може викликати масове в'янення рослин.

Особливо швидко відбувається зараження при

● Зверніть увагу

Завдання: вберегти зав'язь

При вирощуванні помідорів важливо зберегти всі квітки і зав'язі, особливо на перших китицях, не дати їм осипатись.

Помідори можуть плодоносити лише в певних температурних межах: нічна температура нижче 15°C затримує дозрівання пилку, а при температурі вище 33°C він стає стерильним, і квітки опадають.

У ті дні, коли тривалий час стоїть похмура погода, пилілок також нездатен до запилення. Тому квітки, що розпустилися, потрібно обприскати розчином борної кислоти (1 ч. л. на 10 л води).

Кислоту розводять у гарячій воді. Бор не тільки знижує опадання квіток і зав'язі, але й посилює ріст плодів. Обприскування

проводять за сухої похмурої погоди або ввечері, позаяк потрапляння прямих сонячних променів призведе до опіку листя.

За період цвітіння помідорів таке обприскування потрібно провести не менше двох разів або при цвітінні кожної наступної китиці. Якщо після обприскування пройде дощ, куці обприскайте знову.

Деякі городники використовують при цьому своєрідну суміш: *на 10 л води беруть 0,5 л молока, 5 г борної кислоти, 15 крапель йоду, 50 г кальцинованої соди*. Такий розчин служить

ще й профілактичним засобом проти фітофтори і вершинної гнилі плодів.

Квітки помідорів можна також обробляти і розчином гетероауксину (20 г на 1 л води). Перше обприскування проводять при розкритті 50% квіток, друге — при повному цвітінні суцвіття, і так обробляють кожну наступну квіткову китицю.

При цьому формуються великі безнасінні або малонасінні плоди з більшим вмістом вітаміну С, цукрів і сухої речовини.

Є також готові промислові стимулятори «Бутон» і «Зав'язь», які забезпечують утворення зав'язі за найнесприятливіших погодних умов і за цілковитої відсутності комах-запилювачів.

● У квітнику

Підживити, прополоти...

Основна турбота квітників липні — підживлення рослин і боротьба із хворобами та шкідниками.

✓ Треба регулярно пасинкувати жоржини, обрівати відцвілі квіти у троянд, вирізувати пагони шипшини, що з'являються.

✓ Під час цвітіння допускається обмежене зрізування квітів у молодих кущів троянд.

✓ Підживіть флокси настоєм коров'яку (1:10) або

курячого посліду (1:20) із додаванням 10 г аміачної селітри, 20 г суперфосфату, 15 г сульфату калію на відро води, витрачаючи його на 1 кв. м.

✓ З інтервалом у два тижні потрібно підживити клематиси настоєм коров'яку (1:10) або курячого посліду (1:20) із додаванням 10 г

аміачної селітри, 20 г суперфосфату і 10 г сульфату калію на відро води. Цього буде достатньо для 3–4 рослин.

✓ Гладіолуси удобрюють двічі на місяць — 20 г суперфосфату і 15 мг сульфату калію на 1 кв. м. Підживлення вносять у сухому чи рідкому вигляді.

Не забувайте полоти бур'яни, спущувати землю після поливу, дощів і підживлень.

Гіпотеза: магазинні помідори роблять із трошей. Це пояснює і їхню ціну, і їхній смак

ПОНЕДІЛОК, 11.07.2016

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини
06.20, 07.20 АгроЕра
06.30, 07.50, 08.25 Смакота
06.35, 23.25 Золотий гусак
07.30 Ера будівництва
07.35, 23.50 На слуху
08.30 Паспортний сервіс
08.45 Телемагазин
09.00 Вічне
09.20 Д/с «Китай на кінчику язика»
10.15 Т/с «Таксі»
10.55 Д/с «Джон Фітцджеральд Кеннеді»
13.35 Казки Лірника Сашка
13.50 М/ф «Друзі янголів»
14.15 Суспільний університет
14.50 Д/ф «Хроніка Української Повстанської армії. 1942–1954»
17.00 Вікно в Америку
17.30 Орегонський північник
18.15 Новини. Світ
18.55 Про головне
19.30 РЕ:ФОРМА
20.00 Перша шпальта
20.30 Д/ф «Масажист»
21.50 Подорожні
22.45 З перших вуст
23.00 Підсумки

1+1
06.00 «ТСН–Тиждень»
07.00, 08.00 «Найкращий ресторан з Русланом Сенічкіним»
09.00 М/ф «Маша і ведмідь»
09.30 «Чотири весілля–4»
10.55 «Міняю жінку–2»
12.15, 12.50 «Сліпа»
13.15, 14.15, 15.10 «Сімейні мелодрами–6»
16.10 «Розсміши коміка 5»
17.10 Т/с «Величне століття. Рок-солана–4»
19.30 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
20.15 Т/с «Свати–3»
21.15 Т/с «Центральна лікарня»
23.10 Х/ф «Книга Ілая»

TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Пані по-коївка»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00 Провінційні вісті. Тиждень
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок

07.40, 18.45 Міська рада інформус
07.50 «Твій дім»
08.10 Вікно в Америку
08.30, 20.00 Єдина країна
09.00 Час–Тайм
09.30 «Справжня ціна»
09.45 «Сад, город, квітник»
11.00, 16.10 година
12.10 «Європа у фокусі»
12.40 «Слідства. Інфо»
13.10 Хіт–парад
14.00 Х/ф «Змова»
16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
17.00 «Калейдоскоп»
17.30 «Про нас»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.30 ТНЕУ — калейдоскоп подій
20.40 Дім книги
21.30 «Погляд зблизка»
22.35 Х/ф «Детективи»
01.05 Х/ф «Вічна північ»

ICTV

05.50, 19.20 Надзвичайні новини
06.50 Факти тижня
08.45 Факти. Ранок
09.15 Надзвичайні новини. Підсумки
10.00 Без гальм
10.35 М і Ж
11.00 Дивитись усім!
12.00, 13.20 Х/ф «Агенти ФБР»
12.45, 15.45 Факти. День
14.05, 16.20 Х/ф «Вогонь із печла»
16.45 Х/ф «Від коліски до могили»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Кримінальна Україна
21.25 Т/с «Ніконов і Ко»
22.25 Свобода слова

СТБ

07.20, 15.55 «Все буде добре!»
09.25 «Зіркове життя»
12.15 Х/ф «Три плюс два»
14.05, 20.00 «Слідство ведуть екстрасенси»
18.00, 22.00 «Вікна–Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома»
21.00 «Містичні історії–7 з Павлом Костіциним»
22.35 «Вагітна у 16»
23.45 «Доньки–матері»
00.35 «Один за всіх»

«УКРАЇНА»

05.50 Події тижня
06.50, 07.15, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події

09.15, 02.15 Зоряний шлях
10.50 Т/с «Русалка»
14.40, 15.30 Т/с «Школа проживання»
19.45 «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Самара»
23.00 Події дня
23.30 Х/ф «Бібліотекар. У пошуках списа долі»

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Музичний калейдоскоп»
10.26, 11.13, 15.13, 18.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
10.35 «Загублені у часі»
10.50, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.00, 15.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15 «Вінтаж»
11.30 «Подорожні замальовки»
14.00 «Відверті діалоги»
14.55, 20.30 «Вишневі усмішки»
15.15 «Просто неба»
15.30 «Мамина школа»
16.00 «У країні Мультяндії»
17.00 «Урок... для батьків»
17.30 «Нотатки на глобусі»
18.15, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
18.20 Т/с «Таксі»
19.30 «Учнівський щоденник»
19.45 «Кобзар єднає Україну» («На сільських перехрестях»)
20.00, 21.30 «Із нашої відеотеки»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Тема дня»
21.15 «В об'єктиві ТТБ»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

06.25 М/ф «Мауглі»
07.00, 07.30, 08.00, 08.30, 09.00, 12.00, 14.00, 17.40 Новини
07.15, 07.35, 08.10, 08.35 «Ранок з ІНТЕРОМ»
09.20 Х/ф «Влітку я надаю перевагу весіллю»
11.10, 12.25 Д/п «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
13.15 «Судові справи»
14.20 «Сімейний суд»
15.20 «Жди мене»
18.05, 19.05 «Стосується кожного»
20.00 «Подорожці»
21.00 Т/с «Культ»
23.45 Т/с «Розумниця, красуня»

СЕРЕДА, 13.07.2016

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини
06.15, 07.15, 08.15 Спорт
06.20, 07.20 АгроЕра
06.25, 07.25, 08.20, 15.05, 17.00, 18.05, 22.50, 23.20 Погода
06.30, 07.50, 08.25 Смакота
06.35, 23.25 Золотий гусак
07.30 Ера будівництва
07.35, 23.50 На слуху
08.30 Паспорт.Уа
08.45 Телемагазин
09.00 Вічне
09.15, 18.55 Про головне
09.45 Наші гроші
10.15 Т/с «Таксі»
11.00 Засідання Кабінету міністрів України
13.30 Казки Лірника Сашка
13.40 М/ф «Друзі янголів»
13.55 Школа Мері Поппінс
14.15 Суспільний університет
15.20 Віктор Павлик. Концертна програма
17.10 Д/с «Візит до Кореї»
18.15 Новини. Світ
19.20 Т/с «Травма»
21.25 Теніс. Кубок Девіса. Щоденник
21.50 Слідство. Інфо
22.40 Мегалот
22.45 З перших вуст
23.00 Підсумки

1+1
06.00 «Шість кадрів»
06.30 М/ф «Маша і ведмідь»
07.00, 08.00 «Найкращий ресторан з Русланом Сенічкіним»
09.00, 19.30 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
09.45 «Чотири весілля–4»
11.00 «Міняю жінку–2»
12.15, 12.50 «Сліпа»
13.15, 14.10 «Сімейні мелодрами–6»
15.10, 16.10 «Розсміши коміка–5»
17.10 Т/с «Величне століття. Рок-солана–4»
20.15 Т/с «Свати–4»
21.15 Т/с «Центральна лікарня»
23.10 Х/ф «5 днів у серпні»

TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Пані по-коївка»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес

07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.35 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Межа правди
08.30 «Унікальна Україна»
09.00 Час–Тайм
09.30, 17.00 «Калейдоскоп»
11.00, 16.10 година
12.10, 21.30 «Гал–кліп»
12.35 «Майстер–клас із Наталкою Фіцич»
13.00 Концерт Арсена Мірзояна (2015 р.)
14.00 Х/ф «Бунтівник»
16.40 «Чарівний ключик»
17.30 «Твій дім»
18.45, 22.30 Міська рада інформус
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 «Сучасна медицина і здоров'я»
20.30 «Євромакс»
22.40 Х/ф «Остання мішень»

ICTV

05.25 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.10, 16.50 Т/с «Північний вітер»
12.00, 13.20 Х/ф «Кохання на трьох»
12.45, 15.45 Факти. День
14.30, 22.20 Т/с «Відділ 44»
15.30, 16.20, 21.25 Т/с «Ніконов і Ко»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Секретний фронт
23.20 Х/ф «Чорна хвиля»

СТБ

07.10, 15.55 «Все буде добре!»
09.10 «Зіркове життя»
10.05 «Україна має талант! Діти»
12.50 «Україна має талант!–6»
18.00, 22.00 «Вікна–Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома»
20.00 «Слідство ведуть екстрасенси»
21.00 «Містичні історії–5 з Павлом Костіциним»
22.35 «Давай поговоримо про секс–2»
00.30 «Один за всіх»

«УКРАЇНА»

06.00 Реальна містика
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події

07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зоряний шлях
11.50, 21.00, 23.30 Т/с «Самара»
14.40, 15.30 Т/с «Жіночий лікар»
19.45 Ток–шоу «Говорить Україна»
23.00 Події дня

ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Як це?»
10.26, 11.13, 15.13, 18.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
10.35 «Крізь призму часу»
10.50, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.00, 15.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15, 21.00 «Тема дня»
11.30 «Європа очима українця»
14.00 «Будьте здорові»
14.55, 20.30 «Вишневі усмішки»
15.15 «Зроблено в Європі»
15.30 «Час змін»
16.00 «У країні Мультяндії»
17.00 «Діловий ритм»
17.25 Реклама. Анонси
17.30 «ПроФStyle»
17.45 Соціальна реклама
18.15, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
18.20 Т/с «Таксі»
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Надія є»
21.30 «Із нашої відеотеки»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

05.35, 12.25 Д/п «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
06.25 М/ф «Мауглі»
07.00, 07.30, 08.00, 08.30, 09.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини
07.15, 07.35, 08.10, 08.35 «Ранок з ІНТЕРОМ»
09.20, 21.00 Т/с «Культ»
13.30 «Судові справи»
14.20, 16.15 «Сімейний суд»
16.40 «Давай одружимося»
18.05, 19.05 Ток–шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подорожці»
23.45 Т/с «Розумниця, красуня»

ВІТРОК, 12.07.2016

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини
06.10, 07.10, 08.10 Ера бізнесу
06.15, 07.15, 08.15 Спорт
06.20, 07.20 АгроЕра
06.25, 07.25, 08.20, 15.05, 18.05, 22.55, 23.20 Погода
06.30, 07.50, 08.25 Смакота
06.35, 23.25 Золотий гусак
07.30, 23.50 На слуху
08.30 Паспорт.Уа
08.45 Телемагазин
09.00 Вічне
09.15, 18.55 Про головне
09.45 Уряд на зв'язку з громадянами
10.15 Т/с «Таксі»
10.55 Д/с «Джон Фітцджеральд Кеннеді»
13.30 Казки Лірника Сашка
13.40 М/ф «Друзі янголів»
13.55 Хто в домі хазяїн?
14.15 Суспільний університет
15.10 Фольк–music
16.35 Подорожні
17.30 Мистецький пульс Америки
18.15 Новини. Світ
19.40 Т/с «Травма»
20.30 Наші гроші
21.50 Війна і мир
22.40 Класики світової літератури
23.00 Підсумки

1+1
06.00 «Шість кадрів»
06.30 М/ф «Маша і ведмідь»
07.00, 08.00 «Найкращий ресторан з Русланом Сенічкіним»
09.00, 19.30 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
09.45 «Чотири весілля–4»
11.00 «Міняю жінку–2»
12.15, 12.50 «Сліпа»
13.15, 14.10 «Сімейні мелодрами–6»
15.10, 16.10 «Розсміши коміка–5»
17.10 Т/с «Величне століття. Рок-солана–4»
20.15 Т/с «Свати–3»
21.15 Т/с «Центральна лікарня»
23.10 Х/ф «Збройовий барон»

TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Пані по-коївка»

06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 «Погляд зблизка»
08.05 «Сад, город, квітник»
08.20 ТНЕУ — калейдоскоп подій
08.30 «Унікальна Україна»
09.00 Час–Тайм
09.30, 17.00 «Калейдоскоп»
11.00, 16.10 година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10 «Твій дім»
12.40 «Право на успіх»
13.00 Хіт–парад
14.00 Х/ф «Сіеста»
17.30 «Школа домашнього комфорту»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Межа правди
21.30 «Майстер–клас із Наталкою Фіцич»
22.35 Х/ф «Аватар»

ICTV

05.30, 20.20 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.00, 16.50 Т/с «Північний вітер»
11.50, 13.20 Х/ф «Вогонь із печла»
12.45, 15.45 Факти. День
14.30, 22.25 Т/с «Відділ 44»
15.30, 16.20, 21.25 Т/с «Ніконов і Ко»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
23.20 Х/ф «Шоше смерті»

СТБ

06.30, 15.55 «Все буде добре!»
08.30 «Вагітна у 16»
09.30 «Доньки–матері»
10.25 «Україна має талант! Діти»
18.00, 22.00 «Вікна–Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома»
20.00 «Слідство ведуть екстрасенси»
21.00 «Містичні історії–7 з Павлом Костіциним»
22.35 «Врятуйте нашу сім'ю–3»
01.15 «Один за всіх»

«УКРАЇНА»

06.00 Реальна містика
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події

07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зоряний шлях
11.50, 21.00, 23.30 Т/с «Самара»
14.40, 15.30 Т/с «Жіночий лікар»
19.45 Ток–шоу «Говорить Україна»
23.00 Події дня

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Біля рідних джерел»
10.26, 11.13, 15.13, 18.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
10.35 «В об'єктиві ТТБ»
10.50, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.00, 15.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15, 21.00 «Тема дня»
11.30 «Нотатки на глобусі»
11.45 «Учнівський щоденник»
14.00 Д/ф «Павло Загребельний. До запитання...»
14.50 «Мальовниче Тернопілля»
14.55, 20.30 «Вишневі усмішки»
15.15 «Кобзар єднає Україну» («На сільських перехрестях»)
15.30 «Енергомания»
16.00 «У країні Мультяндії»
17.00 «Як це?»
17.30 «100 шедеврів»
17.45 Соціальна реклама
18.15, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
18.20 Т/с «Таксі»
19.30 «Будьте здорові»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Крізь призму часу»
21.30 «Європа очима українця»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

05.40, 12.25 Д/п «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
06.30 М/ф «Мауглі»
07.00, 07.30, 08.00, 08.30, 09.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини
07.15, 07.35, 08.10, 08.35 «Ранок з ІНТЕРОМ»
09.20, 21.00 Т/с «Культ»
13.30 «Судові справи»
14.20, 16.15 «Сімейний суд»
16.40 «Давай одружимося»
18.05, 19.05 Ток–шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подорожці»
23.45 Т/с «Розумниця, красуня»

ЧЕТВЕР, 7.07.2016

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини
06.10, 07.10, 08.10 Ера бізнесу
06.20, 07.20 АгроЕра
06.30, 07.50, 08.25 Смакота
06.35, 23.25 Золотий гусак
07.30, 23.50 На слуху
08.30 Паспорт.Уа
08.45 Телемагазин
09.00 Вічне
09.15, 18.55 Про головне
09.30 Дорога до Рю–2016
10.15 Т/с «Таксі»
10.55 Вікно в Америку
11.30 Війна і мир
12.10 Слідство. Інфо
13.30 Казки Лірника Сашка
13.40 М/ф «Друзі янголів»
13.55 Як це?
14.15 Суспільний університет
15.00 Спогади
15.35 Надвечір'я. Долі
16.35 Світло
17.10 Д/с «Візит до Кореї»
18.15 Новини. Світ
19.20 Т/с «Травма»
21.25 Теніс. Кубок Девіса. Щоденник
21.50 «Схеми» з Наталією Седлецькою
22.25 З перших вуст
22.40 Класики світової літератури
23.00 Підсумки

1+1
06.00 «Шість кадрів»
06.30 М/ф «Маша і ведмідь»
07.00, 08.00 «Найкращий ресторан з Русланом Сенічкіним»
09.00, 19.30 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
09.45 «Чотири весілля–5»
11.00 «Міняю жінку–2»
12.15, 12.50 «Сліпа»
13.15, 14.10 «Сімейні мелодрами–6»
15.10, 16.10 «Розсміши коміка 5»
17.10 Т/с «Величне століття. Рок-солана–4»
20.15 Т/с «Свати–4»
21.15 Т/с «Центральна лікарня»
23.15 «Право на владу–2016»
00.30 Х/ф «Шик»

TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Пані по-коївка»

06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 «Сучасна медицина і здоров'я»
08.00 «Євромакс»
08.30 «Унікальна Україна»
09.00 Час–Тайм
09.30, 17.00 «Калейдоскоп»
11.00, 16.10 година
12.10 «Формула здоров'я»
13.00 Хіт–парад
14.00 Х/ф «Знову 18»
17.30 «Гал–кліп»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 «Слідства.Інфо»
20.40 «Право на успіх»
21.30 «Школа домашнього комфорту»
22.35 Х/ф «Останній подих»

ICTV

06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
09.50 Т/с «Північний вітер»
11.45, 13.20 Х/ф «Чорна хвиля»
12.45, 15.45 Факти. День
14.30, 22.20 Т/с «Відділ 44»
15.30, 16.20, 21.25 Т/с «Ніконов і Ко»
16.50 Т/с «Сонька Золота Ручка»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Інсайдер
23.20 Х/ф «Колонія»

СТБ

06.45, 15.55 «Все буде добре!»
08.50 «Зіркове життя»
10.30 «Врятуйте нашу сім'ю–3»
13.15 «Україна має талант!–6»
18.00, 22.00 «Вікна–Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома»
20.00 «Слідство ведуть екстрасенси»
21.00 «Містичні історії–5 з Павлом Костіциним»
22.35 «Я соромлюсь свого тіла–2»
00.30 «Один за всіх»

«УКРАЇНА»

06.00 Реальна містика
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
07.15, 08.15 Ранок з Україною

09.15 Зоряний шлях
11.50, 21.00, 23.30 Т/с «Самара»
14.40, 15.30 Т/с «Жіночий лікар»
19.45 Ток–шоу «Говорить Україна»
23.00 Події дня

ТТБ

П'ЯТНИЦЯ, 15.07.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини
06.20, 07.20 АгроЕра
06.25, 07.25, 08.20, 10.00, 11.45, 18.05, 22.50, 23.20 Погода
06.30, 07.50, 08.25 Смакота
06.35, 23.25 Золотий гусак
07.30 Ера будівництва
07.35, 23.50 На слуху
08.30 Територія закону
08.35 Паспорт.Іа
08.45 Телемагазин
09.00 Вічне
09.15, 18.55 Про головне
09.35 РЕ:ФОРМА
10.15 Т/с «Таксі»
11.00 Д/с «Мости між світами»
11.55 Д/ф «Повернення»
12.20 «Схеми» з Наталією Сед-лецькою
13.30 Казки Лірника Сашка
13.45 Хочу бути
14.15 Суспільний університет
15.00 Театральні сезони
15.30 Віра. Надія. Любов
16.30 Гра долі
17.10 Д/с «Візит до Кореї»
18.15 Новини. Світ
19.40 Т/с «Травма»
20.30 Х/ф «Скажи кукурудза»
21.25 Теніс. Кубок Девіса. Щоденник
21.50 Перша студія
22.40 З перших вуст
23.00 Підсумки

1+1

06.00 «Шість кадрів»
06.30 М/ф «Маша і ведмідь»
07.00, 08.00 «Найкращий ресторан з Русланом Сенічкіним»
09.00, 19.30 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
09.45 «Чотири весілля-5»
11.00 «Міняю жінку-2»
12.15, 12.50 «Сліпа»
13.15, 14.10 «Сімейні мелодрами-6»
15.10, 16.10 «Розсміши коміка-5»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана-4»
20.20 «СватиКІ»
22.00 «Світське життя»
23.00 «Вечірній Київ»
00.55 Х/ф «Суперстар»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Пані по-коївка»

06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 «Слідства. Інфо»
08.10 «Право на успіх»
08.30 «Унікальна Україна»
09.00 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Калейдоскоп»
11.00, 16.10 година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»
12.40, 21.30 «Твій дім»
13.00 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Бренда Старр»
17.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіцич»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 ТНЕУ — калейдоскоп подій
20.10 «Погляд зблизька»
20.40 «Слід»
22.35 Х/ф «Прокляття самогубця»

ICTV

06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.05, 16.50 Т/с «Сонька Золота Ручка»
12.00, 13.20 Х/ф «Няньки»
12.45, 15.45 Факти. День
14.30 Т/с «Відділ 44»
15.30, 16.20 Т/с «Ніконов і Ко»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Антизомбі
21.25, 22.05 Т/с «На трьох»
23.30 Х/ф «Найманець»

СТБ

05.55 «Зіркове життя»
07.50 Х/ф «Найчарівніша та найпривабливіша»
09.35 Х/ф «Маша»
11.30 Х/ф «Ой, ма-моч-ки!»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома»
19.45 Х/ф «Остання роль Ріти»
22.35 Х/ф «Дорога моя донечко»
01.55 «Слідство ведуть екстрасенси»

«УКРАЇНА»

06.00 Реальна містика
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зоряний шлях
11.50, 21.00, 23.30 Т/с «Самара»

14.40, 15.30 Т/с «Жіночий лікар»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
23.00 Події дня

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «І будуть приходити люди...»
10.26, 11.13, 15.13, 18.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
10.35 «7 природних чудес України»
10.50, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.00, 15.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15 «Тема дня»
11.30 «Армія нескорених»
11.45 «Храми Поділля»
14.00 «Що робити?»
14.55, 20.30 «Вишневі усмішки»
15.15, 21.15 «Думки вголос»
15.30 «Хочу бути...»
15.50 «Музей води»
15.55 Реклама. Анонси
16.00 «У країні Мультяндії»
17.00 Д/ф «Сімдесятники. Микола Вінграновський»
17.20 «Слід»
17.45 Соціальна реклама
18.15, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
18.20 Т/с «Таксі»
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Назбиране»
21.30 «Із нашої відеотеки»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

05.40, 12.25 Д/п «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
06.30 М/ф «Мауглі»
07.00, 07.30, 08.00, 08.30, 09.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини
07.15, 07.35, 08.10, 08.35 «Ранок з ІНТЕРом»
09.20 Т/с «Культ»
13.30 «Судові справи»
14.20, 16.15 «Сімейний суд»
16.40 «Давай одружимося»
18.05 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подорож»
21.00 «Чорне дзеркало»
23.00 Х/ф «Політ фантазії»

UA: ПЕРШИЙ

06.00 Світ православ'я
06.30, 07.30, 08.15, 09.00, 15.50, 22.45, 23.15 Погода
06.45 Крок до зірок
07.35 Світ online
08.10 Смакота
08.35 Золотий гусак
09.10 Д/с «Китай на кінчику язика»
10.10 Мистецькі історії
10.40 Гра долі
11.25 Спогади
11.55 Х/ф «Білий птах з чорною ознакою»
13.45 Театральні сезони
14.05 Фольк-music
16.05 Д/ф «Джиммі Картер»
18.00 Т/с «Мафіоза»
21.00 Новини
21.30 Теніс. Кубок Девіса. Щоденник
21.40 Перша шпальта
22.15 Книга ца
23.00 Паспортичний сервіс
23.20 День Янгола

1+1

06.00 «Шість кадрів»
08.05 «Українські сенсації»
09.00 Лотерея «Лото-забава»
09.40 Мультфільм «Маша і ведмідь»
10.05 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
11.00 «Світ навиворіт-5»
12.25 Т/с «Центральна лікарня»
15.15 Т/с «Свати-3»
17.20 Т/с «Свати-4»
19.30 «ТСН-Тиждень»
21.00 Х/ф «Його любов»
00.40 «Світське життя»

TV-4

06.00 Х/ф «Те, що бачив місяць»
07.30 «Сад, город, квітник»
07.45, 09.50 Ранковий фітнес
08.00, 21.30 Єдина країна
08.30, 11.55, 15.50, 19.55, 22.00 Оголошення. Бюро знахідок
08.35, 15.55, 22.05 Тернопільська погода
08.40 Час-Тайм
09.00 Повнота радості життя
09.30 «Справжня ціна»
10.15 Пряма трансляція святої літургії з архікатедрально-

го собору УГКЦ м. Тернополя
11.40 Дім книги
12.00 М/ф «Машина часу»
13.30 «Чарівний ключик»
14.00 «Сільський календар»
14.30 Межа правди
15.30 «Слід»
16.00 «Майстер-клас із Наталкою Фіцич»
16.30 «Слідства.Інфо»
17.00 Вікно в Америку
17.30, 20.30 «Про нас»
18.00 Наші вітання
19.00 Провінційні вісті. Тижень
19.45 Миська рада інформумс
20.00 Європа у фокусі
21.00 «Гал-кліп»
22.10 Х/ф «Дорога»
23.45 Час-тайм
01.00 Концерт «ТНМК»

ICTV

05.30 М/с «Том і Джері у дитинстві»
06.10 М/ф «Скубі-Ду. Скубідумські ігри»
06.35 Х/ф «Бетховен»
08.20 Х/ф «Бетховен-2»
10.05 Зірка YouTube
11.40 Дивитись усім!
12.35, 13.00 Без гальм
12.45 Факти. День
13.25 М і Ж
13.50 Х/ф «Втеча з Шоушенка»
16.40 Х/ф «Бій без правил»
18.45 Факти тижня
20.25 Х/ф «Початковий код»
22.10 Х/ф «Людина, що біжить»
00.10 Х/ф «Армія темряви»

СТБ

05.55 «ВусоЛапоХвіст»
07.00 «ВСе буде добре!»
09.00 «Все буде смачно!»
10.40 «Караоке на майдані»
11.35 Х/ф «Поділись щастям своїм»
16.05 «Містичні історії-7 з Павлом Костичиним»
19.00 «Слідство ведуть екстрасенси»
23.05 «Я соромлюсь свого тіла-2»

«УКРАЇНА»

06.50 Події
07.30 Зоряний шлях
09.10 Х/ф «Маша й ведмідь»

11.00 Т/с «Сила Віри»
15.00 Х/ф «Любов для бідних»
17.00, 20.00 Т/с «Кращий друг родини»
19.00 Події тижня з Олегом Пантютою
22.00 Т/с «Сила серця»

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00, 22.15 «Із нашої відеотеки»
10.20 «В об'єктиві ТТБ»
10.26, 20.58, 21.55, 22.56 Погода. Анонси
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
10.35 «Словами малечі про цікаві речі»
10.50, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.00 «Спортивні меридіани»
11.15 «Кобзар єднає Україну» (Історія одного хрестика)
11.40 «Смакота»
11.55, 20.30 «Вишневі усмішки»
14.00 «Поклик таланту»
15.30 «Абетка здоров'я»
16.00 «У країні Мультяндії»
17.00 «Дивоцвіти»
18.00 «Телевізор»
18.30 «Степовики»
18.50 «Тиждень. Крок за кроком»
19.00 «Музичний калейдоскоп»
19.30 «Мамина школа»
20.00 «Подорожні замальовки»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Відверті діалоги»
22.00 «Загублені у часі»

ІНТЕР

06.50 «Подорож»
07.20 «Мультфільм»
08.10 «Удачний проєкт»
09.00 «Готуємо разом»
10.00 «Орел і решка. Навколосвітня подорож»
11.00 «Орел і Решка. Шопінг»
12.00 «Орел і Решка. Ювілейний»
13.00, 23.00 «Слов'янський базар у Вітебську»
15.30, 21.30 Т/с «Ластівчине гніздо»
20.00 «Подорож тижня»
01.35 Х/ф «Сповідь Дон Жуана»

СУБОТА, 16.07.2016

UA: ПЕРШИЙ

06.00 Підсумки
06.15, 07.00, 08.00, 09.00, 23.15 Погода
06.20 На слуху
06.45 Телемагазин
07.05 АгроЕра. Підсумки
07.15 Шеф-кухар країни
08.10 Смакота
08.35, 23.40 Золотий гусак
09.10 Мистецький пульс Америки
09.40 Як це?
10.05 Хто в домі хазяїн?
10.30 Хочу бути
10.50 Школа Мері Поппінс
11.05 Казки Лірника Сашка
11.35 М/ф «Друзі янголів»
12.20 Х/ф «Дитячий секрет»
14.25 Чоловічий клуб. Спорт
15.30 Чоловічий клуб
16.10 Д/ф «Джиммі Картер»
17.35 Т/с «Мафіоза»
20.30 На пам'ять
21.00 Новини
21.30 Теніс. Кубок Девіса. Щоденник
21.35 Дорога до Ріо-2016
22.00 М/ф «Дорога»
22.20 Альтернативна музика
22.40 Мегалот
23.00 Територія закону
23.20 Вперед на Олімп!

1+1

06.00 А/ф «Риф 3Д»
07.35 М/ф «Маша і ведмідь»
08.05 «СватиКІ»
09.40, 19.30 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
10.40 «Світське життя»
11.40 Т/с «Центральна лікарня»
16.30, 21.15 «Вечірній квартал»
18.30 «Розсміши коміка-6»
20.15 «Українські сенсації»
23.10 Х/ф «Джеки Браун»

TV-4

06.00 «Сад, город, квітник»
06.15, 11.00 «Про нас»
06.45, 09.15 Ранковий фітнес
07.00 Провінційні вісті
07.30, 11.50, 14.20, 16.50 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Х/ф «Те, що бачив місяць»
09.00 Час-Тайм
09.30, 19.00 Єдина країна

10.00, 23.15 «Слідства. інфо»
10.30 Блага звістка з Ріком Реннером
11.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіцич»
11.55, 14.25, 16.55 Тернопільська погода
12.00 «Школа домашнього комфорту»
12.30 Х/ф «Прибуття»
14.30 Мультфільм
15.00 Дитяче кіно. М/ф «Машина часу»
16.30 Дім книги
17.00 Хіт-парад
17.50 ТНЕУ — калейдоскоп подій
18.00 Наші вітання
19.30 «Сучасна медицина і здоров'я»
20.10 Концерт «ТНМК»
21.30 Х/ф «Кохайчись»
00.10 Час-Тайм

ICTV

05.15 Факти
05.35 М/с «Том і Джері у дитинстві»
06.15 Стоп-10
07.15 Провокатор
08.10 Кримінальна Україна
09.10 Секретний фронт
10.05 Антизомбі
11.05 Громадянська оборона
12.05, 13.00 Інсайдер
12.45 Факти. День
13.20 Х/ф «Бетховен»
15.05 Х/ф «Бетховен-2»
16.50 Х/ф «Няньки»
18.45 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини. Підсумки
20.05 Х/ф «Бій без правил»
22.10 Х/ф «Втеча з Шоушенка»

СТБ

05.50 «ВусоЛапоХвіст»
08.00 «Караоке на майдані»
09.00 «Все буде смачно!»
11.55 «Егорушка проти експертів!»
13.05 Х/ф «Найчарівніша та найпривабливіша»
14.50 Х/ф «Остання роль Ріти»
17.00 Х/ф «Дорога моя донечко»

ІНТЕР

06.45, 20.00 «Подорож»
07.45 М/ф «Мауглі»
09.00 Х/ф «Формула кохання»
11.00 Х/ф «Білоруський вокзал»
13.00 Х/ф «Жіноча інтуїція»
15.20 Т/с «Ластівчине гніздо»
20.30 «Слов'янський базар у Вітебську»

19.00 Х/ф «Поділись щастям своїм»
23.30 «Давай поговоримо про секс-2»
01.30 «Слідство ведуть екстрасенси»
«УКРАЇНА»
07.00, 15.00, 19.00 Події
07.10 Зоряний шлях
08.50 Х/ф «Олександра»
10.50 Т/с «Сила серця»
14.40, 15.20 Т/с «Сила Віри»
19.45 Д/ф «Покоління Янтар»
20.50 Футбол. Супер Кубок України «Шахтар» — «Динамо»
23.20 Х/ф «Маша й ведмідь»

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Удосвіта»
10.26, 19.26, 21.26 Погода. Анонси
10.30 «Хочу бути...»
10.50, 15.00, 19.50 «Пісні нашого краю»
11.00 «Назбиране»
11.15 «Думки вголос»
11.30 «Захисник Вітчизни — рятувальник»
14.00 «На часі»
14.55, 20.30 «Вишневі усмішки»
15.30 «Слід»
15.50 «Іноземна для дітей»
16.00 «У країні Мультяндії»
17.00 «Азбука смаку»
17.20 «Кобзар єднає Україну» («Історія одного хрестика»)
17.50 «Театральні зустрічі»
19.00, 21.00 «Панорама подій»
19.30 «Із нашої відеотеки»
20.00 «Спортивні меридіани»
20.15 «Словами малечі про цікаві речі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.30 «Поклик таланту»

ІНТЕР

06.45, 20.00 «Подорож»
07.45 М/ф «Мауглі»
09.00 Х/ф «Формула кохання»
11.00 Х/ф «Білоруський вокзал»
13.00 Х/ф «Жіноча інтуїція»
15.20 Т/с «Ластівчине гніздо»
20.30 «Слов'янський базар у Вітебську»

Актуально

Хто приваблює комарів

Ви, мабуть, помічали, що не всі страждають від комарів. Статистика стверджує, що найпривабливішими «мішенями» є 10–20% людей на планеті. Хоча це не означає, що решті вдається повністю уникнути зустрічі з цими комахами.

З'ясували «смакові уподобання» американські вчені. Провівши низку досліджень, було встановлено, що маленьких кровопивців найбільше притягує вуглекислий газ, що виділяють люди. Ті, хто видихає більше вуглекислого газу, здаються комарам «апетитнішими». Спортсмени — особливі «ласощі» для комарів. Адже люди, що займаються спортом, виділяють вуглекислий газ у великих

кількостях. Крім того, під час тренувань в організмі виділяється молочна кислота, на яку комахи дуже чуйно реагують.

Не залишають вони без уваги і продукти розпаду холестерину, які виділяють сальні залози. Помічено також, що комарі особливо часто вибирають дітей — через тонку шкіру простіше дістатися до капілярів з кров'ю. Орієнтиром для комарів

є і температура тіла. Чим вона вища — тим привабливішою їм здається жертва.

Крім того, комарі особливо «люблять» кров людей, у яких підвищений рівень статевих гормонів — естрогену і тестостерону.



МІФИ ПРО «КРОВОПИВЦЬ»

Міф №1: всі комарі кусають людей. У світі існує близько 3500 видів комарів. Деякі харчуються нектаром рослин, інші нападають на рептилій, деякі — на птахів та інших ссавців. Кусають людей, тобто смочуть кров — тільки особини жіночої статі, кров потрібна їм для виношування потомства.

Міф №2: комарів приваблюють люди тільки певного типу і кольору шкіри. Комарів приваблює переважно вуглекислий газ, що видихають люди, і тепло. Запах людини також може зіграти свою роль. Так, запах поту, який абсолютно

різний у всіх людей, часто робить одну людину більш привабливою для комарів, ніж іншу. Тому комарі віддають перевагу спітнілим людам з різким запахом, а також огрядним (вони виробляють більше вуглекислого газу).

Міф №3: великих комарів, яких діти чомусь називають «малярійними», теж не варто боятися — це довгоніжки, вони вегетаріанці. Малярійні комарі ж, тобто переносники малярії, справді більш важко вуглекислий газ, що видихають люди, і тепло. Їх можна відрізнити, скоріше, за характерною посадкою — задня частина значно піднята вгору.

Перш ніж купувати хімічні репеленти, варто спробувати більш натуральні методи боротьби з «кровожерами». Однак будьте пильні, ефірні олії можуть викликати головний біль, алергічні та інші реакції, їх не варто використовувати занадто часто.

До речі, від комарів схопитися справді неможливо: вони населяють всі країни й материки. Немає їх лише в Антарктиді. Тож, якщо ви не на Близькому континенті, варто подбати про захист від комарів, інакше літо може бути «кусюче».

Підготувала Вікторія Осіпова.

Що росте на пасовищі?

ВІД ТОГО, ЯКІ РОСЛИНИ ПОЇДАЄ ХУДОБА, ЗАЛЕЖИТЬ НЕ ЛИШЕ ЗДОРОВ'Я ТВАРИНИ, А Й СМАКОВІ ВЛАСТИВОСТІ ТА ЯКІСТЬ МОЛОКА



Кормова цінність сіножатей і пасовищ значно знижується через наявність на них отруйних та шкідливих рослин. Токсичність перших обумовлена вмістом у них особливих хімічних сполук, які спричиняють серйозні отруєння, а в деяких випадках призводять до падежу худоби.

● Зверніть увагу

тий, паслін чорний, печіночниця, мухоловка, синяк звичайний, частуха. Бересклет європейський і бородавчастий, вороняче око, горлиця, купина лікарська і кільчаста, конвалія, чемерник, наперстянки, обвійник грецький **уражують серце**; а жовтозілля, будяк жовтоцвітий — **печінку**.

До рослин, які збуджують центральну нервову систему тварин та водночас вражають серце, нерки і травний тракт, належать анемона лісова, дібровна і лугова, калюжниця, курсліп, жовтець отруйний і пекучий, полин тав-

рійський, реп'яшок та ін.

Слід знати, що окремі види рослин, особливо в пізні фази вегетації, можуть при потрапленні до організму тварин **ушкоджувати слизові оболонки рота і шлунково-кишкового тракту**. До них належать різного виду осоти, волошка розкидиста, ковила, овес дикий, пазурник, сон-трава, будяки, щетинники, якрці сланкі.

Іноді у тварин, які поїдають окремі види рослин, трапляються випадки **фагопіризму**. Ця хвороба характеризується запальними процесами на непігментованих ділянках шкіри й у підшкірному шарі під дією ультрафіолетових про-



менів. Фагопіризм спостерігається після поїдання тваринами зеленої гречки, проса, борщівника, нетреби, лободи білої, щиріці, звіробою продірявленого, якрців сланких. До відома, отруйними рослинами головним чином для коней є гірчак і хрзофора.

Випасання деяких рослин **позначається на якості молока у корів**. Так, **засосил часниковий** надає йому гіркої смаку і часникового запаху; **хрінниця звичайна** — неприємного запаху; **перестріч** — блакитнуватого забарвлення і неприємного присмаку; **лідмаренник** — червоного забарвлення; **полин гіркий та інші види цієї рослини** — гіркуватого присмаку і полинового запаху; **квасениця** спричиняє швидке скипання молока і позначається на поганому збиванні масла.

Якщо до корму коровам потрапили **цибуля і часник**, то молоко й масло набувають неприємного черво-

но-жовтого кольору і запаху цих рослин.

При поїданні коровами на пасовищі **ромашки лікарської** молоко набуває неприємного запаху, у сні ця властивість рослини втрачається; **жируха гірка** псує смак молока, сир і масло виходять поганої якості; **ярукта польова** надає молоку часникового запаху.

Крім цих рослин, молоко стає гірким від поїдання **жовтцю, люпину, лопуха, анемони, буркуну, пижма, пастернаку посівного, батоів цикорію, чемериці, плюща звичайного, рододендрону, деревію звичайного, кульбаби осінньої, гірчиці польової, зеленого капустяного листя, гички буряку, листя вільхи, осики, дуба**.

М'ясо тварин набуває неприємного смаку і запаху при поїданні ними таких рослин, як геліотроп волосистоплідний, хрінниця, жабрій.

Існують

переважна більшість отруйних і шкідливих рослин поширена на сирих луках, а також на пасовищах із низькою продуктивністю.

види рослин, які засмічують вовниці овцевої породи. До таких належать осот ланцетоподібний, волошка, нетреба звичайна і колюча (городній реп'ях), стоколос, липучка звичайна, лопух повстаний (реп'ях), люцерна мала, гостриця простягнена, пазурник, тирса (ковила волосиста), причепа, чорнокорінь лікарський, щетинник.

Основними заходами боротьби з отруйними та шкідливими рослинами на місцях для випасу і на сіножатях є **скошування їх у ранній фазі вегетації, підсівання насіння бобово-злакових трав, в окремих випадках / застосування гербіцидів або переорювання засмічених ділянок, поверхневе і докорінне покращення лук та пасовищ.**

● Варто знати

ЗАХВОРИЛИ ГУСЕНЯТА?

Інфекційних хвороб, що вражають птицю, велика кількість. Нерідко діагностування ускладнюється подібністю симптомів протікання значної кількості вірусних і бактеріальних хвороб.

Найпоширенішими захворюваннями гусей є паратиф (хворіють гусенята у віці до восьми тижнів), пастерельоз (при гострому перебігу гуси гинуть через 1—3 дні), колібактеріоз (хворіють гусенята у віці 6—12 днів), аспергільоз, лістеріоз, кокцидіоз, амідостоматоз (зараження відбувається шляхом заковтування личинок збудника із травою чи водою), вірусний ентерит (до двотижневого віку).

Досить часто без розтину загиблих особин і без лабораторних аналізів узагалі неможливо визначити хворобу, а отже, і призначити курс лікування. Тому за будь-яких підозр на інфекцію потрібно негайно вдатися до найсуворіших карантинних заходів.



Захворілу птицю слід ізолювати, а в приміщенні, де вона перебувала, провести ретельну дезінфекцію, обробивши все 3-відсотковим розчином хлораміну.

Після вжиття заходів безпеки необхідно спробувати визначити діагноз і звернутися до лікування. Слабких особин слід позбутися, аби зберегти іншу птицю.

В. Марковський, ветлікар.
Чернівецька область.

ЗАЛЕЖИТЬ ВІД КОРМУ

Корм позначається і на смаку, і на кольорі м'яса птиці. При згодовуванні гусам моркви, люцерново-го борошна, кукурудзи та кропи одержують жовтуватий колір м'яса, шкіри і жиру. А ось при годівлі ячменем, вівсом та соєвим шротом одержують тільки біле м'ясо. Великий вміст кукурудзи в раціоні сприяє утворенню м'якого жиру, а ячменю — твердого.

Від годівлі рибою м'ясо птиці завжди буде мати неприємний рибний присмак, тож краще цей корм не використовувати. Проте якщо це зробити неможливо, тоді потрібно припинити давати птиці рибу за два тижні до забою. У цей же період припиняють давати і гравій.

А ось пташиний смак м'яса можна одержати, якщо годувати птицю чистим зерном без усіляких домішок.

● На прохання читачів

Поросята без свиноматки

Трапляється, що поросят доводиться вирощувати без свиноматки. При цьому їх переводять на штучну відгодівлю коров'ячим молоком.

Поросят можна випоювати із пляшки із соскою. Перед використанням його слід розводити з невеликою кількістю перевареної теплої води, додавати пів чайної ложки меленої крейди на одне порося на день. А в місячному віці — цілу ложку.

У жодному разі не можна використовувати брудний посуд, забруднене або скисле молоко.

При цьому в перші дні підгодують поросят 6—8 разів на добу; після 15-денного віку — 4—5 разів на добу. Дають молоко за раз стільки, скільки тварина вип'є за 3—5 хвилин.

Звісно, використання пляшки з соскою забирає багато часу. Враховуючи це, намагайтеся якнайшвидше привчити поросят

пити молоко з мілкого посуду (коритця). При цьому не допускайте, щоб молоко у ньому стояло по кілька годин, бо воно закисає, спричиняє пронос і навіть загибель новонароджених.

І ще таке. Потрібно на день кількість свіжого молока необхідно прокип'ятити і поставити в холодне місце, а перед годівлею

брати лише стільки, скільки треба на один раз, і підігрівати його до температури тіла тварини. Зробимо таке застереження: холодного молока давати не можна.

Надалі, як тільки поросята привчаться пити з коритця, до молока додають рідку кашу або вівсянку. З 8—10 дня до раціону окремо вводять концентровані корми у вигляді каші й затірок, а з 13—15-го дня — добре подрібнені соковиті.



Шкідливі рослини не містять токсичних речовин, але небезпечні для тварин гострими краями, пухнастими суцвіттями, остюками. До цієї групи належать і рослини, поїдання яких може змінити якість одержуваної продукції (колір і запах молока, м'яса, цілість шкіри, якість вовни та ін.).

Отруйні рослини класифікуються за клінічною картиною, що відбувається в організмі тварин унаслідок отруєння. Так, **до рослин, які спричиняють збудження центральної нервової системи**, належать цикута, блекота чорна і біла, беладона, дурман звичайний, хвойник двоколосковий, омег.

Є рослини, які не лише **пригнічують, а й паралізують центральну нервову систему**. Це мак польовий самосійка, мак снодійний, чистотіл великий, жабрій, пажитниця, болиголов плямистий, бутень, крутай степовий, живокіст, жоць польовий і болотяний.

Ще небезпечніші для тварин пізньоцвіт осінній і гірський, бобчук, аконіт, плоскуха безлиста, сокирки посівні й високі, хвилівник звичайний (кірказон), папороть, орляк звичайний, петрушка собача, рокитник (зіновать), рододендрон жовтий, самшит, термопсис, тис, тризубець, чемериця. Вони спричиняють **пригнічення і параліч центральної нервової системи, водночас вражаючи шлунково-кишковий тракт**.

Є рослини, які **уражають органи дихання і травний тракт тварин**. Це гірчиця польова, сухоребрик отруйний, жовтушник левкоєвий, жерушник лісовий, козлятник лікарський, редька дика.

Серед рослин, які уражають шлунково-кишковий тракт тварин, значаться й авран лікарський, андромеда, кліщинець плямистий, образки, ватівник, гармала, шолудивник, ранник бульбоносний і водяний, очиток гострий і жов-

● На замітку

Щоби сіно не пропало

Заготівля сіна — відповідальна пора для тих селян, які тримають худобу. Але вона іноді супроводжується затяжними дощами. Тож, як найпростішим способом урятувати вологе сіно, цікавить багатьох.

Найпростіший і доступний спосіб урятувати вологе сіно — це влаштувати під копицею «подушку» із хмизу завтовшки не менше 30 см.

Якщо ви використовуєте сухе гілля, то пам'ятайте, що при зберіганні сіна воно часто ламається і товщина «подушки» зменшується. Тому хмиз краще в'язати у жмути, щоб «подушка» не розповзлася.

Якщо є можливість, то краще викласти підніжжя копиці жердинами у два шари (верхній шар перпендикулярно нижньому), а потім уже покласти гілля.

Намокле сіно просушіть на вішалах (або «козлах» чи інших пристосуваннях) — так воно швидше протряхне.

Непросохле сіно можна врятувати, рівномірно пересипавши його сіллю. На 1 тону сіна витрачається від 5 до 20 кг кухонної солі. Але при згодовуванні солоного сіна не забувайте, що додавати сіль у концентрати чи інші корми вже немає потреби.

Зауважте і те, коли будете згодовувати таке сіно птиці чи свиням, то вміст солі в ньому має бути мінімальним, інакше живність може отруїтися.

Високий вміст солі не зашкодить коням і жуйним тваринам за умови вільного доступу їх до води. Треба також мати на увазі, що сіль застосовують при вологості сіна не більше ніж 25—26%.

