

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Домашня газета

Ціна 1 грн

Програма телебачення

#39(754) 29 вересня 2016 року

- Згодиться

Готуємо крохмаль...

Дрібні й пошкоджені бульби картоплі господарі зазвичай використовують на корм домашній худобі й птиці. Але ж із них можна власноруч виготовити і крохмаль.

Для цього добре вимиті бульби подрібнюють на тертушках, м'ясорубках, електричних соковижималках. Отриману масу промивають на густому ситі холодною водою. Крохмальні зерна при цьому відділяються.

Крохмальне молочко збирають у відро чи інший посуд, який встановлюють під сито. Крохмаль у холодній воді не розчиняється, до того ж питома маса його 1,6, тож він осідає на дно посудини.

Через кілька годин відстоювання каламутну воду зливають і знімають верхній забруднений шар крохмалю. Промивають крохмаль чистою водою і знову дають відстоїтися. Так повторюють два-три рази.



Для одержання продукції, придатної для тривалого зберігання, слід висушити крохмаль при температурі 45—50°C. Крохмаль не повинен хрумтіти на зубах і мати сторонні запахи. Зберігають його в торбинках у сухому приміщенні.

...і садовий вар

Для холодної погоди найбільш зручний вар за таким рецептром: 400 г баранячого жиру, 200 г бджолиного воску, 100 г живиці. Все розтоплють на слабкому вогні, перемішати, трохи охолодити і до ще теплої суміші додати 50 г спирту. (Розігрівати обережно, на слабкому вогні, щоб суміш не загорілася).

Поширеніший вар такого складу: живиця, бджолиний віск, соняшникова олія в однакових частинах. Живицю окрім і віску окрім розтоплюють на слабкому вогні, потім змішують і додають олію. Старанно перемішують і ще теплу суміш переклашають у скляну банку для зберігання. Якщо цим варом користуються у прохолодну погоду, то треба його трохи підігріти.

СТРАВИ з ГАРБУЗА

3

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Людмили, Йосипа, завтра — Віри, Надії, Любові, Софії. 1 жовтня з днем Ангела вітайте Софію, Ірину, Ярину, 2 — Костянтина, Макара, 3 — Олега, Михайла, Тетяну, 4 — Раїсу, 5 — Мартину.

7

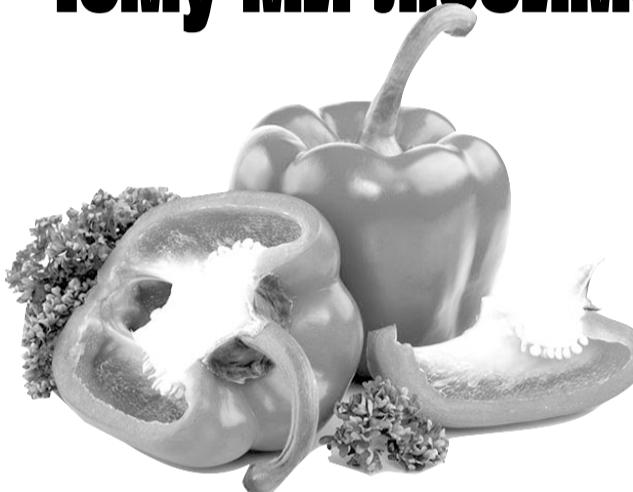
Як вибрати парасольку



4

ЯКЩО В САДУ ОСЕЛИЛАСЯ ПЛОДОЖЕРКА

Чому ми любимо перець



Солодкий перець, який ми чомусь звикли називати болгарським, приносить величезну користь для здоров'я завдяки багатому мінеральному складу, запобігає анемії, підвищує імунний захист людського організму.

• А ви знали?

слаблювати організм, позбавляти від стресових ситуацій.

Користь болгарського перцю неоціненна і для жінок, і для чоловіків. Чоловікам він може допомогти не облисти завчасно, а жінкам — надовго зберегти квітучий і здоровий зовнішній вигляд. Перець необхідний вагітним жінкам, тому що в цей період особливо ламкими стають волосся і кістки через брак кальцію.

Усі корисні для організ-

му речовини болгарського перцю знаходяться у внутрішній м'якоті білого кольору, близько плодо-ніжок і в насінні. А це, на жаль, саме ті місця, які ми схильні викидати. Тож чи не краще з нечищеної цілої перчини вичавити склянку свіжого соку, тим самим зберігши всі його корисні властивості? Єдине, чого не потрібно робити, так це використовувати при приготуванні його насіння, бо воно псує смак.

При термообробці перець втрачає майже 70% речовин, які могли б принести величезну користь.

Болгарський перець не вважається шкідливим, але є випадки, коли його вживання потрібно обмежити, а можливо, і виключити цей овоч з раціону. Такими протипоказаннями є ішемічна хвороба серця, гастрит, виразка шлунка, гіпертонія, хвороби нирок і печінки.

Людина, що з'їдає на день близько 40 г перцю,

• Коротко

При лупі полоскати волосся таким відваром: шкірку 4 лимонів варят 15 хв. у 1 л води, проціджають. Вимите волосся ополоскують цим відваром раз на тиждень.

Для зміцнення і поліпшення росту волосся у 1 л перевареної води додають 2 ст. ложки меду, розмішують і втирають у шкіру голови 2 рази на тиждень.

Для збереження білизни зубів треба раз на тиждень чистити їх лимонним соком.

отримує денний запас вітаміну С, який здатний зупинити розвиток багатьох захворювань. Важливо запобігти захворюванням серцево-судинної системи організму, адже роль судин в обмінних процесах переоцінити складно, і тут перець — перший помічник.

Вживання солодкого перцю стимулює ріст нігтів, волосся, допомагає покращити зір. А для цього потрібно з'їсти всього 1 перчинку на день. Ті, хто перебуває в групі ризику за розвитком тромбозу, повинні випивати на день до 50 г перцевого сочку.

Болгарський перець здатний прискорити одужання і допомогти при наступних хворобах: кольки в кишечнику, спазми, гази, висока ступінь згортання крові, гіпертонія, проблеми зі шкірою, волоссям, нігтями, захворювання центральної нервової системи, дерматит, втрата сил, низький імунітет, відсутність аппетиту, анемія та ін.

Солодкий перець використовують як зовнішній засіб для поліпшення стану шкіри, накладаючи, наприклад, маску з моркви і соку перцю у співвідношенні 1:1. Така маска відбілить веснянки і плями, напоїть шкіру вітамінами.

• Господині

ЗАМІСТЬ ЯЙЦЯ — КРОХМАЛЬ

Для випічки в мікрохвильовці кондитерських виробів з готового тіста додайте до нього трохи рідини, а якщо ви виришили замісити тісто самі, збільшіть кількість рідини, передбачену рецептром.

Замість яйця у фарш для котлет можна додати картопляний крохмаль. На 500 г фаршу покладіть 1 ст. ложку крохмалю — тоді котлети добре посмажаться і підрумянятися.

ПОГОДА на тиждень

За даними мережі Інтернет

	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 29 вересня	+12 / +17	без опадів	півн.-зах., 8	11.44
п'ятниця, 30 вересня	+11 / +24	без опадів	півд.-зах., 5	11.41
субота, 1 жовтня	+12 / +23	без опадів	півд.-зах., 3	11.37
неділя, 2 жовтня	+11 / +23	без опадів	півд.-зах., 3	11.33
понеділок, 3 жовтня	+12 / +18	можливий дощ	півн.-зах., 4	11.29
вівторок, 4 жовтня	+11 / +14	можливий дощ	півн., 5	11.26
середа, 5 жовтня	+4 / +9	можливий дощ	півн., 5	11.22

ОВОЧЕВЕ РІЗОТО
З ГАРБУЗОМ

200 г м'якоті гарбуза, 1 ст. л. рису, 50 г твердого сиру, 1,2 л м'ясного або курячого бульйону, 50 мл білого сухого вина, 50 г вершкового масла, олія, сіль – до смаку.

Для декору: невеликий гарбуз «гітара» або 2 маленьких круглі гарбузи.

Рис промити, залити водою і дати настоятися 1,5 години. М'якоть гарбуза нарізати шматочками та присмажити на олії. Нарізати цибулю і додати до гарбуза. Всипати туди рис, продовжуючи смажити на повільному вогні доти, поки рис не вбере олію.

У посуд із рисом і овочами влити вино і тушкувати, поки воно не випарується. Потім влити один ополоник гарячого бульйону і тушкувати до випарування. Коли бульйон вбереться, влити ще один ополоник – так до кінця вливати бульйон, поки він не скінчиться, при цьому весь час помішуючи рис.

Коли вливатимете останній ополоник бульйону, додайте терпкий сир, вершкове масло, сіль, усе ретельно перемішайте і зніміть з плити. Накрійте гарбузове різото кришкою і дайте настоятися 10–15 хвилин.

Гарбуз «гітару» розріжте уздовж, виділіть м'якоть, використовуйте як блюдо для подачі різото на стіл. Перш ніж подавати різото, дно та стінки блюда-гарбуза вистеліть фольгою.

ПИРІГ З ГАРБУЗОМ,
ЦИБУЛЕЮ І СИРОМ

2 листи тіста листкового без-дріжджового, 300 г гарбуза, 150 г твердого сиру, 1 цибулина, 1 яєчний жовток, оливкова олія, сіль.

Гарбуз почистити, нарізати тонкими скибочками і скропити 2 ст. ложками оливкової олії. Розігріти сковороду-гриль і обсмажити скибочки гарбуза з обох боків практично до готовності.

Цибулю почистити і нарізати тонкими півкільцями. В окремій сковороді розігріти оливкове масло і обсмажити цибулю. Сир настірти на крупній тертці.

Деко вистелити папером для вилічки. Тісто попередньо розморозити, потім один пласт злегка розкочати – так, щоб вийшов прямоутник, і викласти його на деко.

На тісто, відступаючи від країв на кілька сантиметрів, викласти цибулю і обсмажений гарбуз, зверху посипати натертим сиром.

Другий пласт тіста роз-

Гарбузові страви:
КОЛІР, СМАК, АРОМАТ

Коли надворі стає холодно, хочеться чогось яскравого і духмяного. Наприклад, пирога з гарбуза з прянощами. Аромат неймовірний! А колір! Тож візьміть собі на замітку антидепресивні рецепти.

• До часу

качати в прямоутник трохи більшого розміру, ніж перший, і накріти ним зверху пласт з начинкою, щільно притиснувши краї.

Жовток посолити, злегка збити, змастити пиріг і гострим ножем зробити діагональні неглибокі надрізи.

Випікати в розігрітій духовці 30 хвилин.

СУП З ГАРБУЗА
ТА ГРИБІВ

200 г гарбуза, 200 г грибів, 2 картоплини, 1 помідор, корінь петрушки, цибулина, 2 ст. ложки олії, 5 скл. води, сіль, перець за смаком, зелень.

Гриби та цибулю нарізати невеликими шматочками, подрібнюючи корінь петрушки, перемішуючи та пасеруємо суміш на олії. Картоплю та гарбуз, порізані на брускахи, заливаємо гарячою водою та варимо 10 хвилин. Додаємо овочі, порізані помідори, сіль, перець, варимо до готовності. Перед подачею додаємо подрібнену зелень.

ОЛАДКИ З ГАРБУЗА
І ЯБЛУК

400 г гарбуза, 1 яблуко, 2 яйця, 1 скл. борошна, 0,5 скл. кефіру, 2 ст. ложки цукру, 3–4 ст. ложки олії, кориця на кінчик ножа, сіль за смаком.

Яблуко і гарбуз помийте, очистіть від шкірки і насіння. Яблуко і гарбуз нарізати на крупній тертці.

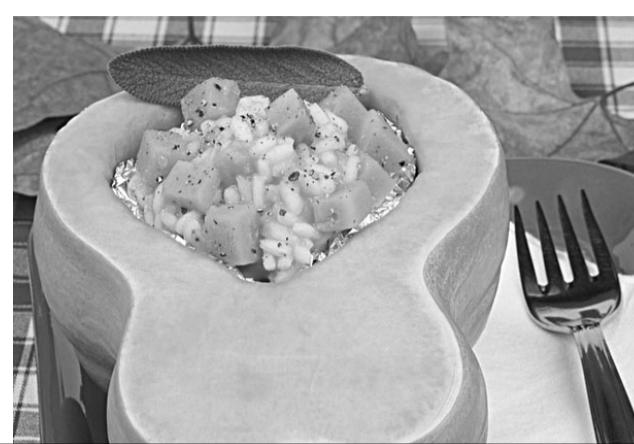
Змішайте яйця, цукор, сіль, корицю, кефір, додайте борошно і перемішайте. Добавте в тісто гарбуз, яблуко і ще раз перемішайте.

Ложкою акуратно викладайте тісто на розігріту сковороду з олією. Смажте оладки на слабкому вогні під кришкою з обох боків до готовності 4–5 хвилин.

Зняті зі сковороди оладки покладіть на паперовий рушник, щоб прибрести зайвий жир. Подавайте гарячими зі сметаною або варенням.

КАША З ГАРБУЗА

300 г гарбуза, 0,5 скл. рису, 0,5 скл. молока, 30 г



вершкового масла, 1,5 скл. води, 1 ч. ложка цукру, сіль за смаком.

Гарбуз помийте, почистіть від шкірки і насіння і наріжте великими кубиками. У кастрюлю налийте молоко і доведіть до кипіння. У кипляче молоко покладіть гарбуз і варіть на повільному вогні, періодично помішуючи, 20–30 хвилин, поки гарбуз не стане м'яким.

Промийте рис холодною водою. Залийте чистою водою і поставте на вогонь. Коли закипить, дайте сіль, цукор і варіть на слабкому вогні, періодично помішуючи, 15–20 хвилин.

Готовий гарбуз перекладіть у зварений рис, перемішайте, додаючи вершкове масло і залиште на слабкому вогні на 2–3 хвилини. Подавайте гарячо.

ГАРБУЗ, ЗАПЕЧЕНИЙ
З КАРТОПЛЕЮ
І БЕКОНОМ

1 кг гарбуза, 500 г картоплі, 1 кабачок, 1 цибулина, 200 г бекону, 50 г твердого сиру, 200 мл молока, 2 ст. ложки майонезу, 1 ст. ложка олії, дрібка мелено-го коріандру, черний мелений перець, сіль за смаком.

Гарбуз очистіть від насіння і шкірки і потріть на крупній тертці. Кабачок таож потріть на крупній тертці. Картоплю почистіть і наріжте тонкими кружальцями. Цибулю дрібно поріжте.

Бекон поріжте шматочками, трохи обсмажте його на сковороді, потім додайте цибулю і смажте до рум'яності.

З'єднайте молоко, майонез, спеції, посоліть і перемішайте.

Деко змасťте олією і викладіть кількома шарами гарбуз, кабачок, картоплю, обсмажену цибулю з беконом. Залийте молоком і поставте у розігріту до 180°C духовку на 40 хвилин.

Сформуйте невеликі котлети і обсмажте їх на олії з обох боків до золотистої скоринки приблизно по 5 хвилин.

ЗАПІКАНКА З ГАРБУЗА
З ЯБЛУКАМИ І МЕДОМ

500 г гарбуза, 200 г сиру, 4 ст. ложки манної крупи, 2 яблука, 2 яйця, 100 г волоських горіхів, 50 г ізюму, 30 г вершкового масла, 3 ст. ложки цукру, 1 ст. ложка меду, сіль за смаком.

Ізюм заливте водою і за-

лиште на 20 хвилин. Горіхи трохи підсушіть і подрібніть. Гарбуз очистіть і наріжте кубиками. Яблука також очистіть і наріжте кубиками або соломкою.

З'єднайте міксером яйця з сіллю і цукром. Додаєте до них манну крупу, знову з'єднайте і залиште на 20 хвилин, щоб манка набухла. Сир пропрітте через сито, щоб позбутися грудочок. Додаєте до яєць сир і мед і знову з'єднайте тісто до однорідної консистенції.



Викладіть частину тіста в змащену маслом і посыпану манкою форму для випікання. Потім покладіть шар гарбуза і яблук, посыпте ізюмом і горіхами. Зверху викладіть тісто. Поставте у розігріту до 180°C духовку на 40 хвилин.

Сирна запіканка з гарбузом, яблуком, ізюмом і горіхами смачна зі сметаною, варенням або просто чаєм.

ГАРБУЗОВО-КУРЯЧІ
КОТЛЕТИ

400 г курячого філе, 1 яйце, 200 г гарбуза, 1 цибулина, 2 зубці часнику, 1 ст. ложка вершкового масла, 2 ст. ложки манки, 2 ст. ложки олії, мелений коріандру, черний мелений перець, сіль за смаком.

Гарбуз очистіть від насіння і шкірки і наріть на крупній тертці. Куряче філе пропустіть через м'ясо-рубку разом із цибулею і часником. З'єднайте фарш і гарбуз, додаєте яйце, розм'якшене вершкове масло, манку, спеції, посоліть і гарненько перемішайте. За-лиште фарш на 20 хвилин.

Сформуйте невеликі котлети і обсмажте їх на олії з обох боків до золотистої скоринки. Потім покладіть гарбуз у розігріту духовку до 160°C на 10 хвилин до м'якості.

Дістаньте гарбуз із духовки, виділіть зайве масло. Якщо мед зацукрований, то розтопіть його на водяній бані і остудіть. З'єднайте мед, свіжовичавленій апельсиновий сік, кунжут, гірчицю і перемішайте. От-риманим соусом полийте гарбуз і дайте настоятися 5–10 хвилин.

ГАРБУЗ, ЗАПЕЧЕНИЙ
З ГРИБАМИ

500 г гарбуза, 200 г грибів (печериць), 2 шт. листково-

го тіста, 5 яєць, 200 мл вершків, 20 г вершкового масла, 100 мл білого сухого вина, чорний мелений перець, сіль за смаком.

Гриби дрібно поріжте, обсмажте в олії, додайте спеції, вливте вино і тушкуйте на середньому вогні під кришкою до готовності. Трохи остудіть.

Гарбуз очистіть від насіння і шкірки і наріжте кубиками. Залиште один жовток, решту яєць збийте з вершками. З'єднайте гриби, гарбуз, яйця і перемішайте.

Перший лист тіста викладіть у змащену олією форму для випікання, сформувавши високі бортики. Викладіть начинку і накріть її другим листом, защепивши краї, зверху обмасливши жовтком. Поставте форму у розігріту до 180°C духовку на 40 хвилин.

ЗАКУСКА

З ГАРБУЗОМ І М'ЯСОМ

1 кг м'яса або курки, 1 гарбуз середньої величини, 150 г рису, 100 г цибулі, 100 г масла, 3 помідори, сіль, перець – за смаком.

М'ясо наріжте дрібними шматочками, заливте водою, щоб м'ясо було злегка покрите, закрите, залийте кришкою і тушкуйте до готовності на слабкому вогні.

Рис відваріть до напівготованості. Дрібно наріжте цибулю і пасеруйте у маслі. Гарбуз очистіть і наріжте тонкими скибочками. Готове м'ясо змішайте з рисом і цибулею, поперчіть і посоліть за смаком.

Потім у глибоку сковороду, змащену маслом, покладіть шар гарбуза і яблук, посыпте ізюмом і горіхами. Зверху викладіть кружальцями помідори по всій поверхні, вливіте трохи окрошу або підсоленого бульйону і тушкуйте у духовці під кришкою до готовності гарбуза.

При подачі на стіл прикрасьте кожну порцію свіжою зеленню та сметаною.

ГАРБУЗ, ЗАПЕЧЕНИЙ
З КУНЖУТОМ

500 г гарбуза, 2 ст. ложки кунжуту, 3 ст. ложки меду, 0,5 скл. апельсинового соку, 1 ст. ложка гірчиці, 3 ст. ложки олії.

Гарбуз очистіть від шкірки і насіння і наріть на крупній тертці. Куряче філе пропустіть через м'ясо-рубку разом із цибулею і часником. З'єднайте фарш і гарбуз, додаєте яйце, розм'якшене вершкове масло, манку, спеції, посоліть і гарненько перемішайте. За-лиште фарш на 20 хвилин.

Сформуйте невеликі котлети і обсмажте їх на олії з обох боків до золотистої скоринки. Потім покладіть гарбуз у розігріту духовку до 180°C на 10 хвилин до м'якості.

Дістаньте гарбуз із духовки, виділіть зайве масло. Якщо мед зацукрований, то розтопіть його на водяній бані і остудіть. З'єднайте мед, свіжовичавленій апельсиновий сік, кунжут, гірчицю і перемішайте. От-риманим соусом полийте гарбуз і дайте настоятися 5–10 хвилин.

За матеріалами smakuivdoma.com.ua.

• Скуштуйте
НЕПРОСТА ЯЄЧНЯ

Як в італійців піца, яку готували з того, що було напохваті, так у нас – яєчня: аби урізноманітнити цю найшвидшу у приготуванні страву, господині примудряються додавати до неї, здавалося б, цілком не придатні для цього продукти. І з ними теж виходить дуже смачна яєчня – спробуйте!

З бананом

Банан порізати крульцями завтовшки 1 см, присмажити на олії, залити збитими яйцями.

З часником

8 яєць, 2 зубчики часнику, 30 мл сухого білого вина, мускатний горіх, сіль.

Часник посіти, присмажити з маслом 3–4 хв. Яйця збити з вином і вилити на часник, заправит

● Зверніть увагу

Якщо дерево треба пересадити

Щоб пересадити дерево, яке вже тривалий час росло на одному місці, знадобиться цілий рік на підготовку.

Уже тепер навколо дерева викопайте траншею трохи меншого радіуса, ніж проекція його крони, гострою лопатою підрубайтесь корені. Внизу землю зріжте навкіс.

Вийнятий ґрунт змішайте з компостом у пропорції 1:1, це суміш заповніть викопану траншею і щедро полійте рослину.

Щоб на обрубаних коренях з'явилися кореневі волоски (лише вони здатні вбирати воду і розчинені в ній поживні речовини), рослині знадобиться не менше року і тільки восени наступного року її можна безболісно пересадити на інше місце.



Для цього спочатку треба викопати посадкову яму потрібного розміру. Вийняті з неї землю змішайте з компостом. Гілки пересажуваного дерева стягніть мотузкою, щоб не пошкодити їх при перенесенні.

Грудку з корінням очистіть трохи від землі. При цьому слід намагатися якомога менше пошкодити дрібні тонкі корінці. Поставте дерево у підготовлену яму на таку глибину, на якій воно росло на попередньому місці, засипте земельною сумішшю, обережно, але щільно утрамбуйте її і добре полійте.

Для наступної весни

Восени заготовте коріння чемериці, відвари і настої з якого знищують яблуневих попелиць, малинового жука, несправжнього гусениця вишневого слизуватого трача, яблуневої плодожерки, гусінь кільчастого шовкопряда, відлякують мишей та павуків.

У цей же час заготовляйте кореневища кінського щавлю та кульбаби, які можна використати для боротьби з кліщами і попелицями; живокості (дельфінію) — проти білані жилкуватого, золотогузого, кільчастого шовкопряда, яблуневої мідянниці та городніх шкідників.

Зберіть і нанизайте на нитку чи на риболовну жилку нетоварні (але не уражені збудниками хвороб) плоди гіркого перцю, які навесні та влітку майбутнього року стануть у пригоді для боротьби з попелицями та слимаками.

Яблунева плодожерка, незважаючи на свою назву, здатна завдати шкоди практично всім плодовим деревам. Груша, абрикос, айва теж вражаються цим шкідником.

Причому в південних районах з м'яким теплим кліматом яблунева плодожерка здатна знищити весь урожай повністю, та й на північних територіях шкода від неї не менша. При цьому боротися з плодожеркою дуже складно і багато пропонованих методів виявляються неефективними. То ж що ж робити, якщо у саду оселилася яблунева плодожерка?

Почнемо з найпростішого. Це — **збір падалиці**. Проводити його потрібно щодня, при цьому не пропускаючи навіть найдрібніші плоди. Для чого це робиться, запитаете ви, адже опалі яблука вже пошкоджені. Справа в тому, що гусениця плодожерки для повного завершення циклу харчування може зіпсувати, як мінімум, 5—6 плодів. Тому, коли пошкоджене яблуко падає на землю, гусениця плодожерки вибирається з нього і починає нове сходження, результатом якого стане ще один зіпсований плід. Тому й потрібно прибирати падалицу з-під дерева.

Захистити яблуню від повторної атаки гусениці можна, **влаштувавши пастку** на шляху руху. Піднійтися нагору вона може тільки по стовбуру, тому якщо обв'язати його спеціальним клейовим поясом, то крону виявиться для гусениць недосяжною.

Запобігти попаданню гусениць на яблуню можна, **знищуючи метеликів** плодожерки, які з'являються в період цвітіння і розмножуються протягом 2 місяців з різним ступенем інтенсивності. Кожен метелик здатний відкласти до 150

Якщо в саду оселилася плодожерка



Плодожерка «з'їла» яблуню та сливи. Підкажіть, як із цим боротися? Чи є методи боротьби з «агресором» без хімії?

М. Лоза,
пенсіонер.
Тернопільський район.

● На прохання читачів

яєць, так що можете собі уявити, якої шкоди ваші яблуні може завдати всього одна крилатка істота.

Ефективний засіб знищення метеликів — солодкий сироп із сухофруктів. Для його приготування на 2 літри води кладуть 100 г сушених яблук, кип'ятять протягом півгодини, потім додають дріжджі і цукор, у результаті чого він через деякий час починає бродити. Саме в цьому стані сироп стає найкращою приманкою для метеликів плодожерки.

Можна приготувати приманку із падалиці: 600—700 г падалиці залити 2 л води і кип'ятити 30 хвилин. Потім додати 0,5 л молочної сироватки, 0,5 л хлібного квасу, 20 г дріжджів і 250 г цукру. Коли рідина «загреє», її розливають у банки шаром

2—3 см і вивішують на дерево на ніч. Розчин треба міняти через два-три дні. Метеликів, які потрапили у банки, слід щодня видаляти.

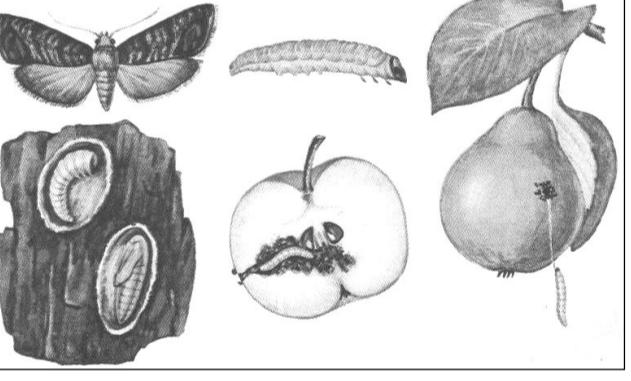
У яблуневому саду вивішують (по 2—3 шт. на велике дерево) пастки з компотом з яблук, щоб виловити плодожерку. Для вилову сливової плодожерки варять компоти зі слив.

Захистити яблуню можна, **обприскуючи її спеціальними хімічними препаратами — інсектицидами**. Однак їх використання вигравдане тільки у разі масового ураження врожаю. Наприклад, якщо пошкодженими виявилися 3% від усіх зібраних яблук, або якщо

при огляді було виявлено більше 5 яєць плодожерки на 100 яблук. В іншому разі вдаватися до таких радикальних методів не варто.

Обробляти дерева і намагатися зберегти врожай вже в період дозрівання набагато складніше з багатьох об'ективних причин. Тому більш ефективними є прийоми, спрямовані на забігання розмноження личинок плодожерки. Адже гусениця плодожерки в певний момент часу залишає пошкоджений плід, щоб заритися в землю для утворення лялечки.

У результаті всі заходи боротьби, що застосовують до цього, виявляються марніми, через те що наступ-



● З думкою про врожай

✓ Після того, як на ділянці зібрано врожай і рослинні рештки, на ній розкидають приналіт. Готують її так. Нарізані шматочками бульби кладуть у розчин сечовини (1:5) на добу, а вже потім «пропонують» жукам. Краще робити це на ніч. Жуки, з'їдаючи приналіт, гинуть. Повторити це слід і навесні.

✓ При садінні картоплі в



Зменшує кількість колорадських жуків, які ховаються на зимівлі, глибоке перекопування городу.

ямки необхідно підсипати попіл. У такому ґрунті шкідники не живуть.

✓ Як тільки картопляний кущ сформується, його, не чекаючи появи личинок, обприскують розчином попелу. Його склад: 2 літрові банки попелу розміщують у 10 л води, додають господарське мило (40 г). Потім 1 л одержаного розчину треба розвести в 10 л води. До появи яйцекладок жуків картопляні кущі треба обприс-

кати настоєм з цибулинно-го лушпиння (1:5).

✓ Може допомогти й листя волоссяного гороху. Листя необхідно замочити в бочках на всю зиму. При обприскуванні цим настоєм навесні чи влітку личинки, що з'являються, гинуть.

✓ Восени готують ще один засіб для боротьби з колорадським жуком. 25—30 волоссяних горохів середнього розміру подрібнюють і заливають 0,5 л го-

релки. Щільно закриту ємність з горіхами ставлять у темне місце на рік. За цей час утвориться рідина, схожа на дьоготь. Для приготування робочої суміші 1—1,5 склянки «дьогтьової» настоянки треба розмішати у відкритій воді і обробляти картоплю.

✓ Годиться для обприскування і настій попелу з

ногого року популяція яблуневої плодожерки на вашій ділянці відновиться. Тому по закінченні збору врожаю боротьба з плодожеркою не закінчується, вона лише переходить в іншу фазу.

Як бачимо, період найбільшої вразливості шкідника дуже короткий, а визначити точний час досить складно. Саме тому один з найефективніших методів боротьби з яблуневою плодожеркою — **профілактика**.

1. Зчищайте стару кору з дерев з метою видалення лялечок. Щоб не пошкодити стовбур, робіть це за допомогою дерев'яного бруска або пластикового скребка.

2. Рано навесні або пізно восени глибоко перекопуйте землю навколо дерев. Також можете додатково обробити шар ґрунту інсектицидами.

3. Щодня збираєте опалі плоди. Ті, які не будете використовувати в їжу, видаліть з ділянки або закопайте в землю на глибину щонайменше 50 см.

4. Посадіть квітучі рослини в саду — це привабить комах-ворогів плодожерки.

5. Також можна висадити помідори — вважається, що їхній запах відлякує шкідника.

6. Щоб гусениці із землі не змогли потрапити на корону, на штамбах яблунь розмістіть ловчі пояса. Для цього візьміть мішковину, гофрований папір або скловату і складіть у 2—3 шари. Отриману пов'язку шириною 15x20 см розташуйте на стовбурі дерева на висоті 30—40 см від землі і закріпіть шпагатом. Для кращого «улову» верхній та нижній край пояса відігніть назовні. Періодично оглядаєте захисні пов'язки і знищуйте гусениць. Щоб підвищити ефективність ловчих поясів, їх також можна час від часу змочувати інсектицидами.

ПІДКАЗАВ ВИПАДОК

Як боротися з яблуневою плодожеркою, підказав випадок. Під однією з яблунь стояла колода з водою для поливу саду, в яку гусениці падали і гинули. Це й наштовхнуло мене на думку перегородити плодожерці шлях у ґрунт для розмноження. А якщо під яблунями розстелити і закріпити поліетиленову плівку, щоб гусениці не потрапляли в ґрунт?

Так і зробив. На плівці яблунева плодожерка безпомідорна і добре помітна для птахів, які не забарілися цим скористатися. Та її захищає землю від бур'янів і втрати вологи.

Григорій Нечаєв.

До зустрічі зі «Смугастим» ГОТУЄМОСЯ З ОСЕНІ

Зменшує кількість колорадських жуків, які ховаються на зимівлі, глибоке перекопування городу.

ямки необхідно підсипати попіл. У такому ґрунті шкідники не живуть.

✓ Як тільки картопляний кущ сформується, його, не чекаючи появи личинок, обприскують розчином попелу. Його склад: 2 літрові

банки попелу розміщують у 10 л води, додають господарське мило (40 г). Потім 1 л одержаного розчину треба розвести в 10 л води. До появи яйцекладок жуків картопляні кущі треба обприс-

кати настоєм з цибулинно-го лушпиння (1:5).

✓ Може допомогти й листя волоссяного гороху. Листя необхідно замочити в бочках на всю зиму. При обприскуванні цим настоєм навесні чи влітку личинки, що з'являються, гинуть.

✓ Восени готують ще один засіб для боротьби з колорадським жуком. 25—30 волоссяних горохів середнього розміру подрібнюють і заливають 0,5 л го-

релки. Щільно закриту ємність з горіхами ставлять у темне місце на рік. За цей час утвориться рідина, схожа на дьоготь. Для приготування робочої суміші 1—1,5 склянки «дьогтьової» настоянки треба розмішати у відкритій воді і обробляти картоплю.

✓ Годиться для обприскування і настій попелу з

попелом: 150—200 г дрібно нарізаного попелу і склянку деревного попелу треба залити гарячою водою, настоїти 2—3 години, настій проходити й обприскувати ним бадилля.

✓ Колорадських жуків відлякують посаджені між рядами картоплі ярий часник, біб, полин і календула.

✓ При масовому заселенні рослин личинками засолосують також хімічні препарати, добре ознайомившися із доданими до них інструкціями. Гарні результати, зокрема, одержують при обробці бульб перед садінням препаратом «Престиж». Препарат дозований для застосування на присадибних ділянках. Норма витрати: 30 мл на 30 кг бульб.

ПОНЕДІЛКОК, 3.10.2016

УА:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 18.40, 21.00 Новини
06.10, 06.45, 08.10 Спорт
06.15, 08.15 АгроЕра
06.20, 08.20, 22.50, 23.15 Погода
06.25, 07.05, 08.25 Смакота
06.35 Ера будівництва
07.15 Ранок
08.35 Паспортний сервіс
08.45 Телемагазин
09.00 ПРОФІЛАКТИКА
15.00 Фольк-music
16.05 Твій дім
16.30, 17.30 Орегонський путівник
17.00 Вікно в Америку
18.00 Книга.ua
18.25 Новини. Світ
19.00 Новини. Культура
19.25 З перших вуст
19.30 Про головне
20.00 Перша шпальта
20.30 Вересень
21.30 Новини. Спорт
21.50 Т/с «Епоха честі»
22.45 З перших вуст
23.00 Підсумки
23.20 Золотий гусак
23.50 На слуху

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 ТСН: «Телевізійна служба новин»
06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.35 «Маша і ведмідь»
09.30 «Чотири весілля»
10.50, 12.20 «Міняю жінку-8»
14.10 «Сліпа»
14.45 «Мольфар»
15.45 «Сімейні мелодрами-6»
17.15 Т/с «Уламки щастя»
20.30 «Чистопnews-2016»
21.00 Т/с «Свати-6»
22.00 «Гроші»
00.20 Т/с «Вікінги-3»

TV-4

06.00 Т/с «Пані покоївка»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00 Провінційні вісті. Тиждень
07.45, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.50, 18.45 Міська рада

ВІВТОРОК, 4.10.2016

УА:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.40, 21.00 Новини
06.10, 06.45, 08.10 Спорт
06.15, 08.15 Ера бізнесу
06.20, 08.20 АгроЕра
06.25, 08.25, 22.50, 23.15 Погода
06.30, 07.05, 08.30 Смакота
07.15 Ранок
08.35 Паспорт.Ua
08.45 Телемагазин
09.00 Вічне
09.15 Т/с «Таксі»
09.50 Уряд на з'язку з громадянами
10.30, 19.30 Про головне
11.20 Війна і мир
12.00 Вікно в Америку
12.30 Вересень
13.30 Казки Лірника Сашка
13.40 Школа Мері Поппінс
14.00 Супільний університет
14.50 Подорожні
15.50 Д/ф «Простір толерантності. Візьму твій біль собі»
16.30 Д/с «Китай на кінчику язи-ка»
17.30 Д/с «Нью-Йорк»
18.25 Новини. Світ
19.00 Новини. Культура
19.25, 22.45 З перших вуст
20.00 РЕ:ФОРМА
20.30 Наші гроші
21.30 Новини. Спорт
21.50 Т/с «Епоха честі»
23.00 Підсумки
23.20 Золотий гусак
23.50 На слуху

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 ТСН: «Телевізійна служба новин»
06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.35 «Маша і ведмідь»
09.30 «Чотири весілля»
10.50, 12.20 «Міняю жінку-8»
14.10 «Сліпа»
14.45 «Мольфар»
15.45 «Сімейні мелодрами-6»
17.15 Т/с «Уламки щастя-2»
20.30 «Чистопnews-2016»
21.00 Т/с «Свати-6»
22.00 «Життя без обману-2016»
00.20 Т/с «Вікінги-3»

ПОНЕДІЛКОК, 3.10.2016

інформує
08.00 Вікно в Америку
08.30, 20.00 Єдина країна
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30 «Справжня ціна»
09.45 «Сад, город, квітник»
10.00 Т/с «Пані покоївка»
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 «Європа у фокусі»
12.40 «Слідства. Інфо»
13.10 Хіт-парад
14.00 X/ф «Пощастиль у коханні»
16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
17.00 «Екологічно чисте життя»
17.30 «Про нас»
18.00 Т/с «Пані покоївка»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.40 Дім книги
21.30 «Погляд зблизька»
22.35 X/ф «Рожева банда»

ІСТВ

05.50, 19.20 Надзвичайні новини
06.50 Факти тижня
08.45 Факти. Ранок
09.15 Надзвичайні новини. Підсумки
10.15 Зірка YouTube
11.30 Без гальму
11.50, 13.10 Дивитись усім!
12.45, 15.45 Факти. День
14.00, 16.20 X/ф «Турбулентність»
16.45 X/ф «Три іксі-2. Новий рівень»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Більше ніж правда
21.40 Т/с «Нюхач»
22.25 Свобода слова

СТБ

06.40, 16.00 «Все буде добре!»
08.40 «Все буде смачно!»
10.35, 18.30 «За живе!»
11.45 X/ф «З привітом, Козано-стра»
13.40 «Битва екстрасенсів-16»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
20.00, 22.45 «Хата на тата»
01.00 «Один за всіх»

УКРАЇНА

06.50, 07.15, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00 Події
09.15 Зірковий шлях

10.50, 05.00 Реальна містіка
11.50 X/ф «Ванька»
13.45, 15.30 Т/с «Зведена сес-тра»
18.00 Т/с «Співачка»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
20.55 Т/с «На лінії життя»
23.00 Події дня
23.30 X/ф «Мумія-3: Гробниця Імператора Драконів»

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Відвірті діалоги»
10.55, 11.13, 15.13, 18.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
11.00, 15.00, 17.00, 18.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.30 «Подорожні замальовки»
14.30 «Музичний калейдоскоп»
14.55, 20.30 «Вишневі усмішки»
15.15 «Загублені у часі»
15.30 «Маміна школа»
16.00 «Україні Мультляндії»
17.15 «Урок... для батьків»
17.45 Соціальна реклама
18.15, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
18.20 «Чудесний канал»
18.45 «Гра долі»
19.30 «Учнівський щоденник»
19.45 «Муззеями Тернопілля»
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

06.10, 13.10, 14.20 «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 14.00, 17.40 Новини
07.15, 08.10 «Ранок з ІНТЕРом»
09.20, 12.25 Т/с «Зимове танго»
15.20 «Жди меня. Україна»
18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подібці»
21.00 Т/с «Друге життя»
23.00 X/ф «Вибір моєї матусі»

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00, 18.20 «Чудесний канал»
10.26, 11.13, 15.13, 18.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.30 «Зимові танго»
12.30 Слідство. Інфо
13.30 Казки Лірника Сашка
14.10 «Сліпа»
14.45 «Мольфар»
15.45 «Сімейні мелодрами-6»
17.15 Т/с «Уламки щастя-2»
20.30 «Чистопnews-2016»
21.00 Т/с «Свати-6»
22.00 «Поверніть мені красу-2»
00.20 Т/с «Вікінги-3»

УА:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.40, 21.00 Новини
06.10, 06.45, 08.10 Спорт
06.15, 08.15 АгроЕра
06.20, 08.20, 22.50, 23.15 Погода
06.25, 07.05, 08.30 Смакота
07.15 Ранок

ІСТВ

08.30 Наши гроші
10.30, 19.30 Про головне
11.00, 19.30 Погода. Анонси
11.15, 17.50 «Засідання Кабінету Міністрів України»
11.30 Казки Лірника Сашка
13.40 Хто в домі хаяїн?

14.00 Супільний університет
14.50 Світло
15.40 Гра долі
16.10 Мистецькі історії
16.30 Д/с «Китай на кінчику язи-ка»
17.30 Д/с «Нью-Йорк»
18.25 Новини. Світ
19.00 Новини. Культура
19.25, 22.45 З перших вуст
20.00 Переселенці

20.30 Слідство. Інфо
21.00, 21.30 «Гал-кліп»
22.35 Майстер-клас із Наталкою Фіціч

13.00 Концерт «14 новел про осінь»
14.00 X/ф «Догора»
16.40 «Чарівний ключик»
17.30 «Твій дім»
18.00 Т/с «Пані покоївка»
18.45, 22.30 Міська рада

інформує
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Огляд світових подій
20.30 Європа у фокусі
22.40 X/ф «Жорстокий струмок»

СЕРЕДА, 5.10.2016**УА:ПЕРШИЙ**

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.40, 21.00 Новини
06.10, 06.45, 08.10 Спорт
06.15, 08.15 АгроЕра
06.20, 08.20, 22.50, 23.15 Погода
06.25, 07.05, 08.30 Смакота
07.15 Ранок

ІСТВ

08.30 Наши гроші
10.30, 19.30 Про головне
11.00, 19.30 Погода. Анонси
11.15, 17.50 «Засідання Кабінету Міністрів України»
11.30 Казки Лірника Сашка
13.40 Хто в домі хаяїн?

14.00 Супільний університет
14.50 Світло
15.40 Гра долі
16.10 Мистецькі історії
16.30 Д/с «Китай на кінчику язи-ка»
17.30 Д/с «Нью-Йорк»
18.25 Новини. Світ
19.00 Новини. Культура
19.25, 22.45 З перших вуст
20.00 Переселенці

20.30 Слідство. Інфо
21.00, 21.30 «Гал-кліп»
22.35 Майстер-клас із Наталкою Фіціч

13.00 Концерт «14 новел про осінь»
14.00 X/ф «Догора»
16.40 «Чарівний ключик»
17.30 «Твій дім»
18.00 Т/с «Пані покоївка»
18.45, 22.30 Міська рада

інформує
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Огляд світових подій
20.30 Європа у фокусі
22.40 X/ф «Жорстокий струмок»

ІСТВ

06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок

09.15, 19.20 Надзвичайні новини

10.00, 16.50 Т/с «Острів непотрібних людей»

11.55, 13.20 X/ф «Тремтіння землі»

12.45, 15.45 Факти. День

14.25 Т/с «Відділ 44»

15.25, 16.20, 21.40 Т/с «Нюхач»

18.45, 21.05 Факти. Вечір

19.00 Т/с «Комісар Рекс»

СТБ

07.15, 16.00 «Все буде добре!»

09.15 «Все буде смачно!»

11.05, 18.30 «За живе!»

12.35 «МастерШеф-4»

18.00, 22.00 «Вікна-Новини»

20.00, 22.45 «МастерШеф-6»

00.00 Т/с «Коли ми вдома»

06.00, 13.15, 15.30 Агенти справедливості

06

П'ЯТНИЦЯ, 7.10.2016

УА:ПЕРШИЙ

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.40,
21.00 Новини
06.10, 06.45, 08.10 Спорт
06.15, 08.15 АгроЕра
06.20, 08.20, 22.50, 23.15 Погода
06.25, 07.05, 08.25 Смакота
06.35 Ера будівництва
07.15 Ранок
08.30 Територія закону
08.35 Паспорт.Уа
08.45 Телемагазин
09.00 Вічне
09.15 Т/с «Таксі»
09.50 РЕ:ФОРМА
10.25, 19.30, 04.40 Про головне
10.55 Д/ф «Жиць Гедройц. Магічна
сила слова»
12.00 Перша студія
12.30 «Схеми» з Наталією Сед-
лецькою
13.30 Казки Лірника Сашка
13.40 Хочу бути
14.00 Суспільний університет
14.50 Віра. Надія. Любов
15.50 Театральні сезони
16.30 Д/с «Китай на кінчику язи-
ка»
17.30 Д/с «Нью-Йорк»
18.25 Новини. Світ
19.00 Новини. Культура
19.25 3 перших вуст
20.00 На пам'ять
20.30 План на завтра» з
Анастасією Рінгіс
21.30 Новини. Спорт
21.50 Війна і мир
22.30 Класики світової літератури
23.00 Підсумки
23.20 Золотий гусак
23.50 На слуху

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00,
16.45, 19.30 ТСН: «Телевізійна
служба новин»
06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10
«Сніданок з 1+1»
07.35 «Маша і ведмідь»
09.30 «Чотири весілля-2»
10.50, 12.20 «Міняю жінку-9»
14.10 «Сліпа»
14.45 «Мольфар»
15.45 «Сімейні мелодрами-6»
17.15 Т/с «Уламки щастя-2»
20.10 «Розміши коміка. Діти»
22.00 «Світське життя»
23.00 «Ліга сміху. Юрмала»

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 «Невідома Україна»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Екологічно чисте
життя»
11.00, 16.10 Дитяча година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»
12.40, 21.30 «Твій дім»
13.00 Хіт-парад
14.00 X/ф «Дитячий будинок»
17.30 «Майстер-клас із Наталкою
Фіцич»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.10 «Погляд зблизька»
20.40 «Слід»
22.35 X/ф «Прекрасна Донна»

ІСТВ

06.30 Ранок у великомісті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
09.50, 16.50 Т/с «Острів
непотрібних людей»
11.45, 13.20 X/ф «Тремтіння землі-
3. Повернення в Перфекшн»
12.45, 15.45 Факти. День
14.25 Т/с «Відділ 44»
15.20, 16.20 Т/с «Нюоч»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Антизомбі
21.25 Дизель-шоу
23.30 X/ф «Тремтіння землі-4.
Легенда починається»

СТБ

05.55 «Зіркове життя. Зіркові
вінчання»
06.50 «Зіркове життя. Вічне кохан-
ня»
07.50 X/ф «Дихай зі мною»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома»
20.00, 22.45 Національне талант-
шоу «Танцюють всі!-9»

«УКРАЇНА»

06.00, 13.15, 15.30 Агенти
справедливості

07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00
Події
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зірковий шлях
11.15 Реальна містика
15.50, 20.55 Т/с «На лінії життя»
18.00 Т/с «Співачка»
19.45 Ток-шоу «Говорить Украї-
на»
23.00 Події дні
23.30 Т/с «С.І.: Нью-Йорк 4 се-
зон»

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Що робити?»
10.55, 11.13, 15.13, 18.13, 19.26,
22.26 Погода. Анонси
11.00, 15.00, 17.00, 18.00, 19.00,
22.00 «Вісті ТТБ»
11.15 «Тема дня»
11.30 «Армія нескорених»
14.30, 18.45 «Га доля»
14.45, 17.50 «Пісні нашого краю»
14.55, 20.30 «Вишневі усмішки»
15.15, 21.15 «Думки вголос»
15.30 «Хочу бути...»
16.00 «Україні Мультляндії»
17.15 «Слід»
17.35 «Замки Тернопілля»
17.45 Соціальна реклама
18.15, 20.25 «Тернопіль
свогодні»
18.20 «Чудесний канал»
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Назбираче»
21.30 «Arte, viva!»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

06.05, 11.15, 12.25, 14.20
«Слідство вели... з
Леонідом Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 14.00,
17.40 Новини
07.15, 08.10 «Ранок з ІНТЕРом»
09.20 Т/с «Друге життя»
14.45 «Судові справи»
15.45 «Сімейний суд»
16.40 «Давай одружимося»
18.00 Ток-шоу «Стосується кож-
ного»
20.00 «Подробиці»
21.00 «Чорне дзеркало»
23.30 X/ф «Інтердівчинка»

СУБОТА, 8.10.2016

УА:ПЕРШИЙ

06.00 Підсумки
06.15 У просторії буття
06.45, 07.15, 08.10, 23.15 Пого-
да
06.50 Телемагазин
07.05 АгроЕра. Підсумки
07.20 Шеф-кухар країни
07.50 Золотий гусак
08.15 Смакота
08.40 Світ on line
09.00 М/с «Мандрівники в
часі»
10.05 Як це?
10.35 Хто в домі хазяїн?
10.55 Хочу бути
11.20 Школа Мері Поппінс
11.35 Казки Лірника Сашка
12.10 Д/с «Нью-Йорк»
16.00 Чоловічий клуб. Спорт
17.20 Чоловічий клуб
18.00 Д/ф «Крим. Спротив»
19.00 X/ф «Антоніо Вівальді:
Принц Венеції»
21.00 Новини
21.30 Спорт. Тиждень
21.55 Розсекречена історія
22.45 Мегалот
23.00 Територія закону
23.20 Вперед на Олімп
23.40 Добри справи

1+1

06.00 «В мережі»
06.45 «Поверніт мені красу-2»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
10.00, 19.30 ТСН: «Телевізійна
служба новин»
11.00 «Світське життя»
12.00 X/ф «Служниця трьох
панів»
13.55 «Голос. Діти-3»
16.40 «Вечірній квартал»
18.30 «Розміши коміка №7
2016»
20.15 «Українські сенсації»
21.15 «Ліга сміху. Юрмала»
23.10 «Міс Україна 2016»
00.50 «Розміши коміка. Діти»

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, 20.00

«УКРАЇНА»

07.00, 15.00, 19.00 Події
07.10 Зірковий шлях
10.00 Кулінарна Академія
Олексія Суханова
11.00 X/ф «Вальс-бостон»
13.00, 15.20 Т/с «Анютине щас-
тя»
17.10, 19.40 Т/с «3 надію на
щасть»
22.00 Т/с «Андрійко»

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «На часі»
10.55, 19.26, 21.26 Погода.
Анонси

11.00, 17.50 «Пісні нашого

краю»
11.15 «Думки вголос»
11.30 «Захисник Вітчизни-ряту-
вальник»
14.30 «Удосвіта»
14.55, 20.30 «Вишневі усмішки»
15.00 «Arte, viva!»
15.30 «Слід»
15.50 «Іноземна для дітей»
16.00 «Україні Мультляндії»
17.00 «Назбираче»

17.15 «Хочу бути...»
17.45 Соціальна реклама

18.00 Д/ф «Володимир Івасюк.

Щоб народитися знову»
19.00, 21.00 «Панorama подій»
19.30 «На відстані душі»
20.00 «Спортивні меридації»
20.15 «Словами малечі про

цикаві речі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.30 «Поклик таланту»

ІНТЕР

06.45, 20.00 «Подробиці»
07.45 «Мультильм»
08.15 X/ф «Найчарівніша та
найпривабливіша»
10.00 Д/ф «Живе такий хлопець.
Леонід Куравльов»
10.50 X/ф «Шукайте жінку»
14.00, 20.30 Т/с «Чотири пори
літа»
22.30 «Добрий вечір на Інтері»
23.15 «Навколо М»
00.15 X/ф «Банди Нью-Йорка»

НЕДІЛЯ, 9.10.2016

УА:ПЕРШИЙ

06.00 Світ православ'я
06.30, 07.10, 08.10, 22.50, 23.15
Погода
06.35 7 чудес України
06.55 Телемагазин
07.15 На слуху
07.50 Золотий гусак
08.15 Смакота
08.40 Світ on line
09.00 X/ф «Антоніо Вівальді:
Принц Венеції»

11.15 М/с «Мандрівники в часі»

12.00 Театральні сезони

12.35 Мистецькі історії

12.50 Спогади

13.25 Гра долі

14.20 Фольк-музик

15.30 Д/ф «Простір
толерантності. Коріння, кров
і душа»

16.00 Твій дім-2

16.30 Т/с «Епоха честі»

20.10 Подорожні

21.00 Новини

21.30 Перша шпальта

22.00 Книга іа

22.30 Класики світової

літератури

23.00 Паспортний сервіс

23.20 День Янгола

1+1

06.00 «Неділя з Кварталом»

07.00 «Українські сенсації»

08.00 «Сніданок. Вихідний»

09.00 Лотерея «Лото-забава»

09.40 М/ф «Маша і ведмідь»

10.05 ТСН: «Телевізійна служ-
ба новин»

11.00 «Світ навівріт-7»

12.00 «Гроші»

13.20 «Життя без обману»

14.45 Т/с «Свати-6»

19.30 «ТСН-Тиждень»

21.00 «Голос. Діти-3»

23.25 «Аргумент кіно»

00.05 «Світське життя»

ТТБ

06.00 X/ф «Тіні забутих предків»

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

СІМ ТРЕНДОВИХ КОЛЬОРІВ

Темно синьо-зелений і всі його відтінки є трендовими цієї осені. Краще вибирати легкі, хвилясті або важкі тканини такого кольору, які підкреслють його глибину.

Перловий рожевий колір дуже жіночий і ніжний, підкреслити витонченість і елегантність вашої натури. Поєднувати ніжно-рожеві тони краще з білим, чорним, темно-зеленим і бордовим.

Благородний синій чудово поєднується з хутром, шкірою і замшею. Доречно буде одягнути демісезонну шкіряну куртку або дублянку глибоко синього відтінку, комбінуючи з білими, помаранчевими і чорними кольорами.

Бордовий колір уже давно трендовий і має безліч відтінків: бургунді, марсала, винний та інші. Це універсальний колір, який пасує як для побачення, так і для офіційного прийому.

Помаранчевий, можна сказати, обов'язковий у цьому сезоні. Його краще поєднувати з чорним, кремовим і білим кольорами.

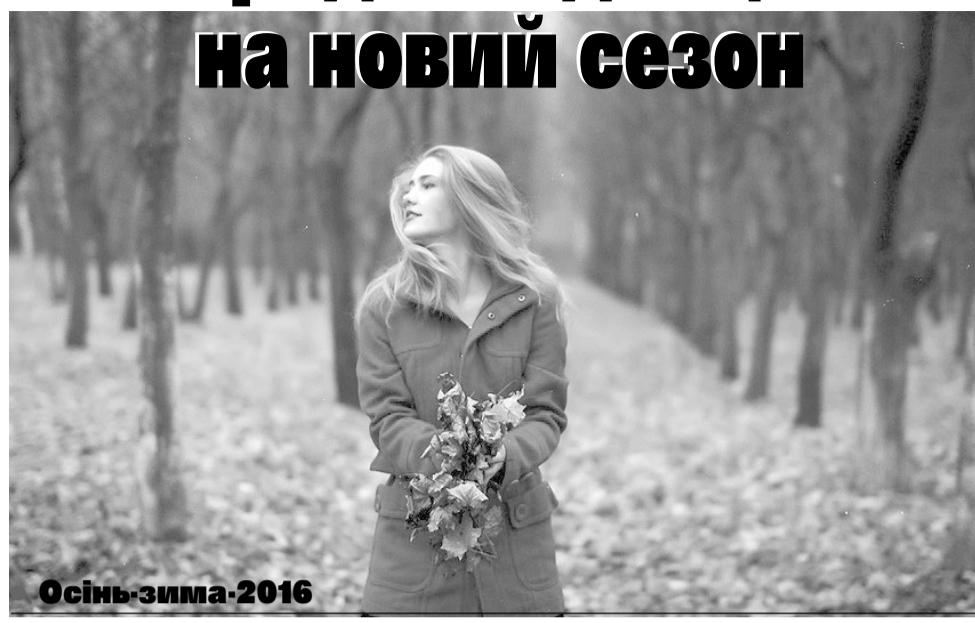
Фіолетовий. Неважаючи на те, що фіолетовий уже відіваживає своє, не варто зауважувати про нього і комбінувати з іншими трендовими кольорами осені — з темно-синім або ліловим.

Електрик і ультрамарин — королівський синій колір, яскравий і різкий, однак притягує. Варто зазначити, що ідеальним вибором стане пальто кольору електрик.

ВЗУТТЯ

Серед головних трендів сезону, які будуть характерні для осінньо-зимових моделей взуття, варто виділити:

квадратні підбори. Саме ця форма може вважатися еталоном практичності. Якщо раніше квад-



Осінь-зима-2016

ратні підбори вважалися не дуже вишуканими і витонченими, то тепер це — «піск» моди. Всілякі прикраси, фігурна обробка і сміливі кольори — ось чим можуть «похвалитися» підбори у формі квадратів;

танкетки. Товсті підошви захищать ваші ніжки під час осінніх злив і холодів. Крім того, різні платформи і височини не сковують рухів, осінні кльшки є максимально стійкими і комфортними;

злегка округлий носик. Чарівність моделі просто не дозволяє модницям відмовитися від таких туфель. Крім того, подібний тип взуття прекрасно поєднується практично з усіма фасонами і нарядами.

лофери. Таке взуття можна буде взути не тільки з улюбленими джинсами, а із класичними брюками з довжиною 7/8. Окрім огляду заслуговують лофери у футуристичному стилі;

ботильйони. Порівняно з минулим сезоном, цей порадує нас моделями із завищеною і широкою халвою. Бажаєте підкресли-

ти витонченість своїх ніжок? Тоді сміливо вибираєте ботильйони, які не просто не будуть прилягати до ніг, але в буквально-му сенсі розташуються наколо;

черевички. У фаворі дизайнерів — шкіра рептилії зеленого і смарагдово-чорвоного кольорів. Добре, якщо вибрані вами черевички будуть мати широкий каблук, що нагадує підкову;

чобітки. Популярна модель в армійському або ковбойському стилі. Зверніть увагу на грубі чоботи, прикрашені всілякими заклепками, шипами або бляшками. «Піском» сезону стане шнурівка, яка може прикрашати чоботи не тільки спереду, а й ззаду. Не менш екстравагантним варіантом осінньо-зимових чобіт будуть ковбойські моделі чорного або коричневого кольору. Неможливо уявити осінній гардероб без

пари гумових чобіток. Тут — повна свобода вибору щодо кольорів і принтів;

ботфорти. Найсміливіший тренд осені — бот-

форти, висота яких досягає рівня стегна. Хоча така модель пасуватиме не всім модницям.

Вибираючи колір взуття, віддаєте перевагу яскравим відтінкам. Серед модних кольорів у фаворі:

глибокий фіолетовий; ніжно-блакитний; яскраво-жовтий; вогненно-оранжевий; пісочний.

Серед принтів окремої уваги удостоїлися малюнки, виконані в природних тонах. Сміливо вибираєте взуття з візерунком, що імітує зміну або крокодилячу шкіру. Знайдеться місце в сезоні осінь-зима-2016-2017 і взуття з тигровим і леопардовим забарвленням. Крім «хижих» принтів, у моді будуть і малюнки травоїдних тварин.

ЗАМША, ПАРЧА, ХУТРО...

Восени кожній жінці хочеться стати яскравішою, теплішою, аби прикрасити сірі будні й зіграти собою світ. Тож у поміч нам — основні модні тенденції

• Варто знати

Як вибрати парасольку

1. Спробуйте закрити і відкрити парасольку, перевіртесь, що механізм не «заїдає» і його комфортно використовувати. Зверніть увагу, чи немає дефектів при відкриванні/закриванні парасолі.

2. Перевірте, наскільки добре тканина натягнута на куполі парасольки і прикріплена до спиць. У парасолі-тростини матеріал повинен бути натягнутий щільно, у складних моделей — слабше, але не надто розхлябано. Матеріал повинен бути не просто пришитий в декількох місцях, а й зафікований пластиковими ковпачками.

3. Спробуйте стійкість каркаса. Він повинен бути закріплений щільно. Спиці мають бути однакової довжини і утворювати купол правильної форми. Кріпляться спиці жолобком вгору, а не вниз, тоді купол парасольки не буде вивертатися вітром.

4. Верхівка парасольки повинна бути закріплена, фіксатор на стержні — з пластмаси. Перевірте ковпачок на маківці парасольки — він має бути міцно зафікований.

5. Якісна парасолька повинна мати логотип на куполі, штрих-код і гарантію на 6–12 місяців експлуатації. На ярличку парасолі, крім цього, повинен бути вказаний склад матеріалу.

6. Вибираючи парасольку для дитини, перевірте її безпеку. Кінці спиц повинні бути закриті пластмасовими кульками. Фіксатор дитячої парасолі виготовляється з пластмаси, щоб не прищемити дитині пальчики.

7. Зверніть увагу на вагу і розмір парасольки. Якщо ви часто подорожуєте, не варто вибирати важкі моделі.

сезону осінь-зима-2016.

Об'ємні рукави. Дизайнери запозичили ідею об'ємних рукавів у 80-х. Вони можуть зустрічатися на вкорочених джемперах і пальто. Об'ємним може бути не тільки весь рукав, а його частина біля плечей. Таке пошиття робить талію тоншою.

Шарфи з хутром. Цього сезону дизайнери запропонували утеплитися за допомогою довгого хутряного шарфа. Це рішення не тільки зігріває, а й дозволяє справити враження розкішної пані. А різноманітність кольорів і стилів дозволить знайти шарф, що найбільше пасуватиме.

Модна замша. Вона з'явилася на модних показах іще навесні та влітку. Восени і взимку модельєри пропонують носити замшеві сукні різної довжини, жакети, спідниці та взуття. Популярні пісочні відтінки, кольору лаванди і засмаги, а також волошковий тон.

Незвичайна асиметрія. У колекціях практично всіх законодавців моди представліні асиметричні моделі пальт, суконь і блузок. Асиметрія вже кілька років впевнено утримує свої позиції не тільки в одязі, а й в аксесуарах, зачісках, інтер'єрі.

Потерті і порвані джинси. Цим трендом уже давно нікого не здивуєш. Тільки дірки стають усе більшими і можуть відкривати ледь не всю ногу.

Міді. Це одна з яскравих тенденцій, яка найбільш масово проявилася на всіх світових подіумах цього сезону. Шкіряні спіднички, сукні спортивного крою і класичні моделі — всі вони мають довжину міді.

Оксамит і парча. Ці благородні тканини роблять будь-яку річ розкішною і стильною. Одяг із цих матеріалів має бути пошитий у традиційному стилі.

• Горіховий крем.

Узяти 2–3 ядра волоських горіхів, подрібнити і розтерти з 1 ст. ложкою вершкового масла, додати 1 ч. ложку лимонного соку. Залишити на 10–15 хвилин. Зміти теплою водою.

Мультивітамінна маска для живлення шкіри. Відтиснути по столовій ложці соку (можна з м'якоттю) з лимона, апельсина і грейпфрута. Змішати його з 2 ч. ложками меду і нанести на обличчя по масажних лініях і залишити на 10–15 хвилин. Зміти теплою водою.

Горіховий крем. Узяти 2–3 ядра волоських горіхів, подрібнити і розтерти з 1 ст. ложкою вершкового масла, додати 1 ч. ложку лимонного соку. Залишити на 10–15 хвилин, а потім зміти теплою водою.

Маска для волосся з горіховою олією. 15 г коренів лопуха залити склянкою олії з волоського горіха. Настояти 24 години в теплому місці. Потім простерилізувати на водяній бані протягом 15 хвилин, безперервно помішуючи. Втирати в шкіру голови за годину до миття волосся.

Зміцнювальна і тонуча маска для волосся. Ця маска допоможе вам стати ефектною шатеною. Візьміть 15 г листя і зелених оболонок волоського горіха, подрібніть. Додайте 75 мл олії волоського горіха і 50 мл горілки. Потім простерилізуйте на водяній бані 15 хвилин, безперервно помішуючи і не дозволяючи до кипіння. Остудіть і після цього втирайте в шкіру голови.



Осінь на...повіках

Візажисти вже назвали головні модні тенденції, що будуть актуальними цієї осені. Прислухаймося до них.

ГУБИ

Мабуть, ніколи не втратить актуальності червона помада. Обираєте її у класичному варіанті або ж модний нині відтінок бургундського вина. До речі, цієї осені стилісти радять бути сміливими і не боятися фарбувати губи навіть у чорний колір. Проте у виборі помади краще орієнтуватися не стільки на тренди, як на відтінок шкіри та на власний кольоротип. Також актуальними цього сезону є рожеві губи — як відлуння літа. У тренди й природні губи, покриті прозорим блиском чи бальзамом.

До речі, в гонитві за трендами подбайте і про здоров'я губ. Раз на тиждень їх треба скрабувати спеціальним скрабом або ж звичайним дрібнозернистим цукром із додаванням олії. А перед тим, як нафарбувати губи помадою, особливо

матових текстур, варто настіні зволожувальний бальзам.

ОЧІ

Цього сезону модна осінь на повіках. Усі відтінки золотистого, міді, блискіткі — основні фаворити модниць. Також бути в тренді допоможуть графічні чіткі лінії. Стрілки можуть бути навіть у найнезвичайніших виконаннях. Експерименти з лініями тільки вітаються.

Актуальні також класичні темні smokey-eyes. А для тих, хто не звик фарбувати очі, теж є гарна новина, бо в моді також максимально природний макіяж очей. Навіть про туш можна забути, хоча в такому разі варто зробити акцент на губах.

Щодо брів, у тренди й надалі широкі брови, але цього разу без чітких ліній. **ШКІРА** Цього сезону візажисти радять відкласти матові

текстури тональних засобів і надати перевагу тим, які додадуть здорового блиску шкірі. А якщо буде замало сяйва, завжди можна скористатися хайлайтерами. Наносите їх на випуклі ділянки обличчя: над вілициами, на горбинку носа, тріщину над підборіддя і на «галочку» над губою — щоб губи здавалися більшими та привабливішими.

МАНІКЮР

Щодо нових віянь у манікюрі стилісти майже одностайні. У топі — металевий відлік на нігтях, він гарно відтіняє літню засмагу, що ще нагадує про відпустку, але й символізує холод, що наближається. Модний також манікюр у стилі «омбрé» — плавний перехід зі світлого в темний колір або навпаки. Не втікає з моди і мінімалістичний манікюр у спокійних пастельних тонах — те, що треба для осіннього вечора. Щодо орнаментів, то в тренді геометричні форми та різni варіації з паетками та блискітками.

7. Зверніть увагу на вагу і розмір парасольки. Якщо ви часто подорожуєте, не варто вибирати важкі моделі.

Осінь — це друга весна, коли кожен листок — квітка! Альбер Камю

● Смішного!

— Допоможіть позбутися комплексів!

— А які у вас?

— (Пошепки). Повітряно-ракетні...

— Хто вас стриг?

— Майстер?

— Я розумію, що майстер. А по професії він хто?

— А я з собою завжди в похід беру фото тещі.

— Навіщо?

— А як же?! Грім, блискавка, холод, бруд, комарі кусають, а я дивлюсь на фото і думаю: «Боже, як добре!»

Сидить солдат на плацу і щось малює. Іде прaporщик:

— Ти що тут робиш?

— Та ось, комбат наказав картину для клубу намалювати.

Прапорщик подивився, нахиливши голову і каже:

— Ну-ну! Малюй, Мочарт!

Йде чоловік берегом озера, бачить: якийсь хлопець черпає рукою воду із озера і п'є. Чоловік кричить:

— Нащо ти п'єш цю брудну воду, сюди сміття кидають, заводи відходи зливають, з усього села гноївка тече!

— Что вы говорите?

— Та я кажу: двома руками черпай!

У турборо: — Дайте мені дешеву путівку в будинок відпочинку! Доларів за 100. Але щоб там були більярд, бібліотека, басейн, тренажерний зал, сауна, пристойне харчування, а в номері — телевізор, комп'ютер, відео...

— Ну, в нас за такі гроші таких путівок нема! А хочете все це отримати безплатно?

— Як?

— Зверніться у шведську в'язницю.

Сидять два куми, ідуть сало. Один другому й каже:

— Куме, а ви знаєте, toti москалі, шляк би їх трафив, але вони такі геройчні, ну такі вже геройчні люди!

— Та ви що таке триндите, куме!

— Ну так от. Слухайте. Йду я вчора попри ставок, глип — а там москаль топиться. Я йому: «Може, тобі допомогти?». А він все кричить та й кричить: «Та ну! Та ну!»

Застряг хлопець у ліфті, натискає кнопку виклику диспетчера.

Чує: «Якщо ви бажаєте розмовляти українською мовою, натисніть 1; якщо ви хотіте разговарівати на руському, нажміть 2».

Поміркував і натиснув 2, чує: «Ну що, москалик, застряг?»

Схоже, мова йде про мешканців тонкого світу нашої планети — астральні сущності. За різноманіттям, вважають езотерики, вони не поступаються різноманіттю тваринного світу Землі. Одні взагалі не взаємодіють з людиною, інші, навпаки, активно підживлюють наш організм додатковою силою.

Є астральні паразити. Вони присмоктуються до нашого тіла (але не фізичного, а тонкого) і живляться його енергією. Вони не злодії й особисто проти нас нічого не мають, просто їсти хочуть. Але якщо вони чіпляються до аури того чи іншого людського органа (серця, печінки, легенів), то позбавляють його нормальної енергетики і цілком можуть довести до хвороби. Крім того, на відміну від «земних» вірусів вони можуть спричинити недуги не лише фізичні, а й психічні.

Зазвичай напряму ми їх не відчуваємо. Хіба що спочатку з'являється відчуття незрозумілої тривоги, пригніченості, стає неспокійним сон — іноді з неприємним відчуттям тягаря на грудях, ніби хтось притискає зверху. Через якийсь час знижується працездатність, поїршується самопочуття, нерідко виникають непоясненні напади і загадкові виснажливі недуги.

Існує гіпотеза, що астральна інфекція може спричинити навіть онкологічні хвороби. При цьому лікарі не можуть знайти нія-

● Звідусіль

ЗАГУБЛЕНИЙ ГАМАНЕЦЬ ЗНАЙШОВСЯ ЧЕРЕЗ ПІВСТОЛІТТЯ

Американець Клеренс Ван Даїк загубив свій гаманець 54 роки тому. Втрачено річ знайшов Арон Шут у стіні свого будинку. Чоловік працював над ізоляцією у своєму будинку після повені і знайшов шкіряний гаманець у стіні.

«Я подумав: «Яке дивне місце для гаманця». У ньому було посвідчення особи, і я відізвав ім'я, воно здало-

ся знайомим. Зробивши кілька телефонних дзвінків, я зміг визначити місцезнаходження сина власника», — розповів Арон Шут.

У старому гаманці знайшлось чимало цікавих речей. Так, там залишилися дводоларові банкноти, датовані 1935 роком. Були фотографії членів сім'ї, адреси друзів і навіть детальний список продуктів.

РОЗЛУЧИЛИСЯ ПІД ЧАС ВЕСІЛЛЯ

Вікінець розгніваний жених вирвав у діджея мікрофон і тричі вимовив «тали», що означає «я з тобою розлучаюся».

Згідно з мусульманськими традиціями, цього вистачає для того, щоб шлюб вважався розірваним.

Відповіді на сканворд «Голубь», надруковані 22 вересня

B	A	A
L	A	M
D	O	S
M	A	T
B	V	H
R	A	N
O	F	A
C	A	T
S	K	O
L	A	T
С	U	A
І	Y	R
І	М	I
Н	Л	А
В	І	Б
І	З	Р
А	Г	О
С	А	Н
І	Е	А
С	И	Л
І	С	Н
С	Т	І
І	У	С
С	У	А
І	С	Н
С	С	А

Наспівуючи цей нескладний мотив і весело сміючись, наречена запропонувала нареченому виконати під що пісню танок молодят. Проте він не розділив її радості та попросив діджея поставити більш відповідну до випадку мелодію.

Коли діджеї заперечив, що пісню про віслючка замовила сама наречена,



наші предки здавен вірили в те, що в оселях, крім людей, «живуть» як добре, так і погані невидими мешканці. Чи є вони справді?

● Майже неймовірне

кого певного захворювання, говорять про «синдром хронічної втоми» і т. п.

Е примітивні сущності типу земних мікробів або амеб. Зустрічаються сущності й складніші — іх можна порівняти з нашими комахами або тваринами. А є цілком розумні «потобічні» сущності. Непомітно впливаючи на нас, деякі з них можуть довести до дуже серйозних психічних розладів. Може, саме їх церква називає «бісами».

Нині наука дедалі серйозніше ставиться до подібних речей. Підтвердила думка геніального К. Ціолковського: поряд з на-

ми живуть невидимі «ефірні» істоти, щільність яких значно нижча від щільності звичних для нас біологічних форм.

Упродовж трьох років італійський учений Л. Бокконе у лабораторії спостерігав за невідомими досі «ефірними» формами життя. Найновіша апаратура дозволила отримати приголомшуючі результати та фотознімки. Стало зрозуміло: ми живемо серед величезної кількості невидимих живих форм! Італійці називають їх «кріттерами». Реальність цих живих істот лежить за порогом чутливості людського ока: найчастіше їх фіксують прилади у темний час доби в інфрачервоній та ультрафіолетовій частині спектра. Іноді датчики «чувають» і відчувають їхню температуру...

Частину мешканців тонкого світу створюємо ми самі. Нервова обстановка, хворобливі емоції, необе-

Хто-хто в оселі живе?

режні й нечисті думки створюють відповідних астральних тварок.

Не раз уже говорилося про те, що оселя не тільки має здатність «запам'ятовувати» думки і почуття своїх мешканців. Її енергетика може привабити і «чужаків». За законом «подібне — до подібного» до неї будуть притягуватися сторонні невидимі сущності. Добре, якщо у вашому домі постійно «прописані» позитивні емоції — прибульці тільки посилють сприятливу атмосферу. І зовсім погано, якщо приміщення «вимазане» інформаційним «брудом».

Будь-які наші мислеформи живуть тільки завдяки підживленню спорідненої їм енергії. Без «підзарядки» вони поступово слабнуть, тануть, перетворюючись у безформний сірий туман, і вмирають. Адже вони смертні, у них нема душ. І вони всі якоюсь мірою вампіри. Щоби підживитися енергією, вони стараються не тільки свого творця, а й інших людей ввести у стан, подібний до того, при якому народилися. До того ж (увага!) властивості вампіра мають будь-які сильні почуття — і негативні, й позитивні. Недарма ж кажуть: у всьому знай миру.

Дуже погана енергетика залишається в приміщенні, де хоча б якийсь час пере-

бували п'яні або наркомани. Тому після тривалого застілля треба «чистити» домівку особливо ретельно. Взагалі ж, «інформація на чистку» періодично корисна для будь-якого приміщення.

Потойбічна погань дуже любить захаращені місця, особливо кути, де місяцями накопичуються пил і сміття. Там на ней чекає енергетичне підживлення. Звідтіля ж вона впливає на всю психологічну атмосферу дому.

Е ще один вид невидимих паразитів. Це никакі астральні сущності — свого роду «астральна пліснява», яка живиться тонкою енергією розпаду, гниття — тією, яка виділяється, коли псується земні продукти. Немітій посуд, навіть крихти їжі, залишенні на столі (не кажучи вже про невинесене в часно сміття), приваблюють у вашу оселю на «нічний бенкет» астральну погань. І якщо потойбічним тварокам у вас сподобається, позбутися їх буде не легше, ніж тарганів.

До речі, як би це не здавалося дивним, обідній стіл — одне з енергетично найбрудніших місць у домі. Люди, котрі збираються довкола нього, залишають тут свої думки, які, як і сліди їжі, притягають сюди всіляку астральну погань. Ось звідки повір'я, що подушка на столі — до хвороби. Як губка, вона вбирає в себе погані еманації, і ви їх будете втягувати ночами...

● Поміркуйте на дозвіллі

Сканворд «Сон»

