

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Домашня газета

Програма телебачення

Ціна 1 грн 50 коп

#12(779) 23 березня 2017 року



2

Чому ми
субіємо?

ЯК ПОБОРОТИ
ДРОТЯНИКА

4

● На замітку

Буряк очищає печінку

Австралійські науковці визнали буряк справжнім пілососом печінки. Цей орган завжди потребує особливої уваги. Адже після застіль і хвороб, які довелося лікувати медикаментами, печінка просто волає про допомогу.

Щоб приготувати рятівний напій, помийте й обберіть кілограм буряку, натріть на дрібній тертці, складіть у трилітрову банку, доверху залийте водою (не кип'яченою). Поставте на стіл, не закривайте, нехай настоїться протягом ночі.

А зранку поріжте в банку два лимони зі шкіркою, але пильуйте, аби зернятка не потрапили у настій. Додайте 2 ложки меду, розмішайте. Вживати по склянці тричі на день за годину до їди. Курс лікування — 10 днів. За цей час буряковий квас відчутно поліпшить стан печінки, адже нейтралізує токсини, що накопичились у ній, підвищить рівень гемоглобіну.

Тибетський секрет довголіття

Цей рецепт знайдено експедицією ЮНЕСКО 1971 року в тибетському монастирі. Він написаний на глиняних табличках у V столітті до н. е. і перекладений усіма мовами світу.

100 г ромашки, 100 г звіробую, 100 г безсмертника, 100 г березових бруньок. Усе перепустити через млинок для кави, покласти в емальований посуд. Увечері взяти 1 столову ложку цієї суміші, залити 0,5 л окропу, настояти 20 хвилин, потім процідити через тканину (а не через марлю). Налити 1 склянку гарячої суміші й розчинити в ній 1 чайну ложку меду. Випити після вечері, потім нічого не пити й не їсти. Уранці підігріти на парі рідину, що залишилася зварювання, розчинити в ній 1 чайну ложку меду й випити. Так робити щодня, допоки не закінчиться вся суміш трав.

Курс лікування повторити через 5 років.

Завдяки цьому покращується обмін речовин, очищається організм від жирових і вапняних відкладень, усі судини, особливо кровоносні, стають еластичними. А ще ця суміш запобігає склерозу, інсульту, стенокардії, інфаркту, гіпертонії. Зникає шум у голові, відновлюється зір, омолоджується організм.

ТАЄМНИЦІ
ГОТУВАННЯ
ГОРОХУ

3

З днем Ангела!

Сьогодні іменини Віктора, Галини, завтра — Юхима, Івана. 25 березня з днем Ангела вітайте Григорія, Семена, 26 — Олександра, Христину, Терентія, 27 — Ростислава, 28 — Олександра, Дениса, 29 — Романа.

ПЕРВОЦВІТ

Росте первоцвіт лікарський на галявинах та узліссях між чагарниками, на луках та схилах. З лікувальною метою використовують кореневище з корінням, квітки з чашечкою або тільки віночок. Квітки містять ефірну олію, глюкозу, примуверин і примулаверин, флавонони, каротин, сапоніни (до 2%); коріння — 5–10% сапоніну, глюкозиди, 0,25% ефірної олії, дубильні речовини, крохмаль, цукор; листя багате на вітамін С.

Коріння застосовується як добрий відхаркувальний і сечогінний засіб. Крім того, є відомості про те, що корінь первоцвіту може застосовуватись при бронхіті, пневмонії і коклюші, оскільки він викликає посилення секреції бронхіальних залоз.

Напар квітів приймають при кашлі, бронхіті, нежиті, при всіх застудних хворобах взагалі. Напар з листя п'ють для лікування від цинги, а також при авітамінозах. Кореневища з корінням збирають навесні або восени, коли надземна частина починає в'янути. Викопане коріння миють, очищують від залишків листя і стебел та сушать на повітрі або в закритих, добре провітрюваних приміщеннях. Листя збирають на початку цвітіння рослини; квітки — під час цвітіння.

МАТИ-Й-МАЧУХА

Листя підбілу (мати-й-мачуха) має протизапальну, антисептичну, відхаркувальну дію, тому зазвичай його застосовують при захворюваннях дихальних шляхів і легенів, зокрема: бронхіті, бронхіальній астмі та пневмонії.

✓ При хронічному кашлі корисно тримати в роті протягом дня свіже чи сушене листя підбілу.

✓ При задусі 15 г листя залити 200 мл окропу, настояти до охолодження.



Весняні цілителі



Зовсім скоро природа потішить нас різнобарв'ям кольорів. А тим, хто цікавиться лікарськими травами, варто звернути увагу на перших весняних цілителів.

● 3 Божої аптеки

Приймати по 1 ст. л. кожні 3 години.

✓ При оперізуючому лишаю велике полегшення приносить компрес із кашки листя підбілу, яку слід накласти на уражену ділянку, зверху добре утеплити, на 20–30 хвилин двічі-тричі на день.

✓ При нежиті рекомендують свіжий сік листя закапувати в ніс по 2–3 краплі тричі на день.

✓ При запаленні молочних залоз добре до грудей прикладати промите листя підбілу чи кашку із сухого.

✓ При циститі й запальних процесах у шлунку та кишківнику 20 г листя настоїти в 1 л окропу. Приймати по 100 мл 4 рази на день.

✓ При бронхіальній астмі 4 ч. л. подрібненого листя заварити склянкою окропу, настоювати 30 хвилин, процідити. Приймати по 1/4 склянки 4 рази на день.

✓ При діатезі в дітей (золотусі) запалені ділянки шкіри слід присипати порошком із листя підбілу, одночасно пити настій із цієї трави: 1 ст. л. сухого подрібненого листя залити 200 мл окропу, настояти, вклавши, годину, процідити. Приймати по 1 ст. л. 3–5 разів на день до їди.

Увага! Підбіл протипока-

заний дітям до двох років. Також його не слід застосовувати під час вагітності та в період лактації. Якщо людина страждає від хронічного алкоголізму, захворювань печінки — цю рослину теж застосовувати не варто. Важливо зазначити, що тривалість терапії підбілом не має перевищувати 6 тижнів на рік.

БЕРЕЗОВІ БРУНЬКИ

Збираємо березові бруньки з молоді порості. Дослідженнями встановлено, що березові бруньки мають дезінфікувальні, сечогінні, відхаркувальні властивості, тож не завадить користуватися ними, щоб очистити організм і вберегтися від застуд. Народна медицина радить простий рецепт: 1 ч. л. бруньок заварити у половині склянки окропу, пити тричі на день.

✓ Хворим на легені, навіть на туберкульоз: 2 ст. л. бруньок потовкти, додати склянку меду та склянку топленого несоленого здорю, тримати на парі 2 години, помішуючи; як охолоне, відтиснути, перекласти у скляну баночку, тримати в холодильнику. Вживати по 1 ст. л. тричі на день.

✓ Для лікування ран, висипань на шкірі використовують настій на 70-градусному спирті: 20 г бруньок на 100 г спирту. Перед використанням розводити перевареною водою 1:10.

✓ Проти виразки шлунка та дванадцятипалої кишки: 50 г бруньок залити 0,5 л горілки, настоювати 10–15 діб. Вживати по 15–20 крапель, розвівши водою, за 20 хв до їди.

✓ Мазь від болю в попереку, ревматизму, потовщення на суглобах (втерти і обгорнути хворе місце вовняною хусткою): 0,5 л свіжих березових бруньок, 1 ч. л. порошку камфори та 800г масла (добре б домашнього) почергово класити шарами (1,5 см) у горщик (нижній шар — масло). Посудину щільно закрити, обмастити недріжджовим тістом (завтовшки як папець) і поставити в помірно нагріту духовку чи піч, щоб умлівало, на 24 год (підтримувати постійну температуру). Коли охолоне, процідити кризь 2 шари марлі.

✓ Лікує хвороби шлунка: бруньки залити горілкою (50 г бруньок на 500 г горілки) на 10 діб. Вживати по 0,5–1 ч. л. за 10–15 хв до їди, розвівши водою.



● Увара!

ПЕРЕХОДИМО НА ЛІТНІЙ ЧАС

Україна переходить на літній час в ніч з 25 на 26 березня о 3 годині ночі шляхом переведення стрілок годинника на годину вперед. Таким чином, у неділю українцям доведеться спати на годину менше.

Нині перехід на літній час застосовується більш ніж у 110 країнах на всіх широтах від Канади до Австралії і в усіх європейських державах.

В Україні стрілки годинників переводять, починаючи з 1981 року. У США і Канаді перейшли на літній час 13 березня.

ПОГОДА на тиждень	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 23 березня	+7 / +10	можливий дощ	сх., 4	12.19
п'ятниця, 24 березня	+7 / +13	можливий дощ	зм. напр., 6	12.23
субота, 25 березня	+3 / +8	без опадів	зм. напр., 2	12.27
неділя, 26 березня	+2 / +4	сніг з дощем	півд.-сх., 5	12.31
понеділок, 27 березня	+2 / +5	дощ	півн.-сх., 3	12.34
вівторок, 28 березня	+4 / +11	без опадів	півн.-зах., 3	12.38
середа, 29 березня	+4 / +11	без опадів	півн.-зах., 4	12.41

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

3 хронічних захворювань найпоширеніше — самолікування

Таємниці готування ГОРОХУ



Кожен з нас, напевно, стикався з тим, що при приготуванні страв з використанням гороху він часто виявляється недовареним або розварюється до стану каші. Щоб цього не відбувалося, потрібно з'ясувати, як варити горох правильно.

На прохання читачів

рох розвалився не весь, можна додатково подрібнити його за допомогою міксера або товкачика. ... і як подавати

Подавати горохове пюре можна з олією або вершковим маслом, смаженим м'ясом, грибами, зеленню, гарячим копченим м'ясом, запеченим м'ясом. Якщо горох подають на гарнір, можна посипати його дрібно нарізаною ріпчасною цибулею і додати трохи часнику.

ПЮРЕ В МУЛЬТИВАРЦІ...

1 скл. гороху, 2 скл. води, 0,5 ч. ложки солі.

Горох перебрати, промити, викласти в мультиварку і залити водою. Налаштувати мультиварку на режим «тушкування» і варити горох 1 годину 50 хвилин. Потім додати сіль і перемішати. Налаштувати мультиварку на той самий режим і варити ще 10 хвилин.

...І СКОРОВАРЦІ

1 скл. гороху, 3,5 скл. води, 2 ст. ложки олії, 0,5 ч. ложки солі, зелена цибуля.

Горох перебрати, промити, залити водою і залишити на 30 хвилин. Злити воду, горох викласти в скороварку, залити водою і тушкувати на мінімальній потужності 1 годину. Вимкнути скороварку, залишити закритим на 10 хвилин.

Горохове пюре подрібнити за допомогою міксера або потовкти товкачиком, додати подрібнену зелену цибулю, сіль та олію, перемішати і залишити ще на 5 хвилин у скороварці настоюватися.

ГОРОХОВЕ ПЮРЕ ПО-УГОРСЬКИ

5 скл. води, 1 скл. гороху, 1 болгарська перчина, 1 морквина, 1 цибулина, масло вершкове, приправи.

Перед приготуванням потрібно замочити горох. Залийте його двома склян-

ками води і залиште набухати на три-чотири години. Після цього воду злийте, залийте горох трьома склянками води і поставте на вогонь. Як тільки вода в каструлі закипить, посоліть, зробіть середній вогонь і варіть горох під закритою кришкою приблизно 50—60 хвилин. Після того, як горох звариться, зніміть кришку і остудіть отриману масу.

Підготуємо овочі. Почистіть цибулю і дрібно наріжте її. Моркву почистіть і натріть на тертці. З перцю видаліть серединку, поріжте його соломкою.

На розпечену сковорідку, змащену маслом, спочатку викладіть обсмажуватися цибулю, потім — терту моркву і перець. Обсмажуйте овочі близько 10 хвилин.

Охолоджене горохове пюре подрібніть у блендері з шматочком вершкового масла. Додайте до нього овочі, перемішайте і подавайте.

ГОРОХОВЕ ПЮРЕ З ОВОЧАМИ

2 склянки сухого гороху, олія (оливкова, кукурудзяна, будь-яка без специфічного запаху), 3 помідори, 1 морквина, 1 велика цибулина, кілька зубчиків часнику, сіль, улюблені спеції (чорний мелений перець, куркума, паприка, імбир).

Замочіть горох у воді на ніч. Злийте воду, промийте горох і варіть в невеликій кількості води до готовності. Посоліть за смаком.

Поки вариться горох, спсеруйте на сковорідці овочі. У розігріту олію киньте спеції, розчавлений часник і через 2 хвилини — цибулю, моркву. Як тільки цибуля стане золотистою, додаємо очищені від шкірки помідори або кілька ложок томатного соусу. Коли овочі будуть готові, злегка їх присоліть і разом з олією додайте в каструлю з горохом. Після цього ретельно перемішайте — пюре готове.

ФАЛАФЕЛЬ

1 скл. гороху (краще колотого), 4 зубчики часнику, 1 цибулина, спеції (імбир, гострий перець, куркума), зелень (кінза), скибочка батона, сіль, 3—4 ложки горохової муки, олія для фритюру.

Горох замочити на ніч. Потім промити і відкинути на друшляк, дати добре стекти протягом години. Додати в горох всі інгредієнти (крім борошна та олії)

і подрібнити у блендері. Якщо тісто вийшло дуже круте, додати трохи води, якщо рідкувате — всипати горохову муку.

Скачати кульки (3 см у діаметрі) і обсмажити у фритюрі з усіх боків. До готових кульок подають лимон і соус з кунжуту. Але можна полити готові кульки сметаною.

ГОРОХОВА ЗАПІКАНКА В МУЛЬТИВАРЦІ

1 скл. гороху, 1/2 банки консервованої кукурудзи (100—150 г), 50 г твердого сиру, 2 яйця, 1 ст. ложка сметани, 1 ч. ложка солі, маслини (10—15 штук), пучок кропу, спеції (сушений часник, зелена цибуля і базилік, мелений коріандр і чорний перець), олія.

Замочіть горох на ніч, промийте та відваріть до готовності. Потовчіть до стану пюре. Змішайте яйця, сметану, олію, порізаний кріп, сіль і спеції. У тепле пюре додайте кукурудзу, натертий сир і яєчну суміш

• Знадобиться

Кулінарні помилки та способи їх виправлення

ПЕРЕВАРЕНІ ОВОЧІ

Найчастіше зрозуміти, чи готові вже овочі, буває складно. Хоча потрібно всього лише подивитися на їхній колір: якщо овочі яскраві й тільки починають темніти, плити пора вимикати.

Однак навіть якщо господиня переварила овочі, ситуацію можна виправити. Необхідно негайно залити овочі холодною водою. Це відразу ж припинить процес готування і не дозволить овочам остаточно втратити форму. Якщо ж текстура овочів стала занадто м'якою, завжди можна змінити меню і подати до столу пюре або суп.

ПЕРЕВАРЕНІ МАКАРОНИ

Переварена паста не смачніша за переварені овочі. Однак навіть найкращі шеф-кухарі світу стикалися з цією проблемою. Щоб урятувати переварені макарони, потрібно розігріти сковорідку і протягом кількох хвилин обсмажити їх на оливковій олії.

КЛЕЙКИЙ РИС

Переварений рис, який спочатку був залитий великою кількістю води, стає

— перемішайте і вилийте в чашу мультиварки. Готуйте в режимі «Випічка» протягом 40 хвилин. Готову запіканку викладіть на таріль. Подавайте зі сметаною.

СОЛОДКІ КУЛЬКИ

0,5 кг горохового борошна (можна купити готове або подрібнити в кавомолці горохові пластівці), 0,5 кг вершкового масла, 250 г цукру (подрібнити на пудру), 0,5 скл. мелених горіхів, 1 ч. л. кориці або 0,5 ч. л. кардамону (подрібнене насіння).

У сковорідці з високими бортиками розтопити масло, всипати горохову муку. Помішувати протягом 15 хвилин, щоб маса не підгоріла. Всипати горіхи, кокосову стружку і спеції і помішувати ще 2 хвилини.

Зняти з вогню і всипати в масу цукрову пудру. Ретельно перемішати. Коли маса трохи охолоне, змочивши руки, починайте робити з неї кульки (3 см в діаметрі). Остигли кульки поставте в холодильник для повного застигання.

ЩЕ КІЛЬКА ПОРАД

✓ Якщо ви готуєте горохове пюре без добавок, полийте його олією з обсмаженою цибулею — так буде набагато смачніше.

✓ Готувати пюре краще з колотого гороху, а не цілого.

✓ Коли варите горохове пюре, воду до гороху в каструлі додавайте з розрахунку приблизно 3 до 1.

✓ Якщо страва виходить занадто рідкою, відкрийте кришку каструлі і випаровуйте зайву рідину.

• Салати

Із печених овочів

Буряк, по 2 ріпи і моркви, третій хрін, зелень петрушки.

Вимиті буряк, ріпу, моркву запікати півгодини в духовці, зняти шкірку, нарізати соломкою й заправити рідко розведеним тертим хроном. Посипати зеленою петрушки.

З редькою

Сир — 200 г, невелика редька, морквина, олія, цибуля зелена, кммин, сіль.

Сир, редьку і моркву натерти на великій тертці, змішати, посолити, заправити олією чи майонезом. Потім досипати кмину й прикрасити посіченою зеленою цибулею.

Сирний з овочами

Сир — 300 г, буряк, дві моркви, два яблука, кислота лимонна, сметана — до смаку.

Буряк, моркву почистити і натерти на тертці. Буряк заправити лимонною кислотою, яблука нарізати соломкою. Сир нарізати дрібними кубиками чи натерти на грубій тертці. Всі складові змішати і заправити салат сметаною.

Морквяний із сиром

Дві моркви, сир — 400 г, цукор — 2 ст. ложки, сметана — 4 ст. ложки, сіль — до смаку.

Натерти на дрібній тертці моркву і ретельно перемішати із сиром. Добре перемішати з цукром, сметаною, сіллю. Якщо не любите солодких салатів, то замість цукру додайте натертого часнику, посіченої зелені й перцю.



липким і схожим на кашу. У деяких випадках такий рис справді краще перетворити на кашу, пудинг або зробити з нього котлети. Але якщо ситуація не критична, просто промийте його в холодній воді, щоб зерна відокремилися одне від одного та клейкість зникла.

ПРИЛИПЛИЙ ДО ФОРМИ ПІРІГ

Трапляється так, що пиріг або торт прилипає навіть до добре змащеної форми. Оскільки це вже сталося, треба витягнути кулінарне творіння з форми. Перш ніж щось робити, переконайтеся, що пиріг охолов. Після охолодження це зробити набагато простіше. Якщо ж пиріг не рушає з місця, по-

ставте дно форми в гарячу воду.

ЗАБАГАТО СПЕЦІЙ

Іноді зайва дрібка перцю перетворює їжу на палаюче пекло. Однак варіанти подолання проблеми є. Так, у деякі страви можна додати цукор, варення або сухофрукти. Якщо страва кремової консистенції, для балансу смаків можна додати йогурт або сметану.

СТРАВА ДУЖЕ ГІРКА

Іноді свіжа капуста гірчить, а господиня вже зробила з неї салат. Щоб урятувати страву, слід збризнути салат лимонним соком або додати дрібку мускатного горіха. Можна також додати дрібно нарізаний волоський горіх.

Ніщо так не поліпшує смаку домашніх страв, як вивчення цін у ресторані



● Важливо

КОЖНОМУ НАСІННЮ – СВОЯ ГЛИБИНА

Не можна допускати занадто глибокого загортання насіння в ґрунт. Загальне правило таке: насіння має покриватися шаром ґрунту, рівним триразовій його товщині.

Однак це правило не можна поширювати на всі культури. Насінню деяких овочів і квітів потрібне світло для проростання, тому його взагалі не присипають землею.

Наприклад, насіння кукурудзи, бобів, квасолі необхідно закладати на глибину 4—6 см, а дуже дрібне насіння селери найкраще розкидати по поверхні рясно зволоженого ґрунту, присипати дрібним перегноем, торфом або компостом шаром 0,5 см, а при спекотній сухій погоді накрити вологою мішковиною і щодня поверхню укриття поливати водою з дрібним її розпиленням.

Дрібне й швидко проростає насіння редиски, салату, капусти висівають на глибину 1—2 см, а дрібне, але повільно проростає (цибулі, моркви, петрушки) — на 3 см. Насіння середньої величини (огірка, кавуна, шпинату, дині) закладають на глибину 3—6 см.

Насіння, сім'ядолі якого при проростанні залишаються в ґрунті (гороху, наприклад), можна висівати глибше, ніж те, в якого сім'ядолі виносяться на поверхню (квасолі).

Велике значення у визначенні глибини висівання насіння мають вологість і температура ґрунту. Чим вища вологість, тим мілкіше висівають насіння.

Грубе насіння можна сіяти глибше: його проросткам не страшний довший шлях до поверхні ґрунту, тому що у великому насінні достатньо поживних речовин. Якщо ж крупне насіння посіяти на невеликій глибині, то воно, швидко вийшовши на поверхню, буде страждати від нестачі вологи через ще слабку кореневу систему. Паростки дрібного насіння, посіяного глибоко, ризикують загинути, так і не вибравшись назовні, за нестачі поживних речовин.

При визначенні глибини посіву слід також враховувати механічний склад ґрунту: на легких піщаних насіння загортають на 1—2 см глибше, ніж на важких глинистих.

Впливають і строки посіву. При ранніх, коли ґрунт ще вологий та холодний, насіння загортають мілкіше, ніж при пізніх і літніх, коли він добре прогрівається і швидко втрачає вологу.

Картопляний дротяник завдає бульбам картоплі шкоди, яку можна порівняти зі шкодою, завдаюю колорадським жуком. Але наявність жука можна легко виявити й тут же вжити заходів щодо його знищення, натомість дротяник провадить руйнівну діяльність під землею, тож виявити його набагато важче і, відповідно, складніше з ним боротися.

ЩО ЇСТЬ?

Дротяники багатіодні. Вони знищують насіння, сходь, коріння й навіть стебла рослин. Дротяники пробувають бульби й коренеглоди, виїдаючи в них проходи, цим практично перетворюючи їх на непридатні для зберігання й споживання.

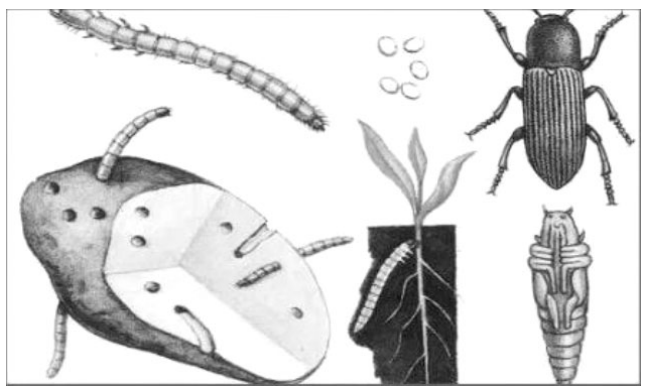
ЯКИЙ НА ВИГЛЯД?

У довжину черв'як дротяник сягає від 10 до 50 мм. У цих личинок тонке й тверде тіло, окрас якого варіюється від темно-бурого до жовтого кольору. Розчавити дротяника практично неможливо. Цикл розвитку ковалика триває 5 років, личинка розвивається 3—4 роки. У перший рік личинка харчується підземною частиною рослини, але не завдає їй значних пошкоджень. Небезпечним шкідник дротяник стає на другий рік життя, а на четвертому році личинка перетворюється на лялечку, і навесні з лялечки з'являється дорослий жук-ковалик.

ЯК БОРОТИСЯ?

Якщо з іншими комахами можна легко впоратися за допомогою інсектицидних або акарицидних препаратів, то, борючись із дротяником, доведеться докласти чимало зусиль.

Живе дротяник у ґрунті, і дістатися до нього нелегко. Боротьба з дротяником на ділянці має вестися всіма можливими заходами



● На замітку

ДРОТЯНИК – КАПОСНИЙ ШКІДНИК

Дротяник — це личинка жука-ковалика (лускуна), яку можна легко відрізнити від усіх інших личинок за жорстким, як дріт, тілом із лискучими покривами.

● На прохання читачів

в комплексі, тобто з використанням агротехнічних, механічних і хімічних способів.

До агротехнічних заходів проти дротяників належать:

- ✓ глибоке весняне перекопування ґрунту з ретельним знищенням личинок, лялечок і жуків-лускунів, а також бур'янів, зокрема кореневищ пирію й хаменерію;
- ✓ дотримання сівозміни. Наприклад, висаджування у міжрядді картоплі квасолі і гороху;
- ✓ висівання сидератів, що відлякують дротяників. Ефективними є такі сидерати від дротяників: гірчиця, люпин, вика й люцерна;
- ✓ висівання в міжряддях картоплі салату, коріння якого їдять дротяники;
- ✓ глибоке осіннє перекопування або відвальна оранка ґрунту перед першими морозами, що дає змогу знизити кількість дротяників на 50—90%.

ХІМІЧНІ ЗАСОБИ ВІД ДРОТЯНИКА

Зіпсувати апетит дротяникам можуть розкладені в кожну ямку 3—4 гранули суперфосфату, оброблені інсектицидом. Для оброб-



ки використовують такі препарати від дротяників як Актеллік, Карате або Децис. Суперфосфат розсипають тонким шаром та обприскують гранули розчином, приготованим за такою рецептурою: Актеллік (або інший інсектицид) — 15 мл, вода — 80 мл, ацетон — 200 мл.

Якщо чисельність дротяників не піддається регулюванню ніякими іншими способами, доводиться вдаватися до застосування високотоксичного препарату Базудин або трохи менш небезпечного для теплокровних істот Діазанона.

Препарат Престиж від дротяників і колорадського жука також знижує чисельність шкідників більш ніж удвічі, до того ж він не такий шкідливий, як Базудин.

Провотокс від дротяників не викликає звикання у шкідника, має низьку токсичність для людини, нешкідливий для дощових черв'яків і має тривалий термін дії.

Окрім згаданих хімічних препаратів, використовуються ще такі засоби боротьби з дротяником: Грім-2, Капкан, Землін, Актара, Форс, Метарізін і Дохлокс. Але хоч би який інсектицид ви вибрали, застосовувати його можна тільки суворо дотримуючись інструкції.

НАРОДНІ ЗАСОБИ

Оскільки застосування хімічних препаратів у боротьбі зі шкідниками може завдати шкоди здоров'ю людини, бажано вдаватися до них якнайрідше. Краще використовувати перевірені часом народні засоби від дротяників.

- ✓ Найкращий рослинний засіб від дротяників — настій чистотілу, яким поливають ґрунт на ділянці.
- ✓ Міжряддя посипають деревним попелом — від цього личинки жука-ковалика гинуть.
- ✓ Гарний результат дає внесення в ґрунт азотних добрив, що містять амоній, або полив ділянки аміачною водою. Солі амонію слугують не тільки засобом позбавлення від дротяників, а й азотним підживленням коренеплодів.
- ✓ Внесене в ґрунт вапно від дротяників, використуване для розкислення ґрунту, значно знижує кількість личинок у ньому. Окрім люсованого вапна, можна вносити в ґрунт один раз на 3—4 роки кам'яно-вугільну золу, крейду й доломітове борошно.
- ✓ Одним із найбільш дешевих, а проте дієвих засобів є мелена яечна шкаралупа, яку розсипають по всій ділянці.
- ✓ Для дротяників закладають приманки у вигляді шматочків буряка, моркви або макухи в ямки завглибшки 7—15 см, які накривають зверху шматком фанери або заліза. Можна як приманку використовувати недоперепрілу соломку, траву чи сіно. Дротяників, що скупчилися в ямках через 3—4 дні, спалюють.
- ✓ Приманки починають закладати за тиждень-другий до посадки коренеплодів і продовжують їх закладати упродовж усього літа.
- ✓ Восени личинок приманюють на шматки гною або пучки соломи, розкладені по ділянці, а з першими морозами приманки збирають разом із личинками й знищують.
- ✓ Якщо ви вирощуєте картоплю або коренеплоди в лузному або нейтральному ґрунті, захистити рослини допоможе обробка від дротяників ямок перед посадкою розчином марганцівки (5 г на 10 л води) з розрахунку півлітра розчину на ямку. У кислому ґрунті розчин може спалити коріння розсади, тому замість обробки ямок розчином перманганату калію покладіть у кожну жменю лушпиння цибулі або хвойних голок.

ЗАХОДИ ПРОФІЛАКТИКИ

Щоб назавжди позбутися дротяників, потрібно не тільки знищити їх, а й щорічно проводити профілак-

тичні заходи, які більше не дозволять йому з'явитися на ділянці.

До таких заходів належать:

- ✓ зміна місця для вирощування культури щонайрідше один раз на 2—3 роки;
- ✓ проведення щорічного осіннього перекопування ділянки на глибину штиха лопати. Підняті з глибини ґрунту під час осіннього перекопування личинки взимку загинуть від холоду, а весняна обробка ґрунту допоможе очистити ґрунт від коренів бур'янів, якими харчуються дротяники;
- ✓ розпушування ґрунту на ділянці в травні-червні, аби яйця лускуна потрапили на поверхню, де вони загинуть від сонячних променів;
- ✓ регулярне прополовання ділянки, що проводиться для очищення ґрунту від пирію та інших бур'янів. Якщо ситуація з бур'яном критична, використовуйте для її знищення препарат Раундап;
- ✓ підтримуйте ділянку в чистоті, прибирайте восени траву й бадилля, в яких жук дротяник любить зимувати з комфортом;



- ✓ для відлякування жуків-коваликів можна вирощувати чорнобривці, аромат яких приваблює шкідників при тому, що сік цих рослин є для них отрутою. Дротяник на городі боїться бобових рослин (чорних бобів, сої, гороху й квасолі), оскільки в їхніх коренях живуть бактерії, що виділяють азот. Для посилення ефекту можна сіяти разом із бобовими фацелію, що нейтралізує кислий ґрунт. Дротяник на ділянці не любить таких рослин як гірчиця, суріпиця, гречка, шпинат, буркун, рапс і олійна редька, тому один раз на 2—3 роки почергово з картоплею або коренеплодами, якими харчуються дротяники, потрібно сіяти будь-яку зі згаданих культур. Личинки в такому разі або загинуть, або, перетворившись на жуків, покинуть ділянку;
- ✓ ті, хто використовував жито від дротяників, стверджують, що воно не тільки не відлякує шкідників, а й, навпаки, приваблює їх. Окрім того, ця культура збирає надто багато вологи з ґрунту. Тож краще як сидерат вирощувати інші рослини;
- ✓ дуже ефективним способом боротьби з дротяником є обробка поверхні ділянки кухонною сіллю один раз на сім років (не частіше).

І порада тим, хто тільки почав окультурювати ділянку землі: у ціліні багато дротяників, тому в перші роки, поки ви не виберете із землі всі личинки і все коріння бур'янів, картоплю й коренеплоди на ділянці краще не вирощувати. Посадіть поки бобові, пасльонові або гарбузові культури.

ПОНЕДІЛОК, 27.03.2017		СЕРЕДА, 29.03.2017		
УТ-1 06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 15.00, 21.00 Новини 06.10, 07.10, 08.10 Спорт 06.15, 08.15 АгроЕра 06.25, 23.00 Золотий гусак 06.45, 07.45, 08.25 Смакота 07.20, 23.35 На слуху 08.35 Паспортний сервіс 08.45, 00.20 Телемагазин 09.00 Х/ф «Повне беззаконня» 10.55 Х/ф «Безсмертні» 12.25 Суспільний університет 13.15 Борхес 14.00 Д/ф «Секрети Вільнюса» 15.20 Фольк-music 16.30 Твій дім-2 16.45 Д/с «Національні парки Америки» 17.45 Вікно в Америку 18.15 Новинний блок 18.50 Що там з Євробаченням? 19.00 Новини. Культура 19.20 Перша шпальта 19.50, 21.45 З перших вуст 19.55 Вересень 20.20 Про головне 21.30, 05.40 Новини. Спорт 21.50 Т/с «На межі. Група «Антитерор»» 22.55, 05.50 Вічне 23.15 Підсумки	09.55, 22.35 «Добрі традиції» 11.00, 16.10 Дитяча година 12.10 Межа правди 13.10 Хіт-парад 14.00 Х/ф «Те, що бачив місяць» 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті 17.00 «У пошуках нових вражень» 17.30 «Про нас» 19.30, 21.00 Наші вітання 20.30 ТНЕУ — калейдоскоп подій 20.40 Дім книги 21.30 «Сільський календар» 22.40 Х/ф «Люди-тіні» ICTV 05.00 Дивитись усім! 05.50, 19.20 Надзвичайні новини 06.40 Факти тижня. 100 хвилин 08.45 Факти. Ранок 09.10 Спорт 09.15 Надзвичайні новини. Підсумки 09.50 Антизомбі 10.45 Секретний фронт. Дайджест 11.40, 13.05 Х/ф «Еон Флакс» 12.45, 15.45 Факти. День 13.35 Х/ф «Джек Райан. Теорія хаосу» 16.10 Х/ф «Джек Річер» 18.45, 21.05 Факти. Вечір 20.20 Більше ніж правда 21.25 Т/с «Майор і магія» 22.20 Свобода слова 00.30 Х/ф «Операція «Відплата»»	«УКРАЇНА» 06.50, 07.15, 08.15 Ранок з Україною 07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні 09.15 Зоряний шлях 11.00 Реальна містика 12.00 Х/ф «Руда» 13.50, 15.30 Т/с «Сонячне затмлення» 18.00 Т/с «Райське місце» 19.45 Ток-шоу «Говорить Україна» 21.00 Т/с «Два життя» 23.30 Х/ф «Залізний кулак» ТТБ 07.00 «Слово Боже на кожен день» 07.05 Анонси. Погода 07.10 «Цей день в історії» 07.15, 11.00, 16.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ» 07.30 «Загублені у часі» 07.45 Ранкова гімнастика 08.00 «Ранок з ТТБ» 10.00 «Відверті діалоги» 10.56, 11.13, 16.13, 17.13, 19.26, 22.26, 23.25 Погода. Анонси 11.15, 17.50 «Пісні нашого краю» 11.25, 20.30 «Вишневі усмішки» 11.30 «Подорожні замальовки» 16.15 «У країні Мультиляндії» 17.15 «Урок... для батьків» 17.45, 20.20 Соціальна реклама 18.00 «Запоріжжя туристичне» 18.15 «Азбука смаку» 18.30, 20.00 «Із нашої відеотеки» 18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні» 19.30 «Народний контроль» 19.40 «Сад. Город. Квітник» 20.35 «Пісня в дарунок» 20.45 «Вечірня казка» 21.00 «Тема дня» 21.15 «В об'єктиві ТТБ» 21.30 «Портрет» 22.30 «Час країни» 23.00 «Зелений Бум» ІНТЕР 06.00 Мультифільм 06.20, 13.30 «Слідство вели... з Леонідом Каневським» 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини 07.10, 08.10 «Ранок з ІНТЕРом» 09.20 Х/ф «Все можливо» 11.15, 12.25 Х/ф «Дочка баяніста» 15.20 «Жди мене» 18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного» 20.00, 01.35, 05.10 «Подробиці» 21.00 Т/с «Мата Харі» 23.50 Т/с «Територія краси»	УТ-1 06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 15.00, 21.00, 05.15 Новини 06.10, 07.10, 08.10 Спорт 06.15, 08.15 АгроЕра 06.25, 23.00 Золотий гусак 06.45, 07.45, 08.25 Смакота 07.20, 23.35 На слуху 08.35 Паспорт.Ua 08.45, 00.20 Телемагазин 09.00 Україна на смак 09.25 Лайфхак 09.35 Т/с «Площа Берклі» 10.30 Д/ф «Іван Піддубний» 11.00 Засідання Кабінету міністрів України 13.15 Наші гроші 14.00 Війна і мир 15.20 Світло 16.05 На пам'ять 16.30 Т/с «Лінія захисту» 17.25 Хочу бути 17.45 М/с «Гон» 18.15 Новинний блок 18.50 Що там з Євробаченням? 19.00 Новини. Культура 19.20 Д/ф «Богодар Которович. Відблиски» (ф. 1) 19.50, 21.45 З перших вуст 19.55 Слідство. Інфо 20.20 Про головне 21.30, 05.40 Новини. Спорт 21.50 Т/с «На межі. Група «Анти-терор»» 22.40 Мегалот 22.55, 05.50 Вічне 23.15 Підсумки 1+1 06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН 06.45, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1» 09.30 «Чотири весілля» 10.55, 12.20 «Міняю жінку-6» 12.50, 13.50 «Мольфар» 14.45, 15.45 «Сімейні мелодрами» 17.15 Т/с «Кохання проти долі» 20.30 «Секретні матеріали» 21.00, 22.00 Т/с «Хороший хлопець» 23.00 «Гроші» 00.30 «VIVA! Найкрасивіші-2016» TV-4 06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Травма» 06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес 07.00 Провінційні вісті. Тиждень 07.45, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок 07.50, 18.45 Міська рада інформус 08.00 Вікно в Америку 08.30, 20.00 Єдина країна 09.00, 00.15 Час-Тайм 09.30 «Справжня ціна» 09.45 «Про кіно»	08.30 «Лікарська справа в Україні» 08.55, 17.55 «Добрі традиції» 09.00, 00.15 Час-Тайм 09.30, 17.00 «У пошуках нових вражень» 11.00, 16.10 Дитяча година 12.10, 21.30 «Гал-кліп» 12.35 «Майстер-клас із Наталю Фіцих» 13.00 Хіт-парад 14.00 Х/ф «Легенда про дракона» 16.40 «Чарівний ключик» 17.30 «Твій дім» 18.45, 22.30 Міська рада інформус 19.30, 21.00 Наші вітання 20.00 «Формула здоров'я» 22.40 Х/ф «Загнанний» ICTV 05.35, 10.10 Громадянська оборона 06.30 Ранок у великому місті 08.45 Факти. Ранок 09.15, 19.20 Надзвичайні новини 11.05 Більше ніж правда 12.10, 13.10, 17.45 Т/с «Спецзагін «Шторм»» 12.45, 15.45 Факти. День 13.35 Х/ф «Підричник» 15.20, 16.10, 21.25 Т/с «Майор і магія» 18.45, 21.05 Факти. Вечір 20.20 Секретний фронт 23.20 Х/ф «Ордер на смерть» 01.00 Т/с «Лас-Вегас-4» СТБ 07.15, 16.00 «Все буде добре!» 09.15 «Все буде смачно!» 11.10, 18.30 «За живе!» 12.40 «МастерШеф-4» 18.00, 22.00 «Вікна-Новини» 20.00, 22.45 «МастерШеф Діти-2» 23.30 Т/с «Коли ми вдома» НОВИЙ КАНАЛ 04.40, 08.12 Т/с «Друзі» 06.00, 18.00 Абзац 06.50, 08.10 Kids Time 06.52 М/с «Історії Тома і Джеррі» 11.00 Т/с «СашаТаня» 16.00, 19.00 Від пацанки до паньки 21.00 Х/ф «Йолопи-розбійники» 22.50 Х/ф «Конвоїри» 00.50 Х/ф «Донька мого боса» «УКРАЇНА» 06.10 Агенти справедливості 07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні 07.15, 08.15 Ранок з Україною 09.15 Зоряний шлях 11.30 Реальна містика 13.30, 15.30 Агенти справедливості. Новий сезон 16.10 Історія одного злочину 18.00 Т/с «Райське місце» 19.45 Ток-шоу «Говорить Україна» 21.00 Т/с «Два життя» 23.30 Т/с «Закон і порядок. Злочинний намір» ТТБ 07.00 «Слово Боже на кожен день» 07.05 Анонси. Погода 07.10 «Цей день в історії» 07.15, 11.00, 16.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ» 07.30, 21.00 «Тема дня» 07.45 Ранкова гімнастика 08.00 «Ранок з ТТБ» 10.00 «Будьте здорові» 10.56, 11.13, 16.13, 17.13, 19.26, 22.26, 23.25 Погода. Анонси 11.15, 17.50 «Пісні нашого краю» 11.25, 20.30 «Вишневі усмішки» 11.30 «Європа очима українця» 16.15 «У країні Мультиляндії» 17.15 «Діловий ритм» 17.45 Соціальна реклама 18.00 «Час змін» 18.30 «Хто в домі хазяїн?» 18.45 «Вінтаж» 18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні» 19.30 «На часі» 20.15 «Вони прославили наш край» 20.35 «Пісня в дарунок» 20.45 «Вечірня казка» 21.15 «Надія є» 21.30 «Із нашої відеотеки» 22.30 «Час країни» 23.00 «Музеї Волині» ІНТЕР 06.00 Мультифільм 06.20, 14.15 «Слідство вели... з Леонідом Каневським» 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини 07.10, 08.10 «Ранок з ІНТЕРом» 09.20 «Давай одружимося» 11.00, 12.25, 21.00 Т/с «Мата Харі» 15.50, 16.45 «Речдок» 18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного» 20.00, 01.30, 05.10 «Подробиці» 23.50 Т/с «Територія краси»

ВІВТОРОК, 28.03.2017

ЧЕТВЕР, 30.03.2017

УТ-1

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 15.00, 21.00
Новини
06.10, 07.10, 08.10 Ера бізнесу
06.15, 07.15, 08.15 Спорт
06.20, 08.20 АгроЕра
06.30, 23.00 Золотий гусак
06.45, 07.45, 08.30 Смакота
07.25, 23.35 На слуху
08.35 Паспорт. Ua
08.45, 00.20 Телемагазин
09.00 Україна на смак
09.25 Лайфхак
09.35 Т/с «Площа Берклі»
10.30, 16.30 Т/с «Лінія захисту»
11.20 Д/ф «Я за все вдячний долі. Народний артист України О. Богданович»
12.10 Д/с «Південна Корея сьогодні»
12.20 Суспільний університет
12.45, 21.30, 05.40 Новини. Спорт
13.15 Уряд на зв'язку з громадянами
14.00 Книга.ua
14.30 Вересень
15.20 Театральні сезони
15.45 Спогади
16.15 Мистецькі історії
17.25 Хто в домі хазяїн?
17.45 М/с «Гон»
18.15 Новинний блок
18.50 Що там з Євробаченням?
19.00 Новини. Культура
19.20 Перший на селі
19.50, 21.45 З перших вуст
19.55 Наші гроші
20.20 Про головне
21.50 Т/с «На межі. Група «Антитерор»»
22.55, 05.50 Вічне
23.15 Підсумки

1+1
06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
06.45, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
09.30 «Чотири весілля»
10.55, 12.20 «Міняю жінку-6»
12.50, 13.50 «Мольфар»
14.45, 15.45 «Сімейні мелодрами»
17.15 Т/с «Кохання проти долі»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Хороший хлопець»
22.00 «На ножах»
23.35 Драма «В ритмі беззаконня»

TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Травма»
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 «Сільський календар»
08.05 «Твій дім»
08.20 THEU — калейдоскоп подій
08.30 «Лікарська справа в Україні»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 «У пошуках нових вражень»
11.00, 16.10 Дитяча година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10, 21.50 «Добрі традиції»
12.15 «Про кіно»
12.30, 20.30 Євромакс
13.00 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Секретарка»
17.30 «Школа домашнього комфорту»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Європа у фокусі
21.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіщич»
22.35 Х/ф «Філадельфійський експеримент»

ICTV
05.35, 20.20 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.10 Більше ніж правда
11.55, 17.50 Т/с «Спецзагін «Шторм»»
12.45, 15.45 Факти. День
13.20 Х/ф «Костолом»
15.10, 16.10, 21.25 Т/с «Майор і магія»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
23.15 Х/ф «Підричник»
01.00 Т/с «Лас-Вегас-4»

СТБ
06.40, 16.00 «Все буде добре!»
08.40 «Все буде смачно!»
10.20, 18.30 «За живе!»
11.50 Х/ф «За двома зайцями»
13.15 «МастерШеф-3»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
20.00, 22.45 «МастерШеф Діти-2»
23.25 Т/с «Колі ми вдома»

НОВИЙ КАНАЛ
04.40, 08.10 Т/с «Друзі»
06.00, 18.00 Абзац
07.00, 08.05 Kids Time
07.02 М/с «Історії Тома і Джеррі»
07.15 Т/с «Щасливі разом»
11.00 Т/с «Щасливі разом»
16.00, 19.00 Серця трьох
21.00 Х/ф «Кілері»
22.50 Х/ф «Твої, мої й наші»
00.25 Х/ф «Випадковий шпигун»

«УКРАЇНА»

06.10 Т/с «Адвокат»
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зоряний шлях
11.30 Реальна містика
13.30, 15.30 Агенти справедливості. Новий сезон
16.10 Історія одного злочину
18.00 Т/с «Райське місце»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Два життя»
23.30 Т/с «Закон і порядок. Злочинний намір»

ТТБ
07.00 «Слово Боже на кожен день»
07.05 Анонси. Погода
07.10 «Цей день в історії»
07.15, 11.00, 16.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
07.30, 21.00 «Тема дня»
07.45 Ранкова гімнастика
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Музичний калейдоскоп»
10.30 «Мамина школа»
11.13, 16.13, 17.13, 19.26, 22.26 По-года. Анонси
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.25, 20.30 «Вишневі усмішки»
11.30 «В об'єктиві ТТБ»
11.45 «Азбука смаку»
16.15 «У країні Мультяндії»
17.15 «Персона грата»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Енергоманія»
18.30 «Із нашої відеотеки»
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
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»
23.00 «Композитор Богдан Янівський»

ІНТЕР
06.00 Мультфільм
06.20, 14.15 «Слідство вели...»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10 «Ранок з ІНТЕРом»
09.20 «Давай одружимося»
11.00, 12.25, 21.00 Т/с «Мата Харі»
15.50, 16.45 «Речдок»
18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00, 01.30, 05.10 «Подорожниця»
23.50 Т/с «Територія краси»
00.25 Т/с «Колішня дружина». (2).

УТ-1

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 15.00, 21.00, 05.15 Новини
06.10, 07.10, 08.10 Ера бізнесу
06.15, 07.15, 08.15 Спорт
06.20, 08.20 АгроЕра
06.30, 23.00 Золотий гусак
06.45, 07.45, 08.30 Смакота
07.25, 23.35 На слуху
08.35 Паспорт. Ua
08.45, 00.20 Телемагазин
09.00 Україна на смак
09.25 Лайфхак
09.35 Д/ф «Гнат Юра. На перехрестях часу»
10.30, 16.30 Т/с «Лінія захисту»
11.20 Д/ф «Винниченко без брому»
12.10, 16.15 Д/с «Південна Корея сьогодні»
12.20 Суспільний університет
12.45, 21.30, 05.40 Новини. Спорт
13.15 Слідство. Інфо
14.00 Д/ф «Арабески Гоголя»
15.20 Надвечір'я. Долі
17.30 Казки Лірника Сашка
17.50 Школа Мері Поппінс
18.05 Voxcheck
18.15 Новинний блок
18.50 Що там з Євробаченням?
19.00 Новини. Культура
19.20 Д/ф «Богодар Которович. Відблиски» (ф. 2)
19.50, 21.45 З перших вуст
19.55 «Схеми» з Наталією Седлецькою
20.20 Про головне
21.50 Т/с «На межі. Група «Антитерор»»
22.55, 05.50 Вічне
23.15 Підсумки

1+1
06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
06.45, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
09.30 «Чотири весілля»
10.50, 12.20 «Міняю жінку-6»
12.50, 13.50 «Мольфар»
14.45, 15.45 «Сімейні мелодрами»
17.15 Т/с «Кохання проти долі»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Хороший хлопець»
22.00 «Чотири весілля-6»
23.00 «Право на владу-2017»
00.45 Комедія «Кому вгору, кому вниз»

TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Травма»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті

07.30, 15.50, 18.50, 21.30, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 «Формула здоров'я»
08.30 «Лікарська справа в Україні»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 «У пошуках нових вражень»
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 «Соло»
13.00 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Гидке каченя»
15.45 «Добрі традиції»
17.30 «Гал-кліп»
19.30 Наші вітання
20.00 Інтерактивна платформа «Голос громад»
21.35 «Школа домашнього комфорту»
22.35 Х/ф «Сім'я»

ICTV
05.35 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.10 Секретний фронт
11.05 Більше ніж правда
12.10, 13.10, 17.50 Т/с «Спецзагін «Шторм»»
12.45, 15.45 Факти. День
13.35 Х/ф «Ордер на смерть»
15.20, 16.10, 21.25 Т/с «Майор і магія»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Інсайдер
23.15 Х/ф «Раптова смерть»
01.25 Т/с «Лас-Вегас-4»

СТБ
07.10, 16.00 «Все буде добре!»
09.10 «Все буде смачно!»
11.05, 18.30 «За живе!»
12.35 «МастерШеф-4»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
20.00, 22.45 «Я соромлюсь свого тіла-4»
00.00 «Один за всіх»

НОВИЙ КАНАЛ
04.30, 08.02 Т/с «Друзі»
05.45, 18.00 Абзац
06.40, 08.00 Kids Time
06.42 М/с «Історії Тома і Джеррі»
10.50 Т/с «Щасливі разом»
16.00, 19.00 Хто зверху?
21.00 Х/ф «Команда «А»»
23.10 Х/ф «Кур'єр»
01.10 Х/ф «Великий солдат»

«УКРАЇНА»
06.10, 05.20 Агенти справедливості
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
07.15, 08.15 Ранок з Україною

09.15 Зоряний шлях
11.30 Реальна містика
13.30, 15.30 Агенти справедливості. Новий сезон
16.10 Історія одного злочину
18.00 Т/с «Райське місце»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Два життя»
23.30 Т/с «Закон і порядок. Злочинний намір»

ТТБ
07.00 «Слово Боже на кожен день»
07.05 Анонси. Погода
07.10 «Цей день в історії»
07.15, 11.00, 16.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
07.30, 21.00 «Тема дня»
07.45 Ранкова гімнастика
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «На часі»
10.45 «Надія є»
11.13, 16.13, 17.13, 19.26, 22.26 По-года. Анонси
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.25, 20.30 «Вишневі усмішки»
11.30 «Хто в домі хазяїн?»
11.45 «Крізь призму часу»
16.15 «У країні Мультяндії»
17.15 «Зупинись і здивуйся»
17.20 «Сад. Город. Квітник»
17.40 Реклама. Анонси
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Всяка всячина: інструкція з використання»
18.15 «Волинськими дорогами Тараса»
18.30 «Акценти тижня»
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «Що робити?»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Армія нескорених»
21.45 «Думки вголос»
22.30 «Час країни»
23.00 «Невигадані історії»

ІНТЕР
06.00 Мультфільм
06.20, 14.15 «Слідство вели...» з Леонідом Каневським
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10 «Ранок з ІНТЕРом»
09.20 «Давай одружимося»
11.00, 12.25, 21.00 Т/с «Мата Харі»
15.50, 16.45 «Речдок»
18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00, 01.30, 05.10 «Подорожниця»
23.50 Т/с «Територія краси»

П'ЯТНИЦЯ, 31.03.2017

УТ-1

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 15.00, 21.00, 05.15 Новини
06.10, 07.10, 08.10 Спорт
06.15, 08.15 АгроЕра
06.25 Життєлюб
06.45, 07.45, 08.25 Смакота
07.20, 23.35 На слуху
08.35 Територія закону
08.40 Паспорт.Іа
08.45, 00.20 Телемагазин
09.00 Світ на смак. Д/ф «SOS боніто»
09.35 Д/ф «Світ Максима»
10.30, 16.30 Т/с «Лінія захисту»
11.20 Д/ф «Богодар Которович. Відблиски»
12.20 Суспільний університет
12.45, 21.30, 05.40 Новини. Спорт
12.55 Voxchесk
13.15 Схеми
14.00 Д/ф «Пошук Мазепи»
15.20 Віра. Надія. Любов
16.15 Д/с «Південна Корея сьогодні»
17.30 Хто в домі хазяїн?
17.50 М/с «Гон»
18.15 Новинний блок
18.50 Що там з Євробаченням?
19.00 Новини. Культура
19.25 Ринг
21.45 З перших вуст
21.50 Богатирські ігри
22.55, 05.50 Вічне
23.00 Золотий гусак
23.15 Підсумки

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
06.45, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
09.30 «Чотири весілля-6»
10.50, 12.20 «Міняю жінку-6»
12.50, 13.50 «Мольфар»
14.45, 15.45 «Сімейні мелодрами»
17.15 Т/с «Кохання проти долі»
20.15 «Розсміши коміка. Діти-2»
22.00 «Ліга сміху-3 2017»
00.00 «Вечірній Київ»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Травма»
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 Інтерактивна платформа «Голос громад»
09.00, 00.15 Час-Тайм

09.30, 17.00 «У пошуках нових вражень»
11.00, 16.10 Дитяча година
11.50 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»
12.40, 21.30 «Твій дім»
13.00 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Знайдеш друга — придбаєш скарб»
17.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіцич»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 THEУ — калейдоскоп подій
20.10 «Сільський календар»
20.40 «Етикетка»
21.50 «Добрі традиції»
22.35 Х/ф «Одержимість»

ICTV

05.35 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.10 Інсайдер
11.05 Більше ніж правда
12.00, 17.45 Т/с «Спецзагін «Шторм»»
12.45, 15.45 Факти. День
13.15 Х/ф «Раптова смерть»
15.20, 16.10 Т/с «Майор і магія»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Антизомбі
21.25 Дизель-шоу
23.55 Х/ф «Кіборг» 18+
01.30 Т/с «Лас-Вегас-4»

СТБ

05.50, 18.30 Т/с «Коли ми вдома»
08.05 Х/ф «Довгоочікуване кохання»
10.00 Х/ф «Біля річки два береги»
14.00 Х/ф «Біля річки два береги-2»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
20.00, 22.55 «Холостяк-7»
22.30 «Небачене Євробачення»

НОВИЙ КАНАЛ

04.45, 08.00 Т/с «Друзі»
05.40, 18.00 Абзац
06.33, 07.55 Kids Time
06.35 М/с «Історії Тома і Джеррі»
14.10 Серця трьох
16.05 Х/ф «Кілері»
19.00 Суперінтуїція
20.50 Х/ф «Обладунки Бога-3: Місія Зодіак»
23.10 Х/ф «Випадковий шпигун»
00.55 Х/ф «Твої, мої й наші»

«УКРАЇНА»

06.10 Агенти справедливості
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00,

23.00 Сьогодні
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15, 05.45 Зоряний шлях
11.30 Реальна містика
13.30, 15.30 Агенти справедливості
16.10 Історія одного злочину
18.00 Т/с «Райське місце»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00, 23.30 Т/с «Два життя»

ТТБ

07.00 «Слово Боже на кожен день»
07.05 Анонси. Погода
07.10 «Цей день в історії»
07.15, 11.00, 16.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
07.30 «Тема дня»
07.45 Ранкова гімнастика
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Що робити?»
10.56, 11.13, 16.13, 17.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.25, 20.30 «Вишневі усмішки»
11.30 «Армія нескорених»
16.15 «У країні Мультляндії»
17.15 «Актуальне інтерв'ю»
17.40 Реклама.Анонси
17.45, 18.50 Соціальна реклама
18.00 «Із нашої відеотеки»
18.15 «Смакота»
18.30 «ПрофStyle»
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «На часі»
20.15 «Із нашої відеотеки»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Назбиране»
21.15 «Думки вголос»
21.30 «Arte, viva!»
22.30 «Час країни»
23.00 «З одвічністю на «ти»»

ІНТЕР

06.00 Мультфільм
06.20, 14.15 «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10 «Ранок з ІНТЕРОм»
09.20 «Давай одружимося»
11.00, 12.25 Т/с «Мата Харі»
15.50, 16.45 «Речдок»
18.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подорож»
21.00 «Чорне дзеркало»
23.00 Х/ф «Людина з Ріо»

СУБОТА, 1.04.2017

УТ-1

06.00 У просторі буття
06.35 Підсумки
07.05 АгроЕра. Підсумки
07.20 Шеф-кухар країни
08.05 Смакота
08.30, 00.00 Золотий гусак
08.45, 00.20 Телемагазин
09.00 М/с «Книга джунглів»
10.15 Хто в домі хазяїн?
10.35 Хочу бути
11.00 Фольк-music
12.35 Т/с «Площа Берклі»
14.55 Книга.Іа
15.30 Ринг
17.10 Богатирські ігри
18.10 Церемонія вручення премії загальнонаціональної програми «Людина року-2016» (ч. 1)
20.25 Д/ф «Штепсель і Тарапунька. Слава — на виснаження»
21.00, 05.35 Новини
21.30 Музична весна на Першому
22.40 Мегалот
23.00 Світ online
23.25 Життєлюб

1+1

06.00, 19.30 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
06.45 «Гроші»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
10.00 «Таємний код віри»
11.00, 23.10 «Світське життя»
12.00 «Одруження наосліп-3»
13.50 «Голос країни-7»
16.30, 21.15 «Вечірній квартал-2017»
18.30 «Розсміши коміка-2017»
20.15, 05.30 «Українські сенсації»
00.10 «Ліга сміху-3 2017»

TV-4

06.00, 14.00 «Про кіно»
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, 00.00 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Х/ф «Амурні справи Олександр»
08.55, 19.55 «Добрі традиції»
09.00 Час-Тайм
09.30, 19.00 Єдина країна
10.00 «Слідство.Інфо»
10.30 Блага звістка з Ріком Реннером
11.30 «Майстер-клас із Наталкою Фіцич»
11.55, 14.25, 16.55, 20.05, 00.05 Тернопільська погода

12.00 «Школа домашнього ком-форту»
12.30 Інтерактивна платформа «Голос громад»
14.30 Мультфільм
15.00 М/ф «20 тисяч лье під водою»
16.30 Дім книги
17.00 Хіт-парад
18.00 Наші вітання
18.50 THEУ — калейдоскоп подій
19.40 «Етикетка»
20.10 Легенди світової музики. Queen. Концерт в Ріо
21.10 Х/ф «Суперник»
23.30 Євромакс
00.10 Час-Тайм

ICTV

07.00 Дивитись усім!
07.50 М і Ж
08.50 Я зняв!
09.45 Дизель-шоу. Дайджест
10.55, 11.50 Особливості національної роботи
12.45 Факти. День
13.00 Т/с «На трьох»
13.40 Х/ф «Куля в лоб»
15.20 Х/ф «Прокляття фараона Тута»
18.45 Факти. Вечір
19.15 Надзвичайні новини. Підсумки
20.05 Х/ф «Мумія»
22.30 Х/ф «Мумія повертається»
00.50 Х/ф «Кіборг»

СТБ

05.50 «ВусоЛапоХвіст»
08.00 «Караоке на Майдані»
09.00 «Все буде смачно!»
10.45 «Холостяк-7»
13.20 «МастерШеф Діти-2»
19.05 «Україна має талант! Діти-2»
22.10 Т/с «Коли ми вдома»
23.45 «Давай поговоримо про секс-3»

НОВИЙ КАНАЛ

06.00 Т/с «Друзі»
07.00, 08.50 Kids Time
07.02 М/с «Історії Тома і Джеррі»
08.52 Ревізор Спецл
10.45 Таємний агент
12.00 Таємний агент. Пост-шоу
14.00 Від пацанки до панянки
16.00 Хто зверху?
17.50 М/ф «Бременські розбійники. Відчайдушна гастроль»
19.15 Х/ф «Таксі»
22.45 Х/ф «Нью-Йоркське таксі»
00.45 Х/ф «Конвоїри»

«УКРАЇНА»

07.00, 15.00, 19.00 Сьогодні
07.15, 05.20 Зоряний шлях
09.20 Х/ф «Формула щастя»
11.15, 15.20 Т/с «Два життя»
17.00, 19.40 Т/с «Процес»
21.45 Х/ф «Кохання для бідних»
23.40 Реальна містика

ТТБ

07.00 «Слово Боже на кожен день»
07.05 Анонси. Погода
07.10 «Цей день в історії»
07.15 «Удосвіта»
07.45 Ранкова гімнастика
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «На часі»
10.45 «Думки вголос»
11.00 «Назбиране»
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.25, 20.30 «Вишневі усмішки»
11.30 «Arte, viva!»
12.00 «Смакота»
12.15 «Всяка всячина: інструкція з використання»
12.30, 17.40 Телезамальовка
12.35 «Вхід у храм»
16.00 «Гра долі»
16.15 «У країні Мультляндії»
17.00 «Кошик творчих ідей»
17.20 «Живі сторінки»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Учнівський щоденник»
18.15 «Кулінарія від Андрія»
18.30 «Сад. Город. Квітник»
18.50 «Із нашої відеотеки»
19.00 «Панорама подій»
19.45 «7 природних чудес України»
20.00 «Спортивні меридіани»
20.15 «Словами малечі про цікаві речі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «У світі захоплень»
21.30 «Поклик таланту»

ІНТЕР

07.00 М/с «Ну, постривай!»
07.25 Х/ф «Підкидьок»
09.00 «Україна вражає»
10.00 Х/ф «За двома зайцями»
11.20 Х/ф «Королева бензоколонки»
13.00 Х/ф «Діамантова рука»
15.00 Концерт «Максим Галкін. Ми знову разом»
16.30, 20.30 Т/с «Мата Харі»
20.00 «Подорож»
23.00 Х/ф «Список контактів» 16+

НЕДІЛЯ, 2.04.2017

УТ-1

06.00 Світ православ'я
06.35 Смакота
07.05 Золотий гусак
07.25 Життєлюб
08.10, 23.30 На слуху
08.35 Паспортний сервіс
08.45, 00.20 Телемагазин
09.00 Поза часом. Телевистава «Ук-радене щастя»
11.30 Спогади
11.55 Театральні сезони
12.35 Мистецькі історії
12.50 Фольк-music
13.55 Твій дім-2
14.20 Т/с «На межі. Група «Антитерор»»
18.10 Церемонія вручення премії загальнонаціональної програми «Людина року-2016» (ч. 2)
20.30 Перша шпальта
21.00, 05.35 Новини
21.25 Д/с «Розповіді про Хансік»
21.50 Що там з Євробаченням?
22.25, 05.00 Д/ф «Український пересмішник. Андрій Сова»
23.00 Світ online
23.20 Територія закону

1+1

06.25 «На ножах»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
09.00 Лотерея «Лото-забава»
09.40 Маріччин кінозал. М/ф «Маша і ведмідь»
10.00 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
11.00, 12.00, 13.00 «Світ навиворіт-4: В'єтнам»
14.00 Т/с «Хороший хлопець»
19.30, 05.15 «ТСН-Тиждень»
21.00 «Голос країни-7»
23.30 Х/ф «Мільйонер з Нетрів»

TV-4

06.00 Х/ф «Амурні справи Олександр»
07.30 «Про кіно»
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 архікатедрального собору УГКЦ м. Тернополя
11.40 Дім книги

12.00 М/ф «20 тисяч лье під водою»
13.30 «Чарівний ключик»
14.00 «Погляд зблизька»
14.30 «Формула здоров'я»
15.30 Євромакс
16.00 «Етикетка»
16.20 «Слідство.Інфо»
16.55, 22.10 «Добрі традиції»
17.00 Вікно в Америку
17.30, 20.30 «Про нас»
18.00 Наші вітання
19.00, 00.00 Провінційні вісті. Тиждень
19.45 Міська рада інформуює
20.00 Огляд світових подій
21.00 «Гал-кліп»
22.15 Х/ф «Тут палать»
23.45 Час-тайм

ICTV

06.40 Т/с «Відділ 44»
09.20 Ньюмейкер
10.15, 13.00 Х/ф «Прокляття фараона Тута»
12.45 Факти. День
13.55 Х/ф «Мумія»
16.10 Х/ф «Мумія повертається»
18.45 Факти тижня. 100 хвилин
20.30 Х/ф «Цар скорпіонів»
22.15 Х/ф «Цар скорпіонів-2. Сходження воїна»
00.30 Х/ф «Ударна сила»

СТБ

05.50 «Все буде добре!»
07.45 «Холостяк-7»
09.00 «Все буде смачно!»
09.55 «Караоке на Майдані»
10.55 «Україна має талант! Діти-2»
14.05 Х/ф «Спортлото-82»
16.00, 23.10 «Я соромлюсь свого тіла-4»
18.00, 22.10, 00.25 «Слідство ведуть екстрасенси»
20.55 «Один за всіх»

НОВИЙ КАНАЛ

05.50, 08.10 Kids Time
05.52 М/с «Хай живе король Джуліан»
06.50 М/с «Історії Тома і Джеррі»
08.12 М/ф «Бременські розбійники. Відчайдушна гас-троль»
09.30 Х/ф «Заборонне королівство»
11.30 Х/ф «Команда «А»»
14.00 Х/ф «Кур'єр»
16.00 Х/ф «Таксі»
21.00 Х/ф «Містер та місіс Сміт»
23.15 Х/ф «Гонщик»

«УКРАЇНА»

06.50 Сьогодні
07.40 Зоряний шлях
09.20 Х/ф «Кохання для бідних»
11.15 Т/с «Два життя»
16.45, 20.00 Т/с «Осінь мелодія кохання»
19.00, 05.50 Події тижня з Олегом Панютою
21.15 Т/с «Процес»

ТТБ

07.00 «Слово Боже на кожен день»
07.05 Анонси. Погода
07.10 «Цей день в історії»
07.15 «Кулінарія від Андрія»
07.30, 17.50 «Пісні нашого краю»
07.40, 20.30 «Вишневі усмішки»
07.45 Ранкова гімнастика
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Панорама подій»
10.45 «Спортивні меридіани»
11.00 «У світі захоплень»
11.30 «Словами малечі про цікаві речі»
11.45 «Учнівський щоденник»
12.00 «Сад. Город. Квітник»
12.20 «Гра долі»
12.30 «Життя дивовижних ляльок»
16.00 «Поклик таланту»
17.30 «Як це?»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «У країні Мультляндії»
18.45 «Історія у капелюсі»
18.50 «Зупинись і здивуйся»
19.00 «Музичний калейдоскоп»
19.30 «Мамина школа»
20.00 «Подорожні замальовки»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
20.58, 21.55, 22.56 Погода.Анонси
21.00 «Відверті діалоги»
22.00 «Загублені у часі»
22.15 «Із нашої відеотеки»

ІНТЕР

06.10 М/с «Ну, постривай!»
06.30 Х/ф «За двома зайцями»
08.00 «Удачний проект»
09.00 «Готуємо разом»
10.00 «Орел і решка. Рай і пекло»
11.00 «Орел і решка. Перезавантаження»
12.00 «Орел і Решка. Ювілейний сезон»
13.00 Концерт «Максим Галкін. Ми знову разом»
14.30 Т/с «Мата Харі»
20.00 «Подорож тижня»
21.30 Х/ф «Передбачення»
23.20 Х/ф «Ігри дорослих дівчат»

• 3 досвіду цілителів

Щоб трави були цілющими



сок і деякі інші рослини. Ці трави збирають у дощ і коли є роса.

✓ Збираючи траву, потрібно промовляти: *«Беру я, раба Божа (ім'я), те, що Земля народила, Небо поливало, Богородиця благословляла. В ім'я Отця, і Сина, і Святого Духа. Амінь»*.

✓ Якщо ви зібралися копати корені, то роботу це в парне число місяця після другої години, але до заходу сонця. А от ягоди для ліків (малину, горобину, шипшину і т. д.) збирайте не раніше шостої години вечора. Прогрійте ягоди на сонечку і досушіть у духовці. Не пийте настоїв з коренів і трав, якщо годинник покаже годину, дві, три і так далі, але без хвилин. Завжди хвилинка стрілка має бути за годинниковою.

✓ Подбайте, щоб усі ваші трави і коріння були підписані. Найкраще завести для цього зошит. Наприклад, на мішечку з травою авторучкою напишіть: *«№1», а в зошиті під цією цифрою буде стояти назва трави. Це зручніше, ніж приклеєні до*

мішечка папірці, які можуть відірватися, адже ви тоді не будете знати, яка це трава і як нею користуватися. Відкривши зошит, ви легко довідаєтесь за номером, яка це трава.

✓ Трави, призначені для дітей — від кашлю, від пелюшки, для купання, — збирають у середу. Обов'язково підписують, коли трава зібрана: число, місяць, рік. Трави і корені, призначені для виведення глистів і паразитів з організму, рвуть тільки в четвер зі словами: *«Точи, хробак, не Божих людей, а точи своїх братів-хробаків. Амінь»*.

✓ Лікувальні корені і трави — Божий дар. Будь ласка, не виривайте траву з корінням. Ідучи за травою, зупиніться біля краю лісу і вклоніться на чотири сторони. Попросіть у всього білого світу прощення. Скажіть це від усього серця, щиро: *«Господи, прости! Простіть усі, кого я скривдив(ла). І я прощаю всім. Господи, дозволь узяти силу від землі, щоб допомогти всім, кому погано. Амінь»*.

Не можна лікувати тіло, не лікуючи душі/ Сократ

Молоко для краси

Неоціненні властивості молока і його омолоджувальну дію дуже давно вплинули на застосування молока в косметології. Ще Клеопатра, єгипетська цариця, вмивалася молоком і приймала молочні ванни. Вона чудово знала, що такі процедури зроблять шкіру шовковистою і оздоровлять її.

• Напохвати



ти, так і засоби для щоденного застосування.

Її можуть купувати ті, хто любить зручність і комфорт, хто відчуває брак часу. Тим же, хто віддає перевагу домашній косметичці, пропонуємо варіанти застосування молока, щоб приготувати свої засоби для догляду.

УМИВАННЯ МОЛОКОМ

Використовувати молоко для вмивання потрібно тим, хто має чутливу і суху шкіру. Вмивайте очищену шкіру обличчя розбавленим водою ледь теплим молоком. Додавайте липовий або ромашковий чай замість води, якщо шкіра запалена. Умившись, промокніть обличчя ватним тампоном і нанесіть на волюгу шкіру зволожувальний крем.

МОЛОЧНІ ВАННИ

Не можна не згадати про широко відому ванну Клеопатри. Застосування меду

і молока в косметології відіграє тут вирішальну роль.

Розчиніть у літрі гарячого молока невелику чашку меду і вилийте у ванну отриману суміш. Вода у ванні повинна мати температуру тіла, тобто 36—37 градусів. Такі ванни приймати потрібно не менш як 15 хвилин.

Можете зробити перед ванною скраб з половини чашки густих вершків і 300 г розтертої морської солі, якщо хочете підсилити вплив на шкіру молока.

Важко дозволити собі цілу молочну ванну, але ванночку для рук — цілком. Також розмішайте 1 ч. л. меду в літрі молока. Такий спосіб добре пом'якшує шкіру рук, робить її еластичною. Щоб підтримати хороший результат, потрібно робити ванночки 2 рази на тиждень.

МОЛОЧНІ МАСКИ

Маска, рецепт якої також

приписують Клеопатрі, підійде для будь-якого типу шкіри. Необхідно в рівних пропорціях змішати молоко і мед, на 30 хвилин нанести на обличчя і змити.

Допоможе очистити і відбілити шкіру така маска: в рівних пропорціях змішати молоко, мед, сметану, лимонний сік і глину. Залишити на шкірі на 20 хвилин, змивати спочатку теплою, потім холодною водою.

Проблемній шкірі допоможе сирна маска. Потрібно змішати 2 ст. л. цього продукту 1 чайною ложкою меду й олії. Обережно розітріть компоненти і нанесіть на обличчя суміш. Маску змийте теплою водою через 30 хвилин. Після цього можна протерти обличчя змоченим у розчині ромашки з кількома краплями лимонного соку ватним тампоном.

Чудовим засобом при

лікуванні акне є кефір. Вранці нанесіть його на обличчя на 5 хвилин, змийте відваром ромашки або календули.

Перед тим, як мити голову, жирне волосся можна змастити кислим молоком або кефіром. Через 15—20 хвилин після цього вимити волосся.

У косметології допомагають боротися з випаданням волосся, проблемою посічених кінчиків маски з молока.

МОЛОЧНИЙ СКРАБ ДЛЯ ТІЛА

Надасть шкірі м'якості й очистить її молочний скраб. Потрібно змішати 4 ч. л. молока, 3 ложки олії, 1 ст. цукру і кілька крапель свіжовичавленого соку лимона. Можна додати кілька крапель ефірної олії троянди. Масажами рухами нанесіть суміш на тіло, потім змийте водою.

Не має значення, яке молоко взяти за основу для того, щоб приготувати названі засоби. А от різниця у застосуванні молочних продуктів, природно, є.

Молоко використовують в основному для приготування заспокійливих і живильних масок, тому що воно не містить молочнокислих бактерій, що викликають бродіння, і має меншу жирність, що важко переноситься чутливою, ніжною шкірою. А, наприклад, сметана може бути основою для масок, що підсушують, омолоджують, відбілюють. Вона допоможе старіючій і сухій шкірі.

• На замітку ОМОЛОДЖЕННЯ ШАВЛІЄЮ

КУРС ДЛЯ ЖІНОК ПІСЛЯ 35 РОКІВ

Шавлія — одна з головних лікарських рослин, яка здатна загальмувати процес старіння і якщо чи не повернути час назад, то призупинити його.

Уся справа в тому, що в шавлії містяться природні речовини — рослини гормони, які за складом дуже схожі з жіночим гормоном естрогеном. Ось чому після 35 років можна почати проводити регулярні курси омолодження.

Три рази на рік протягом трьох тижнів потрібно щоранку пити настій шавлії. Готують його так: 1 чайну ложку трави шавлії залити склянкою окропу, почекати, поки настій охолоне, потім процідити і пити маленькими ковтками за 30—40 хвилин до сніданку.

За бажанням можна додавати в настій мед або часточку лимона, або і те й інше разом.



Як зробити волосся здоровим і густим

Старіюче волосся легко маскується під ламке та пошкоджене. Часом тільки професіоналові під силу визначити, відбуваються з локонами вікові зміни чи це наслідки неправильного догляду. Проте є кількісні і якісні показники, які сигналізують про старіння волосся.

вітаміни і мікроелементи, що містять цинк. Хороший результат дає мезотерапія із застосуванням нікотинової кислоти. Такий курс лікування з метою зробити волосся здоровим і густим можна проходити не частіше одного разу на півроку.

Більш доступний спосіб боротьби з посивінням — фарбування. Але при цьому потрібно пам'ятати, що сиве волосся дуже примхливе: барвники на них і виглядають, і тримаються інакше.

Фарби для волосся, які повністю зафарбовують сивину, позиціонуються як стійкі. Такі барвники повинні проникнути досить глибоко, в середній шар волосини. Відбувається це за допомогою аміаку. Його агресивне лужне середовище (pH=10) відкриває лусочки волоска, а іноді і знищує кілька його поверхневих шарів. Наслідком такої обробки буває ушкодження і потьмяніння волосся. Однак повернути йому

блиск можна за допомогою кондиціонерів та бальзамів-ополіскувачів. Фарбувати сиве волосся доведеться приблизно раз на два тижні.

У здорового волосся лусочки-кутикули, що покривають його, щільно прилягають одна до одної. З віком стає важливо правильно підібрати шампунь. Особливо, якщо ви регулярно фарбуєте волосся. У цьому разі підійдуть відновлювальні засоби, що містять цинк, мідь, залізо.

Не забувайте про кондиціонер і бальзам для волосся. Ці засоби не просто рекламний прийом — вони спеціально розроблені для використання після застосування шампунів. Справа в тому, що лужне середовище шампунів відкриває кератинові лусочки волосся, щоб очистити його від забруднення.

Щоб повернути їх у попереднє положення, якраз необхідні засоби з кислим pH: кондиціонери та бальзами-ополіскувачі. Вони не

тільки надають волоссю гарного блиску, а й мають антистатичні властивості: волосся легко розчісується, стає еластичним і слухняним.

Регулярно робіть маски. Вони здатні інтенсивно підживлювати волоссяний стрижень, відновлюючи жировий прошарок у зовнішньому шарі волоска. А це означає, що його лусочки будуть щільніше прилягати одна до одної і зачіска матиме охайний вигляд. Вибирайте засоби по догляду з вмістом кераміків — вони повернуть локонам природну пружність і еластичність.

Ламкість

найчастіше сигналізує про внутрішні неполадки в організмі. Щоб з упевненістю сказати, що це і ваша проблема, необхідно пройти діагностику у трихолога.

Ситуація часто погіршується зневодненням волосся (у нормі наші пасма на 10% складаються з води).

Свою лепту вносять і регулярне фарбування сивіючого волосся стійкими барвниками, і агресивні методи хімічної завивки.

Скористайтеся засобами для догляду за волоссям з колагеновими волокнами. Вони обволікають стрижень волосини, заповнюють пошкоджені ділянки кутикули, утримуючи вологу всередині нього. Виходить своєрідний ефект «бандажу», і волосся перестає ламатися.

Добре допомагають шампуні і бальзами з провітаміном B5, який стимулює насичення шкіри голови киснем і мікроциркуляцію крові.

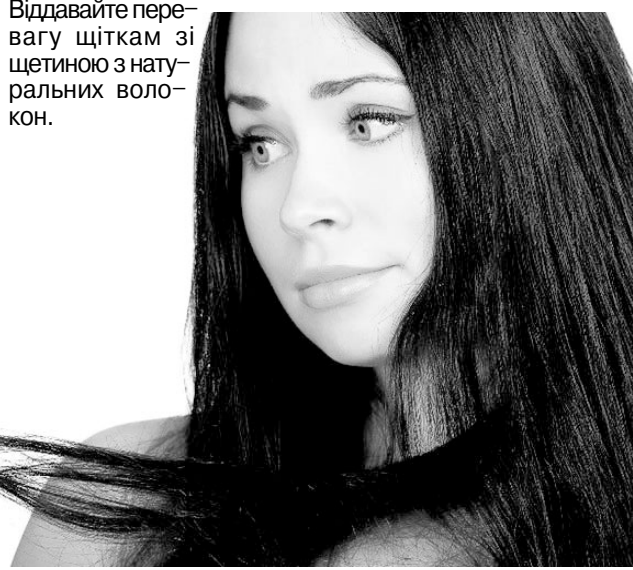
Занадто часте розчісування може викликати ламкість волосся, тому користуйтеся гребінцем тільки за необхідності. Віддавайте перевагу щіткам зі щетиною з натуральних волокон.

Швидке забруднення

З віком волосся стає більш пористим, через ці пори воно легше вбирає в себе шкірний жир, який виробляється сальними залозами, і в результаті швидко стають на вигляд недоглянутими і засаленими.

У такому разі використовуйте для миття голови м'який шампунь, у складі якого міститься невелика кількість м'яких речовин (ПАР). Такі засоби відрізняються невисоким піноутворенням.

Постарайтеся відмовитися від щоденного використання фена, оскільки високі температури не тільки ушкоджують волосся, а й стимулюють роботу залоз, які виробляють шкірний жир.



Красива жінка завжди розумна; їй вистачає розуму бути красивою/ Теофіль Готьє

тому можна перестати хвилюватися про зовнішні атрибути життя. Не купуйте дорогий автомобіль або смартфон, щоб «засвітитись» перед колегами. Вам може здаватися інакше, але більшості з них взагалі все рівно, що у вас там є. Вони зайняті своїми проблемами.

Для боротьби з цим психологічним ефектом вам доведеться зрозуміти одну просту аксіому: ніщо не буде настільки ж важливим через рік або навіть через тиждень, як вам здається сьогодні. Ставтесь до життя і його негараздів легше і простіше. І, ще, змирність з тим, що люди просто не вміють прогнозувати майбутнє. Тому буде краще, якщо ви перестанете взагалі будувати довгострокові плани.

A black and white photograph of a man in a dark suit, white shirt, and dark tie. His head is replaced by a mannequin head. He has his arms crossed. In the background, there are faint, hand-drawn diagrams on a chalkboard, including a line graph with an upward arrow and a flowchart with a downward arrow.

ПАДАЮ- ЧА ЗІРКА		ВУПЬ- НИЙ БАСЕЙН У НІМЕЧ- ЧИНІ	ТРОПИЧ- НИЙ ПЛІД	КОШТОВ. КАМІНЬ КРОВО- ЖЕРНИЙ ЗВІР	РИМСЬКА БОГІНЯ ВРОЖАЮ	НАЛОВЛ. РИБА	УКР. ПОЗ- СТАНСЬКА АРМІЯ				
ТЕ	Р	Н	О	В	Е	ІТАЛ. СКРИ- ПАЛЬ	ПО	ЛЕ,	ФРАНЦ. ХОРЕО- ГРАФ ... ГОКІНГ		
САМОАН- СЬКИЙ БОЄСЕР			РОМАН Ж. САНД				ЕСТОНС. СПІВАК				
ТЕ	Р	Н	О	В	И	ВИРОБ- НИЧИЙ ПІДРОЗ- ДІЛ ЗАВОДУ	Ц	В	І	Т,	
БІГ ІЗ ПСОМ БАРЕО- СОМ		ОРГАН ЗОРУ	НІМЕЦ. ФУТБО- ЛІСТ, ЧС-2014				ПОЛІТИК ... ВА- ЛЕНСА	ЗАЧІСКА ПАНКА			
ДРУГ Д'АРТА- НЬЯНА	АМЕР. ХІМІК, НОБЕЛІВ. ЛАУРЕАТ	ЄВРО- ПОЛІТИК ХАВ'ЄР ...					БУДІВЛЯ ДЛЯ ХУДОБИ 1/100 КРОНИ				
							ОБ'ЄД- НАНА ТЕРИТО- РІАЛЬНА ГРОМАДА				
ШАХТАР		ТОЙ, ХТО ПОДАЄ СИГНАЛ ГОРНЮ					АБРАЗИВ. БРУСОК МІСТО НА ТЕР. НОПІЛЛІ		РИМСЬ- КИЙ ІМПЕРА- ТОР		
						МІСТО В ПОЛЬЩІ					
ВИД УДАВІВ		ОБОРОННА СПОРУДА ПРЕПАРАТ, ЩО СПРИЯЄ ТРАВЛЕННЮ	АНГЛ. ФУТ- БОЛІСТ ЗДВОЄНА ФЛЕЙТА								
ТЕ	Р	Н	О	П	І	ЛЬ	АКТОРКА ... ВІТОВ- СЬКА	КОСМІЧ- НИЙ "ШТАВ" США			
"... БАБА І СОРОК РОЗБИ- НИКІВ"	АКТОРКА ... ГАРД- НЕР										
		БОГ НЕБА У ШУМЕРІВ				ГУЦУЛЬ- СЬКИЙ НАРОДН. ТАНЕЦЬ					
В	С	У	З	І	Р'	Ї	ПРИТОКА СТАВИТИ НА ПОЛІССІ	М	І	С	Т
		ПОПУ- ЛЯРНИЙ ПАПУТА				РАДІС- НИЙ ВИГУК				"КРОВ" ВУЛКАНА	

Логічно здається, що чим більше перед нами варіантів на вибір, тим краще. Магазини з великим асортиментом подобаються нам більше, ніж дрібні крамнички. Коли пропозицій з приводу розвитку кар'єри багато, нам здається, що ми обов'язково зробимо хороший вибір.

Ті учні, яких вчителі вважали більш розумними, поїмали краще вчитися. Відбувається це тому, що спілкування вчителів від цих учнів були вищими, ніж від інших. Сильніший тиск на

Відтак — прислівник, що входить у синонімічний ряд слів потім, тоді, згодом, далі, після. Він активно вживаний у мові Франка, Кобилянської, Федьковича, Мартовича,

— Що означає ця табличка? — запитав перший.

— Це, мабуть, номер і серія автомобіля, який убив того чоловіка, — відповів другий.

Домашня газета

Відповідальна за випуск Віра Касіян.
Використано матеріали вітчизняних і зарубіжних періодичних видань, тексти і фото з інтернету.