

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Домашня газета

Програма телебачення

Ціна 1 грн 50 коп

#33(800) 17 серпня 2017 року

Актуально

І ТВАРИНАМ СПЕКА ДОШКУЛЯЄ

Спека дошкуляє всім: не тільки людям, а й тваринам. Тож господарі, які мають худобу, влітку мають дотримуватися певних правил. А саме: не залишати тварин під прямим сонячним промінням і в закритих непровітрюваних приміщеннях, забезпечити доступ до свіжої води, виключити з раціону жирні та важкі корми.

Підвищеної уваги потребує кінь. Поїздки слід робити лише вранці чи у вечірні години, коли не дуже спекотно. Після роботи тварин не можна одразу напувати і годувати (хіба що дати небагато сіна). У спеку коні люблять купатися, тож не позбавляйте їх такого задоволення.

Коней і корів, наголошуємо, не можна залишати на відкритому пасовищі в денні години. Варто також подбати про захист їх од надокучливих мух та гедзів.

Від теплового стресу потерпає й домашня птиця. У курей це проявляється частим диханням через широко розкритий дзьоб, опущеними та розставленими в боки крилами, підвищеною спрагою, втратою апетиту. Іноді вони занурюють дзьоб і гребінь у напувалки, зариваються в підстилку. Найважче птиці за безвітряної погоди.

У спеку кури менше їдять і більше п'ють. Не можна залишати в годівницях залишки недоїдених вологих харчів, що швидко закисають. У курнику слід подбати про чисту та суху підстилку, бо в брудній швидко розмножуються бактерії, таку полюбують мухи.

За тривалого спекотного періоду в курей зменшується несучість і вага яєць.

Дуже важко переносять спеку кролі. За такої погоди важливо, щоб у клітках стояла чиста вода. Стежити треба й за тим, щоб вона не була надто тепла. У клітку можна покласти пляшку із замороженою водою, загорнену в ганчірку.

Полегшати стан кролика, якому вже зовсім зле, змочування вух прохолодною водою, вентиляція повітря.

ЯК ПЕРЕЖИТИ ПЕРЕПАДИ ПОГОДИ

2

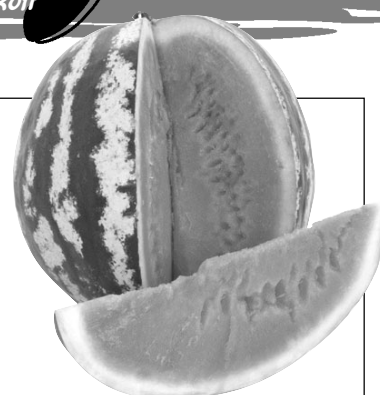
З днем Ангела!

Сьогодні іменини Дениса, Івана, Євдокії, завтра — Григорія. 19 серпня з днем Ангела вітайте Лідію, Марію, 20 — Антона, Марину, 21 — Мірона, Омеляна, 22 — Матвія, Олексія, Ірину, Іванну, 16 — Романа.

КАВУНИ:

ПОЛАСУВАТИ І НЕ ОТРУЇТИСЯ

7



«Закрутки» на всяк смак

3

Його величність мед



Відомі цілителі та лікарі визнавали мед лікарським препаратом від багатьох хвороб. Напоєм молодості називав його Піфагор, а Авіценна казав, що мед — це ліки від ста хвороб.

● На замітку

користовують як зміцнювальний і протизапальний засіб у разі захворювань горла. Крім того, він має послаблювальну дію. Акацієвий мед — чудовий зміцнювальний засіб, він корисний у разі безсоння та нервових хвороб, а також шлунково-кишкових захворювань.

Липовий мед має виражений та приємний аромат квітучої липи й специфічний смак, який легко розпізнати навіть у суміші з іншим медом. Колір меду білий, іноді абсолютно прозорий, нерідко світло-бурштиновий, рідше жовтуватий чи зеленуватий.

Липовий мед має відхаркувальну, протизапальну, жарознижувальну та потогінну дію. Його застосовують для лікування застудних захворювань (ангіни, ларингіту, риніту, бронхіту,

трахеїту). Використовують як засіб, що зміцнює серце, а також у лікуванні запалення травного тракту, за хвороб нирок і жовчного міхура, застосовують для загоєння гнійних ран та опіків.

Гречаний мед теж із жодним іншим не сплутаєш. Він має темно-коричневий колір, швидко кристалізується. Цей мед вирізняється дуже високим вмістом білка й заліза. Крім того, в його складі можна виявити широку гаму мікроелементів і вітамінів.

Тому гречаний мед рекомендують у разі авітамінозів, а також для лікування внутрішніх крововиливів і для поліпшення проникності капілярів. Також цей мед корисний гіпертонікам, бо знижує тиск. Крім того, гречаний мед підвищує гемоглобін, допомагає роботі нирок і шлунка.

Хоч ціна на соняшниковий мед на ринку зазвичай нижча, насправді це дуже цінний сорт меду. Адже він має одну унікальну властивість: соняшниковий мед виводить з організму шлаки. А ще цей сорт меду корисний для тих, хто страждає від порушень роботи щитоподібної залози. Соняшниковий мед має

потужні бактерицидні властивості, й у ньому багато вітаміну А. У народній медицині використовують за хвороб застудного характеру, грипу та катару верхніх дихальних шляхів. Також його вживають у разі захворювань печінки, шлунково-кишкових кольок, невралгії, захворювань серця та атеросклерозу.

Мед із буркуну належить до кращих сортів меду, має білий чи світло-бурштиновий колір, вирізняється ніжним смаком та ароматом із відтінком ванілі. Застосовується як сечогінний, відхаркувальний, беззаспокійливий та антибактеріальний засіб. Мед із буркуну розріджує кров, посилює кровообіг, знімає запалення внутрішніх органів.

Ріпаковий мед корисний за легеневих захворювань, бронхітів, астми, захворювань серця й судин, не спричиняє алергійних реакцій, легко перетравлюється шлунком і рекомендований у разі виразкової хвороби шлунка та дванадцятипалої кишки.

Ріпаковий мед має слабкий аромат і засолодкий смак, може мати колір від білого до яскраво-жовтого, він густий, швидко кристалізується. Цей мед погано розчиняється у воді й під час тривалого зберігання швидко закисає.

● У записник

Маринад для грибів

На 1 л води: 3 ч. ложки 80% оцтової есенції (або 1 скл. 9% столового оцту), 2 ст. ложки цукру, 4 ч. ложки солі, 3 лаврових листки, 6 горошин духмяного перцю, по 3 штуки гвоздики та кориці, кілька листочків смородини, суцвіття кропу. Все прокип'ятити.



ХІМІЯ — І ЖОДНОГО ЧАКЛУНСТВА

ж доведеться помістити продукти — в цупкому поліетиленовому пакеті чи посудині. Тож «чаклуємо»...

✓ До 5 частин кристалічного хлористого кальцію доливаємо 3 частини води. Очікуване зниження температури — до мінус 15°C.

✓ 5 частин розчину нашатию у суміші з 5 частинами калійної селітри і 16 частинами води знижать тем-

пературу до мінус 17°C. А якщо до цієї суміші додати ще 8 частин глауберової солі, то температура впаде до мінус 20°C.

✓ Такої ж температури можна досягти, якщо змішати нітрат амонію і воду в рівних пропорціях.

✓ Нітрат амонію в рівних пропорціях із кальцинованою содою і водою знизить температуру до мінус 25°C.

Погода на тиждень	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 17 серпня	+17 / +27	можлива гроза	зм.напр., 1	14.21
п'ятниця, 18 серпня	+17 / +29	без опадів	півд., 2	14.18
субота, 19 серпня	+18 / +30	ясно	півд., 6	14.15
неділя, 20 серпня	+21 / +29	ясно	зм. напр., 5	14.12
понеділок, 21 серпня	+18 / +30	без опадів	зм. напр., 3	14.08
вівторок, 22 серпня	+18 / +29	без опадів	сх., 3	14.05
середа, 23 серпня	+20 / +31	ясно	зм. напр., 3	14.01

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

• Рецепти

Турбує мастит?

При маститі беруть 100 г шкірки мандарина й 20 г кореня солодки, заливають водою й кип'ятять на повільному вогні 30 хвилин. Випивають за 2 прийоми впродовж дня.

Свіжу кульбабу дрібно нарізати і прикладати до хворого на мастит місця.

Цибулину нарциса вузьколистого очистити, дрібно нарізати і змішати з такою ж кількістю густої рисової каші. Отриману суміш прикладати до запаленого місця.

Народні засоби від опіків

Яєчний білок намазати на полотняну тканину й прикласти її до обпаленого місця до висихання. Повторити процедуру.

Столову ложку цвіту звіробою залити склянкою олії й настояти 2 тижні, час від часу збовтуючи. Процідити. Отриманим складом змащувати опіки.

Приготувати мазь з подрібненого коріння перстачу прямостоячого (калгану) на олії. Процідити. Змащувати опіки.

До обпеченого місця добре прикладати листя й квіти обвареного коров'яку скіпетровидного.

Відварити у воді велику цибулину, зняти лушпиння й розтерти в посудині. Отриману мазь прикладати до обпеченого місця.

Одну столову ложку олії, 2 столові ложки сметани, жовток свіжого яйця добре змішати. Смазати густо опік і перебинтувати. Міняти пов'язку раз на добу.

Часник — найкращий засіб

Багато знахарів дотримуються думки, що часник — кращий засіб від недокрів'я, однак не всякий може його їсти.

Пропонується очистити 300 г часнику, залити літром чистого спирту й настояти 3 тижні. Доза: 20 крапель настойки розвести в 0,5 склянки молока й пити 3 рази на день. Однак настойка часнику вважається більш слабким засобом, ніж сам часник.

Нашатирний спирт від укусів мурах

Якщо вкусить мураха, то місце укусу починає пекти, тому що на шкіру потрапила сильна мурашина кислота. Змажте місце укусу нашатирним спиртом, і ви негайно ж позбудетеся неприємних відчуттів, бо нашатирний спирт — луг, знищує кислоту.

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

Як пережити перепади погоди



• Варто знати

Метеопатією називають схильність людини реагувати на зміни температури, атмосферного тиску, вологості повітря, активності Сонця, на співвідношення концентрації позитивних і негативних іонів у повітрі тощо. Цьогорічне літо багате на такі природні зміни, тож метеопатично залежні люди, із серцевими хворобами, гіпер- і гіпотоніки відчувають їх на стані здоров'я.

ЧАЙ ІЗ ПАРИЛА

Залити 1—2 ч. л. висушеної трави парила 0,25 л окропу. Настояти 10 хв, процідити. Випити за кілька прийомів протягом дня. Оздоровчий курс — 14 днів. Особливо помічний за підвищеної чутливості до змін погоди.

ЧАЙ ІЗ ВАЛЕРІАНИ

Узяти 1—2 ч. л. порізаного кореня валеріани й залити 250 мл холодної перетвареної води, настояти ніч. Уранці розмішати, процідити й підігріти до теплого стану. Пити по 150—250 мл на день.

Пити по 150—250 мл на день.

ЧАЙ З ОМЕЛИ ТА ГЛОДУ

Суміш 1 ч. л. подрібненої омели та 1 ч. л. квітів глоду залити склянкою окропу. Настояти 5 хв і пити в проміжках між їдою. Курс — 14 днів.

Якщо відчувається слабкість, неврастенічний стан, варто приготувати такий заспокійливий настій: узяти по 20 г шандри та собачої кропиви, 1 ст. л. суміші залити 200 мл окро-

пу. Настояти 30 хв, процідити, додати 1—2 ч. л. меду. Пити ковтками.

Якщо людина вже знає про свою метеозалежність, варто заздалегідь підготуватися до атмосферних і погодних казусів. Зокрема, мати під рукою таку суміш трав: рута жовта, звіробій, корінь дягеля (по 50 г) і обніжки (100 г). Рослинні компоненти перемолоти на порошок і додати обніжки. Тримати в скляній баночці під закритою кришкою. Приймати тричі на день по 1 ч. л. після їди, запиваючи зеленим чаєм.

Крім того, можна приймати ванни з міцними відварами материнки, м'яти, з настоем кореня валеріани.

Олена Світко, натуропат, народна цілителька. За матеріалами інтернет-видання «Здоров'я і довголіття».

• Народна медицина

Якщо болять зуби, шматочок прополісу завбільшки як 2 горошини треба прикласти до хворого зуба біля кореня чи в дупло зуба. Дія прополісу в 5 разів перевищує дію новокаїну. Щоб прополіс пом'якшав, його можна підігріти до 60—70°C.

Розчин прополісу 3—4% втирають протягом кількох хвилин перед видаленням зубів, особливо їхніх коренів (4 г подрібненого прополісу залити 100 мл горілки, настояти 7—10 днів, процідити). Знеболювання триває 10—15 хвилин. Цей засіб годиться і у разі зубного болю.

Ще в таких випадках рекомендуються аплікації 15% прополісною маззю

Бджолопродукти — для здорових зубів і ясен

(15 подрібненого г подрібненого прополісу залити 50 мл соняшникової олії, витримати на водяній бані 15 хв, наприкінці додати 50 розтопленого внутрішнього свиногого жиру. Ретельно перемішати, процідити через марлю, вилити в скляну банку, зберігати в прохолодному місці). Мазь на клаптику вати чи марлі прикладають до болючого місця на 30—40 хвилин. Спочатку відчувається помірне печіння, потім біль зникає.

Коли болять зуби, а від ясен — неприємний запах, узяти вино чи горілку, змішати з медом (1:1), проварити 5 хв на слабкому вогні. Гарячий відвар набирати до рота й тримати якомога довше.

У разі стоматитів,

початкових стадій пародонтозів, кандидозів хворі місця промити перекисом водню, підсушити, потім накапати піпеткою кілька крапель 10% настоянки прополісу (10 г прополісу на 100 мл спирту) й знову підсушити до утворення тонкої прополісної плівки. Курс — 7—12 щоденних процедур.

За пародонтозу народна медицина рекомендує жувати мед у стільниках 1—2 рази на день, доповнюючи медолікування полосканням настоянкою нагідок (1 ч. л спиртової настоянки нагідок на 0,5 склянки води) кожні півтори—дві години.

Рекомендується обробляти пародонтозні вогнища 5% прополісною маззю. Унаслідок оздоровлення на 9—10-й день очищуються ясенні кишені. Через 2—3 тижні має відбутися регенерація слизової оболонки, що сприяє усуненню болювого синдрому.

У разі пародонтозу на поверхню шийки та кореня зуба роблять аплікації 4% настоянки прополісу (змочити шматочок стерильної вати і приклас-

ти до ураженого місця). Внутрішню вживають тричі на день по 30 крапель 10% спиртового екстракту прополісу, розведеного у невеликій кількості води, та по 0,5 ч. л. бджолиних обніжок.

Непоганим антисептиком вважають свіжу моркву. Кашку з моркви ретельно змішують із медом (3:1) і прикладають до уражених ділянок ясен. Залишають у роті на 10—15 хвилин. Таку процедуру слід виконувати не менше двох разів щодня протягом 10—12 днів у разі запалення ясен і запаху з рота.

У випадках запалення слизової оболонки рота, рихлості ясен незамінний такий напій: розчинити 1 ч. л. меду в чашці чаю з листя волоського горіха (1 ч. л. листя на 1 склянку води). За поверхневого карієсу під впливом температурних та хімічних чинників зазвичай виникають больові відчуття.

На початковій стадії захворювання ефективно застосовувати полоскання з ромашки й нагідок із медом: узяти по 1 ч. л. сухих подрібнених квіток ромашки аптечної та листя

• Дослідили

У ПЕСИМІСТІВ СЕРЦЕ СЛАБШЕ

Такого висновку дійшли американські вчені. У ході дослідження вони з'ясували, що песимістичне ставлення до життя підвищує ризик розвитку серцево-судинних захворювань. Люди, які постійно псують собі настрій всілякими сумнівами й виливають на інших свої негативні емоції, рано чи пізно стають пацієнтами кардіологів.

Пояснюють це вчені так: внаслідок накопичення негативних емоцій знижується рівень варіабельності частоти серцевих скорочень. Простіше кажучи, за нормальних умов пульс людини постійно змінюється, пристосовуючись до зовнішніх факторів, а от внаслідок постійного невдоволення ця функція гальмується і серце починає працювати з подвійним навантаженням.

Крім того, у крові людей, яких часто переповнюють негативні емоції, накопчується багато білка, який провокує розвиток запальних процесів у судинах.

Тож якщо не хочете жити під дамокловим мечем інфаркту, постарайтеся змінити якщо не характер, то принаймні своє ставлення до життя та людей.



нагідок, залити 2 скл. окропу, настояти 15 хвилин, відцідити, додати 1 ч. л. меду. Полоскання настоем проводять перед кожним прийманням їжі та після нього. Курс і 2—3 тижні.

До полоскань корисно додати жування забрусу 2 рази на день: 1 ч. л. взяти в рот, жувати протягом 10 хв, залишки виплюнути. Забрус — це воскові кришечки зрізані з сот перед викачуванням меду. Він містить вошину, прополіс, мед і дуже ефективний для профілактики і лікування парадонтозу.

Узяти насіння анісу звичайного, подрібнити й змішати з медом чи з горілкою (1:1). Тримати 1 ч. л. суміші у роті — це створює духмяність у роті й захищає від хвороб.

Після кожного приймання їжі та на ніч полоскати ротову порожнину розчином меду: 1 ст. л. меду на склянку води.

Жування перги й стільникового меду зміцнює ясна та зуби, чим запобігає хворобам зубів. Для профілактики захворювань зубів корисно також жувати таку суміш: насіння гірчиці чорної змішати з невеликою кількістю яблучного оцту й додати трохи меду (усе брати приблизно в однакових пропорціях).

ЛЮТЕНИЦЯ

На 10 кг солодкого перцю — 3 кг спілих помідорів, 1 склянка олії, 15 г меленого червоного гострого перцю, 50 г зелені селери, головка часнику, 20 г солі, 15–20 г цукру.

Зрілий м'ясистий солодкий перець вимити, виділити насіння, дрібно нарізати, опустити в киплячу воду. Варити до готовності, потім протерти через сито. Помідори вимити, нарізати часточками, підігріти до повного розм'якшення й теж протерти через сито. Часник і зелень дрібно порізати. Пюре з помідорів і солодкого перцю змішати, уварити до загустіння, після чого розчинити в ньому сіль, цукор, додати гострий перець, часник, зелень та олію. Суміш гарячо розфасувати в літрові стерильні банки й стерилізувати 45–50 хвилин, потім закатати їх.

ФРУКТОВО-ОВОЧЕВЕ АСОРТИ

Розсіл: на 1 л води — 1 ст. ложку солі.

У літрові банки покласти: 1 маленький міцний огірок, 1 спілий помідор, 1 солодкий перець, 1 грушу, 2–3 сливи, 2–3 великі зубці часнику, 1 цибулину, нарізану кружечками, 2–3 суцвіття цвітної капусти, 1–2 шматочки хріну, по 1 корінцю петрушки й селери, парасольку кропу. Проміжки між овочами й фруктами заповнити шматочками білоголової капусти.

У кожну банку додати по 1 ст. ложці цукру, 0,5 ч. ложки лимонної кислоти. Залити гарячим розсолом, стерилізувати в киплячій воді 15 хвилин, потім закатати. Це асорті можна використовувати як самостійну страву або як гарнір.

ПАТИСОНИ З ЛЮБИСТКОМ

На 1 л розсолу — по 1 ст. ложці солі й цукру.

● На замітку

НЕДОРОГО І СМАЧНО

Як нагодувати родину смачним і корисним обідом, не витрачаючи при цьому великих коштів?

1. Замініть газовані соловодкі напої та всілякі там чіпси-снеки-сухарики домашнім компотом і домашніми сухариками, грінками, легкого випічкою тощо.
2. Напівфабрикати до рожжі й шкідливіші, ніж домашня їжа. Піца, у яку ви покладете все, що потрапить під руку (оливки, вчорашня курка, сир, шматочки сала, шинки, зелень, шампінйони), буде смачнішою й кориснішою.
3. Свіжа домашня випічка обходиться дешевше за готові солодощі.
4. У магазинах буженина обійдеться вам набагато дорожче, ніж запечена в духовці свинина.
5. Якщо ви приготували більше страви, ніж можуть з'їсти ваші домашні, перекладіть зайве у пластиковий контейнер, закрийте кришкою й заморозьте.

«Закрутки» на всяк смак



Невеликі патисони вимити й щільно укласти в літрові банки. Додати в кожну 3–5 часточок листка любистку, залити гарячим розсолом. Стерилізувати в киплячій воді 8–10 хвилин, додати по 1 ч. ложці оцтової есенції й потім закатати.

ПАТИСОНИ МОЧЕНІ З ЯБЛУКАМИ

На 1 л розсолу — 15 г солі, 30 г цукру, 10 г житнього борошна.

Дрібні патисони і яблука вимити, скласти в бочку або велику скляну банку. Додати листки смородини, вишні, і повністю залити патисони і яблука розсолом. Зверху укласти гніт і поставити посудину у прохолодне місце.



АПЕЛЬСИНОВИЙ БУРЯК

Вибрати невеликі коренеплоди буряка, бажано темнішого забарвлення, "хвостики" не обрізати. Варити 1–1,5 години, охолодити й почистити, потім порізати на тонкі пластинки. Укласти в банки 5–6 пластинок буряка, 1 кружок апельсина зі шкіркою товщиною 0,5 см. За смаком пересипати зеленню кропу й петрушки.

Зварити сироп: у киплячу воду (1 л) покласти по 3 ст. ложки солі й цукру, 4–5 лаврових листків, за смаком перець горошком. Сироп кип'ятити при закритій кришці. Залити буряк гарячим сиропом, після остигання поставити банки в холодильник. Через два дні буряк з апельсинами готовий. У холодильнику продукт зберігається 5–6 місяців.

ПЕРЕЦЬ «КУБАНСЬКИЙ»

На 5 кг болгарського перцю — 2,5 кг спілих томатів, 300 г часнику, 300 г олії, 100 г солі, 200 г цукру,

0,5 л 9%-ного оцту, 100 г зелені петрушки, перець гіркий мелений за смаком.

Перець ретельно вимити, очистити від насіння і плодоніжок, розрізати на чотири частини. Скласти в емальований таз подрібнені помідори, зелень, часник, залити олією й оцет, додати сіль і цукор. Довести суміш до кипіння й додати солодкий перець, кип'ятити 10–12 хвилин. Гарячим розфасувати в стерильні банки, закатати їх, перевернути доріг дном, накрити ковдрою.

ОГІРОЧКИ В ГІРЧИЧНІЙ ЗАЛИВЦІ

4 кг добре вмитих огірків порізати на 4 частини уздовж. Скласти їх у глибоку миску або таз, додати 1 склянку цукру, 1 склянку 9%-ного оцту, 1 головку часнику, 1 ст. ложку чорного меленого перцю, 2 ч. ложки сухої гірчиці, 3 ст. ложки солі, 1 склянку олії, 2 ст. ложки порізаної зелені петрушки. Все перемішати, дати постояти до виділення соку 40–60 хвилин. Потім розкласти огірки в

стерильні банки, залити соком, що виділився, прикрити стерильними кришками й стерилізувати: 0,5-літрові банки 15 хвилин, літрові — 25 хвилин, потім банки закатати.

ОГІРКИ З ЯБЛУКАМИ

Огірки й невеликі міцні яблука (у рівній кількості) вимити, укласти в трілітрові банки, додати в кожну 10 листиків китайського лимонника, вишневе листя. Після триразового заливання киплячим розчином (на 1 л води — по 50 г солі й цукру) банки закатати.

ПОМІДОРИ В ЯБЛУЧНОМУ СОКУ

Невеликі міцні помідори вимити, обережно проткнути сірником біля плодоніжки, укласти в трілітрову банку. На дно банки покласти листя вишні, смородини, всипати 1 ст. ложку солі, 2 ст. ложки цукру, залити киплячим яблучним соком і накрити банку кришкою. Коли сік охолоне, злити його, закип'ятити й знову вилити в банку, потім закатати її.

БАКЛАЖАНИ ПО-КОРЕЙСЬКИ

На 1 кг баклажанів — 2 шт. болгарського перцю, 1 велика морква, 1 головка часнику, 2 ст. ложки цукру, 1 ст. ложку солі, 100 г 6%-ного оцту, 100 г олії.

Баклажани відварити протягом 2 хвилин, покласти під гніт, потім порізати кубиками. Цибулю нарізати кільцями, перець — смужками, моркву натерти на корейській тертці, часник видавити через часничницю. Все викласти в емальовану посудину, додати цукор, сіль, оцет, олію, все акуратно перемішати й залишити на добу. Потім розкласти в стерильні банки. Літрові банки пастеризувати протягом 20 хвилин, півлітрові — 15 хвилин.

Смакота

ЯБЛУЧНІ ЧІПСИ

Яблука вимити, видалити з них серцевину й нарізати тонкими скибочками. Приготувати сироп з 150 мл води й 150 г цукру, прокип'ятити його протягом 2–3 хвилин і на 2 хвилини опустити туди яблучні часточки. Потім дістати їх і дати стекти сиропу.

Часточки яблук розкласти на застеленому білим папером листі й помістити в попередньо нагріту до 120°C духовку. Сушити часточки протягом 1,5 години, поки вони не стануть ясно-коричневими. Після цього перекласти їх на решітку й остудити.

Готові чіпси нещільно укласти в скляні банки із кришкою, що добре закривається. Такі чіпси можуть зберігатися до 3 місяців. Їх можна їсти або використовувати як прикраси десертів: морозива, пудингу, крему.

МАРМЕЛАД З ЯБЛУК

На 1 кг яблук — 500–700 г цукру.



Яблука осінніх сортів промити, звільнити від серцевини, спекти в духовці, протерти через сито. Отримане пюре змішати із цукром і уварити на слабкому вогні до загустіння при безперервному помішуванні, щоб не пригоріло.

Гарячу уварену масу перекласти в скляні банки й винести на холод або вилити її на лист пергаменту, посипаний цукровою пудрою. Масу розрівняти ножем, витримати кілька годин до повного остигання, після чого мармелад нарізати на трикутники, квадрати, ромби.

За такою ж технологією можна приготувати мармелад з ягід.

ВАРЕННЯ З КИТАЙСЬКИХ ЯБЛУК

На 1 кг яблук — 1,2 кг цукру, 1,5 л води.

Для цього варення потрібно взяти не дуже спілі китайські яблучка. Трохи обрізати хвостики, наколоти їх шпилькою або дерев'яною зубочисткою. Яблучка бланшувати у киплячій воді 3–5 хвилин, остудити водою й залити сиропом, приготуванням з використанням води, в якій вони бланшувалися.

Варити варення в 3–4 прийоми, доводячи щораз тільки до кипіння. Коли яблучка стануть прозорими, а сироп — густим, гаряче варення розкласти в стерильні банки.

Баклажани, фаршировані...

Баклажани для фарширування треба розрізати вздовж на половинки, залити на півгодини підсоленою водою, щоб із них вийшла гіркота.

жани можна як окрему страву самі, або з гарніром — картоплею чи рисом.

...м'ясом і грибами

300 г курячого фаршу, 4 баклажани, 4 помідори, 1 цибулина, 2 зубчики часнику, 200 г печериць, кілька гілочок зелені (базилік, кріп), 2 ст. ложки олії, 100 г плавленого сиру, 50 г вершків (сметани), 0,5 ч. ложки цукру, чорний мелений перець, сіль за смаком.

Баклажани помити й зрізати хвостики. Якщо баклажани великі, то розрізати їх навпіл. Видалити зсередини м'якоть і порізати її кубиками, залишивши у баклажанів верхню шкірку приблизно 1 см завтовшки. Баклажанні «човники» і м'якоть посолити й залишити на 30 хв, щоб зійшла гіркота, потім змити сіль. «Човники» викласти на деко або в сотейник, змастити олією й запікати в духовці,

розігрітій до 230°C, 10–15 хв. За цей час приготувати начинку. Дрібно порізати цибулю, подрібнити часник. Нарізати зелень. Помідори ошпарити кип'ятком, зняти з них шкірку й дрібно порізати. Порізати шампінйони. На олії трохи обсмажити цибулю, потім додати гриби, через 15 хв, коли випарується рідина, — баклажанну м'якоть і тушувати



У боротьбі між серцем і головою врешті-решт перемагає шлунок/ Станіслав Ежи Лец

● Літні поради

Гусінь на капусті

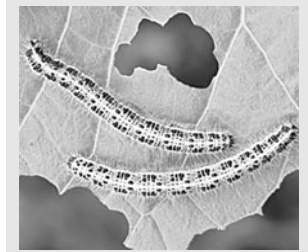
Появу гусені на капусті важко не помітити — дріяве листя видно здалеку. Можна спробувати позбутися її, обприскавши рослини розчином 9-відсоткового оцту (5 столових ложок на відро води). Якщо ж шкідників багато, варто вдаватися до радикальніших заходів. Інакше залишитеся без капусти.

При засиллі ріпаково-го білана, капустяної молі чи совки треба двічі обробити насадження (з інтервалом тиждень) хімпрепаратом оперкот (1,5 г на відро води). Після цього головки не дозволяється вирізати та дозволити впродовж 20 днів.

Дієвим є також інсектицид блискавка (1 мл на 5 л води). Термін очікування — 30 днів. Або матч (4 мл на 5 л води). Термін — 14 днів. Застосовувати ці препарати слід щонайменше двічі.

Якщо не хочете вдаватися до хімії, можна обробити капусту біопрепаратами дендробацилін (норма витрачання — 20—25 г) або бітоксикацілін (40—45 г).

Який би препарат для знищення шкідників ви не обрали, слід дотримуватися правил техніки безпеки.



Сад слід «пригостити»

Ще урожай не доспів, а на дереві вже закладаються плоді бруньки наступного. Тож наше завдання — допомогти дереву і підбати, аби було що збирати наступного року. Із другої половини липня сад слід «пригостити» фосфорно-калійними добривами. Це може бути суперфосфат, калімагнезія, хлористий або сірчано-кислий калій.

Азотні добрива (сечовину, селітру) в цю пору вносити вже не можна, оскільки це спричинить небажаний приріст пагонів, які не встигнуть вирітати до осінніх холодів. У крайньому разі амофос, у якому висока концентрація фосфору (NP 12-52), або нітроамофос з NPK 8-24-24.

Вносити добрива слід з урахуванням площі проєкції крони (приблизно 20 г на метр квадратний) або 200—250 г на доросле дерево. Для позакореневого підживлення беремо 20 г суперфосфату і 10 г сірчано-кислого калію на відро води.

Не варто забувати, що в період закладання плодів бруньок, якщо немає дощів, рослини потребують поливу.

ПІДЖИВЛЕННЯ — ПЕРЕДУСІМ

У цей період вони поглинають 38% азоту, 22% — фосфорної кислоти і 27% — калію від загальної кількості поглинутих поживних речовин за весь вегетаційний період. Тому за суниціними насадженнями повинен бути добрий догляд і після збирання врожаю. Особливу увагу в цей період треба приділяти підживленню, яке слід суміщати з поливом.

Азотні добрива поліпшують ріст і розвиток рослин у надземній частині весною і сприяють утворенню квіткових бруньок у другій половині літа після збирання врожаю. Від недостатньої кількості азоту в ґрунті листя жовтіє. Калій і фосфор поліпшують якість ягід, рослини добре ростуть і розвиваються, утворення квіткових бруньок проходить повною мірою. Калій, крім того, підвищує зимостійкість рослин. Від нестачі калію і фосфору в ґрунті врожай відчутно зменшується.

Після збирання врожаю суниці підживляють розведеною в 10 разів гною сечовиною і мінеральними добривами, які вносять у канавки, зроблені з двох сторін рядків на відстані 8—10 см від рослин. Також можна проводити позакореневе підживлення синтетичною сечовиною (краща форма азотних добрив), яку додають (20—30 г на 10 л води) в 1% бордоську рідину при обприскуванні суниці в кінці літа проти грибкових захворювань.

БЕЗ ВОДИ НЕМА ВРОЖАЮ

Вологість ґрунту є вирішальним фактором для життя рослин. Суниця належить до вологолюбних культур. Підвищена вимогливість рослин до вологості зумовлена як неглибоким розміщенням коренів, так і характером розвитку асиміляційного апарату, який протягом вегетаційного періоду випаровує велику кількість води.

● Щедра грядка

ЧАСНИК ВРАЗИЛА ІРЖА

Спочатку на листі утворюються численні світлі цятки — подушечки, в яких дозрівають спори. Згодом вони стають коричневими. Після руйнування оболонки спори розносяться вітром, вражаючи дедалі більше рослин. Причому не лише часник, а й усі види цибулі. Як результат, головки залишаються недорозвиненими і врожайність культури зменшується. Такий продукт погано й зберігається — починає загнівати.

Особливо швидко хвороба поширюється за наявності крапельної вологості та підвищеної температури повітря.

На початковій стадії слід видалити уражене листя та знищити, а рослини обробити одновідсотковим розчином бордоської рідини. Для кращого прилипання можна додавати молоко.

Запобігти поширенню

Суниця після урожаю

Після збирання врожаю і закінчення інтенсивного вегетативного росту рослин суниці продовжують активно поглинати поживні речовини у зв'язку з пізньолітнім та осіннім ростом кореневої системи, формуванням квіткових бруньок і нагромадженням запасних речовин.

● До часу

При нестачі вологи у ґрунті зменшуються розміри листків, а також кількість ріжків, вусиків і квітоносіїв. Менше формується квіток, значна частина ягід недорозвивається, в результаті врожайність зменшується. Після збирання врожаю під час закладання квіткових бруньок (друга половина серпня) рослини суниці також необхідно забезпечити достатньою кількістю вологи в ґрунті.

Терміни поливів і їх кількість у післязбиральний період повністю залежать від погодних умов. Вологозарядковий полив обов'язково треба проводити не раніше кінця жовтня. Норма поливу залежить від кількості вологи в ґрунті.

НОВЕ КОРИННЯ

У другій половині літа після плодоношення в суниці над старим корінням виростає нове. Тому з року в рік розростаючись, кореневище суниці піднімається вгору. Разом з цим ущільнюється і осідає ґрунт. Новоутворене коріння, неходячи живлення, може підсохнути і відмерти, тому рослини будуть ослабленими як в рості, так і в плодоношенні.

Одним із основних заходів по догляду за суницею, яка плодоносить і на якій уже зібраний урожай, є щорічне підгортання кущів суниці в другій половині літа.



допоможе обробка насаджень розчином хлорокису міді (по столовій ложці препарату і рідкого мила на відро води). Процедуру повторюють двічі через тиждень.

Та ці поради прислужаться хіба що наступного року. А нинішнього літа, якщо на городі є ознаки іржі на цибулевих, після збирання врожаю рослинні рештки треба ретельно зібрати та спалити. Грядки восени варто перекопати. На колись місце культуру повертають не раніше, ніж через 4—5 років.



Під час підгортання ґрунт беруть з міжряддя — при вирощуванні суниці рядки між рядками, вусики, при вирощуванні суниці на грядках. Підгортання поліпшує і живлення рослин, і сприяє кращому утворенню квіткових бруньок.

Деякими дослідниками було встановлено, що в серпні — на початку вересня, як тільки з'являються на суниці вусики, їх негайно потрібно видаляти. Це сприяє додатковому закладанню плодів бруньок. Рослини суниці, що утворились на плодородних плантаціях у серпні-вересні, стають фактично «бур'янами», бо наступного року вони не зможуть дати високого врожаю, але активно використовуватимуть воду і поживні речовини. Спеціалісти радять видаляти вусики два рази за сезон — в кінці липня і на початку вересня. Цей прийом є ефективним для сортів з великою вусоутворюючою здатністю. Наприклад, для таких сортів, як Істочник, Талісман, Редгонтлет, які широко використовуються для посадки на присадибних ділянках.

СКОШУВАТИ ЧИ НЕ СКОШУВАТИ?

З давніх пір ведеться дискусія про доцільність скошування листків суниці одразу після збирання ягід. Скошування листя має деякі серйозні переваги, зок-

● На замітку

ЯКЩО ДРІБНІШАЮТЬ ЯГОДИ...

В окремі роки з кущів порічок та смородини садівники отримують дрібнілі ягоди. Не поспішайте замінювати кущі новими, краще відновити їх.

Після того, як збереже урожай, виберіть з-під куща засохлі плоди, листя, бур'яни. На відстані 50—70 см від центру по колу викопайте рівчак глибиною 8—10 см і шириною 20—30 см.

У рівчак на 1 кущ залийте відро розчиненого у воді перегною чи компосту (1:10) або ж курячого посліду (1:20) і відро розчину нітрофоски і попелу (1 ст. ложка нітрофоски та 1 склянка попелу на відро води). Після того рівчак засипте, а ґрунт під кущем розпушіть.

Потім «омолодіть» кущі. Виріжте старіші пагони. Залишіть один-два однорічних, два дворічних, два три-

рема воно дозволяє легко очистити плантацію після завершення збирання врожаю і частково знищити шкідників листя (суничного кліща) та хвороби. Кількість суничних кліщів небагато зменшується тому, що вони в основному знаходяться глибоко в молодих нерозкритих листочках, які не захоплюються при скошуванні. Цим перевагам протистоїть той недолік, що до кінця осені утворюється тільки незначна маса листя, яка не забезпечує достатнього захисту квіткових бруньок в зимовий період.

Тому скошувати треба тільки в тому разі, коли пізно восени буде забезпечено додатковий захист від морозів (прикриття перегноєм або соломом).

● Спробуйте «ГАРЯЧІ» ВАННИ

Скошування листя суниці можна поєднати з прийомом оздоровлення плантації при значному заселенні шкідників і ураженні хворобами.

Отож після скошування проводять знезаражування плантації.

Беруть 300—400 г тютюнового пилу, заливають 3 л гарячої води. Добу настоюють, додають склянку 9% оцту, склянку підгорілої олії і склянку рідкого мила, столову ложку мідного купоросу. Доливають води, щоб було 10 л розчину. Отриманий розчин проціджують і обробляють рослини суниці з розрахунку 0,5 л на 1 кв. м. Одразу ж після збирання врожаю і скошування листя кущі, заражені нематодою, обприскують гарячою водою (60—65°C). Коли суниця відросте, її підживлюють: 1 л перебродженого коров'яку — на відро води.

річних і одне чотирирічне стебло. Кущ обприскайте світло-рожевим розчином марганцівки. Після такої процедури наступного року ягоди — не впізнати.

...І ПЕРЕЦЬ

Зазвичай після перших двох-трьох збирань плоди перцю дрібнішають. У такому разі насадження слід підживити. Найкраще — настоем коров'яку чи пташиного посліду.

Також варто підтримувати ґрунт у зволоженому стані. За сухої погоди цвіт осипається, а плоди дріб-



скошене листя повинно бути спалене або використане в компостних ямах. При перегниванні рослинних решток спори грибкових хвороб повністю гинуть. Тому не потрібно боятися, що компост буде джерелом подальшого зараження.

Скошування листя на плантаціях суниці, де воно здорове, — непотрібний і навіть шкідливий захід. Більше того, вірогідного підвищення врожаю на таких плантаціях після скошування листя не спостерігалось.

Урожайність суничних насаджень значною мірою залежить від їх зимівлі. Вони добре перезимовують тільки під шаром снігу не менш як 8—10 см. У зимі з температурою нижче мінус 15—18°C за відсутності снігового покриву спостерігається часткове або повне вимерзання рослин.

Підготовка рослин суниці до зимівлі полягає в належному догляді за плантаціями в другій половині літа. Рослинам треба забезпечити достатню кількість вологи і внести фосфорно-калійні добрива. Але навіть в таких умовах — при настанні морозів до 12—15°C і відсутності снігового покриву, суницю необхідно вкривати перегноєм, короткосоломистим гноєм або соломом.

Ранньою весною соломом спалюють за межами плантації, перегній залишають як мульчу, а гній загортають у ґрунт як добриво.

СКОШУВАТИ ЧИ НЕ СКОШУВАТИ?

З давніх пір ведеться дискусія про доцільність скошування листків суниці одразу після збирання ягід. Скошування листя має деякі серйозні переваги, зок-

річних і одне чотирирічне стебло. Кущ обприскайте світло-рожевим розчином марганцівки. Після такої процедури наступного року ягоди — не впізнати.

...І ПЕРЕЦЬ

Зазвичай після перших двох-трьох збирань плоди перцю дрібнішають. У такому разі насадження слід підживити. Найкраще — настоем коров'яку чи пташиного посліду.

Також варто підтримувати ґрунт у зволоженому стані. За сухої погоди цвіт осипається, а плоди дріб-

нішають. Поливати перець можна вранці або ввечері після спаду денної спеки. Вода має бути обов'язково прогріта на сонці до температури 28—30°C.

Найкраще, коли грядка з насадженнями перцю замульчована. Робити це доцільно після гарного дощу. Перед тим як накривати мульчею, ґрунт навколо рослин розпушують.

СКІЛЬКИ ВОДИ ПОТРІБНО ЯБЛУНИ

Плодоносна яблуня за вегетаційний період вистовує 500—600 л води з кожного квадратного метра. За рахунок атмосферних опадів у наших широтах на цю площу припадає 300—350 л. Значна кількість вологи витрачається на стік та випаровується. Тому зрошення є обов'язковим агроприйомом. Ефективність його залежить від правильного визначення строків, кількості та норми поливів.

ПОНЕДІЛОК, 21.08.2017

UA:ПЕРШИЙ

06.00 Д/с «Орегонський путівник»
06.35, 08.45, 09.20, 17.05, 22.55 Погода
06.40 М/с «Мандрівники в часі»
08.20 М/ф «Книга джунглів»
08.50 Д/с «Супервідчуття»
09.30 Т/с «Гранд-готель»
11.15 Т/с «Епоха честі»
13.00, 15.00, 18.30, 21.00 Новини
13.15, 23.00 Перша шпальта
14.00 Д/ф «Ті десять років. Євген Сверсток»

15.20 Д/с «Бог в Америці»
16.40 Д/с «Садові скарби»
17.10 М/с «Легенда про Білосніжку»
18.00 Вікно в Америку
18.45 Всесвітні ігри–2017. Яскраві моменти
19.00 Новини. Культура
19.20 Д/с «Мистецький пульс Америки»
19.55 Д/ф «Микола Руденко. Формулу життя знайдено» із циклу «Дисиденти»
20.30 Вересень
21.30 ХХІХ Всесвітня універсіада–2017. Щоденник
21.50 Т/с «Серце океану»
23.30 Чоловічий клуб

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 «Міняю жінку–4»
12.20 Х/ф «Тещині млинці»
16.10, 17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана»
20.15, 21.15, 22.15, 23.15 Т/с «Центральна лікарня»
00.15 Х/ф «Після тебе — нікого»

2+2

06.00 Мультфільми
08.00, 10.55 «Він, Вона і телевізор»
10.00, 18.40 «ДжеДА!»
10.30, 18.15 «Спецкор»
13.00 Х/ф «Загін спеціального призначення»
15.10 Х/ф «Великий переполюх у малому Китаї»
17.15 «Загублений світ»
19.05 «Бандерлоги»
19.30, 20.30 Т/с «Ментівські війни. Одеса»

21.35 Х/ф «Заручник»
23.55 Х/ф «Убити Білла»
02.00 Х/ф «Москаль-чарівник»
03.15 «Облом. UA»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Справа Дойлів»

06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.45, 15.50, 18.50 Оголошення. Бюро знахідок
07.50, 18.45 Міська рада інформує
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
09.55, 22.35 Добрі традиції
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 У фокусі Європа
12.40 Євромакс
13.10 Хіт–парад
14.00 Х/ф «Зірковий час невдахи»
17.00 Неповторна природа
17.30 Про нас
19.30, 21.00 Наші вітання
20.30 Файне місто 2017
20.40 Дім книги
21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
21.30 Погляд зблизка
22.40 Х/ф «Неспокійний свідок»

ICTV

07.00 Факти
07.45, 19.20 Надзвичайні новини
08.45 Факти. Ранок
09.10 Спорт
09.15 Надзвичайні новини. Підсумки
09.55 Х/ф «Мишаче полювання»
11.50, 13.20 Х/ф «Моя супер–колишня»
12.45, 15.45 Факти. День
14.10, 16.10 Х/ф «Електра»
16.30 Х/ф «Шибайголова»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Більше ніж правда
21.25 Скетч–шоу «На трьох»
22.40 Х/ф «Спеціальне завдання»
00.35 Т/с «Лас–Вегас»

СТБ

07.05, 16.00 «Все буде добре!»
09.00 Х/ф «Два береги»
10.35 «Україна має талант!–3»
13.15 «Битва екстрасенсів. Апокаліпсис»
18.00, 22.00 «Вікна–Новини»
18.40 «Слідство ведуть екстрасенси»
20.35, 22.35 «Хата на тата»

НОВИЙ КАНАЛ

05.35 Т/с «Татусеві дочки»
06.29, 07.59 Kids Time
06.30 М/ф «Замбезія»
08.00 Х/ф «Двос: я і моя тінь»
10.00 Х/ф «За бортом»
12.30 Х/ф «Дуже погані матусі»
14.30 Т/с «Не родись вродлива»
19.00 Хто зверху
21.00 Х/ф «Година пік»
23.00 Х/ф «Ми — Міллери»

«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 Зірковий шлях
11.00 Т/с «Дочки–матері»
14.45, 15.30 Т/с «Якби я була царіцця»
19.45, 02.20 Ток–шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Друге життя Єви»
23.30 Х/ф «Подвійний форсаж»

ТТБ

06.45 «Слово Боже на кожен день»
06.50, 12.13 Анонси.Погода
06.55 «Цей день в історії»
07.00 «Ранок з ТТБ»
09.00 «Рокитнівські «Куточане»
09.15 «Загублені у часі»
09.30 Муз.фільм
10.00 «Відверті діалоги»
10.56, 11.13, 16.13, 17.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
11.00, 12.00, 16.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.25, 20.30 «Сміємося — не здаємося»
11.30 «Подорожні замальовки»
12.15 «Мамина школа»
16.15 «У країні Мультляндії»
17.15 «Урок... для батьків»
17.45, 20.20 Соціальна реклама
18.00 «Не перший погляд»
18.20 «Український Незалежності–українську пісню»
18.30 «Із нашої відеотеки»
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 Д/ф «Справа Грушевського»
20.00 «Обереги»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Тема дня»
21.15 «В об'єктиві ТТБ»
21.30 «Лесь Курбас. Дорога до слави»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

06.20, 13.30, 22.40 «Слідство вели... з Л. Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10 «Ранок з ІНТЕРОМ»
09.20, 12.25 Т/с «Диван для самотнього чоловіка»
16.10 «Жди мене»
18.00, 19.00 Ток–шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подорожці»
20.40 Т/с «Східні солодоші»
00.25 Т/с «Особисті обставини»

СЕРЕДА, 23.08.2017

UA:ПЕРШИЙ

06.00 Д/с «Орегонський путівник»
06.35, 10.50, 17.05, 22.55 Погода
06.40 М/с «Мандрівники в часі»
08.20 М/ф «Книга джунглів»
09.05 Д/ф «Садові скарби»
09.30 Т/с «Гранд–готель»
11.15 Т/с «Епоха честі»
13.00, 15.00, 18.30, 21.00 Новини
13.15, 23.00 Наші гроші
13.55 Мій Шевченко. Р. Балаян
14.25 Д/ф «Микола Руденко. Формулу життя знайдено» із циклу «Дисиденти»
15.20, 04.45 Світло
16.40 Д/с «Садові скарби»
17.10 Хочу бути
17.30 М/с «Легенда про Білосніжку»
18.45 Д/ф «Яскраві перемоги. Дефлімпіада–2017»
19.00 Новини. Культура
19.20 Д/с «Мистецький пульс Америки»
19.55 Д/ф «Левко Лук'яненко. Йти за совістю» із циклу «Дисиденти»
20.30 Слідство. Інфо
21.30 ХХІХ Всесвітня універсіада–2017. Щоденник
21.50 Т/с «Серце океану»
22.45 Мегалот
23.30 Чоловічий клуб

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
06.45, 07.10, 08.10 «Сніданок з 1+1»
09.00 «Трансляція урочистостей з нагоди Дня прапора»
09.30, 10.55 «Чотири весілля–2»
12.20 «Міняю жінку–4»
15.10, 17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана»
20.15, 21.15, 22.15, 23.15 Т/с «Центральна лікарня»
00.15 Х/ф «Стати зіркою»

2+2

06.00 Мультфільми
08.00, 12.15 «Він, Вона і телевізор»
10.00, 18.40 «ДжеДА!»
10.30, 18.15 «Спецкор»
10.55, 19.05 «Бандерлоги»
11.15, 17.15 «Загублений світ»
13.00 Х/ф «Чужий»
15.20 Т/с «Одинак»
19.30, 20.30 Т/с «Ментівські війни. Одеса»
21.35 Х/ф «Безодня»
01.10 Т/с «Інспектор Алекс»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Справа Дойлів»
06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті

«УКРАЇНА»

06.10, 12.50 Т/с «Черговий лікар 2»
07.00, 08.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.00 Церемонія підняття Президентом України державного прапора України на Софіївській площі. Виступ Президента
09.30 Зірковий шлях
10.30 Реальна містика. Новий сезон
12.30 Відкриття Президентом України виставки сучасних зразків озброєння та військової техніки
14.45, 15.30 Т/с «Жіночий лікар–2»
19.45 Ток–шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Друге життя Єви»
23.30 Т/с «Закон і порядок: Спеціальний корпус»

ТТБ

06.45 «Слово Боже на кожен день»
06.50, 12.13 Анонси. Погода
06.55 «Цей день в історії»
07.00 «Ранок з ТТБ»
09.00 «Із нашої відеотеки» («Золотом у небесну синь»)
09.15, 21.00 «Тема дня»
09.30 Муз. програма «Встань, козацько славо!»
10.00 «Будьте здорові»
11.00, 12.00, 16.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.25, 20.30 «Сміємося — не здаємося»
11.30 «Європа очима українця»
12.15 «Почерк долі»
16.15 «У країні Мультляндії»
17.15 «Діловий ритм»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Телеміст до Дня Незалежності»
19.30 «На часі»
20.15 «Хто в домі хазяїн?»
20.25 «Тернопіль сьогодні»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Надія є»
21.30 «Із нашої відеотеки»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР

06.20, 13.30, 22.40 «Слідство вели...»
07.00, 08.00, 12.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10 «Ранок з ІНТЕРОМ»
09.00 Офіційні заходи до Дня українського прапора
09.30 «Давай одружимося»
11.10, 12.25, 20.40 Т/с «Східні солодоші»
16.45 «Речдок»
18.00, 19.00 «Стосується кожного»
20.00 «Подорожці»
00.25 Т/с «Особисті обставини»

ВІВТОРОК, 22.08.2017

UA:ПЕРШИЙ

06.00 Д/с «Орегонський путівник»
06.35, 17.05 Погода
06.40 М/с «Мандрівники в часі»
08.20 М/ф «Книга джунглів»
09.05 Д/ф «Садові скарби»
09.30 Т/с «Гранд–готель»
11.15 Т/с «Епоха честі»
13.00, 15.00, 18.30, 21.00 Новини
13.15, 23.00 Вересень
14.00 Мій Шевченко. М. Жулинський. Роздуми
15.20 Фольк–music
16.40 Д/с «Садові скарби»
17.10 Хто в домі хазяїн?
17.30 М/с «Легенда про Білосніжку»
18.45 Д/ф «Яскраві перемоги. Дефлімпіада–2017»
19.00 Новини. Культура
19.20 Д/с «Мистецький пульс Америки»
19.55 Д/ф «Олесь Шевченко. Як на сповіді» із циклу «Дисиденти»
20.30 Наші гроші
21.30 ХХІХ Всесвітня універсіада–2017. Щоденник
21.50 Т/с «Серце океану»
23.30 Чоловічий клуб

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, 10.55 «Чотири весілля»
12.20, 13.50 «Міняю жінку–4»
15.05, 17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана»
20.15, 21.15, 22.15, 23.15 Т/с «Центральна лікарня»
00.15 Х/ф «Зелені гори»

2+2

06.00 Мультфільми
08.00, 12.15 «Він, Вона і телевізор»
10.00, 18.40 «ДжеДА!»
10.30, 18.15 «Спецкор»
10.55, 19.05 «Бандерлоги»
11.15, 17.15, 00.05 «Загублений світ»
13.40 Х/ф «Що приховує брехня»
15.20 Т/с «Одинак»
19.30, 20.30 Т/с «Ментівські війни. Одеса»
21.35 Х/ф «Чужий»
01.05 Т/с «Інспектор Алекс»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Справа Дойлів»
06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті

07.30, 15.50, 18.50, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Погляд зблизка
08.05 Українські традиції
08.20 Файне місто 2017
08.30 Невідома Україна
09.00, 00.15 Час–Тайм
09.30, 17.00 Неповторна природа
11.00, 16.10 Дитяча година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10, 21.20 Добрі традиції
12.15 Про кіно
12.30 Євромакс
13.00 Хіт–парад
14.00 Х/ф «1200»
17.30 Майстер–клас із Наталкою Фіщич
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Межа правди
21.25 Оголошення. Бюро знахідок
21.30 Музична програма «Гал–кліп»
22.35 Х/ф «Аватар»

ICTV

05.35, 15.05, 16.10, 20.20 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.00 Більше ніж правда
11.00, 13.20 Х/ф «Спеціальне завдання»
12.45, 15.45 Факти. День
13.30 Я зняв!
14.15, 21.25 Скетч–шоу «На трьох»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
22.45 Х/ф «Вороги»
00.40 Т/с «Лас–Вегас»

СТБ

06.55, 16.00 «Все буде добре!»
08.55 «Україна має талант!–3»
11.40 «Містичні історії–5 з Павлом Костіциним»
13.20 «Битва екстрасенсів. Апокаліпсис»
18.00, 22.00 «Вікна–Новини»
18.40 «Слідство ведуть екстрасенси»
20.35, 22.45 «Вагітна у 16»
23.05 «Доньки–матері»

НОВИЙ КАНАЛ

05.20 М/с «Сімейка Крудс»
05.40 М/с «Пригоди Кота в чоботях»
06.40 Т/с «Щасливі разом»
10.30 Т/с «Моя прекрасна нянька»
14.30 Т/с «Не родись вродлива»
19.00 Хто зверху
21.00 Х/ф «Година пік–2»
22.50 Х/ф «Убивці на заміну»
00.40 Х/ф «Це кінець»

«УКРАЇНА»

06.10 Т/с «Черговий лікар»
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
07.15, 08.15 Ранок з Україною
09.15 Зірковий шлях
10.50 Реальна містика. Новий сезон
12.50 Т/с «Черговий лікар–2»
14.45, 15.30 Т/с «Жіночий лікар–2»
19.45 Ток–шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Друге життя Єви»
23.30 Т/с «Закон і порядок: Спеціальний корпус»

ТТБ

06.45 «Слово Боже на кожен день»
06.50, 12.13 Анонси. Погода
06.55 «Цей день в історії»
07.00 «Ранок з ТТБ»
09.00 «Азбука смаку»
09.15, 21.00 «Тема дня»
09.30 «Українській Незалежності–українську пісню»
09.40 «Обереги»
10.00 «Музичний калейдоскоп»
10.30 «Лесь Курбас. Дорога до слави»
11.00, 12.00, 16.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.13, 16.13, 17.13, 19.26, 22.26 Погода. Анонси
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.25, 20.30 «Сміємося — не здаємося»
11.30 «В об'єктиві ТТБ»
11.45 «Сад. Город. Квітник»
12.15 «Почерк долі»
16.15 «У країні Мультляндії»
17.15 Д/ф «Справа Грушевського»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Енергоманія»
18.30 «Як це було...»
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»

ІНТЕР

06.20, 13.30, 22.40 «Слідство вели... з Л. Каневським»
07.00, 08.00, 09.00, 11.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10 «Ранок з ІНТЕРОМ»
09.20 «Давай одружимося»
11.35, 20.40 Т/с «Східні солодоші»
16.45 «Речдок»
18.00 Ток–шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подорожці»
00.25 Т/с «Особисті обставини»

ЧЕТВЕР, 24.08.2017

UA:ПЕРШИЙ

06.00 Д/ф «Ті десять років. Євген Сверсток»
06.30, 07.40, 08.40, 09.00, 09.20, 11.05, 11.45, 12.40, 14.05, 14.40, 17.00, 18.55, 20.00 Ролик «ВІРНО В УКРАЇНУ»
06.40 Д/ф «Українська Гельсінська спілка–вектор визначено»
07.45 Д/ф «Олесь Шевченко. Як на сповіді» із циклу «Дисиденти»
08.10 Д/ф «Левко Лук'яненко. Йти за совістю» із циклу «Дисиденти»
08.45, 09.10, 09.35, 11.00, 20.15 Марафон «Україна 26»
09.45, 23.30 «Зродились ми великої години». Парад з нагоди Дня Незалежності України
11.15 Д/ф «Генічеськ»
12.05 Українська рапсодія
12.45 Фольк–music
14.10 Д/ф «Кардинал Любомир Гузар»
14.45, 21.35 Розсекречена історія
17.05 Х/ф «Жива»
19.05 Первісний авангард
19.45 Українська музика. Онука
21.00 Новини
00.45 Мій Шевченко. Р. Балаян

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 09.45, 11.15, 19.30 ТСН
06.45, 07.10, 08.10, 09.10, 11.30 «Сніданок з 1+1»
10.00 «Трансляція урочистого параду військ «Зродились ми великої години»
13.10 Х/ф «Століття Якова»
17.15 Х/ф «Діамантова рука»
20.15 Т/с «Слуга народу–2»
22.15 «Україна. Повернення своєї історії–2»
00.15 Концерт «Океан Ельзи. Без меж»

2+2

06.00 Мультфільми
08.00 «Він, Вона і телевізор»
14.50 Х/ф «День Незалежності»
17.25, 23.00 «Загублений світ»
18.25 «Таємниці нації»
19.40 Трансляція матчів Ліги Європи УЄФА. Плей–оф. Динамо (Київ) — Марітіму (Португалія)
21.40 ПРОФУТБОЛ
00.00 Т/с «Інспектор Алекс»

TV-4

06.00, 10.00 Т/с «Справа Дойлів»
06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 19.25, 21.25 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Соло
08.30 Невідома Україна

09.00, 00.30 Час–Тайм
09.30 Неповторна природа
11.00, 16.00 Дитяча година
12.10 Формула здоров'я
13.00 Хіт–парад
14.00 Х/ф «Нові Робінзони»
15.45, 20.25 Добрі традиції
16.50 Галицький шлягер. Тернопіль
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 У фокусі Європа
20.30 Музична програма «Гал–кліп»
21.30 Смачна мандрівка
22.00 Х/ф «Чорна Рада»

ICTV

06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.00 Надзвичайні новини
10.00 Урочистий парад до Дня Незалежності України
11.20 Скетч–шоу «На трьох»
12.25 Х/ф «Поліцейський з Беверлі Гіллз»
18.45 Факти. Спецвипуск до Дня Незалежності
19.55 Дизель–шоу
22.25 С/п «26 речей, які нас змінили»
23.25 Х/ф «Миські піжони»

СТБ

06.45, 16.00 «Все буде добре!»
08.40, 11.20 «Україна має талант!–3»
10.00 «Парад військ на Майдані Незалежності та вул. Хрещатик з нагоди 26–ї річниці Незалежності України»
13.10 Х/ф «Коли сонце було Богом»
18.00, 22.00 «Вікна–Новини»
18.40 «Слідство ведуть екстрасенси»
20.35, 22.35 «Я соромлюсь свого тіла–3»

НОВИЙ КАНАЛ

П'ЯТНИЦЯ, 25.08.2017

UA:ПЕРШИЙ		07.30, 15.50, 18.50 Оголошення. Бюро знахідок	«УКРАЇНА»	07.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
06.00 Д/с «Орегонський путівник»	06.35, 22.55 Погода	07.35, 00.30 У фокусі Європа	07.50 Зірковий шлях	07.50, 00.30 У фокусі Європа
06.40 М/с «Мандрівники в часі»	08.20 М/ф «Книга джунглів»	08.00, 19.00 Євромакс	08.30 Смачна мандрівка	08.30 Смачна мандрівка
09.05 Д/ф «Садові скарби»	09.30 Т/с «Гранд-готель»	09.00, 00.15 Час-Тайм	09.15 Ранковий фітнес	09.00, 00.15 Час-Тайм
11.15 Т/с «Епоха честі»	13.00, 21.00 Новини	09.30, 17.00 Неповторна природа	11.00, 16.00 Дитяча година	09.30, 17.00 Неповторна природа
13.15 Слідство. Інфо	13.50 Д/ф «Кардинал Любомир Гузар»	11.45 «Чарівний ключик»	12.10 Музична програма «Гал-кліп»	11.00, 16.00 Дитяча година
14.40 Д/ф «Іван Франко»	15.40 Первісний авангард	12.10 Хіт-парад	14.00 Х/ф «Тінь велетня»	11.45 «Чарівний ключик»
16.45 Українська музика. Онука	17.00 Портрети учасників ДПКЄ-2017	14.00 Х/ф «Тінь велетня»	17.30 Майстер-клас із Наталкою Фіщич	12.10 Музична програма «Гал-кліп»
17.30 Національний відбір до дитячого пісенного конкурсу Євробачення-2017	21.30 XXIX Всесвітня універсіада-2017. Щоденник	17.30 Майстер-клас із Наталкою Фіщич	19.30, 21.00 Наші вітання	12.10 Хіт-парад
21.50 Богатирські ігри	22.40 Д/с «Південна Корея сьогодні»	19.30, 21.00 Наші вітання	20.00 Файне місто 2017	14.00 Х/ф «Тінь велетня»
22.00 «Схеми» з Наталією Седлецькою	23.30 Д/с «Дикі тварини»	20.00 Файне місто 2017	20.10 Погляд зблизка	17.30 Майстер-клас із Наталкою Фіщич
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»	21.50 Добрі традиції	22.00 Х/ф «Останній шанс»	19.30, 21.00 Наші вітання
09.30, 10.55 «Чотири весілля-2»	12.20, 13.50 «Міняю жінку-5»	05.20 Факти. Спецвипуск	06.30 Ранок у великому місті	20.00 Файне місто 2017
15.10, 17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана»	20.15 «Ліга сміху»	08.45 Факти. Ранок	09.15 Х/ф «Останній король»	20.10 Погляд зблизка
23.00 «Юрмаліто з Кварталом 95»		11.10 Х/ф «Голий пістолет. 3 файлів поліційного відділку»	12.55 Х/ф «Голий пістолет-2. Запах страху»	21.25 Оголошення. Бюро знахідок
2+2		14.25 Х/ф «Голий пістолет-3. Остання образа»	16.00 Дизель-шоу	21.50 Добрі традиції
06.00 Мультфільми	08.00 «Він, Вона і телевізор»	16.00 Дизель-шоу	18.45, 21.05 Факти. Вечір	22.00 Х/ф «Останній шанс»
13.15 Х/ф «Великий переполох у малому Китаї»	15.20 Т/с «Одинок»	18.45, 21.05 Факти. Вечір	19.20 Надзвичайні новини	
17.15 «Загублений світ»	18.15 «Спецкор»	19.20 Надзвичайні новини	20.20 Антизомбі	
18.40 «ДжеДАІ»	19.05 Х/ф «У тилу ворога: вісь зла»	20.20 Антизомбі	21.25 Скетч-шоу «На трьох»	
21.00 Х/ф «У тилу ворога: Колумбія»	22.50 «Змішані єдиноборства. UFC»	18.00, 22.00 «Вікна-Новини»	00.25 Х/ф «Код доступу «Кейптаун»	
01.30 «Територія обману»		18.30 Х/ф «Дорога моя донечко»		
TV-4		20.20, 22.45 Х/ф «Щастя за рецептом»		
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Справа Дойлів»		23.20 «Слідство ведуть екстрасенси»		
06.45, 10.45 Бадьорий ранок		НОВИЙ КАНАЛ		
07.00, 12.40, 21.30, 00.00 Українські традиції		05.25 М/с «Сімейка Крудс»		
		05.45 М/с «Пригоди Кота в чоботях»		
		07.40 Київ вдень та вночі		
		19.00 Х/ф «Смокінг»		
		21.00 Х/ф «Громобій»		
		23.10 Х/ф «Бійка у Бронксі»		
		01.00 Х/ф «Брати Грім»		

СУБОТА, 26.08.2017

UA:ПЕРШИЙ		09.30, 19.00 Єдина країна	21.00 Х/ф «Три ікси»
06.00 Д/с «Орегонський путівник»	06.35 М/с «Мандрівники в часі»	10.00, 19.30 У фокусі Європа	23.20 Х/ф «Гість»
07.20 М/ф «Книга джунглів»	08.30 Д/с «Традиційні свята Мацурі»	10.30 Блага звістка з Р. Реннером	«УКРАЇНА»
09.20, 22.55 Погода	09.30 М/с «Легенда про Білосніжку»	11.30 Майстер-клас із Наталкою Фіщич	07.00, 15.00, 19.00 Сьогодні
10.00 Національний відбір до дитячого пісенного конкурсу Євробачення-2017	13.45 Т/с «Серце океану»	11.55, 14.25, 16.55, 20.05 Тернопільська погода	07.50 Зірковий шлях
17.25 Український корт	18.00 Богатирські ігри	12.00 Смачна мандрівка	09.00 Х/ф «Якби да каби»
21.00 Новини	21.30 XXIX Всесвітня універсіада-2017. Щоденник	12.30 Х/ф «Знайдеш друга — придбаєш скаרב»	11.10 Х/ф «Чого хочуть чоловіки»
21.40 Д/ф «Яскраві перемоги. Дефлімпіада-2017»	22.10 Д/ф «Генічеськ»	14.30 Мультфільми	13.10, 15.20 Т/с «Русалка»
22.10 Д/ф «Генічеськ»	22.40 Мегалот	15.00 Х/ф Дитяче кіно. «Вероніка»	17.20, 19.40 Т/с «Сила Віри»
23.00 Книга.ua	23.30 Д/с «Бог в Америці»	16.30 Дім книги	22.00 Х/ф «Готель для Попелюшки»
00.35 Д/с «Мистецький пульс Америки»		17.00 Хіт-парад	00.10 Реальна містика
1+1		17.50 Файне місто 2017	ТТБ
06.05, 19.30, 05.05 ТСН	07.00 «Гроші»	18.00 Наші вітання	06.45 «Слово Боже на кожен день»
08.00 «Сніданок. Вихідний»	10.00, 23.10 «Світське життя»	20.00, 00.00 Оголошення. Бюро знахідок	06.50, 12.40, 18.55 Анонси. Погода
11.00 «Вгадай ящик»	12.05 Х/ф «Дівчата»	20.10 Соло	06.55 «Цей день в історії»
14.05 Х/ф «Діамантова рука»	16.10 «Вечірній квартал»	21.00 Галицький шлягер. Тернопіль	07.00 «Ранок з ТТБ»
18.30 «Розсміши коміка-2017»	20.15 «Українські сенсації»	22.30 Х/ф «П'ять днів у Римі»	09.00 «Удосвіта»
21.15 «Вечірній квартал»	00.10 «Юрмаліто з Кварталом 95»	00.10 Час-Тайм	09.30 «Живі сторінки»
2+2		ICTV	09.55, 17.45 Соціальна реклама
06.00 Мультфільми	08.00 «Загублений світ»	06.00 Дивитись усім!	10.00 «На часі»
12.00 «Цілком таємно»	12.35 Т/с «Зустрічна смуга»	06.50 Без галъм	10.45 «Думки вголос»
16.25 Х/ф «У тилу ворога: вісь зла»	18.20 Х/ф «Світанок планети мавп»	07.50 М і Ж	11.00 «Назбиране»
20.55 Х/ф «Убити Білла-2»	23.20 Х/ф «Відчайдушний месник»	08.55 С/п «26 речей, які нас змінили»	11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
01.15 «Територія обману»		09.55 Х/ф «Помінятися місцями»	11.25, 20.30 «Сміємося — не здаємося»
TV-4		12.10, 13.00 Х/ф «Поліцейський з Беверлі Гіллз»	11.30 «Arte, viva!»
06.00 Про кіно	06.15, 11.00 Про нас	12.45 Факти. День	12.00 «Слід»
06.45, 09.15 Бадьорий ранок	07.00 Українські традиції	14.40 Х/ф «Поліцейський з Беверлі Гіллз-2»	12.20 «Сад. Город. Квітник»
07.30, 11.50, 14.20, 16.50 Оголошення. Бюро знахідок	07.35 Х/ф «Акла»	16.40 Х/ф «Поліцейський з Беверлі Гіллз-3»	16.00 «Смакота»
08.55, 19.55 Добрі традиції	09.00 Час-Тайм	18.45 Факти. Вечір	16.15 «У країні Мультяндії»
		19.20 Надзвичайні новини. Підсумки	17.00 «Вухаті та хвостаті»
		20.05 Х/ф «Облівіон»	17.15 «Життя дивовижних ляльок»
		22.45 Х/ф «Зелена миля»	18.00 «Учнівський щоденник»
		СТБ	18.15 «Кулінарія від Андрія»
		06.05 «Все буде добре!»	18.30 «Народні перлинки з бабусиною скриньки»
		08.00 «Караоке на майдані»	19.00 «Панорама подій»
		08.55 «Все буде смачно!»	19.45 Муз. програма
		10.45 «Хата на тата»	20.00 «Спортивні меридіани»
		12.20 «Вагітна у 16»	20.15 «Словами малечі про цікаві речі»
		14.10 «Доньки-матері»	20.35 «Пісня в дарунок»
		15.05 Х/ф «Дорога моя донечко»	20.45 «Вечірня казка»
		16.55 Х/ф «Щастя за рецептом»	21.00 «У світі захоплень»
		19.00 Х/ф «Мама буде проти»	21.30 «Поклик таланту»
		23.10 Х/ф «Службовий роман»	
		НОВИЙ КАНАЛ	
		06.10 М/с «Пригоди Кота в чоботях»	
		07.30 Т/с «Сашатаня»	
		14.00 Х/ф «Смокінг»	
		16.00 Х/ф «Карате-пацан»	
		18.50 Х/ф «Затяті напарники»	

НЕДІЛЯ, 27.08.2017

UA:ПЕРШИЙ		09.30 Справжня ціна	«УКРАЇНА»	06.50 Сьогодні
06.00 Д/с «Орегонський путівник»	06.35 М/с «Мандрівники в часі»	10.15 Прямая трансляція святої літургії з архикатедрального собору УГКЦ м. Тернополя	07.40 Зірковий шлях	07.40 Зірковий шлях
07.20 М/ф «Книга джунглів»	08.30 Д/с «Традиційні свята Мацурі»	11.40 Дім книги	09.15 Т/с «Пощастить у коханні»	09.15 Т/с «Пощастить у коханні»
09.20 Погода	09.30 Х/ф «Королівський генерал»	12.00 Х/ф «Вероніка»	13.10 Т/с «Сила Віри»	13.10 Т/с «Сила Віри»
11.50 Театральні сезони	12.20 Мистецькі історії	13.30 «Чарівний ключик»	17.00, 20.00 Т/с «Його любов»	17.00, 20.00 Т/с «Його любов»
12.35 Фольк-music	13.55 Перший на селі	14.00 Сільський календар	19.00 Події тижня з Олегом Панютою	19.00 Події тижня з Олегом Панютою
14.25 Т/с «Гранд-готель»	20.30 Перша шпальта	14.30 Межа правди	21.40 Т/с «Квиток на двох»	21.40 Т/с «Квиток на двох»
21.00 Новини	21.30 XXIX Всесвітня універсіада-2017. Щоденник	15.30 Слід	01.30 Реальна містика	
21.40 Д/с «Супервідчуття»	22.15 Д/с «Bagaci — японські смаколики»	16.20 У фокусі Європа	ТТБ	
23.00 Книга.ua	23.30 Богатирські ігри	16.55, 22.10 Добрі традиції	06.45 «Слово Боже на кожен день»	06.45 «Слово Боже на кожен день»
1+1		17.00 Вікно в Америку	06.50, 09.55 Анонси. Погода	06.50, 09.55 Анонси. Погода
06.00 «Україна. Повернення своєї історії-2»	08.00 «Сніданок. Вихідний»	17.30, 20.30 Про нас	06.55 «Цей день в історії»	06.55 «Цей день в історії»
08.00 «Сніданок. Вихідний»	09.00 «Лото-забава»	18.00 Наші вітання	07.00 «Ранок з ТТБ»	07.00 «Ранок з ТТБ»
09.40 М/ф «Маша і ведмідь»	09.50 «Розсміши коміка-2017»	19.00, 00.00 Провінційні вісті. Тиждень	09.00 «Кулінарія від Андрія»	09.00 «Кулінарія від Андрія»
10.50 «Світ навиборіт-3: Танзанія, Ефіопія»	12.00 Т/с «Слуга народу»	19.45 Міська рада інформує	09.15 Муз. програма	09.15 Муз. програма
13.40 Х/ф «У тилу ворога: Колумбія»	15.30, 23.15 Бокс. Флойд Мейвезер-молодший vs Конор Макгрегор	20.00 Огляд світових подій	09.30 «Народні перлинки з бабусиною скриньки»	09.30 «Народні перлинки з бабусиною скриньки»
16.30 Х/ф «Чужі»	19.20 7 тур ЧУ з футболу «Зоря» — «Чорноморець»	21.00 «Танці з зірками»	10.00 «Панорама подій»	10.00 «Панорама подій»
21.25 ПроФУТБОЛ	00.15 «Змішані єдиноборства. UFC»	23.00 «Ліга сміху»	10.45 «Спортивні меридіани»	10.45 «Спортивні меридіани»
TV-4		ICTV	11.00 «У світі захоплень»	11.00 «У світі захоплень»
06.00 Х/ф «Акла»	07.30, 16.00 Українські традиції	07.25 Х/ф «Голий пістолет. 3 файлів поліційного відділку»	11.30 «Словами малечі про цікаві речі»	11.30 «Словами малечі про цікаві речі»
07.45, 09.50 Бадьорий ранок	08.00, 21.30 Єдина країна	08.55 Х/ф «Голий пістолет-2. Запах страху»	12.00 «Вухаті та хвостаті»	12.00 «Вухаті та хвостаті»
08.30, 11.55, 15.50, 19.55, 22.00 Оголошення. Бюро знахідок	08.35, 15.55, 22.05 Тернопільська погода	12.05, 13.00 Х/ф «Зелена миля»	12.15 «Луцьк на розвію віків»	12.15 «Луцьк на розвію віків»
08.40 Час-Тайм	09.00 Повнота радості життя	14.45 Х/ф «Мама буде проти»	12.30, 17.50 «Пісні нашого краю»	12.30, 17.50 «Пісні нашого краю»
		16.10 Х/ф «Облівіон»	12.40, 20.30 «Сміємося — не здаємося»	12.40, 20.30 «Сміємося — не здаємося»
		17.45 Х/ф «Три ікси»	16.00 «Поклик таланту»	16.00 «Поклик таланту»
		20.00 Х/ф «Коммандо»	17.30 «Мандри»	17.30 «Мандри»
		22.00 Х/ф «Механік»	17.45 Соціальна реклама	17.45 Соціальна реклама
		00.00 Х/ф «Неймовірний блокбастер»	21.00 «Відверті діалоги»	21.00 «Відверті діалоги»
			22.00 «Загублені у часі»	22.00 «Загублені у часі»
			ІНТЕР	
			06.25 Х/ф «За двома зайцями»	06.25 Х/ф «За двома зайцями»
			08.00 «Удачний проект»	08.00 «Удачний проект»
			09.00 «Отуємо разом»	09.00 «Отуємо разом»
			10.00 «Орел і Решка. Рай і пекло»	10.00 «Орел і Решка. Рай і пекло»
			11.00 «Орел і Решка. Перезавантаження»	11.00 «Орел і Решка. Перезавантаження»
			12.00 Х/ф «Шалене весілля»	12.00 Х/ф «Шалене весілля»
			14.00 Х/ф «Наречена-втікачка»	14.00 Х/ф «Наречена-втікачка»
			16.10 Х/ф «Як же бути серцю»	16.10 Х/ф «Як же бути серцю»
			18.10 Х/ф «Як же бути серцю. Продовження»	18.10 Х/ф «Як же бути серцю. Продовження»
			20.00 «Подобіщи»	20.00 «Подобіщи»
			20.30 Концерт Олега Винника «Моя душа...»	20.30 Концерт Олега Винника «Моя душа...»
			23.10 Т/с «Яблуневий сад»	23.10 Т/с «Яблуневий сад»

• Важливо

Що треба знати про гепатит

На запитання «Що таке гепатит?» більшість дасть відповідь: «Жовтяниця». І матиме рацію, але лише почасти.

Жовтяниця виникає, коли жовч, що виробляється в печінці, замість участі в переробці їжі потрапляє у кров і надає шкірі характерного жовтуватого відтінку. Потрапляє вона й у сечу, роблячи її темною, а кал, навпаки, втрачаючи жовч, стає безбарвним.

Таке буває при запаленні печінки, а саме при вірусних гепатитах, коли вірус порушує нормальну роботу органа. Однак не завжди вірусні гепатити протікають із жовтяницею. Бувають, і досить часто, безжовтяничні форми, які проходять не так гостро.

Гепатит починається з інфікування. Але від моменту зараження до появи перших ознак хвороби минає різний час: від 2—4 тижнів (гепатит А), до 2—4 і навіть 6 місяців — при гепатиті В. Після закінчення цього періоду, під час якого вірус розмножується й адаптується в організмі, хвороба починає проявляти себе. Спочатку, до появи жовтяниці, гепатит нагадує ...грип і починається з підвищення температури, головного болю, загального нездужання, ломоти в тілі, як при гепатиті А.

При гепатитах В і С початок, як правило, поступо-

редньоважка й важка форми — говорять самі за себе. Є ще й четверта, фульмінантна, тобто блискавична форма. Це найважчий різновид гепатиту, при якому розвивається масивний некроз печінки, що здебільшого закінчується смертю хворого.

Найбільшу небезпеку являє хронічний перебіг гепатитів. Хронізація характерна тільки для гепатитів В, С, D. Найбільш характерними ознаками хронічних гепатитів є нездужання, підвищена стомлюваність, що посилюється до кінця дня, неможливість виконувати колишні фізичні навантаження. Ці симптоми непостійні, через що багато хто не ставить їх до хвороби серйозно.

Такі ознаки гепатиту як нудота, болі в животі, суглобні й м'язові болі, розлад стільця можуть бути обумовлені як основним захворюванням, так і іншими хворобами шлунково-кишкового тракту. Жовтяниця, потемніння сечі, шкірна сверблячка, кровоточивість, схуднення, збільшення печінки й селезінки, судинні зірочки виявляються лише на запущеній стадії хронічного вірусного гепатиту.

Таким чином, головним критерієм при визначенні діагнозу слугують різні клінічні й лабораторні показники.

Найчастіше солодкий продукт класифікують за його ботанічним походженням, тобто за видом рослин, з яких був зібраний нектар. Утім, треба розуміти, що йдеться тільки про перевагу певного нектару в складі, тому що змусити бджіл літати на конкретні квіти нікому поки що не вдалося.

Існує кілька умовних категорій меду, наприклад гречаний (темний і прозорий), липовий (густий і світлий), акацієвий (рідкий і світлий), кипрійний (білий), квітковий (жовтого кольору з домішками різних відтінків).

За товарним виглядом його поділяють на відцентровий і стільниковий.

Відцентровий мед одержують при викачуванні його з комірок стільників із допомогою медогонки. Краще, коли це робиться «холодним» способом, дозволяючи меду просто стікати, гірше, якщо нагрівають. Але за зовнішнім виглядом визначити спосіб викачування неможливо, потрібний хімічний аналіз. Найчастіше під словом «мед» мають на увазі саме відцентровий.

Стільниковий — це мед, не витягнутий з воскових стільників, продається рамками або невеликими прямокутними вирізками. В стільниках мед може бути як рідким, так і «осілим», тобто закристалізованим.

Купуючи мед, особливо на ринках або ярмарках, потрібно почати з оцінки його зовнішнього вигляду. Доброякісний продукт має бути мутнуватим і в'язким. Гарний мед при кімнатній температурі намотується на ложку і стікає

У домашніх умовах

Як не помилитися, купуючи мед

Як вибрати мед, знає не кожен. По-справжньому натуральним можна вважати той, що був зібраний бджолами у природних умовах. Такий мед — це нектар квітів і рослин.

Варто знати



цівкою без розривів, утворюючи гірку на поверхні. Зацукровування, тобто кристалізація, — це природний процес. Для розрідження такого меду банку з ним потрібно помістити в теплу воду.

В проміжку від липня до листопада зацукровується весь мед, крім акацієвого і каштанового, які містять багато фруктози. Тому якщо вам пропонують закристалізований мед улітку, він, імовірно, торішний. І навпаки: продукт, що не загустів після листопада, може бути підробкою.

Іноді під час зберігання меду виокремлюються два шари: знизу — закристалізований, а зверху — сиропоподібний. Це значить, що він незрілий, з підвищеною вологістю. Його викачали, не дочекавшись, поки бджоли завершать процес загусті-

ння і запечатають стільники. Такий мед непридатний для тривалого зберігання. Консистенція справжнього — ніжна і тонка, натуральний продукт легко розтирається пальцями і вибирається шкірою. А при розтиранні штучного меду на пальцях залишаться грудочки.

Нормальна вага одного літра продукту при кімнатній температурі — близько 1400 грамів без урахування тари. Якщо мед важчий, варто замислитися про його якість. У меді, що відповідає ДСТ, сторонніх домішок, як-от прополісу, перги, пилку, маточного молочка та інших продуктів бджільництва, бути не повинно.

Перед купівлею варто куштувати тільки той мед, що сподобався за всіма зовнішніми ознаками. Тому що після чотирьох-шести

проб особливості смаку ви вже не розрізнитимете. Натуральний мед злегка подібною слизову оболонку рота і створює відчуття пощипування. Якщо ж він просто солодкий — то, найімо-

Цікаві факти про мед

✓ Мед — це єврейське слово, яке можна дослівно перекласти як чари чи щось, наділене магічними властивостями. Спочатку мед використовували лише в кулінарії як підсолоджувач, поки не відкрили його лікувальних властивостей. Тому він входить у більшість засобів медичного лікування.

✓ У меді міститься багато фруктози, яка допомагає виводити з організму алкоголь. Якщо ви почуваетесь не дуже добре після застілля, то покладіть кілька чайних ложок меду на тост, щоб допомогти організмові впоратися з похміллям.

✓ Найбільше у світі меду отримують у Китаї. Причому найпопулярніший китайський мед — гречаний.

✓ Найдорожчий мед у світі родом із Ізраїлю. Виходець із Радянського Союзу, який виїхав пізніше на свою історичну батьківщину, Олександр Горошит здогадався годувати медоносних бджіл екстрактом сибірського женьшеню. Результати перевершили всі очікування.

До часу

Ідеальне місце для купівлі кавуна — ятка поруч баштана. Та більшість людей, звісно, вирушає за смугастим на ринок або до супермаркету. Нерідко кавуни продають обіч доріг. Це зручно, але пам'ятайте, що фрукти і овочі, виставлені тут, вбирають пил і шкідливі гази від автомобілів. До того ж навряд чи пройшли лабораторний аналіз.

✓ Смуги стиглого кавуна мають бути максимально контрастними, а сама скоринка — твердою і блискучою: вона твердне, наче повідомляючи, що «все, я дійшов до кондиції».

✓ Інший параметр зовнішнього вигляду кавуна — жовта, а іноді навіть помаранчева пляма. Це той самий бочок, на якому кавун вилежувався на полі. Розмір цієї плями має бути для дрібних сортів 5 см, а для великих — 10. Біла пляма, як правило, свідчить про те, що кавун дозрівав за несприятливих умов і навряд чи буде смачним.

✓ Аргумент продавця «солодкий, як мед, і червоний, як сигнал світлофора» — це не гарантія якості плода. Щоб кавуни швидше почервоніли всередині і набрали вагу, їх щедро підживлюють азотними добривами і стимуляторами росту. А це вже загрожує отруєнням нітратами.

вірніше, розведений цукром.

На жаль, існує безліч способів підробки меду. Підмішують усе що завгодно: цукор, борошно, картоплю або кукурудзяну патоку, крейду і крохмаль. Додавання останнього збільшує вагу, відповідно «розбавляючи» всі його корисні властивості. Іноді замість крохмалю кладуть желатин, що теж не поліпшує якість. Збільшення ваги меду можливе і за рахунок цукру або цукрового сиропу.

Найгірший — так званий штучний мед, у виробленні якого бджоли взагалі не брали ніякої участі. Це цукровий сироп зі штучними ароматизаторами та загущувачами, у кращому разі — варення з квіток бузини або калини (для аромату), також згущене крохмалем або желатином. Від уживання такого продукту ніякої користі, крім того, хімічні компоненти можуть викликати алергію, а у дітей — діатез.

КАВУНИ: поласувати і не отруїтися

На замітку

П'ять продуктів, які можна зберігати все життя

1. Цукор.
2. Мед.
3. Оцет.
4. Соевий соус (закритий).
5. Білий рис (запакований).

Терміни придатності різних продуктів

- Яблуко — 6 тижнів
Імбир — 2 місяці
Буряк — 3 місяці
Часник — 8 місяців
Фруктовий сік (уплящений) — 8 місяців
Вівсянка — 12 місяців
Майонез (запакований) — 2 роки
Горіхи — 2 роки
Рибні консерви (закриті) — 3 роки

Як довго використовувати предмети гігієни

- Одноразова бритва — 1 тиждень
Мочалка — 2 тижні
Зубна щітка — 3 місяці
Білизна — 3 місяці

Терміни придатності побутової хімії

- Пральний порошок — 3 місяці
Перекис водню — 6 місяців
Засіб для миття посуду — 1 рік
Лак для нігтів — 1 рік
Сода — без терміну придатності

Як довго використовувати побутові речі

- Освіжувач повітря — 2 роки
Подушки — 3 роки
Пуховакводра — 5 років
Рушник — 5 років
Матрас — 8 років
Фарба — 10 років
Килим — 15 років

Перевіряємо золото на справжність

Враховуючи постійно високий попит на золото і зростання цін на нього, шахраї вже давно навчилися досить правдоподібно підробляти золото, надаючи йому необхідні якості і властивості. Тому дуже часто у багатьох людей постає питання про справжність того чи іншого золотого виробу або навіть злитка.

Не завжди просто відповісти на це питання без спеціальної підготовки, адже однозначну відповідь про справжність золота може дати тільки фахівець, який має спеціальну апаратуру для перевірки справжності золота. Проте існує кілька давно перевірених способів, як перевірити золото на справжність в домашніх умовах.

Пробірне клеймо

Перше, на що потрібно звернути увагу при перевірці справжності золота, — спеціальне пробірне клеймо. Візьміть гарну лупу і уважно розгляньте його. Воно має бути чітким і розташовуватися паралельно тій деталі прикраси, на яку нанесено. Цифри, що знаходяться всередині клейма, також повинні бути ідеально рівними.

Хорошою гарантією достовірності золотої прикраси служить клеймо виробника. Вироби, які містять

такий відбиток, також украй рідко бувають фальшивками. Уважно вивчіть зворотну сторону золотої прикраси. Якщо вона ідеально рівна і гладка, швидше за все, перед вами високоякісний продукт. Тріщини, шершини і неакуртно вставлені камені повинні вас насторожити.

Магніт

Щоб перевірити золото на справжність візьміть потужний високоякісний магніт. Прикладіть магніт до золота, яке ви хочете перевірити. Якщо воно притягнеться до магніту, це не якісне золото або зовсім не золото. Це може бути або низькопробне золото або перед вами просто позолочений виріб.

Йод

Нанесіть на виріб, що перевіряється, крапельку йоду. Зачекайте 3–5 хви-

лин. Потім зітріть рідину м'якою тканиною, якщо слідів на прикрасі не залишилося, значить, золото справжнє.

Оцет

Виріб, що потребує перевірки на справжність на 2–3 години слід опустити в ємність з оцтом. Підробка під золото обов'язково почне покриватися шаром окису і, як наслідок, помітно потемніє. Справжній предмет із золота зовні ніяк не зміниться.

Хлібний м'якуш

Ювелірний виріб потрібно закатати в м'якуш свіжого житнього хліба. По закінченню двох або трьох днів зачерствілий хлібний шматок розламають і витягують прикрасу.

Сліди окислення на золотому виробі чітко вкажуть на те, що це «золото» — зовсім не золото, оскільки справжньому золоту окислювальні процеси не знайомі. А якщо виріб після перебування в хлібному м'якуші й зовсім вкрився зеленим нальотом, позбудьтеся такої прикраси якомога скоріше, вона — з відпорованої міді.



Покупцеві потрібно сто очей, продавцеві — жодного

Смішного!

Сидить у кафе дуже сумний чоловіч'яга. Перед ним — наповнена чарка. Пробігає повз нього якийсь чоловік, хапає чарку і випиває. Підвів той голову і роздратовано каже:

— Що за життя! Квартиру пограбували, дача згоріла, дружина покинула, а тепер іще якийсь нахаба мою отруту випив!

— Сусіде, чорти б тебе побрали! Мене вкусив твій собака! Вимагаю компенсацію! — Та заради Бога! Я зараз його потрамаю, а ви кусайте!

Адміністратор готелю каже клієнту:

— Якщо ви не засвідчите, що це ваша дружина, то я вас не поселю разом.

— А коли ви доведете мені, що це не моя дружина, я буду вдячний вам усеньке життя!

— У тебе є ідеал жінки?

— Був. Та я розчарувався в ньому.

— Чому «був»? Куди ж подівся?

— Я на ньому одружився...

— Як, колего, сімейне життя? Гарненька в тебе дружина.

— Ага, гарненька! Жити з нею не хочеться.

— Чому ж це?

— Бо вона змія не тільки за східним календарем, а й по життю!

— Колего, ти так наминаєш сало! Не відаєш, що воно спричиняє виникнення склерозу?

— Отож-бо я й думаю, чому це, коли я з'їм уранці шмат сала, увесь день геть забуваю, що їсти хочеться.

— Жінко, іди-но глянь, чому це наше золотце знову плаче.

— Це не наше, а сусідське...

— Ото я й кажу, що цей шмаркач вічно реве білугою...

Глухий дід, як деревина, спочиває на лежанці. Його баба Катерина з кухні голосно гука:

— Піди випусти курей із сараю та висп їсти їм.

А дід відповідає:

— Що навариш, те й поїм.

— Діду, їстимеш холодний борщ?

— Та який там дощ?! У мене з ночі ноги на дощ не крутили.

Баба:

— Ну ти ж і глуха те-терця...

— Та яка там вечерея, коли ми ще й не обідали...

Дайте відповідь на питання тесту, який допоможе з'ясувати, чи приділяєте ви достатньо уваги своєму відпочинку.

1. Заради роботи ви можете відмовитися від вихідних?

а) Так було, і не раз — 1.
б) Як виняток — 2.

в) За власною ініціативою — ні — 3.

2. У вас є хобі?

а) Так — 3.
б) Було, але зараз немає — 2.

в) Робота в певному сенсі замінює мені хобі — 1.

3. Який відпочинок у вихідні для вас найприємніший?

а) Поніжитися на дивані, провівши час за комп'ютером або біля телевізора — 1.

б) Відвідати театр, кіно, виставки, спортивні змагання, вирушити на пішу прогулянку або у спортзал — 3.

в) Завжди по-різному, залежно від настрою — 2.

4. Ви часто ви сумуєте?

а) Так, це зі мною буває — 1.

б) Рідко — 2.

в) Практично ніколи — 3.

5. Чи любите ви ходити в гості?

а) Не особливо — 1.

б) Час від часу до старих знайомих і друзів — 2.

в) Обоюдою компанію — 3.

6. Чи готові ви відкласти роботу, щоб вирушити розважитися?

а) Іноді я так і роблю — 3.

Може, й справді?

ВСТАВАЙМО З ПРАВОЇ НОГИ

Побутує вислів: «Встав, мабуть, з лівої ноги». Це про людину, яка вже зранку в поганому настрої, з усіма конфліктує. Вживають і слова: «Плюнь через ліве плече». Ви ніколи не замислювались, з чим вони пов'язані?



Наше коло кровообігу, що складається з артеріальної та венозної крові, замикається в серці.

Про артерії, які живлять клітини, природа подбала краще. Вони мають «м'язи», що переганяють кров до периферії. З капілярів кров знову збирається до серця по венах, але на їх стінках «м'язів» немає.

Допомогти зворотному відтокові застійної крові можна активним рухом. Вдариш правою ногою вранці об підлогу — створюється потрібне прискорення, а значить, устанеш легким і працездатним, з добрим настроєм.

Відповіді на сканворд «Кухар», надрукований 10 серпня

А	С	К	Р	
В	А	Л	А	Х
А	Т	П	К	У
О	Р	Т	Е	Р
К	І	А	М	А
А	Л	І	А	А
І	Р	В	І	Н
Ф	І	Д	І	Й
К	В	К		
В	І	С	К	М
С	А	Д	І	М
І	С	І	Т	І
Д	О	Н	Б	А
Т	І	Т	К	Р
С	Р	З	А	Н

Поміркуйте

Сканворд «Кіно»

МОТУЗЯНИ ПОСТОЛИ	АКТОРКА ... ТУР-МАН	ЖОРСТОКА ЛЮДИНА	ВЛАСНЕ СЛОВО	ФРАНЦ. КІНО-АКТОР	ЗЕМЛЯ В НІМЕЧ-НИНІ	РОДИЧ КОРОГА	ЧАСТИНА КЛАВІА-ТУРИ
СПОРУДА ДЛЯ УВІЧНЕННЯ ПАМ'ЯТІ				ВИЩИЙ СОРТ ФАЯНСУ			
				РІКА НА ЗАХОДІ ПОЛЬЩІ			
МАЛЕНЬКА ДИТИНА	ШВИДКИЙ ТАНЕЦЬ З РІЗКИМИ ПОВОРОТАМИ	СУКУП-НІСТЬ ОСТРОВІВ ТИХОГО ОКЕАНУ	УКР. АКТОРКА І ТЕЛЕ-ВЕДУЧА (ФОТО 1)	ФАХ ЛІКАРЯ	ОСАДОВА ПРСЬКА ПОРОДА		
ГРУПА НИЖКЛИХ ВОДЯНИХ РОСЛИН		СТАРОВ. УКР. ВЕРХНІЙ ОДЯГ				МІНЕРАЛ. РУДА МАРГАН-ЦЮ	ФРАНЦ. КОСМО-НАВТ
				НЕТРИ БІДНЯКІВ У БРАЗИЛІЇ			ЛУГАНСЬКА ОБЛАСТЬ
РІЗКИЙ КРИК		ІНІЦІАТОР ПРОВЕД. ФУТБОЛ. ЄВРО-КУБКІВ		ПРИТОКА АМАЗОН-КИ		АКТОРКА ... ЕМЕ	
МАГМА-ТИЧНА ГІРСКА ПОРОДА					ФРАНЦ. ХУДОЖ-НИК		
МАЛЯ ОСЛИЦІ		ВИД ЦЕРКОВН. СПІВУ		РІЧКА В БІЛОРУСІ	СТОПН-ЧИК У ТАБЛИЦІ	СОЦІАЛЬ-НИЙ СТАТУС СПАРТАКА	
			ОМЕРТ-ВІННЯ ОРГАНУ				
				ЖЕБРАК З "ОДИССЕЇ"		АКТОРКА ... БЕСІНД-ЖЕР	ПРИТОКА ПІВДЕН. БУГУ
				КІНО-ГЕРОЙ ... ПЕРЕ-ПЕЛИЦЯ (ФОТО 2)			ПОЛО-ЖЕННЯ У ШАХОВІЙ ГРІ
				РИБА РОДИНИ ОКУНЕ ПОДІВНИК			
				ХИЖИЙ СУМНАС-ТИЙ ЗВІР			

Цікаво

Котику, котра година?

Селяни в Китаї, котрі не мають годинників, застосовують цікавий спосіб, щоб узнати час доби. За годинник їм правлять очі звичайного кота.

Китаєць, залежно від розширення зіниці котячого ока в певний момент, може точно визначити годину, починаючи від сходу сонця. Відомо, що зіниця в кота звужується вранці і розширюється до ночі.

Цей процес відбувається з дивовижною регулярністю, отож, маючи досвід, можна визначити, котра година. Зіниця ока, зовсім кругла вночі, стає знову довгастою вранці, і діаметр її постійно зву-жується так, що опівдні залишається лише вузька щілинка.

З опівдня ж до вечора зіниця поступово знову набуває овальної форми. Певна річ, усе це лише тоді, коли кіт спокійний і в доброму настрої.

