ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Домашня газета

Програма телебачення

Ціна 1 грн 50 коп.

#37(804) 14 вересня 2017 року

ЛІКУВАННЯ ВИНОГРАДОМ 2

7 Подушки і ковдри: ВИБИРАЄМО, ДОГЛЯДАЄМО

Осіннє удобрення — для грунту 4

З днем Ангела!

Сьогодні іменини Варвари, Дарії, Марти, завтра — Олексія. 16 вересня з днем Ангела вітайте Василину, Петра, 17 — Федора, Юлія, 18 — Гліба, Єлизавету, Максима, Раїсу,19 — Михайла, Михайлину, 20 — Івана.

● На замітку

«Клумба» чи «бордюр»?

Більшість господарів усі ділянки, де в них ростуть квіти, називають за звичкою клумбами. Насправді клумба — це квітник округлої, прямокутної, квадратної або будь-якої форми, де рослини висаджують від центру до периферії (бортів).

Для обрамлення пішохідних доріжок, в'їзду на садову ділянку, фасаду будинку використовують так звані рабатки. **Рабатка** — це порівняно вузька, довга квіткова грядка з рівною поверхнею. Довжина рабатки довільна. Але не варто робити їх дуже довгими, бо тоді такі рабатки виглядають монотонно. Ширина — від 0,3 до 1 м.

На рабатках висаджують (або висівають) один або кілька видів квітів, розміщуючи їх групами або іноді упереміж.

Як правило, для рабаток використовують однорічники, що довго квітують. Але можна садити і багаторічники: нарциси, тюльпани, флокси та ін.

Щоб улітку у вас не утворювалися «залисини» на тих місцях, де цвіли ранні цибулинні квіти, їх розміщують упереміж з багаторічниками. Можна також висадити наприкінці травня — на початку червня між цибулинами кущики чорнобривців, розсаду айстр та інших однорічників.

Гарний вигляд на рабатках мають польові та лісові квіти: фіалки, проліски, папороть, конвалії.

На краях рабаток, клумб, газонів іноді розташовують вузеньку декоративну смужку з рослин низькорослих, дрібних квітів, яку називають **бордюром.** Ширина бордюру зазвичай не перевищує 10—20 см. Дехто закладає бордюри і як самостійні елементи квітника — вздовж вузьких садових доріжок та біля огорожі.

Осінній догляд за садом

Щоб сад завжди радував великою кількістю ягід і фруктів, за ним необхідно ретельно і регулярно доглядати. Особливо важливий осінній період, коли сад готується до зимового сезону. Захистивши посадки від морозу і гризунів, підготувавши грунт, виконавши ряд інших робіт, можна розраховувати на гарний урожай наступного року.

Обрізка дерев як перший етап догляду за садом восени. Восени з дерев потрібно видалити всі слабкі, переплетені, зламані, підсохлі гілки. Огляньте дерева і переконайтеся, що всі пагони ростуть правильно, не заважають один одному і не перешкоджають проникненню сонця і повітря. Всі роботи з формування крони можна проводити секатором або пилкою, якщо гілки старі й товсті.

Видалення наростів, лишайників, мохів, вовчків. Усі болячки вимагають негайного видалення. Зчищати їх можна за допомогою щітки-скребка. Вовчки — це пагони, які виростають зі сплячих бруньок на старих гілках. Іноді вони з'являються після пошкодження дерева. Видалення їх сприяє зниженню густоти крони, стимулюванню росту молодих правильних пагонів.

Захист кори є обов'язковою частиною догляду за плодовими деревами восени. Якщо не побілити штамби дерев вапном або іншим білим розчином, кора їх може сильно потріскатися через перепади нічної та денної температури. Також побілка захищає від шкідників. Крім неї можна застосовувати обмотування стовбурів захисними сітками, мішковиною тощо.

Перекопування грунту, підживлення плодових рослин. Перекопайте землю. Осіннє перекопування грунту у пристовбурних кругах сприяє загибелі зимуючих стадій багатьох видів шкідників, що зимують саме там, зокрема вишневої мухи, яблуневих плодожерки та плодового пильщика.

Додайте добрива. Щоб дерева краще перезимували, рекомендується підживити їх фосфорно-калійними добривами. Підживлення варто вносити з розрахунку 20—25 грамів суперфосфату і 20 грамів хлористого калію на 1 квадратний метр. Добрива потрібно рівномірно розкидати по поверхні грунту навколо стовбура дерева. Після внесення добрив потрібно добре полити і замульчувати грунт.

Обприскування пестицидами — це теж етап догляду за деревами при їх осінній підготовці до зими. Допомагає позбутися хвороб і шкідників і провести їх профілактику. Обприскування проводять пізно восени, коли все листя з дерев уже опало (мідний купорос, бордоська рідина, сірка, сода кальцинована, карбамід). Обробка фруктових дерев без використання хімії — бажання більшості садівників. Так, є рецепти із використанням аптечної ромашки, хвої, попелу, відвару хвоща. Але будемо чесними: вони за ефективністю поступаються хімічним засобам.

Викорчовування і видалення засохлих дерев. Якщо в саду є сухі, загиблі, зовсім безнадійні дерева, їх потрібно викорчувати. Спершу треба видалити надземну частину рослини, після чого від неї залишиться пеньок. Потім необхідно відкопати на відстані приблизно півметра від нього скелетні корені і перерубати їх.

Правильний і якісний догляд за садом допоможе не тільки врятувати дерева від зимових холодів і вітрів, а також шкідників, а й підготувати їх до майбутнього року.

І. Зімовська,
заступник завідувача відділу фітосанітарних процедур ДУ «Тернопільська обласна фітосанітарна лабораторія».

● Місячний календар

14 вересня, четвер. Остання чверть. Місяць у Близнятах, Раку (1 год 14 хв). 24 день Місяця. Захід — 15 год 56 хв.

●

15 вересня, п'ятниця. Остання чверть. Місяць у Раку. 24/25 дні Місяця. Схід — 1 год 04 хв, захід — 16 год 50 хв.

●

16 вересня, субота. Остання чверть. Місяць у Раку, Леві (4 год 11 хв). 25/26 дні Місяця. Схід — 2 год 08 хв, захід — 17 год 36 хв.

●

17 вересня, неділя. Остання чверть. Місяць у Леві. 26/27 дні Місяця. Схід — 3 год 18 хв, захід — 18 год 15 хв.

●

18 вересня, понеділок. Остання чверть. Місяць у Леві, Діві (7 год 55 хв). 27/28 дні Місяця. Схід — 4 год 30 хв, захід — 18 год 48 хв.

●

19 вересня, вівторок. Остання чверть. Місяць у Діві. 28/29 дні Місяця. Схід — 5 год 43 хв, захід — 19 год 17 хв.

●

20 вересня, середа. Молодик. Місяць у Діві, Терезах (13 год 08 хв). 29/30/1 дні Місяця. Схід — 6 год 54 хв, захід — 19 год 44 хв.

● **Ваш квітник**

Пора висаджувати тюльпани

У вересні настає пора висадження багатьох цибулинних квітів. Однак навіть посаджені вчасно ці тендітні рослини не завжди тішать своїм рясним цвітінням. Так виходить тому, що деякі квітникарі не знають секретів вирощування цих рослин. Тому й хочеться звернути на них увагу любителів квітів.

Отже, в період підготовки грунту до висадження цибулинних квітів у жодному разі не можна вносити свіжий гній під перекопування, бо це добриво шкідливе для цього виду культур.

При садінні слід обов'язково ретельно слідкувати за тим, аби цибулини були розміщені денцями донизу. Винятком із цього правила є тільки високорослі рябчики, які висаджують під кутом 45 градусів, оскільки лише так від них можна домогтися гарного цвітіння наступної весни.

Густота висадження так само має велике значення. Тут діє просте правило: відстань між висадженими цибулинами має в 3–5 разів перевищувати їх діаметр. Після того як ви висадите цибулину, обов'язково слід полити її і позначити місце розташування, щоб потім випадково не перекопати.

Особливої уваги заслуговують лілії, які можна висаджувати вже у середині вересня. Перед тим як помістити цибулину в посадкову ямку, слід підрізати корені так, аби їх довжина не перевищувала 15 см. Перед садінням потрібно уважно оглянути цибулини, і якщо на них будуть виявлені плями, то в цьому місці треба зняти лусочки й обробити садивний матеріал якимось фунгіцидом. На дно посадкової ямки чи траншейки варто насипати пісок і розправити корені так, аби вони добре лежали на ньому. Така деталізація щодо висадження лілій необхідна тому, що на одному місці вони можуть рости від 4 до 7 років, а потім їх треба обов'язково пересадити

● Знадобиться

Секрети насіннєвої картоплі

Викопавши, насіннєву картоплю відразу починають готувати до весни. Для цього 2 тижні її витримують на світлі (але не на сонці), щоб позеленіла. Після цього бульби краще зберігаються, менше уражуються хворобами, а після посадки швидше проростуть.

Таку картоплю вживати в їжу і давати худобі не можна, бо в ній утворюється отруйна речовина соланін. Насіннєву картоплю зберігають окремо за температури 1—3°С. Для харчової картоплі допустиме підвищення температури до 5°С.

ПОГОДА на тиждень
За даними мережі Інтернет

	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 14 вересня	+12 / +23	без опадів	півд.-зах., 6	12.43
п'ятниця, 15 вересня	+14 / +17	ясно	зах., 4	12.39
субота, 16 вересня	+8 / +22	без опадів	півд.-сх., 4	12.35
неділя, 17 вересня	+15 / +27	без опадів	півд., 3	12.32
понеділок, 18 вересня	+15 / +20	без опадів	зм. напр., 3	12.28
вівторок, 19 вересня	+14 / +16	можливий дощ	півн.-сх., 4	12.25
середа, 20 вересня	+11 / +12	можливий дощ	півн.-зах., 4	12.21

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

● Може, й справді?

ДІАГНОЗ... ЗАВДЯКИ УЛЮБЛЕНІЙ СТРАВІ

Експерти вважають, що уподобання в їжі або несподівані смакові бажання сигналізують про те, чого бракує нашому організму. Улюблені продукти можуть вказувати на те, які в людини проблеми зі здоров'ям. і навіть допомогти при постановці діагнозу.

Шоколад і цукерки. Сигнал про гормональні порушення. Слід перевірити щитоподібну залозу та відвідати гінеколога. Також тяга до солодощів і шоколаду може бути ознакою того, що ви почуваєтеся нещасними, вам бракує уваги, любові й турботи близьких людей.

Горіхи. Часто хочеться погризти арахіс, мигдаль або фундук? Вашому організму бракує вітаміну Е, який є цінним антиоксидантом, допомагає організму боротися зі стресом.

Морозиво. Тяга до морозива навіть у зимовий період вказує на дефіцит кальцію в організмі.

Солоні огірки і морква по-корейськи. Багато хто вважає, що тяга до солоного — перша ознака вагітності. Але це не завжди так. Якщо вам увесь час хочеться солоного, значить, ваш організм подає сигнал SOS про те, що йому бракує корисних мікроелементів і мінералів, а також здорового сну. Можливо, настав час переглянути свій робочий графік і знайти в ньому час на відпочинок.

Перець і часник. Бажання з'їсти щось перчене та з часником — сигнал про проблеми з травленням. Це особливо актуально, якщо у вашому раціоні багато жирної їжі, з якою ваш шлунково-кишковий тракт не може впоратися і потребує допомоги.

Свіжа морква й апельсини. Ваш організм сигналізує про дефіцит бета-каротину.

Свіжа капуста. Увесь час хочеться хрумтіти свіжою капустою? Можливо, у вас проблеми з роботою кишечнику, зокрема з його своєчасним очищенням.

Кислі фрукти та ягоди. Тягне з'їсти лимон без цукру, ківі або журавлину? Вашому організму бракує вітаміну С. Не ігноруйте ці сигнали. Можливо, саме своєчасне поповнення запасу вітаміну С захистить вас від спалаху застуди та грипу.

Креветки і морепродукти. Вашому організму бракує йоду.

Какао або гречка. Тяга до цих двох продуктів вказує на дефіцит магнію.

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

Виноград: майже молоко матері

Загалом простіше сказати, чого не міс-тить соковите гроно, бо є в ньому і органічні кислоти, і фолієва кислота. Вважається, що за своїм складом плоди винограду наближені до... материнського молока.

Розмаїтий набір вітамінів, мікроелементів зумовлює ефективну дію винограду на систему кровотворення. Медики призначають виноград при різних хронічних захворюваннях печінки, жовчного міхура і жовчних шляхів. Виняток у цьому списку — лише гострі форми інфекційних недуг. Наприклад, запалення печінки — гепатит.

Соковиті плоди допомагають при подагрі, артриті, артрозі, остеохондрозі, деяких формах діатезу, сечокам'яній хворобі та набряках. Пастеризований виноградний сік п'ють при підвищеному кров'яному тиску, дистрофії.

А родзинки призначають як загальнозміцнювальний, кровотворний, жовчогінний, протизапальний, послаблювальний засіб. Родзинки особливо корисні для пацієнтів з аритмією та іншими кардіологічними недугами завдяки великому вмісту калію.

Розім'яті родзинки разом з тваринним жиром (наприклад смальцем) накладають як пластир на фурункули — для «дозрівання» та розсмоктування.

Навіть свіже листя винограду можна використовувати для загоювання ран. А відвар з листя — для полоскання при хронічних ангінах та гострих тонзилітах.

Щоправда, є погані «супутники» винограду. Це майже всі молочні продукти, житній хліб, макарони, морозиво, алкоголь — крім, звісно, натурального виноградного вина у помірній дозі.

Виноград найчастіше радять включати в меню людям, які мають анемію. Наявність заліза робить ароматну лозу просто незамінною для блідих і немічних людей. Є у винограді і кальцій, що зміцнює зуби і кістки, і глюкоза — ідеальний тонізатор.

● Лікує природа

До речі, про вино. Дослідження Американського товариства онкологів, Всесвітньої організації охорони здоров'я і Оксфордського університету за дев'ять років довели, що особи віком від 30 до 69 років, які випивають один келих натурального виноградного вина на день, живуть на 20% довше.

Доведено, що вино зміцнює імунітет, знижує ймовірність серцевих недуг, виводить радіонукліди та стримує ріст ракових клітин. Втім, зловживання вином підвищує ризик виникнення цирозу печінки та раку молочної залози.

Відомо, що французи, на відміну від решти європейців, рідше хворіють на онкологічні та серцево-судинні недуги. Вчені пов'язують це з тим, що у традиційному французькому меню є натуральні сухі виноградні вина. Давно відомо, що спирт в організмі людини виконує функцію природного метаболіту, і достатньо 30 грамів вина щодня, щоб зменшився ризик виникнення онкозахворювань (звісно, це правило не діє на людей, які лікуються від алкоголізму, і яким алкоголь протипоказаний взагалі).

У вині, яке зроблене з натурального винограду за класичними технологіями, зберігаються усі корисні речовини, які є у виноградному гроні. Кажуть, що звідси й походить традиція пити за здоров'я.

ЯКИЙ СОРТ ВИБРАТИ

Цілющі властивості винограду залежать від його сорту. Якщо необхідно позбутись наслідків механічного подразнення слизової оболонки шлунково-кишкового тракту, то варто вживати **соковиті сорти, в яких мало м'якоті.**

При атонічному закрепі, навпаки, помічними є **м'ясисті сорти.**

Недозрілий виноград закріплює шлунок. А при недокрів'ї бажано їсти **чорні сорти винограду.**

ВИНОГРАДНА ДІЄТА

Існує спеціальна виноградна дієта, в перші дні якої потрібно з'їсти 1,5 кілограма винограду, а потім лише вечеряти ним протягом двох тижнів.

Ефект дієти полягає в тому, що з організму вимиваються шлаки, завдяки чому втрачається зайва вага. Але слід пам'ятати, що хворим на цукровий діабет, виразкову хворобу шлунка й дванадцятипалої кишки та тим, хто має виразкові процеси в порожнині рота, виноград протипоказаний.

Не варто зловживати смачними плодами й людям із зайвою вагою, адже у 100 грамах ягід — аж 72 калорії, а це майже стільки ж, як у 100 грамах картоплі!

Виноград, як і кожні ліки, слід вживати обережно. Перш ніж почати їсти виноград щодня, не зайве здати аналіз сечі: загальний та на цукор. А починати ампелотерапію слід з маленьких доз: не більше 400—500 г на добу.

● Усе — помічне

І ЯГОДИ, І ЛИСТЯ, І ЗЕРНЯТКА

У народній медицині використовують **холодний настій листя** — для зміцнення зору, при ревматизмі: 350 г виноградного листя заливають 3 л холодної води і настоюють упродовж 3 діб.

Порошок сушеного виноградного листя вдихають при носових кровотечах.

Сок винограду лікують неврастенію, істерію. Його використовують як кровоспинний засіб, а також при функціональних захворюваннях серця.

Зернятка винограду у вигляді відварів застосовують як сильний сечогінний засіб.

Родзинки відомі як сечогінний, послаблювальний засіб. Застосовують їх також при кашлі, лікуванні пухлин (особливо чорні родзинки). Родзинки, настояні на виноградному оцті, — давній народний засіб для лікування жовтяниці, а відвар родзинок з цибулею — перевірені ліки від кашлю.

Виноградні гілки, якщо їх повісити на шию хворого на епілепсію, запобігають нападам хвороби.

Сік винограду як зовнішній засіб сприяє росту волосся.

● Народна медицина

Сало проти зубного болю

Як правило, зубний біль застає нас у набільш непідходящий момент. Зменшити страждання допоможуть знеболювальні препарати з домашньої аптечки. Але якщо їх немає, то можна скористатися народними рецептами.

Сіль та цибуля. Змішайте в рівних кількостях сіль, цибулю та часник. Кашку покладіть на хворий зуб на 10—15 хв., прикривши зверху ватним тампоном. Сіль знімає запалення, а цибуля та часник діють як антисептики. Якщо під рукою немає цибулі та часнику, тоді прополощіть рот сольовим розчином (1 ст. л. солі на склянку води).

●

Сало. Не менш ефективною є й звичайна скибочка свинячого сала, яку треба покласти між щокою і хворим зубом, залишивши на 15 хвилин.

●

Валеріана і камфорний спирт. Змочену в настойці валеріани або камфорного спирту ватну кульку слід вкласти в карієсну порожнину хворого зуба.

●

Часник. Для зменшення болю можна натерти часником зап'ястя руки в тому місці, де зазвичай промацують пульс. А потім примотати часточку або подрібнений часник до цього ж місця — головне, щоб часниковий сік потрапляв на шкіру. Часник примотується до зап'ястя правої руки, якщо хворий зуб знаходиться в лівій частині рота, і навпаки.

●

Шавлія. Візьміть столову ложку шавлії на склянку окропу, заваріть. Замість шавлії можна використовувати календулу або м'яту. Прополощіть рот.

● **Важливо**

Прості кроки для запобігання раку

Кілька десятиліть тому дослідники вважали, що більшою мірою рак спричиняється спадковістю. На сьогодні доведено, що «провина» генів складає лише 5%. Після вивчення півмільйона історій хвороб людей по всьому світу вчені з американського Інституту дослідження раку зробили висновок, що спосіб життя є основною причиною раку та багатьох, пов'язаних із ним захворювань.

Вживання тютюну і куріння становить такий самий ризик розвитку раку, як неправильне харчування та ожиріння — майже по 30%, тобто 60% ракових захворювань пов'язані із способом життя. А сидячий спосіб життя додає ще 5% ризику. Інші 35% можуть бути віднесені до десятків інших ризиків, таких як професійні ризики, спадковість, віруси, алкоголь та забруднюючі речовини. Натомість харчування і фізична активність є ключами до зниження ризику захворювання на рак.

Ось деякі кроки в правильному напрямку

10 тисяч кроків щодня. Підтримання нормальної ваги і регулярної фізичної активності протягом усього життя може бути найбільш важливим способом захисту від раку. І не лише. Це дасть змогу також захиститись від інших серйозних захворювань, таких як серцево-судинних та діабету. Лікарі рекомендують 10 тисяч кроків або 30 хвилин ходьби на день.

Справжні продукти для справжніх результатів. Продукти з високим вмістом калорій та низьким вмістом поживних речовин, зокрема, з високим ступенем переробки, солодкі напої, підвищують ризик деяких видів раку, пов'язаних із надмірною вагою і ожирінням. Деякі низькоенергетичні продукти, наприклад, некрохмалисті овочі, фрукти і цільне зерно можуть захистити від раку ротової порожнини, глотки, гортані, стравоходу та шлунка.

Вживайте більше страв з риби. Замініть червоне м'ясо на пісну птицю, рибу і боби як основні джерела білка.

Вага солі. Граничне споживання солі — 5 грамів (1 неповна чайна ложка) на добу. Уважно читайте етикетки і обирайте продукти з низьким вмістом солі, а не ставайте жертвою реклами, де вказано про те, що цей продукт призначений для «здорового харчування».

Обмежте червоне. Обмежте споживання червоного м'яса до двох разів на тиждень і намагайтеся уникати оброблених м'ясних виробів, копченостей, які містять багато нітратів. Кожна зайва унція збільшує ризик раку на 15%.

Оксана Скиталінська, лікар-дієтолог.

Яблучні смаколики на зиму

ВАРЕННЯ

На 1 кг яблук — 1,5 кг цукру.

Обчищені від шкірки і зернят яблука нарізають часточками товщиною 15—20 мм, бланшують 10 хв, охолоджують у холодній воді. Воду, в якій бланшували плоди, фільтрують і на ній готують сироп 50%-ї концентрації (600 г води і 600 г цукру). Гарячим сиропом (80°С) заливають яблука, складені в посудину, і витримують перед першим варінням 6 год.

Варення варять у чотири прийоми. Цукор, що залишиться після приготування сиропу, ділять на чотири частини і додають на початку кожного варіння у вигляді сиропу 60%-ї концентрації. Перед першим варінням дольки відкидають на друшляк. У сироп, що залишився, додають четверту частину сиропу 60%-ї концентрації і уварюють 7— 10 хв.

При кінці уварювання у киплячий сироп кидають яблука, знімають з вогню і залишають на 8 год. Так само проводять друге і третє варіння. В кінці четвертого варіння доводять до готовності, фасують і закатують.

ВАРЕННЯ З ГОРІХАМИ І ПРЯНОЩАМИ

1 кг яблук, 150 г очищених волоських горіхів, 1 середній лимон, 180 г цукру, 2 шт. лаврового листя, 3 шт. чорного перцю горошком.

Яблука нарізати дрібними часточками, залити водою, додати трохи лимонного соку і кілька лимонних часточок, весь цукор і лавровий лист і, не перемішуючи, варити на слабкому вогні 10 хв.

Потім витягнути лимон і лавровий лист, додати подрібнені волоські горіхи і варити ще 15 хв. Наприкінці за бажанням можна додати горошинки перцю.

КОНФІТУРА ПО-ПОЛЬСЬКИ

1 кг яблук, 1,8 кг цукру, 900 г води, 1/3 ч. ложки картопляного крохмалю.

Спілі, але не м'які, підготовлені плоди опускають на 2—3 хв у киплячу воду, потім охолоджують у холодній воді. Із 750 г води і 900 г цукру готують сироп, охолоджують і кладуть у нього яблука, витримують 10—12 год, після чого варять за один чи кілька разів до готовності. Цукор, що залишився, додають порціями. Перед готовністю додають 0,15 л розчиненого у воді крохмалю, щоб варення не зацукровувалося.

ДЖЕМ

1 кг яблук обчистити від шкірки, видалити серцевину і нарізати часточками або кубиками. Закип'ятити 0,5 л яблучного соку, покласти яблука і 800 г цукру. Варити на повільному вогні до готовності. Закатати. Яблучний сік можна замінити будь-яким іншим соком.

МАРМЕЛАД

Для приготування мармеладу можна використати шкірку, що залишилася від яблук, падалиці. Нарізані яблука залити до половини водою, варити 10—15 хв, охолодити і протерти через сито чи друшляк. Прокип'ятити отриману масу 5 хв, всипати 600 г цукру і варити до готовності. Гарячим викласти в банки.

* * *

Солодкі яблука розрізати на шматочки і проварити у киплячій воді до м'якості. Протерти через сито чи друшляк, довести до кипіння на сильному вогні і варити до готовності, зменшивши вогонь до повільного. Щоб не підгорів мармелад, постійно помішувати дерев'яною лопаткою чи ложкою. Перед кінцем варіння додати 1 ч. ложку лимонної кислоти, перекласти в слоїки, охолодити і посипати зверху цукром.

* * *

500 г підготовленої яблучної маси змішати з такою ж кількістю грушевого пюре. Довести до кипіння, всипати 400 г цукру і 0,5 ч. ложки кориці. Варити до готовності. Трохи охолодити і перекласти в підготовлені слоїки.

ПОВИДЛО

Стиглі солодкі яблука обчистити від шкірки і нарізати кубиками. Проварити з невеликою кількістю води (приблизно 1 см на дні каструлі). Коли охолоне, протерти через сито чи друшляк, перекласти в каструлю і варити до готовності без цукру. Перед кінцем варіння додати 0,5 ч. ложки лимонної кислоти.

* * *

Обчистити яблука від шкірки і нарізати кубиками. Проварити у невеликій кількості води, поки не стануть м'якими. Протерти і довести до кипіння, додавши 400—600 г цукру на 1 кг готової яблучної маси. Варити до готовності, постійно помішуючи. Гаряче повидло викласти в банки.

ЯБЛУКА І ГРУШІ

Взяти 500 г яблучної і 500 г грушевої маси, довести до кипіння і додати 200—250 г цукру. Варити до готовності. Якщо яблука солодкі, додати 0,5 ч. ложки лимонної кислоти.

ЯБЛУКА, ГРУШІ І АЙВА

Взяти 400 г яблучної, 200 г грушевої і 400 г айвової маси. Все змішати і довести до кипіння. Додати 200 г цукру і варити до готовності.

ЯБЛУКА І СЛИВИ

Сливи для такого повидла підуть будь-які, а не лише «угорка». 500 г сливової маси змішати з 500 г яблучної, додати 300—500 г цукру і варити до готовності на повільному вогні.

ЖЕЛЕ

Яблука розрізати разом зі шкіркою на 4—6 часточок, опускаючи одразу ж у воду, щоби не темніли. Обчистити від зерняток і серцевини. Підготовлені яблука викласти в каструлю і залити свіжою водою так, щоб вона ледь їх покривала. Варити, поки яблука не будуть прозорими, а вода — кислою. Відцідити воду, додати 1 л соку, 1 кг цукру і варити до готовності.

✔ Яблучне варення вважається готовим, якщо плоди стали прозорими, а сироп почав покриватися плівкою.

✔ Якщо на поверхні варення (джему, повидла) з'явилася піна або бульбашки із запахом спирту, — воно недоварене або в ньому мало цукру. В такому разі додають цукор (0,5 склянки на літрову банку) і варять 7—10 хв на слабкому вогні.

✔ Яблучний джем готовий, якщо гаряча крапля відразу ж гусне на холодній поверхні.

✔ Повидло можна вважати готовим, якщо при проведенні дерев'яною лопаткою по дну ємності, де воно вариться, утворюється «доріжка», яка повільно заповнюється масою.

✔ Якщо яблучне пюре або повидло готують без цукру, то заготовки обов'язково стерилізують.

✔ Найсмачніші компоти виходять з кисло-солодких яблук, для приготування алкогольних напоїв краще брати кислі, а для яблучного оцту — тільки солодкі сорти.

✔ Для маринування більше підходять яблука солодких сортів.

• Знадобиться

ВАЖЛИВІ ДРІБНИЧКИ

Помідори можуть залишатися свіжими 30—45 днів, якщо зібрати плоди бурими або в стадії молочної стиглості, вкласти їх у невеликі ящики і зберігати в темному приміщенні з температурою 10—12°С. Ще краще пересипати томати сухим піском.

•

Можна зберігати помідори і до січня. Восени відберіть зелені здорові плоди, загорніть кожен у папір, укладіть в ящик або кошик, встелений соломою, і тримайте при температурі 11—13°С у темному місці. Найкраще зберігаються помідори з гладенькою (не ребристою) поверхнею.

•

Для консервації доцільніше брати дрібні помідори, для фарширування і обсмажування — тверді, трохи недостиглі плоди середньої величини.

•

Шкірку з помідорів легко зняти, якщо опустити їх на хвилину в киплячу воду, а потім відразу ж — у холодну.

•

Бланшування проводять так: підготовлені плоди викладають у друшляк і опускають у каструлю з киплячою або підігрітою до 85°С водою.

•

При стерилізації 0,5- і 1-літрові банки наповнюють плодами і заливкою на 1,5—2 см нижче горла, а 3-літрові — на 5—7 см нижче.

•

В одній каструлі пастеризують консервації тільки в однакових місткостях.

•

Банки при стерилізації не повинні торкатися один одного чи стінок каструлі.

•

Компоти з ягід і фруктів з кісточками не можна зберігати більше року, бо у них накопичується небезпечна для здоров'я синильна кислота.

•

Соки псуються при поганій закупорці. Якщо ви побачили бульбашки у банці, слід вилити сік у каструлю, довести до кипіння і знову закупорити. Якщо ж сік має запах спирту чи оцту, — він зіпсований.

•

Варення у відкритій банці буде зберігатися краще, якщо зверху насипати цукру шаром у 1 см.

•

Сушені фрукти потрібно зберігати у полотняних мішечках, у паперових пакетах, у скляних банках, що добре закриваються.

•

В яблучний сік для кращого аромату можна додавати чебрець, мелісу, а також гвоздику, корицю.

• У записник

Соуси томатні — смачні й ароматні

Томатний соус домашнього приготування — постійно затребувана заготівля на зиму. Як доводить практика, томатного соусу забагато не буває. Тим паче, що знайти у крамниці томатний соус високої якості з кожним роком стає дедалі важче.

Соус гострий

Для приготування 1 кг гострого соусу треба: свіжопротертої томатної маси — 2 кг, свіжопротертої маси солодкого болгарського перцю — 700 г, цукру — 140 г, солі — 25 г, оцтової кислоти 80%-ої концентрації — 7 г або 6%-го оцту — 80 г, гвоздики — 2 шт., ламаної кориці — 1 шматочок, духмяного перцю — 15 горошин, мускатного горіха — 0,5 г, чорного гіркого перцю — 15 горошин, часнику — 0,5 г.

Помідори ріжуть часточками і пропускають через м'ясорубку. В емальованому посуді томатну масу нагрівають до 95—97°С і перетирають через сито. Для підвищення смакових якостей додають пюре із солодкого перцю (до 25% на всю масу).

Суміш в емальованій каструлі уварюють до зменшення початкового об'єму в 2 рази і додають цукор, добре перемішуючи суміш. Під кінець уварювання до соусу додають сіль, подрібнений і розтертий із сіллю часник, подрібнені прянощі і оцет. Томатний соус слід уварювати не більше 45 хв.

Киплячий соус фасують у сухі гарячі банки і стерилізують: 0,5 л — 30 хв, 1 л — 50 хв.

Соус «Кубанський»

Для приготування 1 кг соусу треба: помідорів, обчищених від шкірки, — 2,1 кг, подрібненого часнику — 12 г, подрібненої цибулі — 90 г, цукру — 150 г, солі — 35 г, гвоздики — 2 шт., кориці — 0,4 г, гірчиці — 1,7 г, чорного гіркого перцю — 2 горошини, духмяного перцю — 1 горошина, 6%-го оцту — 170 г.

Стиглі помідори бланшують на парі 20—30 хв або в киплячій воді 50—60 сек, потім — у холодну воду. Шкірку повністю знімають з плодів. Обчищені томати в емальованому посуді доводять до кипіння і додають при помішуванні 1/3 цукру (за рецептурою), а також всі дрібно перемелені прянощі (гвоздика, кориця, чорний гіркий і духмяний перець, гірчиця) і дрібно нарізані або пропущені через м'ясорубку цибулю та часник. Суміш добре перемішується і уварюється до зменшення початкового об'єму у 2 рази.

Після уварювання до суміші додають цукор, що залишився, і масу знову уварюють 10—15 хв. За 4—5 хв до закінчення варіння до соусу невеликими порціями додають сіль і оцет. Гарячий соус (95°С) фасують у сухі підігріті банки і стерилізують: 0,5 л — 30 хв, 1 л — 50 хв.

Томат-пюре

Для приготування 1 кг томат-пюре треба 3 кг свіжих стиглих червоних помідорів.

Нарізають часточками і пропускають через м'ясорубку. В емальованій каструлі масу нагрівають до кипіння і протирають через сито. Потім протерті томати у чистому посуді уварюють при постійному помішуванні до зменшення початкового об'єму в 2,5 раза.

Уварене кипляче томат-пюре фасують у сухі нагріті слоїки. Томат-пюре рекомендують фасувати у банки місткістю не більше 1 л. Однолітрові наповнені банки не стерилізують, а 0,5 л — стерилізують 15—25 хв.

Помідори подрібнені

На 10 слоїків місткістю 0,5 л треба 6 кг томатів. Стиглі плоди ріжуть часточками і пропускають на м'ясорубці. Отриману масу в емальованому посуді кип'ятять 10—15 хв., поки не зникне піна, і зразу фасують у сухі нагріті слоїки. Наповнені банки герметично закупорюють прокип'яченими кришками. Перевертають вниз горлечком і накривають цупкою тканиною до повного охолодження.

Кетчуп

5 кг помідорів, 1 склянка подрібненої цибулі, 150—200 г цукру, 30 г солі, 1 склянка 9%-го оцту, по 1 чайній ложці чорного перцю горошком, гвоздики, насіння гірчиці, шматочок кориці, 1/2 чайної ложки насіння селери.

Помідори порізати на часточки і разом з подрібненою цибулею розпарити в емальованому посуді під кришкою. Коли добре розм'якнуть, протерти через сито. Сік, який утворився, уварюють наполовину.

Прянощі зав'язати у марлевий мішечок і покласти у киплячу масу. Додати сіль, цукор, оцет і варити ще 5—7 хв. Прянощі вийняти, а гарячий кетчуп зразу ж розлити у чисті пляшки і міцно закрити. Зберігати у прохолодному місці або в холодильнику.

Батька й матір забудеш, а їсти — ніколи/ Народна мудрість

● На замітку

до смугастого готуємося тепер

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

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

При садінні картоплі **в ямки необхідно підсипати попіл.** У такому грунті шкідники не живуть. Як тільки картопляний кущ сформується, його, не чекаючи появи личинок, обприскують розчином попелу. Його склад: дві літрові банки попелу розмішують у 10 л води, додають господарське мило (40 г). Потім 1 л одержаного розчину треба розвести в 10 л води. До появи яйцекладок жуків картопляні кущі треба обприскати настоєм з цибулинного лушпиння (1:5).

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

Годиться для обприскування і **настій полину з попелом:** 150—200 г дрібно нарізаного полину і склянку деревного попелу треба залити гарячою водою, настояти 2—3 години, настій процідити й обприскати ним бадилля.

Колорадських жуків відлякують посаджені між рядками картоплі ярий часник, боби, полин і календула.

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

Осіннє удобрення — для грунту, весняне — для рослин

Одні городники вносять органічні добрива, інші — мінеральні, а хтось широко застосовує і ті й інші. Та немає однозначної думки, які добрива і коли краще вносити у грунт — восени чи навесні.

У рекомендаціях йдеться, що терміни, способи і періодичність унесення добрив залежать від вимог культури, механічного складу грунту і самого типу добрива, а вносити їх треба так, щоб одержати максимальний ефект, аби вони були доступні рослинам, а не вимивалися із грунту і менше зв'язувалися з ним. Однак чіткої і зрозумілої всім системи удобрення наука не виробила.

Як відомо, в органічному добриві невелика частина азоту перебуває в розчинній формі, а більша входить до складу нерозчинних органічних сполук. Але внаслідок діяльності мікроорганізмів після внесення перепрілого гною нерозчинний азот поступово переходить у розчинну форму, і його вміст починає неухильно зростати. А далі все залежить від швидкості росту надземної частини рослин.

Наприклад, у картоплі процес проходить дуже інтенсивно, вона споживає майже весь азот, і його вміст у грунті залишається низьким до серпня, а підвищуватися починає, тільки коли бадилля припиняє ріст.

Гарний і високоякісний урожай можна одержати тільки на родючому грунті. Для цього його треба постійно підживлювати необхідними елементами.

● Школа городника

На моркві, де ріст гички відбувається спочатку повільно, уміст азоту до липня досить високий, а потім знижується відповідно до посилення наростання листя.

Щодо мінеральних добрив, то і після їх внесення спостерігався різкий стрибок умісту розчинного азоту. Він збільшився в 5—6 разів порівняно з початковим і тримався на високому рівні приблизно до середини липня. Потім відбулося стрімке падіння, і вміст розчинного азоту в обох випадках (з органічним і з мінеральним добривами) стає однаковим.

З'ясувалося, що на мінеральних добривах овочі ростуть інтенсивніше, розвивають буйну листяну масу і дають відповідно вищий урожай. Однак при дослідженні якості врожаю перевага виявилася на боці органічного добрива. Це проявилося в нижчому вмісті нітратів, а головне — у значному зменшенні втрат при зберіганні. І картопля, і морква, вирощені на органічних добривах, менше уражалися грибковими хворобами.

При осінньому внесенні добрив елементи живлення рослин входять до складу грунтового органо-мінерального комплексу, весь наступний сезон рослина живе за рахунок поступового розпаду цього комплексу і вивільнення доступних елементів живлення. Швидкість цього процесу залежить від активності мікрофлори. До того ж органічне добриво для грунтових мікроорганізмів є джерелом речовин, необхідних для утворення гумусу.

При осінньому внесенні органічне добриво розкладається повільніше, а процес включення його в гумус відбувається інтенсивніше. А при весняному внесенні органічне добриво швидше розкладається і краще забезпечує рослини розчинними елементами живлення. Це важливо для рослин, оскільки весна і початок літа — період їх активного росту, який потребує інтенсивного живлення.

Таким чином осіннє органічне удобрення вносить більший вклад у родючість грунту, а весняне — у живлення рослин. Тобто компост або гній краще вносити восени, а навесні й улітку слід підживлювати рослини рідкими добривами — коров'яком, збродженим настоєм кропиви чи будь-яких бур'янів.

Для збагачення фосфором і калієм цих багатих азотом настоїв потрібно додавати кісткове або фосфоритне борошно і попіл. Можна також половину компосту чи більшу його частину вносити восени, а решту — навесні.

● **Зверніть увагу**

Особливості захисту озимої пшениці

На жаль, пшениця як і будь-яка інша рослина, уражується хворобами, бур'янами та шкідниками. Тому вчасне і повне звільнення посівів озимої пшениці від конкуренції з бур'янами за життєвий простір, світло, вологу, елементи живлення є основою одержання високих урожаїв зерна.

Сьогодні в державі існує великий асортимент пестицидів, добрив, хімікатів, які широко застосовуються. Деякі з них відповідно використовують на посівах пшениці. Але, звісно, не потрібно забувати про правила та норми їх внесення, тому що це може спричинити небажані втрати урожаю, а відповідно і коштів. Потрібно ретельно підбирати способи вирощування та догляду за даною культурою.

Найперше потрібно приділяти увагу якості посівного матеріалу та його обробці необхідними засобами захисту. Протруювання зернової культури важливе і необхідне тому, що забезпечує захист від грибкових захворювань та різноманітних шкідників.

Найбільш поширеними та ефективними є протруйники на основі тебуконазолу, тіабендазолу (Віал ТТ, Ламардор 400 FS, Раназол Ультра, Тебазол Ультра та інші) та тирам+карбоксин (Вікінг). Вони здатні забезпечити захист культури від поширених хвороб, таких як летюча та тверда сажка, кореневі гнилі, пліснявіння насіння, снігова пліснява.

Крім протруювання посівного матеріалу препаратами інсектицидної та фунгіцидної дії, також рекомендується використовувати мікродобрива, які забезпечують живлення озимої пшениці необхідними речовинами. Доцільним буде використання такої схеми протруювання мікродобривами: Наніт Master — 2 л/т + Наніт Bio — 0,5 л/т.

До складу цих мікродобрив входять фосфор, калій, азот, фульвокислоти, органічні кислоти, амінокислоти. Вони забезпечують розвиток кореневої системи, зимостійкість озимої культури та підвищують якість зерна. Передпосівна обробка насіння мікродобривами проводиться одночасно з засобами захисту рослин.

Оптимальними термінами висіву озимої пшениці є період від 5 до 20 вересня. Першу обробку посівів зазвичай проводять восени. Саме тоді створюються передумови для формування майбутнього врожаю озимої культури.

В осінній період після появи сходів культури необхідно використовувати гербіциди в поєднанні із внесенням фунгіцидів.

Що таке гербіцид для рослини восени? Це препарат, що дає їй змогу конкурувати із бур'янами на початкових етапах, тому що самостійно вона просто неспроможна цього зробити. Це здебільшого стосується зимуючих бур'янів, але багаторічні теж можна контролювати, звісно, якщо вони вже є.

Гербіцид, внесений навесні, не має такого позитивного впливу, як той, що внесений восени. Це пояснюються весняним розвитком паразитичної рослини, адже вона пройшла його вже на половину і, відповідно, забрала всі поживні елементи в культурної рослини. Обробка фунгіцидами також необхідна восени, тому що це зменшує ймовірність виникнення захворювань навесні.

Важливо не провести осінній обробіток зарано: почекати поки зійде основна маса бур'янів. Це припадає приблизно на середину другої декади жовтня. Зручно провести перше внесення в період від 5 до 12 днів після кущення. Воно необхідне за умови, якщо з'явилися багатолітні паразити і обробка гербіцидами була здійснена восени.

Проти дводольних бур'янів доцільним буде застосування препарату на основі трибенурон-метилу, 750 г/кг (Гранстар, Тризлак, Грізний). Препарат запобігає розвитку бур'янів та забезпечує озимій культурі сприятливі умови на початку вегетації. Також ефективним гербіцидом проти дводольних бур'янів є препарат на основі дикамби (Декабрист).

Другий обробіток проводять на перших етапах виходу в трубку, щоб контролювати падалицю соняшника. Використовують препарати, які містять трифлусульфурон-метил. Цей період найсприятливіший для виникнення різних захворювань.

Найкраще використовувати препарати, які містять дві діючі речовини з досить тривалою післядією. Це може бути і азоксистробін у нормі 200 г/л у поєднанні із 80 грамамиципроконазол (від 0,5 до 0,7 г/л), і флутріафол чи тебуконазол 250 г/л (0,5 г/л), також можливе і їхнє поєднання в дозах по 0,3 г/л.

Висока температура активує і появу тваринних шкідників. Обприскування інсектицидами відбувається на 5—12 діб раніше, ніж фаза активного кущення. Також ефективним засобом проти широкого спектру бур'янів, падалиці соняшнику, ріпаку буде використання бакової суміші: 0,6 л/га + Тризлак (Грізний) — 15 г/га + ПАР Талант 0,1/100л робочого розчину.

Ефективні проти злакових бур'янів, а також проти двосім'ядольних бур'янів гербіциди, на основі наступних діючих речовин: дикамби + хлорсульфурон, ізопротурон, пендиметалін+ізопротурон, йодсульфурон-метил натрій, дифлюфенікан; суміші гербіцидів на основі метрибузину, піноксадену і феноксапроп-етилу з гербіцидами на основі сульфонілсечовини.

Третю обробку здійснюють тільки фунгіцидами. В цей період особливу увагу потрібно звернути на останній утворений листок у кущі і здійснити його максимальний захист, тому що він несе відповідальність за 30% відсотків загальної врожайності.

Вибір фунгіцидів такий же, як і при другій обробці. За умови теплої погоди восени, особливо коли насіння озимої культури не протруєне фунгіцидним протруйником, можливе зараження такими хворобами, як кореневі гнилі, бура листкова іржа, септоріоз та інші. У такому випадку необхідно провести фунгіцидну обробку препаратами на основі карбендазиму, 500 г/л (Дезал, Казим, Карбезим). Це забезпечить захисну та лікувальну дію.

У четвертій обробці потрібно звернути увагу на шкідників. Серед них великої шкоди осінню завдають злакові мухи, попелиці та клоп шкідлива черепашка. Проти цих шкідників рекомендують застосування таких інсектицидів як Дімі58, Димефос, Біммер, Святогор (Диметоат, 400 г/л) та Фауст, Фатрін, Блискавка (альфа-циперметрин, 100 г/л).

Закінчення на 6 стор.

ПОНЕДІЛОК, 18.09.2017

UA:ПЕРШИЙ
06.00, 19.55 Д/с «Орегонський путівник»
06.35, 16.30, 18.00 Світ он лайн
06.40 М/с «Піп відкриває світ»
07.30 Ера бізнесу
07.35 Агроера
07.40 Спорт
07.50 Від першої особи
08.15 М/ф «Книга джунглів»
09.05 Д/с «Супервідчуття»
09.30 Д/ф «Блюз. Мартін Скорсезе представляє»
11.15 Т/с «Епоха честі»
13.00, 15.00, 18.30, 21.00, 01.25 Новини
13.15, 23.00 Перша шпальта
14.00 Розсекречена історія
15.20 Д/с «Аболіціоністи»
16.40 Д/с «Розповіді про Хансік»
17.10 М/с «Легенда про Білосніжку»
17.40, 02.45 Вікно в Америку
18.15, 01.10 Новини. Світ
18.45, 22.45, 02.10 Тема дня
19.00, 02.25 Новини. Культура
19.20, 00.35 Д/с «Мистецький пульс Америки»
21.30, 01.50 Новини. Спорт
21.50 Т/с «Дівчата війни»
23.30 Д/с «Увесь цей джаз»

1+1
06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
09.30 «Чотири весілля»
10.50, 12.20 «Міняю жінку»
13.50, 14.55 Т/с «Свати-3»
16.00 Т/с «Величне століття. Роксолана»
17.10 Т/с «Нескінченне кохання»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Догори дригом»
22.00 «Гроші»
23.15 «Танці з зірками»

2+2
06.00 Мультфільми
08.00, 10.55 «Він, Вона і телевізор»
10.00, 18.15 «Спецкор»
10.35, 18.40 «ДжеДАІ»
13.15 Х/ф «Великий солдат»
15.10 Х/ф «12 раундів»
17.15 «Загублений світ»
19.10 «Бандерлоги»
19.30, 20.25 Т/с «Ментівські війни. Одеса-2»
21.20 Х/ф «Шпигун по сусідству»
23.10 Х/ф «Усім потрібна Кет»

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, 00.30, 03.30 Провінційні вісті
07.45, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30, 00.55 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, 02.30 Хіт-парад
14.00, 01.00 Х/ф «Прекрасна Рита»
17.00 Феєрія мандрів
17.30 Про нас
19.30, 21.00 Наші вітання
20.30 ТНЕУ — калейдоскоп подій
20.40 Дім книги
21.30 Погляд зблизька
22.40, 04.00 Х/ф «Нічна варта»

ICTV
05.40, 19.20 Надзвичайні новини
06.25 Факти тижня. 100 хвилин
08.45 Факти. Ранок
09.10 Спорт
09.15 Надзвичайні новини. Підсумки
10.05 Антизомбі
11.05 Секретний фронт. Дайджест
12.30, 13.20 Х/ф «Історія лицаря»
12.45, 15.45 Факти. День
16.15 Х/ф «Хеллбой-2. Золота армія»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Більше ніж правда
21.25 Т/с «Штрафбат»
22.25 Свобода слова
00.50 Х/ф «Мементо»

СТБ
05.35, 15.25 «Все буде добре!»
07.35 «Все буде смачно!»
09.30 Х/ф «Кохання Надії»
13.25, 01.55 «Слідство ведуть екстрасенси»
17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
19.55, 22.45 «Хата на тата»

НОВИЙ КАНАЛ
05.55, 07.49 Kids Time
06.00 М/ф «Втеча з планети Земля»
07.50 Х/ф «Загублені в космосі»
10.20 Х/ф «Небесні гінці»
12.20 Х/ф «Зоряні війни: Пробудження сили»
15.15 Т/с «Не родись вродливою»
19.00 Заробітчани
21.00 Дешево і сердито
22.00 Х/ф «Не жартуйте з Зоханом»
00.10 Х/ф «Йогануті»

«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
10.45 Реальна містика
11.45, 15.30 Т/с «Зимовий вальс»
16.00 Т/с «Адвокат»
18.00 Т/с «Жіночий лікар-3»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Вікно життя-2»
23.30 Х/ф «Форсаж-6»

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 «6 соток»
09.15 «Загублені у часі»
09.30 «Спадщина»
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 «Мандри Великим Лугом»
18.15 «Азбука смаку»
18.30 «Із нашої відеотеки»
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «Обереги»
19.45 «Серце міста»
20.00 «Сад. Город. Квітник»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Тема дня»
21.15 «В об'єктиві ТТБ»
21.30 «Зелений Б.У.М»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР
06.00 Мультфільм
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 «Джерело щастя»
15.15 «Жди мене»
18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00, 02.00 «Подробиці»
20.40 Т/с «Подаруй мені неділю»
00.30 Х/ф «Тільки повернись»

СЕРЕДА, 20.09.2017

UA:ПЕРШИЙ
06.00, 19.55 Д/с «Орегонський путівник»
06.35, 10.55, 18.00 Світ он лайн
06.40 М/с «Піп відкриває світ»
07.30 Ера бізнесу
07.35 Агроера
07.40 Спорт
07.50 Від першої особи
08.15 М/ф «Книга джунглів»
09.05, 16.40 Д/с «Розповіді про Хансік»
09.30 Т/с «Гранд-готель»
11.15 Т/с «Епоха честі»
13.00, 15.00, 18.30, 21.00, 01.25 Новини
13.15, 23.00 Наші гроші
14.00 Розсекречена історія
15.20 Д/с «Нью-Йорк»
17.15 Хочу бути
17.35 М/с «Легенда про Білосніжку»
18.15, 01.10 Новини. Світ
18.45, 22.45, 02.10 Тема дня
19.00, 02.25 Новини. Культура
19.20, 00.35 Д/с «Мистецький пульс Америки»
20.30 Слідство. Інфо
21.30, 01.50 Новини. Спорт
21.50 Т/с «Дівчата війни»
22.40 Мегалот
23.30, 02.45 Д/с «Увесь цей джаз»

1+1
06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
09.30, 10.45 «Чотири весілля»
12.20 «Міняю жінку»
13.50 Т/с «Пончик Люся»
14.45 Т/с «Свати-3»
15.45 Т/с «Величне століття. Роксолана»
17.10 Т/с «Нескінченне кохання»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Догори дригом»
22.00, 23.15 «Міняю жінку-12»

2+2
06.00 Мультфільми
08.00, 12.15 «Він, Вона і телевізор»
10.00, 18.15 «Спецкор»
10.35, 18.40 «ДжеДАІ»
10.55, 19.10 «Бандерлоги»
11.25, 17.15 «Загублений світ»
13.45 Х/ф «Морський піхотинець»
15.25 Т/с «Команда»
19.30, 20.30 Т/с «Ментівські війни. Одеса-2»
21.30 Х/ф «Смертельний удар»
23.25 Х/ф «Облога»

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, 00.30, 03.30 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.35, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Межа правди
08.30 Незвичайні культури
08.55, 17.55 Добрі традиції
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 Феєрія мандрів
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 «Гал-кліп»
12.35, 21.30 Майстер-клас із Наталкою Фіцич
13.00, 02.30 Легенди світової музики. Ерік Клептон «На перехресті»
14.00, 01.00 Х/ф «Прибуття»
16.40 «Чарівний ключик»
17.30 Українські традиції
18.45, 22.30 Міська рада інформує
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 У фокусі Європа
20.20 Євромакс
22.40, 04.00 Х/ф «Жахливий день Іларії Алпі»

ICTV
05.35, 10.10 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
11.10, 13.20 Х/ф «Полювання на звіра»
12.45, 15.45 Факти. День
13.40 Скетч-шоу «На трьох»
14.15, 16.10 Т/с «Спецзагін «Шторм»
16.45, 22.30 Т/с «Винищувачі»
17.45, 21.25 Т/с «Штрафбат»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Секретний фронт
23.30 Х/ф «В ім'я правосуддя»

СТБ
06.40, 15.25 «Все буде добре!»
08.40 «Все буде смачно!»
09.25 «Битва екстрасенсів 16»
11.30 «МастерШеф-5»
17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
19.55, 22.45 «МастерШеф-7»
00.05 «Один за всіх»
01.20 «Слідство ведуть екстрасенси»

НОВИЙ КАНАЛ
05.39, 06.59 Kids Time
05.40 М/с «Губка Боб Прямокутні Штани»
07.00 Т/с «Щасливі разом»
11.00 Т/с «Моя прекрасна нянька»
15.15 Т/с «Не родись вродливою»
19.00 Зірки під гіпнозом
21.00 Київ вдень та вночі
22.10 Зіркові яйця
00.00 Х/ф «Палкі втікачки»

«УКРАЇНА»
06.00, 16.00 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 Зірковий шлях
10.40 Свекруха або невістка
11.40 Реальна містика
13.40, 15.30 Т/с «Черговий лікар-3»
18.00 Т/с «Жіночий лікар-3»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Вікно життя-2»
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 «Звичайне диво»
09.15, 21.00 «Тема дня»
09.30, 20.15, 21.30 «Із нашої відеотеки»
10.00 «Будьте здорові»
10.30 «Пілігрим»
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 «Європа очима українця»
12.15 «Легенди Запоріжжя»
16.15 «У країні Мультляндії»
17.15 «Діловий ритм»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Час змін»
18.30 «Хто в домі хазяїн?»
18.45 «Зупинись і здивуйся»
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Надія є»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР
06.00 Мультфільм
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 «Давай одружимося»
11.15, 12.25, 20.40 Т/с «Подаруй мені неділю»
15.50, 16.45 «Речдок»
18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подробиці»
00.30 Х/ф «Якби я тебе кохав...»

ВІВТОРОК, 19.09.2017

UA:ПЕРШИЙ
06.00, 19.55 Д/с «Орегонський путівник»
06.35, 18.00 Світ он лайн
06.40 М/с «Піп відкриває світ»
07.30 Ера бізнесу
07.35 Агроера
07.40 Спорт
07.50 Від першої особи
08.15 М/ф «Книга джунглів»
09.05, 16.40 Д/с «Розповіді про Хансік»
09.30 Т/с «Гранд-готель»
11.15 Т/с «Епоха честі»
13.00, 15.00, 18.30, 21.00, 01.25 Новини
13.15, 23.00 Д/ф «Левко Лук'яненко. Йти за совістю»
14.00 Розсекречена історія
15.20 Фольк-music
17.35 М/с «Легенда про Білосніжку»
18.15, 01.10 Новини. Світ
18.45, 22.45, 02.10 Тема дня
19.00, 02.25 Новини. Культура
19.20, 00.35 Д/с «Мистецький пульс Америки»
20.30 Наші гроші
21.30, 01.50 Новини. Спорт
21.50 Т/с «Дівчата війни»
23.30, 02.45 Д/с «Увесь цей джаз»

1+1
06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
09.30, 10.55 «Чотири весілля»
12.20 «Міняю жінку «
13.45 Т/с «Пончик Люся»
14.40 Т/с «Свати-3»
15.45 Т/с «Величне століття. Роксолана»
17.10 Т/с «Нескінченне кохання»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Догори дригом»
22.00 «Життя без обману-2017»
23.15 Х/ф «Наїзниці та янголи»

2+2
06.00 Мультфільми
08.00, 12.15 «Він, Вона і телевізор»
10.00, 18.15 «Спецкор»
10.35, 18.40 «ДжеДАІ»
10.55, 19.10 «Бандерлоги»
11.25, 17.15 «Загублений світ»
13.10 Х/ф «Облога»
15.25 Т/с «Команда»
19.30, 20.30 Т/с «Ментівські війни. Одеса-2»
21.30 Х/ф «Бандитки»
23.20 Х/ф «Божевільні вчителі»

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, 00.30, 03.30 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Погляд зблизька
08.05 Етикетка
08.20 ТНЕУ — калейдоскоп подій
08.30 Незвичайні культури
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 Феєрія мандрів
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, 02.30 Хіт-парад
14.00, 01.00 Х/ф «Примара в глибині»
17.30 Майстер-клас із Наталкою Фіцич
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Межа правди
21.30 «Гал-кліп»
22.35, 04.00 Х/ф «Цунамі-2022»

ICTV
05.35, 20.20 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.05 Більше ніж правда
11.00, 13.20 Х/ф «Історія лицаря»
12.45, 15.45 Факти. День
14.20, 16.10 Т/с «Спецзагін «Шторм»
16.50, 22.25 Т/с «Винищувачі»
17.45, 21.25 Т/с «Штрафбат»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
23.25 Х/ф «Полювання на звіра»

СТБ
06.10, 15.25 «Все буде добре!»
08.10 Х/ф «Мріяти не шкідливо»
10.10 «МастерШеф-5»
17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
19.55, 22.45 «МастерШеф-7»
00.00 «Один за всіх»

НОВИЙ КАНАЛ
05.39, 06.59 Kids Time
05.40 М/с «Губка Боб Прямокутні Штани»
07.00 Т/с «Щасливі разом»
11.00 Т/с «Моя прекрасна нянька»
15.15 Т/с «Не родись вродливою»
19.00 Половинки
21.00 Київ вдень та вночі
22.00 Зірки під гіпнозом
00.00 Х/ф «Небесні гінці»

«УКРАЇНА»
06.00, 16.00 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 Зірковий шлях
10.40 Свекруха або невістка
11.40 Реальна містика
13.40, 15.30 Т/с «Черговий лікар-3»
18.00 Т/с «Жіночий лікар-3»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Вікно життя-2»
23.30 Т/с «Закон і порядок: Спеціальний корпус»

ТТБ
06.45 «Слово Боже на кожен день»
06.55 «Цей день в історії»
07.00 «Ранок з ТТБ»
09.00 «Азбука смаку»
09.15, 21.00 «Тема дня»
09.30 «Сад. Город. Квітник»
09.50 «Моє рідне село»
10.00 «Музичний калейдоскоп»
10.30 «Зелений Б.У.М»
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 «Сміємося — не здаємося»
11.30 «В об'єктиві ТТБ»
11.45 «Серце міста»
12.15 «Мандри Великим Лугом»
12.30 «Обереги»
16.15 «У країні Мультляндії»
17.15 «Міста твої, Житомирщино»
17.20 «Влада таланту»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Енергоманія»
18.30 «Легенди Запоріжжя»
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «Будьте здорові»
20.00 «Із нашої відеотеки»
20.30 «Сміємося — не здаємося»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Крізь призму часу»
21.30 «Європа очима українця»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР
05.45 Мультфільм
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 «Давай одружимося»
11.15, 12.25, 20.40 Т/с «Подаруй мені неділю»
15.50, 16.45 «Речдок»
18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подробиці»
00.30 Х/ф «Так буває»

ЧЕТВЕР, 21.09.2017

UA:ПЕРШИЙ
06.00, 19.55 Д/с «Орегонський путівник»
06.35, 16.35, 18.00 Світ он лайн
06.40 М/с «Піп відкриває світ»
07.30 Ера бізнесу
07.35 Агроера
07.40 Спорт
07.50 Від першої особи
08.15 М/ф «Книга джунглів»
09.05, 16.40 Д/с «Розповіді про Хансік»
09.30 Т/с «Гранд-готель»
11.15 Т/с «Епоха честі»
13.00, 15.00, 18.30, 21.00, 01.25 Новини
13.15, 23.00 Слідство. Інфо
14.00 Розсекречена історія
15.20 Надвечір'я. Долі
17.15 Школа Мері Поппінс
17.35 М/с «Легенда про Білосніжку»
18.15, 01.10 Новини. Світ
18.45, 22.40, 02.10 Тема дня
19.00, 02.25 Новини. Культура
19.20, 00.35 Д/с «Мистецький пульс Америки»
20.30 «Схеми» з Наталією Седлецькою
21.30, 01.50 Новини. Спорт
21.50 Т/с «Дівчата війни»
23.30, 02.45 Д/с «Увесь цей джаз»

1+1
06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
09.30 «Чотири весілля «
12.20 «Міняю жінку»
13.45 Т/с «Пончик Люся»
14.40 Т/с «Величне століття. Роксолана»
17.10 Т/с «Нескінченне кохання»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Догори дригом»
22.00 «Світ навиворіт-9»
23.00 «Право на владу-2017»
00.40 «Гроші»

2+2
06.00 Мультфільми
08.00, 12.15 «Він, Вона і телевізор»
10.00, 18.15 «Спецкор»
10.35, 18.40 «ДжеДАІ»
10.55, 19.10 «Бандерлоги»
11.25, 17.15 «Загублений світ»
13.25 Х/ф «Смертельний удар»
15.25 Т/с «Команда»
19.30, 20.30 Т/с «Ментівські війни. Одеса-2»
21.35 Х/ф «Політ Фенікса»
23.55 Х/ф «Морський піхотинець-2»

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, 00.30, 03.30 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 У фокусі Європа
08.00 Євромакс
08.30 Незвичайні культури
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 Феєрія мандрів
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 Формула здоров'я
13.00, 02.30 Хіт-парад
14.00, 01.00 Х/ф «Диявольський вітер»
15.45, 20.30 Добрі традиції
17.30 «Гал-кліп»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Слідство. Інфо
20.35 Право на успіх
21.30 Смачна мандрівка
22.35, 04.00 Х/ф «Серця чоловіків»

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
11.10, 13.20 Х/ф «В ім'я правосуддя»
12.45, 15.45 Факти. День
13.40 Скетч-шоу «На трьох»
14.10, 16.10 Т/с «Спецзагін «Шторм»
16.45, 22.30 Т/с «Винищувачі»
17.40, 21.25 Т/с «Штрафбат»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Інсайдер
23.25 Х/ф «Годинниковий механізм»

СТБ
06.15, 15.25 «Все буде добре!»
08.15 «Битва екстрасенсів 16»
10.10 «МастерШеф-5»
17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
19.55, 22.45 «Зважені та щасливі-7»
00.00 «Один за всіх»

НОВИЙ КАНАЛ
05.39, 06.55 Kids Time
05.40 М/с «Губка Боб Прямокутні Штани»
07.00 Т/с «Щасливі разом»
11.00 Т/с «Моя прекрасна нянька»
15.15 Т/с «Не родись вродливою»
19.00 Зіркові яйця
21.00 Київ вдень та вночі
22.00 Суперінтуїція
00.00 Х/ф «Інший світ: Пробудження»

«УКРАЇНА»
06.00, 16.00 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 Зірковий шлях
10.40 Свекруха або невістка
11.40 Реальна містика
13.40, 15.30 Т/с «Черговий лікар-3»
18.00 Т/с «Жіночий лікар-3»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Вікно життя-2»
23.30 Т/с «Закон і порядок: Спеціальний корпус»

ТТБ
06.45 «Слово Боже на кожен день»
06.55 «Цей день в історії»
07.00 «Ранок з ТТБ»
09.00 «Зупинись і здивуйся»
09.15, 21.00 «Тема дня»
09.30 «Із нашої відеотеки»
10.00 «На часі»
10.45 «Надія є»
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 «Хто в домі хазяїн?»
11.45 «Крізь призму часу»
12.15 «Чернівці на полотні життя»
16.15 «У країні Мультляндії»
17.15 «Сад. Город. Квітник»
17.40 Реклама. Анонси
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Всяка всячина: інструкція з використання»
18.15 «Манівцями»
18.30 «Музеї Волині»
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»

ІНТЕР
06.00 Мультфільм
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 «Давай одружимося»
11.15, 12.25, 20.40 Т/с «Подаруй мені неділю»
15.50, 16.45 «Речдок»
18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00, 02.10 «Подробиці»
00.30 Х/ф «Танцюй»

Увага! У програмі телепередач можливі зміни

П'ЯТНИЦЯ, 22.09.2017

UA:ПЕРШИЙ
06.00, 19.55 Д/с «Орегонський путівник»
06.35, 15.20, 16.35, 18.00, 22.50 Світ он лайн
06.40 М/с «Піп відкриває світ»
07.50 Від першої особи
08.15 М/ф «Книга джунглів»
09.05 Д/с «Розповіді про Хансік»
09.30 Т/с «Гранд-готель»
11.15 Т/с «Епоха честі»
13.00, 15.00, 18.30, 21.00, 01.25 Новини
13.15, 23.00 «Схеми»
14.00 Розсекречена історія
15.25 Д/с «Вагасі – японські смаколики»
16.40 Д/с «Порятунок ферми»
17.15 Хто в домі хазяїн?
17.35 М/с «Легенда про Білосніжку»
18.15, 01.10 Новини. Світ
18.45, 02.10 Тема дня
19.00, 02.25 Новини. Культура
19.20, 00.35 Д/с «Мистецький пульс Америки»
20.30 Борхес
21.30, 01.50 Новини. Спорт
21.50 Богатирські ігри
23.30 Д/с «Нью-Йорк»

1+1
06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
09.30, 10.55 «Чотири весілля»
12.20 «Міняю жінку-9»
13.50 Т/с «Пончик Люся»
14.45 Т/с «Величне століття. Роксолана»
17.10 Т/с «Нескінченне кохання»
20.15, 22.50 «Ліга сміху-3»
01.25 «Вечірній Київ»

2+2
06.00 Мультфільми
08.00, 12.15 «Він, Вона і телевізор»
10.00, 18.15 «Спецкор»
10.35, 18.40 «ДжеДАІ»
10.55 «Бандерлоги»
11.25, 17.15 «Загублений світ»
13.15 Х/ф «12 раундів»
15.20 Т/с «Команда»
19.10 Х/ф «Бої в бронежилетах»
21.05 Х/ф «Маска ніндзя»
22.55 «Змішані єдиноборства. UFC.»
01.35 «Цілком таємно»

TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Справа Дойлів»
06.45, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00, 00.30, 03.30 Провінційні вісті
07.35 Слідство. Інфо
08.00 Право на успіх
08.30 Смачна мандрівка
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.15 Ранковий фітнес
09.30, 17.00 Феєрія мандрів
11.00, 16.10 Дитяча година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»
12.40, 21.30 Українські традиції
13.00, 02.30 Хіт-парад
14.00, 01.00 Х/ф «Сезон повернення»
17.30 Майстер-клас із Наталкою Фіцич
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 ТНЕУ — калейдоскоп подій
20.10 Погляд зблизька
20.40 Слід
21.50 Добрі традиції
22.35, 04.00 Х/ф «Без тями від кохання»

ICTV
05.30 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.10 Інсайдер
11.10, 13.20 Х/ф «Годинниковий механізм»
12.45, 15.45 Факти. День
13.45 Скетч-шоу «На трьох»
14.15, 16.10 Т/с «Спецзагін «Шторм»
16.45 Т/с «Винищувачі»
17.40 Т/с «Штраффбат»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Антизомбі
21.25 Дизель-шоу
00.00 Комік на мільйон

СТБ
06.35, 23.25 Х/ф «Справжнє кохання»
08.45 Х/ф «Дружина за контрактом»
10.45 Х/ф «Дихай зі мною. Щастя в борг»
17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
20.00, 22.45 «Сюрприз, сюрприз!»

НОВИЙ КАНАЛ
04.49, 06.09 Kids Time
04.50 М/с «Губка Боб Прямокутні Штани»
06.10, 22.50 Половинки
11.50, 21.40 Київ вдень та вночі
16.15, 19.00 Топ-модель по-українськи
01.00 Х/ф «Не жартуйте з Зоханом»

«УКРАЇНА»
06.00, 16.00 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 Зірковий шлях
10.40 Свекруха або невістка
11.40 Реальна містика
13.40, 15.30 Т/с «Черговий лікар-3»
18.00 Т/с «Жіночий лікар-3»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Берег надії»
23.20 Слідами

ТТБ
06.45 «Слово Боже на кожен день»
06.55 «Цей день в історії»
07.00 «Ранок з ТТБ»
09.00 «Всяка всячина: інструкція з використання»
09.15 «Тема дня»
09.30 «Музеї Волині»
09.55 Телезамальовка
10.00 «Що робити?»
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 «Армія нескорених»
12.15, 21.15 «Думки вголос»
12.30 «Манівцями»
16.15 «У країні Мультляндії»
17.15 «Слід»
17.35 «Магнолія-ТБ. Служба розшуку дітей»
17.40 Реклама. Анонси
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Просто неба»
18.15 «Смакота»
18.30 «Людина з чистою совістю»
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»
21.30 «Arte, viva!»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР
06.00 Мультфільм
06.20, 13.30 «Слідство вели... з Л. Канівським»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10 «Ранок з ІНТЕРом»
09.20 «Давай одружимося»
11.15, 12.25 Т/с «Подаруй мені неділю»
15.50, 16.45 «Речдок»
18.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подробиці тижня»
22.00 Д/п «Вони стояли насмерть. Обороні Києва присвячується»
22.40 Х/ф «У небі «Нічні відьмі»»
00.20 Х/ф «Полювання на єдинорога»

НЕДІЛЯ, 24.09.2017

UA:ПЕРШИЙ
06.00 Д/с «Орегонський путівник»
06.35, 07.30, 07.45, 08.15, 08.50, 22.55 Світ он лайн
06.40 М/с «Піп відкриває світ»
07.50 Смакота
08.25 М/с «Чорний пірат»
09.00 Д/с «Розповіді про Хансік»
09.30 Х/ф «Милий друг»
11.45, 01.30 Театральні сезони
12.15 Мистецькі історії
12.30 Фольк-music
13.35 Перший на селі
14.25 Т/с «Гранд-готель»
20.30 Перша шпальта
21.00, 01.10 Новини
21.30 Д/с «Супервідчуття»
22.00 Д/с «Вагасі – японські смаколики»
23.00 Книга.ua
23.30 Богатирські ігри
00.20 Д/с «Південна Корея сьогодні»

1+1
06.05 ТСН
07.00 «Українські сенсації»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
09.00 «Лото-забава»
09.40 М/ф «Маша і ведмідь»
10.20 «Розсміши коміка-2017»
11.20 «Світ навиворіт-9»
12.20, 13.40 Т/с «Свати-3»
14.45, 15.45 Т/с «Свати-4»
16.50, 23.20 «Ліга сміху-3»
19.30 «ТСН-Тиждень»
21.00 «Танці з зірками»
01.55 «Аргумент кіно»

2+2
06.00 Мультфільми
08.00 «Бандерлоги»
10.10 «Він, Вона і телевізор»
13.45 Х/ф «Самоволка-72 «
15.10 Х/ф «Бої в бронежилетах»
17.05 Х/ф «Фантастична четвірка»
19.20 10 тур ЧУ з футболу «Карпати» — «Чорноморець»
21.25 ПроФУТБОЛ
23.15 Трансляція з Токіо (Японія). Fight Night 116: Маурісіо Руа проти Овінса Сент-Прю

TV-4
06.00 Х/ф «Скажені корови»
07.30 Українські традиції
07.45, 09.50 Бадьорий ранок
08.00, 21.30 Єдина країна
08.30, 11.55, 15.50, 19.55, 22.00, 00.55 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 Х/ф «Чарівник Ла-ла»
13.30 «Чарівний ключик»
14.00 Сільський календар
14.30 Межа правди
15.30 Слід
16.00 Право на успіх
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, 03.30 Провінційні вісті. Тиждень
19.45, 00.45 Міська рада інформує
20.00, 01.00 Огляд світових подій
21.00, 03.00 «Гал-кліп»
22.15, 04.15 Х/ф «Дівчата знову зверху»
23.45 Час-Тайм

ICTV
05.00 Т/с «Слідчі»
07.40 Т/с «Відділ 44»
11.45, 13.00 Х/ф «Джі Ай Джо. Атака кобри»
12.45 Факти. День
14.15 Х/ф «Джі Ай Джо. Атака кобри-2»
16.20 Дизель-шоу
18.45 Факти тижня. 100 хвилин
20.30 Комік на мільйон
22.15 Х/ф «Кур'єр»
00.30 Х/ф «Без компромісів»

СТБ
06.20 «Хата на тата»
09.00 «Все буде смачно!»
11.15 «Караоке на майдані»
12.15 «МастерШеф-7»
19.00, 01.55 «Слідство ведуть екстрасенси»
21.00 «Один за всіх»
22.10 «Invictus — Ігри нескорених»
23.10 «Х-Фактор-8»

НОВИЙ КАНАЛ
05.19, 06.09 Kids Time
05.20 М/с «Губка Боб Прямокутні Штани»
06.10 Х/ф «Дублери»
08.20 Топ-модель по-українськи
11.10 М/ф «Іван Царевич і Сірий Вовк»
13.00 М/ф «Іван Царевич і Сірий Вовк-2»
14.30 Х/ф «Хоббіт: Несподівана подорож»
17.45 Х/ф «Хоббіт: Пустка Смога»
21.00 Х/ф «Хоббіт: Битва п'яти армій»
23.50 Х/ф «Заплати привиду»
01.50 Х/ф «Плетена людина»

«УКРАЇНА»
06.50 Сьогодні
07.40 Свекруха або невістка
09.40 Х/ф «Карусель»
11.40 Т/с «Берег надії»
15.40, 20.00 Т/с «Ключі від минулого»
19.00 Події тижня з Олегом Панютою
00.10 Реальна містика

ТТБ
06.45 «Слово Боже на кожен день»
06.50, 09.55 Анонси. Погода
06.55 «Цей день в історії»
07.00 «Ранок з ТТБ»
09.00 «Кулінарія від Андрія»
09.15 «7 природних чудес України»
09.30 «Палітра»
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 «Вухаті та хвостаті»
12.15 «Музей Марії Заньковецької»
12.30, 17.50 «Пісні нашого краю»
12.40, 20.30 «Сміємося — не здаємося»
16.00 «Поклик таланту»
17.30 «Мандри»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «У країні Мультляндії»
18.45 «Поліські Робінзони»
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 Х/ф «Весілля в Малинівці»
08.00 «Дачний 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 «Творчий вечір Ігоря Ніколаєва»
16.40 Х/ф «Це моя собака»
18.30 «Крутіше всіх»
20.00 «Подробиці»
20.30 Х/ф «Мінливість долі»
22.30 Т/с «Рідкісна група крові»

СУБОТА, 23.09.2017

UA:ПЕРШИЙ
06.00 Д/с «Орегонський путівник»
06.35, 07.55, 08.00, 08.15, 08.50, 13.40, 20.45 Світ он лайн
06.40 М/с «Піп відкриває світ»
07.30 На слуху
08.25 М/с «Чорний пірат»
09.00 Д/с «Розповіді про Хансік»
09.30 М/с «Легенда про Білосніжку»
10.45 Хто в домі хазяїн?
11.10 Хочу бути
11.30 Школа Мері Поппінс
11.45 Фольк-music
13.10, 01.30 Театральні сезони
13.50 Т/с «Дівчата війни»
17.45 Богатирські ігри
18.50 Х/ф «Милий друг»
21.00, 01.10 Новини
21.30 Д/с «Скарби та смертельні таємниці морів»
22.20 Книга.ua
22.45 Мегалот
23.00 Борхес
23.30 Д/с «Аболіціоністи»
00.35 Д/с «Мистецький пульс Америки»

1+1
06.00, 19.30 ТСН
06.55 «Гроші»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
10.00, 23.25 «Світське життя»
11.00 «Життя без обману-2017»
12.30 Т/с «Догори дригом»
16.20, 21.15 «Вечірній квартал-2017»
18.30 «Розсміши коміка-2017»
20.15 «Українські сенсації»
00.25 «Вечірній Київ»

2+2
06.00 Мультфільми
08.00 «Бандерлоги»
09.00, 11.30 «Загублений світ»
11.00 «Цілком таємно»
13.45 Х/ф «Політ Фенікса»
15.50 Х/ф «Маска ніндзя»
17.40 Х/ф «Самоволка-72 «
19.20 10 тур ЧУ з футболу «Динамо» – «Верес»
21.25 Х/ф «Боксер»
23.15 Бокс. Пряма трансляція з Манчестера. Двобій за чемпіонський титул за версією WBO: Джозеф Паркер vs Г'ю Ф'юрі

TV-4
06.00 Про кіно
06.15, 11.00 Про нас
06.45, 09.15 Бадьорий ранок
07.00 Провінційні вісті
07.35 Х/ф «Скажені корови»
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 Смачна мандрівка
12.30, 00.30 Х/ф «Останній подарунок»
14.30 Мультфільми
15.00 Х/ф Дитяче кіно. «Чарівник Ла-ла»
16.30 Дім книги
17.00 Хіт-парад
17.50 ТНЕУ — калейдоскоп подій
18.00 Наші вітання
19.30 У фокусі Європа
20.10, 02.30 Легенди світової музики. Джеймс Браун
21.30, 04.00 Х/ф «Суперник»
23.30 Євромакс
00.10 Час-Тайм

ICTV
05.00 Т/с «Відділ 44»
06.30 Дивитись усім!
07.25 Без гальм
08.25 М і Ж
09.25 Дизель-шоу
10.45, 11.45 Особливості національної роботи
12.45 Факти. День
13.00 Скетч-шоу «На трьох»
14.15 Комік на мільйон
16.05 Х/ф «Привид»
18.45 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини. Підсумки
20.05 Х/ф «Джі Ай Джо. Атака кобри»
22.35 Х/ф «Джі Ай Джо. Атака кобри-2»
00.40 Х/ф «Без компромісів»

СТБ
06.05 Х/ф «Доморобітниця»
08.00 «Караоке на майдані»
09.00 «Все буде смачно!»
10.15 «Зважені та щасливі-7»
13.45 «Сюрприз, сюрприз!»
16.20 «Хата на тата»
19.00 «Х-Фактор-8»
21.30 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»

НОВИЙ КАНАЛ
05.59, 07.19 Kids Time
06.00 М/с «Губка Боб Прямокутні Штани»
07.20 Т/с «Татусеві дочки»
10.50 Заробітчани
12.40 Дешево і сердито
13.45 Зірки під гіпнозом
15.50 Зіркові яйця
17.50 М/ф «Іван Царевич і Сірий Вовк»
19.40 М/ф «Іван Царевич і Сірий Вовк-2»
21.00 Х/ф «Хоббіт: Несподівана подорож»
00.15 Х/ф «Плетена людина»

«УКРАЇНА»
07.00, 15.00, 19.00 Сьогодні
07.15 Зірковий шлях
08.40, 15.20 Т/с «Вікно життя-2»
17.00, 19.40 Т/с «Відчайдушний господар»
22.00 Х/ф «Карусель»
00.00 Т/с «Герократія»

ТТБ
06.45 «Слово Боже на кожен день»
06.50, 12.40, 18.55 Анонси. Погода
06.55 «Цей день в історії»
07.00 «Ранок з ТТБ»
09.00 «Удосвіта»
09.30 «Смакота»
09.45 «Просто неба»
10.00 «На часі»
10.45 «Думки вголос»
11.00 «Назбиране»
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.25, 20.30 «Сміємося – не здаємося»
11.30 «Arte, viva!»
12.00 «Слід»
12.20 «Із нашої відеотеки»
16.00 «Вухаті та хвостаті»
16.15 «У країні Мультляндії»
17.00 «Музей Марії Заньковецької»
17.15 «Людина з чистою совістю»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Учнівський щоденник»
18.15 «Кулінарія від Андрія»
18.30 «Палітра»
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
05.50 Мультфільм
06.20 Х/ф «Приборкувачка тигрів»
08.20 Х/ф «Сім няньок»
10.00 Д/п «Весілля в Малинівці. Невигадані історії»
11.10 Х/ф «Весілля в Малинівці»
13.00 Т/с «Кохання за законом» Другий сезон
20.00 «Подробиці»
20.30 «Творчий вечір Ігоря Ніколаєва»
00.10 Х/ф «Влітку я надаю перевагу весіллю»

• Зверніть увагу

Навіщо вносити гербіциди восени

Закінчення. Поч. на 4 стор.

1. Дуже важливо знищити бур'яни на початку вегетації, на ранній, найчутливішій фазі росту озимої пшениці. Осіннє внесення гербіцидів забезпечує оптимальний розвиток кореневої системи пшениці, закладається морфотип рослини, що забезпечує максимальну реалізацію генетичного потенціалу врожайності.

2. За осіннього внесення гербіцидів восени і навесні впродовж щонайменше двох місяців створюються оптимальні умови росту рослин озимої пшениці.

3. Розширення посівних площ озимого ріпаку, який є одним із найкращих попередників озимої пшениці, потребує у більшості випадків обов'язкового знищення падалиці відразу після сходів, оскільки ріпак має потужніший стартовий розвиток, ніж пшениця. Знищення падалиці ріпаку аж навесні є технологічною (і особливо фінансовою, через вартість добрив) помилкою.

4. Осіннє внесення гербіцидів зменшує відчуження NPK бур'янами, дає змогу раціонально використати мінеральні добрива, підвищити ефективність застосування добрив. Вартість мінеральних добрив, що використовуються бур'янами в осінній і весняний періоди вегетації до внесення гербіциду, незрівнянно вища за вартість гербіциду.

5. Бур'яни, маючи потужнішу кореневу систему, краще за рослини пшениці використовують елементи живлення, вологу, сонячну енергію (затінення), обмежують площу живлення, пригнічують рослини озимої пшениці.

6. Поживні речовини і, особливо азот за першого весняного підживлення по таломерзлому грунті, більше використовуються бур'янами.

7. Восени краще вносити грунтові гербіциди. Приріст врожаю від грунтового внесення може досягати 0,5—1,0 т/га. У «Переліку пестицидів і агрохімікатів, дозволених до використання в Україні» не розмежовано гербіциди для осіннього і весняного використання на озимій пшениці. Для осіннього використання, після додаткових консультацій із фірмою-виробником препарату, можна використовувати препарати, у характеристиці яких вказано, що вони високоефективні за відносно низьких температур (+5°С) і застосовуються у фазі 1—3 листків у пшениці.

Таким чином, хімічний захист озимини восени — важлива складова системи догляду за посівами, передумова успішної перезимівлі, а також формування майбутнього урожаю.

І. Башуцька,
провідний фахівець-агрохімік відділу аналітики пестицидів, агрохімікатів
ДУ «Тернопільська обласна фітосанітарна лабораторія».

Вибираємо ковдру

Після насиченого робочого дня ми прагнемо комфортного відпочинку. В прохолодну погоду особливо хочеться затишку: пити гарячий чай та грітися під теплою ковдрою. Поговоримо про те, як вибрати ковдру високої якості, яка забезпечить міцний сон та зігріє у холодну ніч.

● **На прохання читачів**

Нині виробники пропонують досить широкий вибір ковдр, які відрізняються розмірами, ціною, кольором, наповненням, технологією виготовлення тощо. Щоб серед усього різноманіття товарів вибрати справді хорошу річ, потрібно знати критерії, на які слід звернути увагу.

Насамперед, треба пам'ятати, що головна функція ковдри полягає в підтриманні постійної температури тіла, яка буде для вас комфортною та відповідатиме порі року. Тому ковдри є літні, зимові та універсальні.

Саме наповнювач підтримує температуру тіла. Для цього використовують вовну, бавовну, пух, шовк, синтепон, бамбук тощо.

Високоякісна ковдра має відповідати трьом основним вимогам:

✔ висока теплопровідність;

✔ природна циркуляція повітря;

✔ вбирання вологи.

Зазначені властивості ковдр, у першу чергу, залежать від матеріалу, з якого вони виготовлені.

Отже, далі розглянемо, які бувають типи ковдр.

✔ **Вовняна ковдра** дуже тепла і найбільш поширена. Недоліком є те, що такі ковдри не підходять людям, які страждають на алергію. Крім того, вони трохи важкі.

✔ **Бавовняна (ватна) ковдра** найкраще підходить для зими. А тонкі бавовняні ковдри є чудовим варіантом для теплої пори року. Бавовняні ковдри є абсолютно безпечними для людини, однак не дуже практичними.

✔ **Пухова ковдра.** Для її виробництва використовують гусячий пух — він дуже легкий. Якщо за нею добре доглядати, то така ковдра служитиме досить довго. Лежати або сидіти на ній не рекомендовано, оскільки таким чином пух збивається. Пухова ковдра чудово зігріє у морозну зимову ніч.

✔ **Шовкова ковдра** приємна на дотик і захищає від шкідливих мікроорганізмів. Такі ковдри мають дуже вишуканий вигляд та підходять для використання у теплу пору року. Коштують вони значно дорожче, ніж з інших матеріалів.

✔ **Синтепонова ковдра** дуже тепла та м'яка на дотик. Такі ковдри підходять людям, які страждають на алергію. За ними легко доглядати. Недоліком є те, що вони погано вбирають вологу.

✔ **Силіконова ковдра** чудово зігріє взимку. Її можна прати в пральній машині.

✔ **Ковдра з бамбуку** дуже м'яка, має захисні антибактеріальні й антимікробні властивості. Такі ковдри коштують значно дорожче, ніж з інших наповнювачів.

Також, вибираючи ковдру, зверніть увагу на її розмір. За цим критерієм ковдри поділяють на двоспальні та півтораспальні.

Двоспальні ковдри

✔ 200 х 220 см — євророзмір, чудово підходить майже до будь-якої постільної білизни.

✔ 195 х 215 см — менш поширений євророзмір, до нього важче знайти потрібну постільну білизну.

✔ 172 х 205 см — «англійський», або «радянський розмір, який поширений на території країн СНД.

✔ 220 х 240 см — євромаксі. Цей розмір добре підходить людям крупної статури або власникам великих ліжок.

Півтораспальні ковдри

✔ 155 х 215 см — найбільш популярний розмір. Його використовують для комплектів сімейної постільної білизни.

✔ 140 х 205 см — «радянський», або «англійський» розмір, який підходить для людей, що мають ліжко невеликого розміру, а також в якості дитячої ковдри.

✔ 160 х 205 см — рідкісний розмір, підходить для дитячої постільної білизни.

✔ 160 х 220 см або 160 х 215 см — ще один нестандартний розмір, для якого досить важко знайти потрібну постільну білизну.

Пам'ятайте, що ковдра завжди повинна бути трохи більшою, ніж розмір спального місця. Це забезпечить затишок і комфорт під час сну. Тому бажано перед придбанням ковдри виміряти ліжко.

Для дорослої людини рекомендований стандартний розмір ковдри 200 см в довжину і 140—160 см в ширину. Якщо ви високого зросту, рекомендується придбати ковдру довжиною 220 см. Якщо ж надаєте перевагу французьким чи двоспальним ліжкам, то в такому разі краще вибрати ковдри розміром 200 х 200 см або 200 х 260 см. Подружнім парам слід вибирати: або придбати дві роздільних ковдри, або одну велику.

При виборі ковдри зверніть увагу на наявність етикетки. На ній має бути вказано контакти виробника, адресу, наповнювач тощо.

Пам'ятайте, що неякісна ковдра не лише може стати причиною безсоння, а й здатна викликати запаморочення та алергію. Тому варто вибирати ковдру, наповнену високоякісною очищеною бавовною або пухом. Можна використовувати також високоякісні синтетичні ковдри, проте не найдешевші, а дорогі, які забезпечуватимуть вбирання вологи.

Таким чином, високоякісна ковдра повинна бути легкою та теплою водночас, а також забезпечувати високу теплопровідність та природну циркуляцію повітря.

khmelnytsky.com.ua.

● **Поради**

Як доглядати за подушками і ковдрами

Досліджуємо тонкості догляду за пуховими ковдрами і подушками, а також розкриваємо секрети прання цих найважливіших речей, адже від них залежить наш сон!

ПРАННЯ — РАЗ НА РІК

Якщо виробник указав на етикетці, що прання цього виробу припустиме, його найкраще відкласти на кінець літнього сезону, щоб осінь пухові ковдри та подушки зустріли обновленими.

До того ж восени та взимку виділяється менше поту, що усмоктується в постільні приналежності спекотними літніми ночами, а значить, прати пухові подушки та ковдри логічно саме наприкінці літа.

Пухові ковдри та подушки перуть по одному предмету за раз засобом для прання делікатних тканин без додавання кондиціонера. Установіть пральну машину в режим делікатного або ручного прання. Функцію віджиму відключіть.

Якщо у вас є тенісні м'ячі, то покладіть в барабан кілька штук — вони не дадуть пуху звалятися. Сушити пухові постільні приналежності треба в розстеленому стані вдалині від джерел тепла та прямого сонячного світла.

Увага! Якщо виробник указав, що методом чищення ковдр і подушок може бути тільки хімчистка, не періть такі вироби.

ПРОВІТРЮВАННЯ — РАЗ НА МІСЯЦЬ

З часом пухові подушки і ковдри просочуються випарами людського тіла, залишками хімічних речовин для прання і просто пилом (який є в кожній квартирі, навіть дуже чистій).

Тому мінімум раз на місяць — або частіше, шкоди не буде — постільні приналежності з пуховим наповнювачем потрібно провітрювати в добре вентильованих приміщеннях удалині від прямих сонячних променів.

Ідеально робити це в тінистому місці надворі, на відкритій лоджії або напроти розкритого вікна квартири.

ЗБИВАННЯ — ЩОДНЯ

Не забувайте, заправляючи ліжко, гарненько збивати пухові подушки і як слід струшувати важку пухову ковдру. Це дозволить пуху розподілятися більш рівномірно, виріб буде служити довше.

● На замітку

Подушки на будь-який смак

Споконвіку оселя справжньої української господині славилася подушками, зробленими власноруч. Ця деталь інтер'єру створює затишок в оселі, зігріває серце та тішить око...

Сучасний інтер'єр передбачає будь-який стиль у створенні цього елементу декору. Плюшеві подушки виглядають не лише розкішно, а й затишно в будь-якому інтер'єрі, особливо якщо їх зроблено з тканини теплих кольорів.

Вишивальницям створення ексклюзивних подушок дає велику можливість фантазувати, адже вишивка виглядає вишукано як на шовкових подушках, так і на джинсових.

Подушки з гобелену, з геометричним малюнком чи оздоблені бісером або золотистими та сріблястими стрічками додадуть інтер'єру вітальні вишуканості, якщо поєднуватимуться з картинами та меблями у готичному стилі.

Популярний сьогодні і сільський стиль (або кантрі). Подушки в цьому стилі легко зробити власноруч. Для цього використовують різнокольорові клаптики тканини: вирізають квадрати, ромби, трикутники, зшивають один з одним (на кшталт бабусиних ковдр з клаптиків). Єдина умова, якщо ви прикрасили вітальню подушками у стилі кантрі, має бути суворе співвідношення кольорової гами та меблів. Кумедний вигляд матимуть подушки з клаптиків, наприклад, поєднані зі шпалерами з квітами, вишуканими шторами або меблями у стилі хайтек.

Залишається сучасним в оформленні інтер'єру східний стиль. Отож неабияку роль виконують і подушки, зроблені з парчі, оксамиту, шовку та оздоблені вишивками, бісером тощо.

● **Варто знати**

Герметик: залатані дірки, ущільнені шпарки

Шви, що розійшлися, тріщини і шпарки псують інтер'єр, сприяють появі вологи, поширенню грибка і різних бактерій. Боротися з дірками допоможуть герметики. Їхні можливості стали просто фантастичними. Наприклад, герметик зі 100% силікону може склеювати дзеркала, плитку із дзеркального скла і навіть літери, що світяться. Такий герметик витримує температуру від -50 за Цельсієм до +150°.

✔ Величезна кількість різноманітних сортів герметиків відрізняється не тільки ціною, зовнішнім виглядом балончика, але перш за все своїми характеристиками і ділянками застосування.

✔ Щоби підібрати необхідний саме для вашого випадку герметик, потрібно знати ширину і довжину щілини, стику, діаметр дірки, які потрібно ущільнити, враховуючи колір і матеріал, які потрібно обробляти.

✔ Не останнє значення при виборі герметика має і місце, де будуть проводитися роботи: всередині приміщення чи зовні, а також рівень вологості в приміщенні і можливість стику оброблюваної поверхні з водою.

✔ Якщо ви плануєте фарбувати ущільнену річ, дізнайтеся, чи можна наносити на обраний герметик фарбу — далеко не всі герметики піддаються насиллю колористики.

✔ Не полінуйтеся прочитати в крамниці інструкцію до вибраного вами герметика. Зверніть увагу на послідовність операцій при його застосуванні.

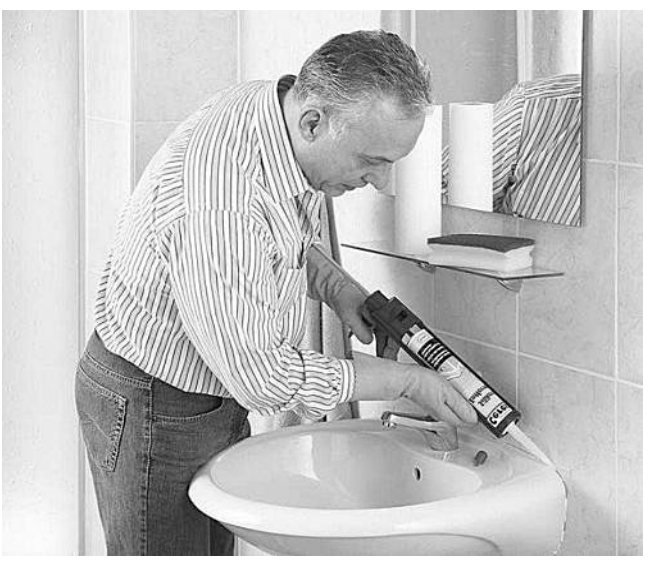
✔ Прозорий герметик вам не помічник, якщо замащування швів викликане поширенням грибка.

✔ Для роботи у вологих приміщеннях може згодитися грунтовка.

✔ Особливу увагу зверніть на час, за який герметик можна розгладжувати шпателем чи пензликом. Якщо ви трохи запізнитеся, то він загусне і вся робота піде котові під хвіст.

✔ Не забудьте про вказані в інструкціях терміни повного висихання, після якого можна буде використовувати поверхню.

✔ Багато сучасних герметиків мають приємний запах, але, незважаючи на це, працювати з ними ліпше у добре вентильованому приміщенні.



● Смішного!

Чоловік на побаченні запитує жінки, скільки їй років.

Вона кокетує:

— А ви вгадайте! Я вам підкажу — моя дочка ходить у дитячий садочок.

— Вона там працює вихователькою?

* * *

Водій «маршрутки» Вася випадково заїхав на трасу «Формули 1», виграв гонку, встигнувши підібрати по дорозі двох пасажирів.

* * *

— Ізю, швидше сюди, допоможіть! Тут бабусі Сарі зле, ви ж професор, зробіть що-небудь!

— Я перепрошую, але я професор археології!

— Так і бабусі Сарі вже давно не 18.

* * *

— Офіціанте! Я не їстиму цю гидоту! Покличте кухаря!

— Марно, він теж не буде.

* * *

Подружжя розлучається. Чоловік — відповідач:

— Насправді, ваша честь, я не знаю, скільки їй років. Але коли вона розлучалася зі своїм першим чоловіком, то печеру суд присудив їй.

* * *

— Тату, правда, відьом не існує?

Батько, глянувши на тещу:

— Я у твоєму віці теж так думав.

* * *

— Наша фірма шукає касира.

— Але ж ви взяли тиждень тому касира!

— Саме його ми й шукаємо.

* * *

Подруги розмовляють:

— Чого ти така сумна?

— Учора заходжу в під'їзд, а там — маніяк!

— Який жах!

— І він так сказав та й утік.

* * *

Чоловік переплутав дружину з коханкою. Дружині подарував квіти та цукерки, коханці приніс усю зарплату. Обидві були щасливі.

* * *

Дочка матері:

— А я ніколи чоловікові шкарпетки не зашиваю! Ще не вистачало, щоб він де-небудь зняв черевики, а в нього заштопані шкарпетки!

Мати:

— Розумні дівчата чоловікові діряві видають, щоб роззувався тільки вдома.

* * *

На прийом до лікаря при-йшов п'яний хворий.

Лікар, поглянувши на пацієнта:

— Ще один любитель випити.

—Ображаєте, професіонал!

Наскільки втомлений ваш організм?

Відповісти на це запитання допоможе тест.

1. Заради справ ви часто відмовляєтеся від вихідних?

2. Ви почали частіше замислюватися про сенс життя?

3. Що б не трапилося, ви намагаєтеся все зробити вчасно?

4. Чи правильне твердження, що у вас немає ніякого хобі?

5. Чи помічаєте, що стали говорити собі, коли робота не виходить: «Таке відбувається тільки зі мною»?

6. Чи зауважуєте в себе останнім часом різкі перепади настрою?

7. Вами часто опановує нудьга?

8. Чи згодні з твердженням, що навколо стало більше похмурих і дратівливих людей?

9. Чи хотіли б ви мати більше обов'язків?

10. Протягом дня ви зазвичай знаходите час на те, щоб відволіктися від повсякденної суєти і впорядкувати свої думки?

11. Ви стали нетерпимі до чужої думки, навіть якщо вона незначно розходиться з вашою?

12. У вас з'явилися проблеми із засинанням і (або) сон став неспокійним?

13. Будь-які дрібні неприємності на роботі чи вдома вибивають вас із колії?

14. Ви частіше почали хотіти побути в тиші?

15. Чи здатні ви відкласти роботу, щоб піти розважитися?

16. Зазвичай вам важко сказати «ні», відмовити комусь у проханні?

17. У вас періодично з'являється відчуття, що життя проходить повз вас?

18. Чи буває, що ви відчуваєте раптову втому, хоча, загалом, не перевтомилися?

19. Інтимне життя з деякого часу не приносить вам задоволення?

20. Ви погоджуєтеся з думкою, що якщо робота цікава і улюблена, то й відпустка необов'язкова?

21. Думка: «Так вже вийшло, і я нічого з цим не можу вдіяти», — спадає вам на думку вкрай рідко?

22. Те, що поліпшувало вам настрій зовсім недавно, перестало радувати?

23. У середньому ваш сон триває не менш ніж 6—7 годин?

24. Часто відчуваєте тривогу, почали хвилюватися з приводу якихось неприємних подій, які могли б статися?

25. У майбутнє ви дивитеся з оптимізмом?

За кожну відповідь «Так» на питання 1—8, 11—14, 16—20, 22, 24 і відповідь «Ні» — на питання 9, 10, 15, 21, 23, 25 нарахуйте собі по 1 балу.

Додайте бали і ознайомтеся з висновками.

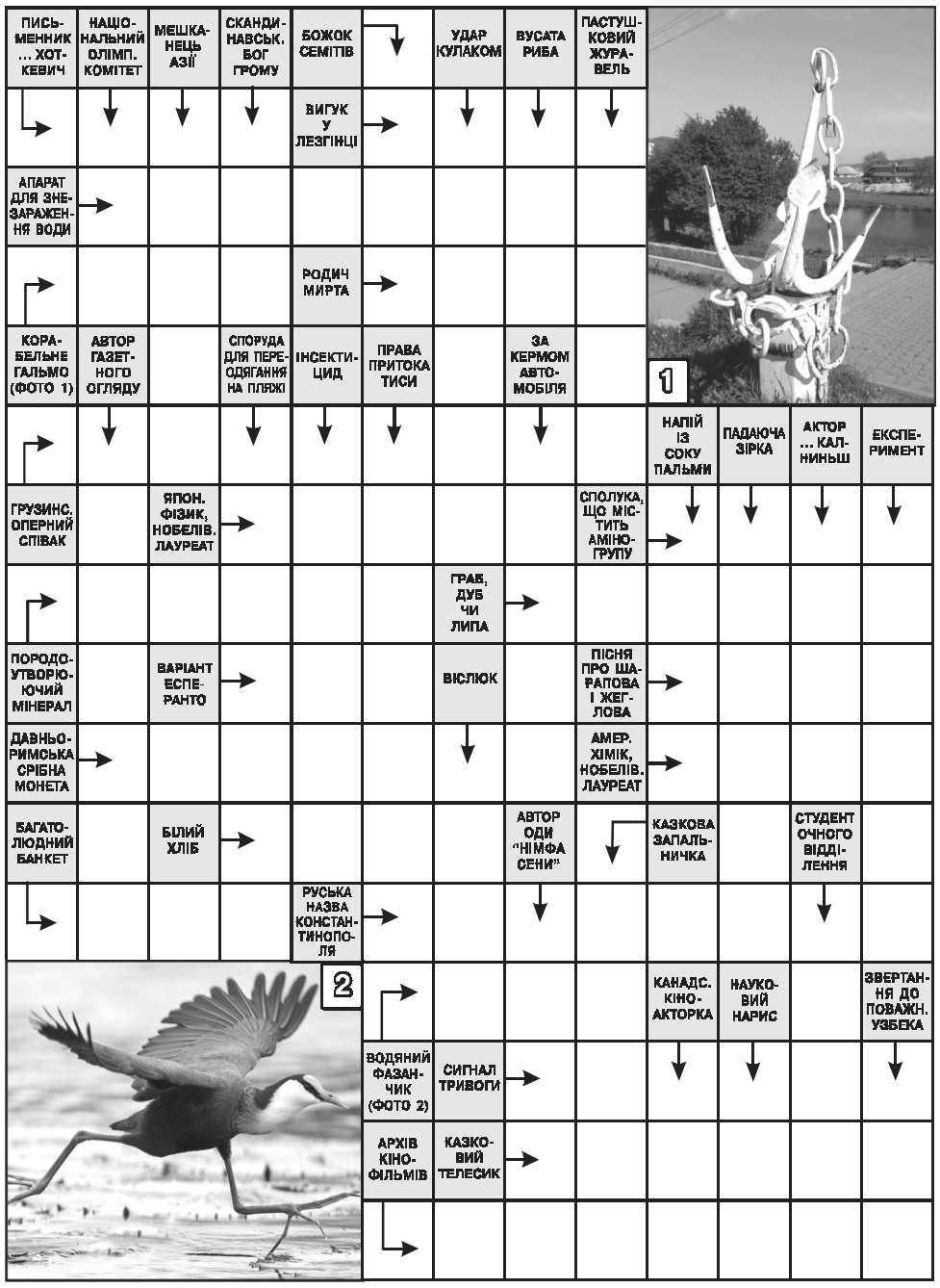
0—7. Судячи з усього, ви перебуваєте в досить хорошій формі. Щоб і далі тримати себе в тонусі, намагайтеся дотримуватися простих правил. За змогою частіше бувайте на свіжому повітрі, вибирайтеся на природу. Прийнятні фізичні навантаження теж підуть на користь. До речі, ви давно відвідували тренажерний зал?

8—16. Ситуація некритична, але про відпочинок вам варто подумати. Якщо немає змоги піти в повноцінну відпустку, як варіант — візьміть кілька відгулів і, поєднавши їх з вихідними, вирвіться з роботи. Зміна обстановки піде вам на користь.

17—25. Цей результат свідчить про те, що відпустка вам украй необхідна. Згадайте біблійну мудрість: «Всьому під небесами свій час». Іноді у вас не виходить дотримуватися цього принципу: строго розмежовувати роботу і відпочинок. І організм сигналізує вам про це. Повірте, якщо вас не буде кілька тижнів на роботі, нічого страшного не станеться! Домовляйтеся з керівництвом, збирайте валізи — і за місто або на курорт!

● **Поміркуйте**

Сканворд «Якан»



● Звідусіль

І собі, і людям

ЯКІ ГОЛЛІВУДСЬКІ ЗІРКИ БАГАТО ЖЕРТВУЮТЬ НА БЛАГОДІЙНІСТЬ

«Багатий не той, у кого багато є, а той, кому всього достатньо», — каже народна мудрість. У цьому переконує досвід багатьох голлівудських зірок, які, попри мільйонні гонорари, ведуть досить скромний, навіть за нашими мірками, спосіб життя.

Найбільшим оригіналом у цьому плані можна назвати зірку «Матриці» та «На гребені хвилі» **Кіану Рівза.** Його часто можна зустріти в метро, причому, як свідчить один із відеозаписів, 90% свого гонорару за роль у «Матриці» (а це 80 мільйонів доларів) він роздав гримерам та іншим колегам, оскільки вважав, що в них занадто низькі зарплати. А після того, як його сестра захворіла на лейкемію, він більшість коштів перераховує у фонд боротьби з онкологічними захворюваннями, який навідріз відмовився називати своїм іменем.

Багато коштів жертвують на благодійність і **Анджеліна Джолі,** яка в 2013 році отримала своєрідний гуманітарний «Оскар», «білявка в законі» **Різ Візерспун,** зірка «Американського психопата» **Крістіан Бейл, Дженіфер Лоуренс** та інші зірки. **Сандра Баллок** чотири рази жертвувала по мільйону доларів Червоному Хресту.

А **Леонардо Ді Капріо** створив власний фонд, який бореться з екологічними проблемами.

При цьому, попри високі гонорари, дехто ніяк не може позбутися звички економити. Так, **Сара Джесіка Паркер** із фільму «Секс і місто» не гребує купувати одяг собі і дітям на секон-хендах чи шиє власноруч.

А зірка «Піратів Карибського моря» **Кайра Найтлі** встановила для себе щомісячний ліміт і намагається його не порушувати. За її словами, це дає їй можливість спілкуватися з простими людьми. Знайшов своє щастя на маленькому австралійському ранчо і «гладіатор» Рассел Кроу, який активно допомагає не лише різним фондам, а й своїм фанатам, які потребують підтримки.

Отже, не у грошах щастя, і не в їх кількості, а в можливості бути собою. Правда, щоб дозволити собі таку розкіш, іноді треба спочатку стати зіркою.

За матеріалами «України молодої».

Відповіді на сканворд «Фата», надрукований 7 вересня

						А		Б						
Ф	А	Т	А			Р	А	У	Т					
	Ш	А	Р	В	А	Р	К	О						
В	А	Г	А		Ш	Т	И	Р						
		О				Р		Н						
Б	А	Р	С	Е	Л	О	Н	А						
	Т		Е	П	І	З	О	Д						
П	Р	О	К	І	П		Н	О	Г	А	К	У		
	О		А	Д	А		А		А	Г	О	Р		
	П	А	Т	О	Р	А	Н		Л	А	Р	А		
	І		О	Т	И	Т			А	Н	І	С		
Ш	Н	У	Р		Т	А	Р	А	С	О	В	А		
						С	А	К			Ч			
						М	А	М	Ч	И	Ч			
						А	Р	І	А	Н	А			
						Н	І	С	С	А	Н			

Домашня газета
Свідоцтво ТР № 324.
Передплатний індекс 23763
Видавець — пресова агенція «Вільне життя»
Газета виходить раз на тиждень

Віддруковано ТзОВ «Терно-граф», м. Тернопіль, вул.Текстильна, 18, тел. (0352)52-28-97, Замовлення №5548. Тираж 22965

Адреса редакції: м. Тернопіль, вул. Гетьмана Сагайдачного, 9, 46001, тел. 25-45-48, 25-48-96
Свіжий номер «Домашньої газети» — у pdf-форматі на сайті vilne.org.ua

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