

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ! Програма телебачення

Домашня Газета

Ціна 1 грн 50 коп

#40(807) 5 жовтня 2017 року

• Варто знати

КОМУ ЗАГРОЖУЮТЬ ХВОРОБИ НИРОК

У худорлявих і високих (людей астеничної тілобудови) жирова капсула, яка допомагає підтримувати нирки у нормальному положенні, порівняно мало розвинута. А значить, нефроптоз (опущення нирок) — цілком реальна загроза.

Жінки потерпають від різних ниркових хвороб частіше, ніж чоловіки. Це пояснюється фізіологічними та анатомічними особливостями жіночого організму. В більшості збої в роботі нирок (наприклад, пієлонефрит) починаються під час вагітності, коли через матку, що збільшується, порушується відтік сечі.



У чоловіків середніх років і старших проблеми з нирками виникають на фоні аденоми простати — чоловічої хвороби номер 1, інших «вікових» захворювань сечостатевої системи, які супроводжуються порушенням відтоку сечі.

Усім, хто вчасно не лікує зуби і хвороби носоглотки. Карієс і вогнища запалення в мигдаликах часто призводять до захворювання нирок. Збудники інфекцій, мандруючи з кров'ю по всьому організму, нерідко «осідають» саме в нирках. Особливо небезпечна ангіна — її ускладнення може стати такою небезпечною хворобою, як гломеруло-нефрит.

Лежебокам. Заняття фізкультурою поліпшують і обмін речовин, і функцію нирок. Ви рухаєтесь — до нирок краще доходить кров, вони активніше виробляють сечу. Гіподинамія часто призводить до порушення фосфорно-кальцієвого обміну, появи надлишків кальцію в крові та сечі й утворення камінців у нирках.

2
Редька пече — хвороба втече

3 днем Ангела!
Сьогодні іменини Петра, Федора, Макара, завтра — Андрія, Івана. 7 жовтня з днем Ангела вітайте Владислава, 8 — Сергія, 9 — Тихона, 10 — Марка, Зінаїду, 11 — Олексія, Олександра, В'ячеслава, Марію.

3
5 рецептів маринованих грибів



ЧИ ХОРОШИЙ ВИ СУСІД?

8

Факівці з феншуй, біоенергетики та навіть психологи підтверджують правдивість цього факту. В англійській мові є слово mess, що може перекладатися як «безлад», так і «неприємності». І це не просто так, адже ці поняття взаємозалежні. Дізнайтеся, чому ж так важливо тримати будинок у чистоті!

КОРИДОР

У багатьох у коридорі розташовані шафи зі старим мотлохом, непотрібним одягом і взуттям. У декого стоїть зламаний велосипед або лишні палиці. Усе це не доведе до добра. У будинку будуть сварки і нестача грошей. Як тільки ви розстанетесь з непотрібними речами, щастя зможе вільно ввійти в будинок.

ВАННА

У ванній ми проходимо процес очищення. З неї починається наш день, тому важливо тримати її в чистоті і порядку. Якщо ця кімната брудна, на стінах розводи, валяються тюбики й баночки, а рушники несвіжі, то це говорить про непевність господині будинку. У жінки з нормальною самооцінкою ванна кімната чиста і світла.

КУХНЯ

Благополуччя жителів будинку залежить і від чистоти кухні.

• Смачного!

ЗАПЕЧЕНІ БІЛІ ГРИБИ З МОЦАРЕЛОЮ ТА РОЗМАРИНОМ

800 г нарізаних тонкими скибочками білих грибів, 2—3 ст. л. вершкового масла, 2 подрібнені цибулини шалот, 2 подрібнені зубчики часнику, свіжий розмарин і естрагон, 250 г моцарели, 4 ст. л. тертого пармезану.



Обсмажте гриби до золотистого кольору на невеликій кількості вершкового масла. Перекладіть у форму для випічки. Обсмажте цибулю з часником на вершковому маслі і викладіть поверх грибів. Посоліть і поперчіть за смаком. Розігрійте верхній гриль у духовці, посипте страву травами, викладіть нарізану моцарелу і запікайте протягом 5 хвилин.

Інші рецепти — на 3 стор.

Безлад — причина неприємностей і нещастя



Практично в кожному будинку періодично буває невеликий безлад. Іноді людям просто бракує часу на прибирання. А іноді, на жаль, це явище постійне. Найчастіше воно спричинене лінощами господарів. Отоді потрібно бити тривогу, тому що будинок, у якому панує безлад, притягає неприємності і нещастя.

• Може, й справді?

тоті кухні. Очистіть це приміщення, і у вашому житті з'явиться стабільність у фінансовому й особистому плані. Їжа має готуватися в чистоті й затишку, тоді від неї буде тільки користь.

ВІТАЛЬНЯ

У цій кімнаті часто приймають гостей. Вона є по-

казником того, як бачать ваше життя насправді. Безлад у ній може призвести до недорозуміння між вами та близькими. Якщо вітальня буде світлою і чистою, тоді чекайте в домі



• На замітку

ФРУКТИ — В ПАКЕТАХ

Багато садівників зберігають яблука в тонких поліетиленових пакетах. При дотриманні певних умов цей спосіб доволі ефективний. А тонкощі зберігання фруктів у пакетах такі.

Перше. Для них дуже небезпечні перепади температур. Тому яблука треба упаковувати охолодженими до температури сховища. Інакше всередині на поліетиленовому пакеті утворюється конденсат, котрий може призвести до втрати врожаю.

Друге. Не рекомендується упаковувати в поліетиленові пакети більш як 3 кг фруктів.

Третє. Пакет потрібно щільно зав'язати, особливо якщо в плодів тонка шкірка і не туга м'якоть. А ось товстошкірі тверді плоди, навпаки, полюбують повітря.

І останнє. Яблука в поліетиленових пакетах краще зберігатимуться, якщо їх не укладати в погребі в тару, а підвісити.

ПОГОДА на тиждень

Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 5 жовтня	+9 / +12 дощ	півд.-зах., 4	11.26
п'ятниця, 6 жовтня	+7 / +11 без опадів	зах., 7	11.22
субота, 7 жовтня	+4 / +12 без опадів	зах., 3	11.19
неділя, 8 жовтня	+3 / +13 можливий дощ	півн.-зах., 5	11.15
понеділок, 9 жовтня	+5 / +10 можливий дощ	зах., 5	11.12
вівторок, 10 жовтня	+3 / +11 можливий дощ	зах., 4	11.08
середа, 11 жовтня	+7 / +14 без опадів	зах., 4	11.05

• Місячний календар

5 жовтня, четвер. Повня о 21 год 43 хв. Місяць у Овні. 15/16 дні Місяця. Схід — 19 год 03 хв, захід — 6 год 33 хв.

6 жовтня, п'ятниця. Повня. Місяць у Овні. 16/17 дні Місяця. Схід — 19 год 31 хв, захід — 7 год 47 хв.

7 жовтня, субота. Повня. Місяць у Овні, Тельці (2 год 59 хв). 17/18 дні Місяця. Схід — 20 год 01 хв, захід — 9 год 03 хв.

8 жовтня, неділя. Повня. Місяць у Тельці. 18/19 дні Місяця. Схід — 20 год 35 хв, захід — 10 год 19 хв.

9 жовтня, понеділок. Повня. Місяць у Тельці, Близнятах (4 год 48 хв). 19/20 дні Місяця. Схід — 21 год 15 хв, захід — 11 год 35 хв.

10 жовтня, вівторок. Повня. Місяць у Близнятах. 20/21 дні Місяця. Схід — 22 год 03 хв, захід — 12 год 47 хв.

11 жовтня, середа. Повня. Місяць у Близнятах, Раку (6 год 40 хв). 21/22 дні Місяця. Схід — 22 год 58 хв, захід — 13 год 52 хв.

• Увага!

Магітні бурі в жовтні

3, вівторок, 15—18 год, 4; 5, четвер, 21—23 год, 5; 12, четвер, 15—18 год, 3; 17, вівторок, 11—14 год, 2; 18, середа, 6—9 год, 2; 19, четвер, 20—23 год, 4; 20, п'ятниця, 10—12 год, 1; 24, вівторок, 15—18 год, 3; 28, субота, 6—9 год, 3; 31, вівторок, 0—3 год, 4.
Примітка: 1 бал — найслабша магнітна буря, 5 — найсильніша.

• На замітку

Дізнаємося по зубах?

У давнину лікарі вважали, що зуби самі по собі не руйнуються, а кожному зубу і ділянці слизової оболонки на яснах відповідає певний орган.

Якщо болять перші два зуби на будь-якій із щелеп, то, швидше за все, разом з ними страждають нирки і сечовий міхур.

Проблеми із третім зубом сигналізують про стан печінки і жовчного міхура.

Проблеми з четвертим і п'ятим зубами нижньої щелепи або шостим і сьомим верхньої свідчать про неполадки в шлунку, підшлунковій залозі і селезінці.

Четвертий і п'ятий зуби верхньої щелепи, а також шостий і сьомий нижні говорять про стан товстої кишки і шлунка.

Хворі восьмі «зуби мудрості» можуть вказати на порушення в роботі серця і тонкого кишечника.

Чудо-напій для профілактики недуг

Передусім варто зазначити, що цей напій позбавляє від поганих клітин, які утворюються в організмі або стримує їх ріст. Вживати його радять протягом 3 місяців — і здоров'я відновиться.

Отже, потрібні один столовий буряк, дві моркви і одне яблуко. Вимити, очистити від шкірки, розрізати на шматки, покласти в соковижималку. Сік випити відразу. Можете додати лайм або лимон свіжішого смаку.

Цей напій ефективний для:

- ✓ профілактики розвитку ракових клітин;
- ✓ запобігання хворобам печінки, нирок, підшлункової залози, а також допоможе вилікувати виразку;
- ✓ корисний для легенів, запобігає захворюванням серця і високому кров'яному тиску;
- ✓ зміцненню імунної системи;
- ✓ допомагає при втомі і сухості очей;
- ✓ усуває м'язові болі після важкого фізичного навантаження, тренувань;
- ✓ виводить токсини, поліпшує роботу кишечника. Шкіра стає здоровою;
- ✓ усуває неприємний запах з рота;
- ✓ зменшує менструальні болі;
- ✓ корисний для алергіків;
- ✓ дуже ефективний, якщо потрібно позбутися зайвої ваги.

Пам'ятайте, що для кращого ефекту пити потрібно відразу, безпосередньо з соковижималки.

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

У народній медицині настій квіток чорнобривців застосовували як сечогінний, потогінний і протиглистний засіб. Пили чай з чорнобривців для лікування діареї та шлункових кольок. Мексиканські індіанці застосовували настоянку чорнобривців для посилення лактації, полегшення ревматичного болю. В Індії соком свіжих листків лікували екзему.

Сучасні ж дослідження підтверджують цілющі властивості рослини. У квітах чорнобривців містяться каротеноїди, зокрема лютеїн. Ці речовини знижують ризик розвитку катаракти. Для лікувальних потреб найчастіше застосовують квіти. Препарати з цієї рослини мають протиглистну, потогінну, бактерицидну, протизапальну дію.

Вони допоможуть вилікувати печінку і нирки, при запаленні — втамує біль. Настой з чорнобривців поліпшують обмін речовин.

Чорнобривці можна додавати в компоти і киселі, і вони нададуть не тільки особливого аромату, а й лікувальних властивостей, підвищать стійкість організму до застуди, грипу, зміцнять його імунітет.

При нежитті і гаймориті добре робити з цих квіток інгаляції. Заварний півлітровий чайник опшпарити окропом, 5 квіток залити окропом так, щоб вода доходила до нижньої осно-



• Варто знати

Метеочутливість — у спадок?

Найчастіше «погодні» напади трапляються у тих, хто страждає від захворювання легенів, нирок, ревматизм, стенокардії або переніс інфаркт, а також гіпертоніків і гіпотоніків. До групи «метеоризику» входять також люди з різними хронічними захворюваннями, наприклад нервової, сечостатевої або імунної систем.

Сприяють підвищенню метеочутливості надлишкова вага і ендокринні порушення в період статевого дозрівання, вагітності і клімаксу. Підвищена метеочутливість може виникнути після травми голови, грипу, ангіни, запалення легенів. Цікаво, що деяким людям вона передається у спадок.

Погода: низький атмосферний тиск, висока вологість, посилення вітру, хмарність, опади.

Несприятлива: для людей з низьким артеріальним тиском.

Що робити: більше гуляти, приймати тонізуючі препарати — настоянки женьшеню, лимонника, елеутерокока, робити дихальну гімнастику.

Погода: високий атмосферний тиск, зниження температури, посилення вітру.

Несприятлива: при гіпертонії, бронхіальній астмі, каменях у нирках і жовчному міхурі.

Усе ще квітнуть чорнобривці

НАРВІТЬ ЗАРАЗ ЦИХ КВІТІВ — І МАТИМЕТЕ ЛІКИ, ЯКІ ЗАХИСТЯТЬ ВІД ЗАСТУДИ І НОРМАЛІЗУЮТЬ ТИСК

В українському селі чорнобривці палахкотять ледве не біля кожної хати. Оспівані в народних піснях, змальовані на численних полотнах, вони не припиняють надихати митців на нові шедеври. Та не тільки за красою цінуються ці сонячні квіти. Адже вони широко використовуються у фітотерапії та косметології.

• До часу

ви носика. Укутати чайник рушником. Через 5 хвилин вдихати повітря з носика ротом, видихати носом. Коли ніс починає вільно дихати, робити вдих носом, видих — ротом.

ЛІКУЮТЬ НАВІТЬ ДІАБЕТ

Ці літньо-осінні квіти, що стали національною символікою, насправді колись були завезені з далекої Мексики. Чорнобривці швидко прижилися на українській землі, полюбилися місцевим жителям не тільки за красу й невибагливість, а й за свої унікальні цілющі властивості.

Виявляється, квіти ефективно знижують рівень глюкози в крові, що є вкрай необхідним при лікуванні діабету. Окрім того, настій із чорнобривців чудово поліпшує обмін речовин. Також позитивно діє на підшлункову залозу.

При таких неприємних захворюваннях як псоріаз, вітіліго, діатез, нейродерміт,



випадіння волосся, погіршення зору ліки з чорнобривців дають чудові результати.

У давні часи наші бабусі, особливо в селах, коли хімічні таблетки ще не мали особливої популярності, застосовували чорнобривці як ефективний потогінний засіб, що рятував у разі застудних захворювань.

Дуже давно виявлено і бактерицидну дію чорнобривців.

Для лікування можна приготувати такий настій: чайну ложку подрібнених квітів і листя чорнобривців залити склянкою окропу, настояти 30 хвилин. Процідити. Вживати по 1/4 склянки 4 рази на день за 20—30 хвилин до їди (четвертий раз — перед сном).

Також готують **настоянку на горілці**. Для цього столову ложку подрібненої сировини (квітів і листя) слід залити 100 г горілки, настояти 2 тижні. Пити по 5 крапель 4 рази на день. Ці ліки

використовують для зцілення хворих на псоріаз, вітіліго, себорею, дерматит.

Для лікування ураженої шкіри, гнійних висипань готують **настій чорнобривців на олії**. Зібрану рослинну сировину (всю рослину: квіти, листя, стебло) подрібнити, щільно наповнити нею посуд (приміром, півлітрову скляну банку), але не щільно, і залити по вінця олією. Настояти днів 10—14. Змашувати уражені ділянки шкіри.

Олія чорнобривців також лікує рани та опіки. Готувати її можна в інший спосіб. Подрібнені квітки залити звичайною олією 1:10 на ніч, вранці тримати на водяній бані 30 хвилин при температурі 60—70 градусів.

Олію з чорнобривців використовують для лікування запалення дихальних шляхів, зокрема бронхітів, вона полегшує рух слизу, нейтралізує застійні явища. Допомагає позбутися кашлю.

• Народна медицина

Редька пече — хвороба втече

Здавна відомі лікувальні властивості редьки. Ще Гіппократ рекомендував вживати її при легневих захворюваннях, а Діоскорид радив використовувати для поліпшення зору. Інші древні лікарі вважали, що редька сприяє подрібненню каменів, які утворюються в організмі.



Народна медицина застосовувала натерту редьку і сік з неї для лікування малярії, гнійних ран, для полегшення болю в м'язах, при застуді.

✓ Якщо у вас кашель, виріжте в редьці заглибнику, налийте туди меду чи насипте цукру. Через 4—6 год ліки готові (дорослим рекомендують пити по 1 ст. ложці кілька разів на день).

✓ Сік редьки швидко відновить втрачені сили, якщо пити його по 4 ст. ложки багато разів на день, запиваючи водою (3 дні підряд). Наші предки починали такий курс лікування у п'ятницю, а в понеділок уже були здорові.

✓ Слід лише пам'ятати, що редька протипоказана людям з хворобами шлунка, підшлункової залози, тонкого кишечника, хворим на нефрит, гломерулонефрит та захворюванням серцево-судинної системи. Проте, якщо її вживати разом зі свіжим молоком чи огірками, зеленим горошком, олією і сметаною, то негативний вплив набагато зменшиться.

✓ Редьку добре поєднувати з горіхами, морквою, м'ясом.

✓ Редька має ще одну цінну властивість: її сік з медом чи цукром викликає і посилює менструацію при порушенні гормонального ритму (1 частину соку беруть на 3 частини води з медом чи цукром). Вживати редьку і її сік краще відразу після приготування.

• До речі

✓ Чим сильніший розлад організму, тим раніше людина починає передчувати зміну погоди: не за дві години до початку снігопаду або магнітної бурі, а за добу чи й дві.

✓ Слідкуйте за прогнозом погоди, але не заціклюйтеся. Дізнавшись про прийдешні несприятливі дні, недовірливі люди надто пильно дослухаються до свого організму і самі наганяють на себе погане самопочуття.



Мариновані гриби: 5 рецептів



Цьогорічна осінь особливо щедра на гриби. Після «тихого полювання» грибники повертаються з повними відрами і кошиками цих чудових дарів природи. У підсумку зібрані трофеї потрібно якось використовувати. Найчастіше гриби маринують. Пропонуємо кілька рецептів.

● До сезону

Замаринувати будь-які гриби загалом не складно, але потрібно знати деякі особливості цього способу заготівлі грибів.

✓ Якщо гриби дрібні, їх маринують цілими, зрізати потрібно тільки нижню частину ніжки.

✓ Великі гриби при маринуванні, як правило, розрізають на 3–4 частини.

✓ У випадку з підосичниками і білими грибами ніжки потрібно маринувати окремо від капелюшків.

✓ З маслюків перед маринуванням знімають шкірку.

✓ Валуї перед варінням вимочують на кілька годин.

ТОНКОЩІ І ЕТАПИ

Перший етап: сортування грибів. Спочатку гриби потрібно розсортувати за різними видами, оскільки, як було зазначено вище, різні гриби потрібно підготувати до маринування по-різному. Також не можна відварювати і маринувати деякі гриби разом — найкраще робити це окремо за видами.

Не можна варити маслюки разом з підосичниками, бо перші потемніють. Підберезники не можна варити з білими грибами і підосичниками, вони можуть переваритися, а білі і підосичники — недоваряться.

Другий етап: замочування. Щоб легше, ґрунтовніше і простіше очистити гриби від бруду і сміття, їх краще замочити в холодній воді на якийсь час. Цю воду також можна підсолити — все непотрібне відстане ще краще, спливе.

Третій етап: підготовка. Далі промити гриби підготувати відповідно до рекомендацій: одні ріжуть, інші — очищають, у третій зрізають ніжки і т.д.

Четвертий етап: варіння і маринування. Будь-які гриби рекомендується відварювати перед маринуванням — це виключить ризик отруєння і дасть гарантію того, що заготовка не зіпсується. Але тут можливі два варіанти: попереднє і не попереднє відварювання.

Спосіб без попереднього відварювання полягає в тому, що гриби кладуть у киплячу підсолену воду, в яку також доданий оцет, проварюють і потім у цій же воді заправляють спеціями і маринують.

Спосіб з попереднім відварюванням полягає в тому, що гриби спочатку відварюють у підсоленій воді (на 1 л води — 2 ст. л. солі) до готовності, потім обсушують, остуджують, викладають у банки і заливають приготуваним заздалегідь охолодженим ма-

ринадом. При способі без попереднього відварювання гриби потрібно варити різний час залежно від їх виду. Час відраховується з того моменту, коли закладені в киплячу воду гриби закипіли знову: гриби з щільною м'якоттю (шампінйони, підосичники, білі і т. д.) варять 20–25 хв, ніжки красноголовців і білих — 15–20 хв, опеньки і лисички — 25–30 хв, 10–15 хв варять моховики, маслюки і підберезники.

РЕЦЕПТИ

Рецептів маринування грибів існує дуже багато. Ми розповімо про п'ять найбільш універсальних і простих.

Без попереднього відварювання

На 1 кг грибів — 2/3 склянки оцту 9% і 1/3 склянки води, 1 ст. л. солі, спеції — 5 горошин чорного перцю, 1 ч. л. кориці, 1 ч. л. цукру, гвоздика, лавровий лист.

Підготувати гриби відповідно до рекомендацій за видом. У каstrулі довести до кипіння воду з оцтом і сіллю, опустити в неї гриби і довести до кипіння. Після закипання варити гриби до готовності. Визначити, що гриби готові, можна так: готові гриби опускаються на дно каstrулі, а відвар стає прозорим.

За 3–5 хв до готовності до грибів потрібно додати всі спеції. Потім каstrулю забрати з плити, все вистудити і розкласти по стерилізованих банках. У банки потрібно налити трохи олії і закупорити їх стерилізованими поліетиленовими кришками.

Закупорювати мариновані гриби металевими кришками фахівці не рекомендують через небезпеку виникнення ботулізму.

З попередніми відварюванням

На 1 л води — 60 г солі, 10

горошин чорного перцю, по 5 гвоздичок і лаврових листків, бадьян, кориця, часник, 355 мл оцту 9%.

Гриби треба підготувати і відварити в підсоленій воді (2 ст. л. солі на 1 л води) до готовності, викласти на друшляк, потім розкласти по стерилізованих банках. Поєднавши всі інгредієнти, зазначені в рецептурі, крім оцту, проварити їх після закипання півгодини при слабкому кипінні, потім маринад охолодити, влити в нього оцет.

Гриби залити маринадом, зверху налити у кожную банку трохи олії, закрити прокип'яченими поліетиленовими кришками і прибрати у холод на зберігання.

Найкраще такий маринад підходить для лисичок, маслюків, рижиків і сиріжок.

Маринування опеньків або лисичок з часником

На 1 л маринаду — 1 л води, 5–6 горошин чорного перцю і 2–3 горошини запашного, 2 бутони гвоздики, 1–2 лаврових листки, по 1,5 ст. л. цукру і солі, 1 ч. л. оцтової есенції.

На 1-літрову банку — 1 кг грибів, 1–2 зубчики часнику, 1 парасолька кропу або його насіння.

Зрізати ніжки грибів, відрізаючи їх на відстані 1 см від капелюшка, залити холодною водою, на годину залишити, ретельно промити, обсушити, підсолити, залити холодною водою, поставити на плиту, довести до кипіння і 30 хв проварити, постійно прибираючи піну.

Воду для маринаду налити в каstrулю, додати спеції, цукор і сіль, спробувати — маринад повинен бути трохи пересолений. Довести до кипіння, влити оцет, прокип'ятити 5 хв, спробувати на смак.

Зварені гриби відкинути на друшляк, промити, викласти в каstrулю, залити киплячим маринадом, залишивши його 500 мл, знову поставити каstrулю на вогонь, довести до кипіння і проварити 15–20 хв гриби вже в маринаді.

Часник нарізати на товсті пластинки, простерилізувати поліетиленові кришки і банки, вкласти в кожную парасольку кропу, часник, зверху — гриби, наповнюючи банку по «плечики», доверху влити залишений киплячий маринад, закрити кришками, перевернути і

так залишити до охолодження, закутавши банки чимось теплим.

Зіпсуватися таким чином заготовлені гриби можуть через недостатню кількості оцту або солі, погану стерилізацію кришок і банок, надто високу температуру в приміщенні, де вони зберігаються. Про те, що гриби зіпсувалися, свідчатиме помутніння маринаду. У жодному разі не слід вживати такі гриби в їжу.



Маринування боровиків, красноловців, підберезників або білих грибів

1 кг грибів 20 г солі, 250 мл оцту 9%, 1–2 склянки води, 12 горошин чорного перцю і 5 запашного, 2 лаврових листа, 1/2 ч. л. цукру, цибуля ріпчаста, дрібка меленого мускатного горіха.

Очистити і промити гриби, попередньо намочивши їх у воді, підготувати, нарізати, покласти в каstrулю, посолити, влити трохи води і довести до кипіння. Проварити 5–10 хв, покласти спеції і нарізану цибулю, прокип'ятити до готовності, на-

прикінці варіння влити оцет. Розкласти гриби по стерилізованих банках і закупорити стерильними кришками. Останній рецепт маринованих грибів — швидкий. Їсти такі грибочки можна вже через 3 дні, але зберігати їх у холодильнику слід не більш ніж місяць.

Швидкий рецепт маринування будь-яких грибів

700 г грибів, 5–7 бутонів гвоздики, 3 лаврових листки, 2–3 гілочки свіжого чебрецю (або орегано, майорану, петрушки, листя селери, базилику), 1 цибулина, 0,75 скл. води, 1/3 склянки білого винного оцту, 1 ст. л. морської солі, 1,5 ч. л. запашного перцю-горошку.

Добре перебрати, очистити, промити гриби холодною водою, залишити дрібні цілими, великі нарізати. Цибулю дрібно нашаткувати, викласти промиту зелень на дно стерилізованої банки. У каstrулі з'єднати гриби і всі інгредієнти, виключаючи зелень, довести до кипіння, зменшити вогонь до слабкого, кип'ятити ще 15 хв, потім дати трохи охолонути. Влити гриби з маринадом в банку, дати охолонути, закрити капронною кришкою, прибрати в холод на зберігання.

ПРАВИЛА

МАРИНУВАННЯ

✓ Завжди відварюйте гриби 15–30 хв перед маринуванням, кладучи їх у вже киплячу воду.

Не закривайте мариновані гриби металевими кришками.

✓ Перед вживанням мариновані гриби потрібно витримати не менш ніж 25–30 днів для досягнення оптимального смаку.

✓ Зберігайте будь-які мариновані гриби не більш ніж 6–12 місяців у темному сухому місці.

✓ Перед уживанням мариновані гриби потрібно прокип'ятити: викласти в каstrулю і додати трохи холодної кип'яченої води, прокип'ятити 25 хв, потім за смаком додати оцет/лимонну кислоту і сіль, кип'ятити ще 5 хв.

● На гурмана

Картопляно-грибний граєн

1 дрібно нарізана цибулина, 1 подрібнений зубчик часнику, 150 мл м'ясного бульйону, 150 мл жирних вершків, 600 г картоплі, 400 г нарізаних кубиками білих грибів, 40 г тертого пармезану, 20 г вершкового масла, 2 ст. л. дрібно нарізаної петрушки, трохи м'якого вершкового масла для змащування форми для випічки.

Розігрійте духовку до 180°C і змастіть вершковим маслом форму для випічки. Змішайте цибулю, часник, бульйон і вершки, посоліть і додайте спеції за смаком. Викладіть шарами нарізану картоплю та гриби, змащуючи кожен шар соусом. Вилийте залишок соусу на верхній шар грибів. Покладіть зверху вершкове масло і посипте пармезаном, запікайте протягом 45 хвилин до золотистої скоринки. Перед подачею посипте петрушкою.



ном, запікайте протягом 45 хвилин до золотистої скоринки. Перед подачею посипте петрушкою.

Картопляний суп з білими грибами

400 г картоплі, 100 г селери, 1 середній корінь петрушки, 1 цибулина, 1 зубчик часнику, 3 ст. л. вершкового масла, 800 мл м'ясного або овочевого бульйону, 350 г білих грибів, 100 мл жирних вершків, чебрець,

● У записник

УЛЮБЛЕНИЙ ПИРІГ АМЕРИКАНСЬКИХ ГОСПОДИНЬ

Не знаю, правда це чи брешуть люди, але прочитала, що рецепт цього пирога публікувався в газеті New York Times щороку в період з 1983 по 1995 рр. на численні прохання американських домогосподарок, випробовуючи терпіння тодішнього редактора. Нарешті, воно (терпіння тобто) у багатостраждального редактора лопнуло, і він надрукував рецепт востаннє з проханням заламінувати його і повішати на двері холодильника.

Пропонуємо приготувати цей пиріг, щоб перевірити, чи такий він насправді смачний. Набір продуктів доступний, а часу на приготування йде небагато. Зрештою, як стверджують ті, хто вже пік цей американський пиріг, ще швидше його з'їдають.

Цукор (+ 2 ст. л. на посипання) — 3/4 скл., масло вершкове (або маргарин) — 113 г, борошно пшеничне — 1 скл., яйце куряче — 2 шт., розпушувач тіста — 1 ч. л., сіль — 1 дрібка, сливи (сорт «Угорка») — 12 шт., кориця — 1 ч. л.

Збити масло з 3/4 скл. цукру. По одному додати яйця, сіль. Збити ще раз. Ложкою вмішати муку, перемішану з розпушувачем. Не до фанатизму! Тісто має бути досить густе. На цьому етапі вмікаємо духовку на 175–180 градусів.

Форму змастити маслом, присипати борошном, викласти тісто, розрівняти. Сливи розділити на половинки. Зверху, не вдавляючи, розкласти половинки слив.

Змішати 2 ст. л. цукру з 1 ч. л. кориці і присипати ним сливи. Поставити пиріг у добре розігріту духовку і випікати 40–45 хв до хрусткої скоринки.

Подавати бажано теплим з кулькою ванільного морозива.

мускатний горіх, кмін.

Наріжте всі овочі кубиками. Обсмажте картоплю, селеру, корінь петрушки, цибулю і часник на вершковому маслі. Додайте бульйон, посоліть і додайте спеції за смаком, варіть на повільному вогні протягом 20 хвилин. Обсмажте на вершковому маслі гриби протягом 2–3 хвилин до золотистої скоринки. Посоліть, поперчіть за смаком і перекладіть в каstrулю з овочами. Залиште невелику кількість обсмажених грибів для подачі.

Подрібніть овочі до стану пюре. Додайте вершки, трохи поваріть на повільному вогні до бажаної консистенції. При необхідності додайте ще трохи бульйону. Налийте суп в миски, додайте смажені гриби. Подавайте гарячим, прикрасивши листочками чебрецю.



ЯБЛУКА: таємниці збирання і зберігання



Деякі сорти яблук уже зібрані, деякі — з'їли, деякі переробили на варення, повидло, зварили компоти, а деякі потрібно буде зберегти протягом зими. Особливо це стосується зимових сортів яблук, які вимагають делікатнішого поводження, адже при наявності знань і досвіду їх можна зберігати до нового врожаю. І, щоб добре налагодити зберігання яблук, треба заздалегідь готуватися до цього.

● На прохання читачів

відповідно до рівня сортових характеристик. Кількість плодів з таким забарвленням повинно становити залежно від сорту 60—80% від загальної маси яблук. М'якоть при цьому стає соковитою і менш щільною. Формуються смак і аромат, властиві кожному сорту.

Якщо плоди цієї групи сортів зібрати пізніше — в стані повної зрілості, тобто через 7—9 днів після її початку, то при зберіганні яблук швидше перестигнуть, втрачають смак і аромат, сильніше пошкоджуються фізіологічними і мікробіологічними захворюваннями.

ЯК ЗБИРАТИ

Неправильне ставлення до збирання врожаю яблук може звести нанівець усі зусилля, що витрачені на

виращування продукції. Травмування плодів при цьому неприпустиме.

Для роботи необхідно вибирати суху погоду, після опадання роси. Оскільки восени досить часто дощить, то мокрі яблука необхідно якнайшвидше висушити, а потім охолодити.

Після нічних заморозків, якщо такі трапляються, з роботою треба почекаати і починати її тільки тоді, коли плоди злегка відійдуть.

Підморожені яблука краще не закладати на зберігання. Але якщо є така необхідність, то їх заготовляють на нетривалий час. Така продукція вимагає постійного контролю. Дія заморозків на яблука залежить не тільки від температурних конкретних величин, тривалості їх дії, а й від сорту.

Для збирання яблук рекомендується використовувати корзини або відра, обшиті мішковиною. Бажано мати також спеціальні дерев'яні або металеві гачки, щоб тару можна було б повісити на дереві і звільнити обидві руки для роботи.

Слід підготувати також тару для зберігання яблук — пакети ємністю 18—25 кг. Знадобляться легка і зручна драбина та плодознімач.

Щоб уникнути випадкових ушкоджень, нігті на руках необхідно коротко підстригти, а ще краще користуватися рукавичками.

Техніка збирання яблук така: плід потрібно охопити рукою так, щоб вказівний палець був на плодоніжці в місці її прикріплення до

плоду. Потім підняти вгору і трохи повернути в бік. При нормальній знімній зрілості плід відділяється легко.

Починати збір яблук слід з нижнього ярусу крони і поступово переходити до верхнього, щоб скоротити число пошкоджених плодів.

ПІДГОТОВКА ДО ЗБЕРІГАННЯ

Відібрані для зберігання плоди бувають досить неоднорідні. Тому їх потрібно відсортувати за розмірами (це називається калібрування) і якісними характеристиками.

Перебираючи плоди, видаляють пошкоджені шкідниками і хворобами, а також травмовані, інакше вони зіпсують весь урожай. Зберіганню підлягають тільки здорові плоди.

Для тривалого зберігання закладають врожай яблук лише зимових сортів, які будуть дозрівати ще протягом тривалого періоду без втрати своїх якісних показників.

Калібрування плодів проводять вручну і ділять їх на три групи: великі, середні і дрібні. Особливо великі плоди одного й того ж сорту зберігаються гірше, ніж середні і дрібні. Чим крупніший плід, тим він раніше дозріває, активніше дихає, виділяє більше речовин, які впливають на плоди, що будуть лежати поряд, прискорюючи їх дозрівання.

Відкальбровані плоди пакують та зберігають окремо. Великі знімають зі зберігання раніше.

Розподіляти плоди за

розміром зручно за допомогою спеціальної калібральної дошки, яку можна зробити і самому. Отвори в ній повинні відповідати максимальному діаметру плода кожного калібру. Досвідчені садівники проводять калібрування на око, користуючись шаблоном лише на початку своєї роботи.

ЯК ЗБЕРІГАТИ

Існує надійний спосіб зберігання яблук у спеціальному сховищі, погребі або льосі. Ось основні умови зберігання яблук.

Перед закладанням стіни сховища чи підвалу обробляють гашеним вапном — 1,5 кг на 10 л води, підлогу — 5%-м розчином залізного купоросу. Ящики і корзини для зберігання миють кальцінованою содою. Також проводять обробку приміщення від гризунів.

Зібрані та відсортовані яблука відразу вкладають у підготовлені дерев'яні ящики, корзини або картонні коробки для зберігання. Дуже довгі плодоніжки обрізають, щоб ними не поранити воскову оболонку інших яблук.

Яблука для зберігання не слід мити або витирати, щоб не порушити природний захисний восковий шар.

Яблука в ящики укладають у два шари, щоб було зручно переглядати їх при зберіганні і своєчасно видаляти захворілі. При альтернативних способах зберігання яблук можна укладати в ящики, що вміщують до 2—3 відер яблук, або гіркою на солом'яну або іншу підстилку.

Яблука в коробках, кошиках або ящиках перекладають тирсою, стружкою, соломкою, кленовим або дубовим листям. Якщо їх нема, між рядами яблук можна прокласти тонкий папір, серветки або навіть загорнути в них кожне яблуко.

Допускається зберігання яблук без будь-якого наповнювача або прокладки. Це звичайний спосіб зберігання яблук в наших селах, але він менш надійний.

Зберігають ящики з яблуками в підвалі при середній температурі зберігання для всіх сортів яблук від 0 до +2 градусів і відносній вологості повітря 80-90%. Для деяких сортів може знадобитися незначне коректування температурного режиму.

КОЛИ ЗБИРАТИ

Літні сорти яблук, що призначені для переробки, транспортування або короточасного зберігання, збирають на початку знімної зрілості, а яблука для десертних цілей — у стані споживчої зрілості. Але треба пам'ятати: такі плоди за 2—3 дні перестигають, і тому бажано їх знімати вибірково, залежно від ступеня зрілості. Як правило, швидше дозрівають плоди з південної сторони дерев або на верхівці.

Від часу збирання плодів пізніх сортів дозрівання значною мірою залежить їх стійкість до різних захворювань під час зберігання. Тому необхідно враховувати, що при затримці на дереві плодів «Антонівки звичайної», «Слави переможцем», «Макінтоша» та інших сортів різко збільшується ступінь пошкодження їх спуханням (м'якоть при цьому стає сухою, борошнистою і несмачною). Яблука сортів «Імрус», «Чистотіл», «Штрейфлінг (Осіньне смугасте)» пошкоджуються водянистим наливом і гниллю насіннєвої камери.

Але й передчасне збирання врожаю може негативно впливати на лежкість. Так, плоди сортів «Антонівка звичайна», «Ветеран», «Переможець» уражаються засмагою (побурінням шкірки), плоди сортів «Уелс» сильно в'януть.

Є низка сортів, плоди яких, якщо запізнитися з збиранням, починають обсіпатися. До таких сортів, наприклад, належать «Слава переможцем», «Спартан», «Уелс» та інші. А опалі плоди обов'язково матимуть ушкодження, тому й зберігатися вони будуть гірше, швидше загнивають. Такі яблука можна використовувати тільки для негайного споживання та переробки.

Кожному сорту властива певна ступінь знімної зрілості, при якій яблука краще зберігаються. Так, тривалість зберігання плодів більшості осінніх і зимових сортів вища, якщо збирання проведено на початку їх знімної зрілості.

Першими ознаками її є: досягнення плодами розміру і маси, характерних для сорту, поява жовтого кольору на основному забарвленні плоду, збільшення площі покривного забарвлення та її інтенсивності

У КВАСОЛІ — ХРОБАЧКИ?

Квасолева зернівка має розміри до 5 мм, мідно-бурого кольору. Вона розмножується як на полі, так і під час зберігання при t 13—31°C. Яйця (в середньому 45 штук) шкідник відкладає в тріщини висохлих бобів, у насіння, між зернами та в інші місця.

Личинки, що відроджуються, до чотирьох діб повільно пересуваються, а потім в'їдаються в насіння, розвиваються в ньому, заляльковуються і поступово перетворюються на жуки. Увесь цей цикл триває 34—60 діб. У вашому зерні вже є всі стадії, тому потрібно рятувати квасолю.

Винесіть банку з квасолею надвір. При температурі вже мінус 2°C жуки гинуть на 15-ту добу, а личинки і лялечки в насінні — за 30 діб. Цей шкідник не любить холоду. Зберігайте квасолю і надалі в холодних умовах, наприклад, у холодильнику, а якщо там немає місця — надворі або на веранді, в підвалі або на балконі. Хоча за наявності відлиг температура може змінюватися, однак з насіння жуки й личинки практично зникнуть.



Зауважимо, що зернівка пошкоджує всі види й сорти квасолі, менше — горох, сою. Не слід нехтувати і загальноприйнятими методами боротьби з нею.

Якщо немає можливості сіяти протруєним насінням, слід дотримуватися сівозміни, швидко зібрати врожай і розлущити боби. Бадиля від бобів спалить, а не викидайте на купу гною чи в компостну яму.

Аналогічна проблема є й у гороху, зерна якого пошкоджує горохова зернівка. Інколи вона може потрапляти на квасолю, хоча й меншою мірою. Заходи боротьби з нею аналогічні.

● До часу

Перед очищенням під деревом або кущем слід розстелити поліетиленову плівку і вже на ній збирати всі очистки. Очищувати кору від відмерлих частин, що відділяються, бажано гумовою або пластмасовою щіткою, дерев'яним ножем чи пластмасовою скребачкою. Ці предмети не ранять живі тканини плодів дерев і не сприяють відділенню добре закріплених пластин старої кори, яка служить теплоізолятором, що захищає стовбур та основи скелетних гілок від зимових морозів.

Після очищення дерева слід обов'язково обробити дезінфікуючими і поживними розчинами, тобто грун-

Очистити, обробити...

Після збирання яблук, груш, слив десь із середини вересня і до листопада (якщо дозволяє погода) на деревах очищують кору від мерлих частин, шкідників, хвороб, мохів та лишайників. Сигналом до дії може служити початок падолисту.

товно обмити ними стовбур та основні скелетні гілки. Це може бути мильно-попільно-сольовий розчин.

Для його приготування необхідно взяти 1,5 кг деревного попелу, 3/4 відра води, прокип'ятити впродовж 15—20 хвилин і охолодити. Після проціджування через марлю до залишку попелу слід додати трохи гарячої води і зцідити через подвійний шар марлі. В розчин варто додати



200—300 г господарського мила, попередньо розпушеного в теплій воді, 1 ст. л. солі, 1 ст. л. скипидару і все це ретельно перемішати. Воду доливають доверху відра (10 л).

Крім обмивання, цим же розчином, але дещо розбавленим теплою водою, дуже корисно обробити із пульверизатора всю крону плодівих дерев та гілки ягідних кущів. Адже попіл, котрий міститься в цьому розчині, є одночасно і позакореневим підживленням калієм, кальцієм, мікроелементами, що сприяє швидшому визріванню кори та припиненню діяльності камбію, а отже, і кращій її підготовці до зимівлі. Сіль і скипидар, які містяться в розчині, надають йому дезінфікуючих властивостей, що сприяє загибелі комах-шкідників та збудників хвороб.

ЯКЩО САД НА СХИЛІ

Вважають, що хороший сад може вирости тільки на рівному місці. Однак плодіві насадження на схилах також добре розвиваються і плодоносять. Там не затримуються потоки холодного повітря, які згубно впливають на сади, особливо у період цвітіння плодівих дерев.

Досвід підтверджує, що любительський сад порівняно краще росте на пологих схилах крутизною до 5—8°. У такому саду ряди дерев повинні розташовуватися впоперек схилу, а не зверху вниз. Тому доцільно на схилах влаштовувати тераси шириною не менш як 2—3 м.

Щоб тераси не руйнувалися і не розмивалися, їх схили закріплюють дерном, плотом, каменями. Допоможуть у цьому і посіви багаторічних трав, наприклад люцерни. Вони також затримують вологу, що має велике значення раннього весною в період танення снігу.

На верхній частині схилів рекомендується висаджувати кісточкові — вишню, черешню, абрикос, персик, на середній — яблуню і грушу, на нижній — сливу, зимові сорти яблуні, суницю, агрус, смородину і малину. Це важливо і в плані розподілу вологи в різних частинах схилу: у верхній її завжди менше, ніж у нижній.

ПОНЕДІЛОК, 9.10.2017

UA: ПЕРШИЙ 06.00, 09.05 Д/с «Садові скарби» 06.30, 08.15, 14.20, 16.30, 17.40, 20.45, 23.20 Світ онлайн 06.35 Д/с «Розкриття Америки» 07.30 Ера бізнесу 07.35 Агроера 07.40 Спорт 07.50 Від першої особи 08.20 М/с «Чорний пірат» 09.30 Т/с «Гранд-готель» 11.15 Т/с «Епоха честі» 13.00, 15.00, 18.05, 21.00 Новини 13.10, 14.30 Радіо. День 13.50 Перша шпальта 15.15, 00.20 Д/с «Вагасі - японські смаколики» 16.40 Хто в домі хазяїн? 17.15, 05.40 Вікно в Америку 17.50 Новини. Світ 18.20, 21.30 Тема дня 18.35 Новини. Культура 19.00 До справи 19.30 #@![]\$0 з Майклом Шцуром 20.15 Д/ф «Генічеськ» 21.50 Новини. Спорт 22.15 Д/с «Супервідчуття» 23.30 Д/с «Обличчя Америки»	06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок 07.00, 16.00, 19.00, 22.00, 00.30, 03.30 Провінційні вісті 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 «Амурні справи Олександр» 17.00 Феєрія мандрів 17.30 Про нас 18.00 Т/с «Білий танець» 19.30, 21.00 Наші вітання 20.30 THEU - калейдоскоп подій 20.40 Дім книги 21.30 Сільський календар 22.40, 04.00 Х/ф «Русалки»	UKRAINA 06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною 07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.50 Сьогодні 09.15 Зірковий шлях 11.30, 15.30 Т/с «Будинок на холодному ключі» 16.00, 04.50 Т/с «Адвокат» 18.00 Т/с «Жіночий лікар-3» 19.45 Ток-шоу «Говорить Україна» 21.35 Футбол. Кваліфікація ЧС-2018. Україна - Хорватія 00.10 Х/ф «Цар скорпіонів-2: Сходження війна»
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 10.15 Антисомбі 11.10, 13.20 Х/ф «Ковбої проти прибульців» 12.45, 15.45 Факти. День 14.20, 16.10 Х/ф «Битва драконів» 16.25 Х/ф «Термінатор-3. Повстання машин» 18.45, 21.05 Факти. Вечір 20.20 Більше ніж правда 21.25 Т/с «Пес-3» 22.30 Свобода слова 00.55 Х/ф «Хулігани»	СТБ 07.05, 15.25 «Все буде добре!» 09.05 Х/ф «Кохання на два полюси» 11.00 Х/ф «Я подарую собі диво» 13.00 «Битва екстрасенсів-17» 17.30, 22.00 «Вікна-Новини» 18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія» 20.00, 22.45 «Хата на тата»	INTER 05.40 «Мультфільми» 06.20, 13.30, 22.45 «Слідство вели...» 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини 07.10, 08.10 «Ранок з Інтером» 09.20, 12.25 Т/с «Любка» 16.10 «Чекай мене» 18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного» 20.00, 02.10, 05.15 «Подорожі» 20.40 Т/с «Мата Харі» 00.35 Т/с «Тільки про любов»

ВІВТОРОК, 10.10.2017

UA: ПЕРШИЙ 06.00, 09.05 Д/с «Садові скарби» 06.30, 08.15, 14.20, 23.20 Світ онлайн 06.35 Д/с «Розкриття Америки» 07.30 Ера бізнесу 07.35 Агроера 07.40 Спорт 07.50 Від першої особи 08.20 М/с «Чорний пірат» 09.30 Т/с «Гранд-готель» 11.15 Т/с «Епоха честі» 13.00, 15.00, 18.05, 21.00 Новини 13.10, 14.30 Радіо. День 13.50, 22.15 Складна розмова 15.15 Фольк-music 16.40 Покоління Z 17.10, 00.30 Д/с «Порятунок ферми» 17.50 Новини. Світ 18.20, 21.30 Тема дня 18.35 Новини. Культура 19.00 Перший на селі 19.25 Д/с «Традиційні свята Мацури» 20.25 Наші гроші 21.50 Новини. Спорт 22.50 Д/с «Супервідчуття» 23.30 Д/с «Обличчя Америки»	07.00, 16.00, 19.00, 22.00, 00.30, 03.30 Провінційні вісті 07.35 Сільський календар 08.05 Українські традиції 08.20 THEU - 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, 21.50 Добрі традиції 12.15 Про кіно 12.30, 20.30 Євромакс 13.00, 02.30 Хіт-парад 14.00, 01.00 Х/ф «Детективи» 17.30 Смачна мандрівка 19.30, 21.00 Наші вітання 20.00 Європа у фокусі 21.30 «Гал-кліп» 22.35, 04.00 Х/ф «Без звуку»	UKRAINA 06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною 07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні 09.15 Зірковий шлях 10.40 Свєкруха або невістка 11.40 Реальна містика 13.40, 15.30 Т/с «Черговий лікар-3» 16.00, 04.50 Т/с «Адвокат» 18.00 Т/с «Жіночий лікар-3» 19.45 Ток-шоу «Говорить Україна» 21.00 Т/с «Балерина» 23.30 Т/с «CSI. Місце злочину»
ICTV 05.30, 20.20 Громадянська оборона 06.30 Ранок у великому місті 08.45 Факти. Ранок 09.15, 19.20 Надзвичайні новини 10.10 Більше ніж правда 11.10, 13.20 Х/ф «Битва драконів» 12.45, 15.45 Факти. День 13.35 Скетч-шоу «На трьох» 14.10, 16.10 Т/с «На безіменній висоті» 16.20, 22.35 Т/с «Балада про бомбера» 17.25 Т/с «Пес-3» 18.45, 21.05 Факти. Вечір 21.25 Т/с «Пес-3» 23.35 Х/ф «Кривавий спорт»	СТБ 06.55, 15.25 «Все буде добре!» 08.55 «Все буде смачно!» 09.55 «Битва екстрасенсів-15» 12.25 «МастерШеф-6» 17.30, 22.00 «Вікна-Новини» 18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія» 20.00, 22.45 «МастерШеф-7» 00.00 «Один за всіх»	INTER 06.00 Мультфільми 06.20, 13.30, 22.45 «Слідство вели...» 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини 07.10, 08.10 «Ранок з Інтером» 09.20 «Давай одружимося» 11.10, 12.25, 20.40 Т/с «Мата Харі» 15.50, 16.45 «Речдок» 18.00, 19.00 Ток-шоу «Стосується кожного» 20.00, 05.15 «Подорожі» 00.35 Т/с «Тільки про любов»

СЕРЕДА, 11.10.2017

UA: ПЕРШИЙ 06.00, 09.05 Д/с «Садові скарби» 06.30, 08.15, 14.20, 16.35, 23.20 Світ онлайн 06.35 Д/с «Розкриття Америки» 07.30 Ера бізнесу 07.35 Агроера 07.40 Спорт 07.50 Від першої особи 08.20 М/с «Чорний пірат» 09.30 Т/с «Гранд-готель» 11.15 Т/с «Епоха честі» 13.00, 15.00, 18.05, 21.00 Новини 13.10, 14.30 Радіо. День 13.50 Наші гроші 15.15 До справи 15.50, 05.40 Д/с «Мистецький пульс Америки» 16.40 М/с «Книга джунглів» 17.10, 00.30 Д/с «Порятунок ферми» 17.50 Новини. Світ 18.20, 21.30 Тема дня 18.35 Новини. Культура 19.00 Культурна афіша здорової людини 19.25 Д/с «Традиційні свята Мацури» 20.25 Слідство. Інфо 21.50 Новини. Спорт 22.15 Світло 23.25 Мегалот 23.30 Д/с «Обличчя Америки»	TV-4 06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Білий танець» 06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок 07.00, 16.00, 19.00, 22.00, 00.30, 03.30 Провінційні вісті 07.35 Європа у фокусі 08.00 Спорт 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 Майстер-клас із Наталкою Фіцич 13.00, 02.30 Хіт-парад 14.00, 01.00 Х/ф «Катастрофа» 16.40 «Чарівний ключик» 17.30 Українські традиції 18.45, 22.30 Міська рада інформує 19.30, 21.00 Наші вітання 20.00 Формула здоров'я 21.30 Смачна мандрівка 22.40, 04.00 Х/ф «Жорстокий струмок»	UKRAINA 06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною 07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні 09.15 Зірковий шлях 10.40 Свєкруха або невістка 11.40 Реальна містика 13.40, 15.30 Т/с «Черговий лікар-3» 16.00 Т/с «Адвокат» 18.00 Т/с «Жіночий лікар-3» 19.45 Ток-шоу «Говорить Україна» 21.00 Т/с «Балерина» 23.30 Т/с «CSI. Місце злочину»
ICTV 05.30, 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 «Кривавий спорт» 12.45, 15.45 Факти. День 13.40 Скетч-шоу «На трьох» 14.20, 16.10 Т/с «На безіменній висоті» 16.45, 22.45 Т/с «Балада про бомбера» 17.30 Т/с «Пес-3» 18.45, 21.05 Факти. Вечір 20.20 Секретний фронт 21.25 Т/с «Пес-3» 23.45 Х/ф «Патруль часу»	СТБ 07.00, 15.25 «Все буде добре!» 09.00 «Все буде смачно!» 10.00 «Битва екстрасенсів-15» 12.20 «МастерШеф-6» 17.30, 22.00 «Вікна-Новини» 18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія» 20.00, 22.45 «МастерШеф-7» 00.40 «Один за всіх»	INTER 06.00 Мультфільми 08.00, 12.15 «Він, Вона і телевізор» 10.00, 18.15 «Спецкор» 10.35, 18.40 «ДжеДА!» 10.55, 19.10 «Бандерлоги» 11.25, 17.25 «Загублений світ» 13.10 Х/ф «День, коли Земля зупинилась» 15.25 «Зловмисники» 19.30, 20.30 Т/с «Ментівські війни. Київ-2» 21.30 Х/ф «Американець» 23.30 Х/ф «Хижак»

ЧЕТВЕР, 12.10.2017

UA: ПЕРШИЙ 06.00, 09.05 Д/с «Садові скарби» 06.30, 08.15, 09.30, 14.20, 16.35, 23.20 Світ онлайн 06.35 Д/с «Розкриття Америки» 07.30 Ера бізнесу 07.50 Від першої особи 08.20 М/с «Чорний пірат» 09.40 Докудрама «Доньки Єви» 11.15 Т/с «Епоха честі» 13.00, 15.00, 18.05, 21.00 Новини 13.10, 14.30 Радіо. День 13.50 Слідство. Інфо 15.15 Надвечір'я. Доли 16.40 М/с «Книга джунглів» 17.10, 00.30 Д/с «Порятунок ферми» 17.50 Новини. Світ 18.20, 21.30 Тема дня 18.35 Новини. Культура 19.00 Д/ф «Дружини. П'ять випадкових історій жінок в армії» 19.15 Д/ф «Дев'ятнадцятирічний командир» 19.25 Д/с «Традиційні свята Мацури» 20.25 «Схеми» 21.50 Новини. Спорт 22.15 Книга. ua 22.50 Д/с «Супервідчуття» 23.30 Д/с «Обличчя Америки»	TV-4 06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Білий танець» 06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок 07.00, 16.00, 19.00, 22.00, 00.30, 03.30 Провінційні вісті 07.35 Формула здоров'я 08.30 Незвичайні культури 09.00, 00.15 Час-Тайм 09.30, 17.00 Феєрія мандрів 11.00, 16.10 Дитяча година 12.10 Про кіно 12.30 Українські традиції 13.00, 02.30 Хіт-парад 14.00, 01.00 Х/ф «Айріс» 15.45 Ток-шоу «Говорить Україна» 17.30 «Гал-кліп» 19.30, 21.00 Наші вітання 20.00 Слідство. Інфо 20.35 Право на успіх 21.30 Майстер-клас із Наталкою Фіцич 22.35, 04.00 Х/ф «Сім'я»	UKRAINA 06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною 07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні 09.15 Зірковий шлях 10.40 Свєкруха або невістка 11.40 Реальна містика 13.40, 15.30 Т/с «Черговий лікар-3» 16.00 Т/с «Адвокат» 18.00 Т/с «Жіночий лікар-3» 19.45 Ток-шоу «Говорить Україна» 21.00 Т/с «Балерина» 23.30 Т/с «CSI. Місце злочину»
ICTV 05.30 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 «Патруль часу» 12.45, 15.45 Факти. День 13.40 Скетч-шоу «На трьох» 14.05, 16.10 Т/с «На безіменній висоті» 16.20 Т/с «Балада про бомбера» 17.25 Т/с «Пес-3» 18.45, 21.05 Факти. Вечір 20.20 Інсайдер 21.25 Т/с «Пес-3» 22.40 Х/ф «У пеклі» 00.35 Т/с «Невдача Пуаро»	СТБ 07.00, 15.25 «Все буде добре!» 09.00 «Все буде смачно!» 10.00 «Битва екстрасенсів-15» 12.25 «МастерШеф-6» 17.30, 22.00 «Вікна-Новини» 18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія» 20.00 «Зважені та щасливі-7» 22.45 «Зважені та щасливі» 23.30 «Один за всіх»	INTER 06.00 Мультфільми 08.00, 12.15 «Він, Вона і телевізор» 10.00, 18.15 «Спецкор» 10.35, 18.40 «ДжеДА!» 10.55, 19.10 «Бандерлоги» 11.25, 17.25 «Загублений світ» 13.00 Х/ф «Швидкість» 15.25 «Зловмисники» 19.30, 20.30 Т/с «Ментівські війни. Київ-2» 21.30 Х/ф «Андрюйд-поліцейський» 23.15 Х/ф «Бойовий гіпноз проти кіз»

Дивовижні місця України



У яке 6 місце України ти не поїхав, завжди знайдеш захоплену тему для досліджень. Адже українська земля оповита тисячами легенд та переказів. Не останнє місце у нашому фольклорі посідає тема містики та див. Чим далі від міста, тим цікавішими стають розповіді місцевих.

Кам'яна Могила у Запорізькій області

три криниці ще з часів славного гетьмана України Богдана Хмельницького. За переказами, у цій місцині розташовувався військовий шпиталь. Якоюсь то село в'їхали три вершники з важкопораненими товаришами. За наказом гетьмана поранених залишили у знахаря, який щодня лікував їх травами, настояними на джерельній воді. Коли козаки стали на ноги, кожен на місці цілющих джерел викопав криницю.

Є місцеве повір'я, якщо дівчина вип'є води відразу із трьох колодязів, то через три дні вона зустрине свого нареченого.

КРИМСЬКІ ПІРАМИДИ

Не лише Єгипет славиться своїми історичними пам'ятками архітектури — пірамідами. В Україні вони є також. У Севастопольському районі між мисами Форос та Балаклава під час тривалих розкопок учені виявили піраміду, яка була завширшки 72 метри та завдовжки 45 метрів. Неподалік археологам вдалося розкопати ще шість споруд

такого типу. Також в одній із них вдалося виявити об'єкт, схожий на сфінкса.

Під час розкопок учених повсякчас переслідували перешкоди. То камера не вмикається, то кран зламається. Фахівці фіксують

тут стрибки випромінювань. Через ці природні аномалії досі тривають суперечки.

Варто зазначити, що вік кримських пірамід, за останніми даними, становить 7—10 тисяч років до н. е.,



Мавританський майдан на Дніпропетровщині



«Гніздо блискавок» на Житомирщині



Кримські піраміди



Три криниці у Суботів Черкаської області

Коти і собаки — у поміч метеозалежним

Погода, з властивими їй капризами і мінливістю, завжди впливала на людину. Як би не намагалися наші сучасники відокремитися і бути повністю незалежними від різних природних умов, їх організм чутливо реагує на вітер, спеку, холод.

ніби ні з того, ні з сього, стіну або двері починає дряпати. Відчиняєш їй — начебто вибігти повинна, а вона — ні з місця. Що це означає? Зміну погоди! Якщо зима надворі — бути хуртовині, а якщо літо — дощитиме.

І про тріскучі морози кішка теж попереджає своїх господарів: вона ніби заздалегідь мерзнути починає: залізе куди-небудь якнайвище (в сільському будинку — на грубку), згорнеться калачиком, прикрийє мордочку лапою, а хвостом себе ніби обійме.

Якщо кішка лягає посеред кімнати, розтягується і

спить — чекай тепла. Якщо шукає місце вище і тепліше, намагається влягтися ближче до джерела тепла, згортається клубочком, затуляє мордочку лапою і спить — перед дощем і холодами.

Якщо тепло наближається, Мурка рідше згортається клубочком, навпаки — витягується на дивані, а той на підлозі посеред кімнати. Лапи розкидає, повернеться з боку на бік — і давай качатися, як мале кошеня. А буває, всядеться і починає лизати лапи, вмивається. Потім заплющить очі і дрімає — видно, тепле сонечко їй мариться.

водночас найстаріша піраміда Єгипту — Хеопса датується 2560 року до н. е.

КАМ'ЯНА МОГИЛА

У Запорізькій області поблизу села Мирне є місце надзвичайно сильної енергетики — Кам'яна Могила. Це нагромаджені брили пісковика, які займають площу близько 3 тисяч квадратних метрів. Висота цих каменів доходить до 12 метрів. Загалом ця територія схожа на курган або величезний могильник. На внутрішній поверхні каменів можна побачити багато петрогліфів сакрального значення. Учені вважають, що ці символи є магнічними малюнками, які використовували у різних ритуалах. Наприклад, щоб прикликати удачу у полюванні або ж отримати вигоду від іншої людини.

Також існують версії, що тутешні наскельні символи були першими зразками писемності людства. Деякі вчені дотримуються гіпотези, що мелітопольські петрогліфи на півтори-дві тисячі років давніше за всесвітньо відомі месопотамські глиняні дощечки.

• А ви знали?

Найтвердіший, та дуже крихкий

Найтвердіший з усіх відомих на планеті речовин алмаз — прозорий безбарвний мінерал. Цей дорожчий камінь настільки твердий, що його можна подряпати лише другим таким самим. При цьому основний його вміст становить той же хімічний елемент, що і в графітовому грифелі простого олівця, — вуглець.

Алмази утворилися у надрах землі. Вони зустрічаються у копальнях у вигляді окремих добре сформованих кристалів або їх уламків. А первісно алмази були... вугільцям.



Упродовж мільйонів років під впливом неймовірно високих тиску і температур розташування атомів вуглецю так сильно змінилось, що м'яке вугільля перетворилося на найтвердіший камінь.

Проте мало хто знає, що алмази дуже крихкі. Від сильного удару вони розкришуються на дрібноюнькі скельця. Також не витримують високих температур. За температури 850—900 градусів за Цельсієм найдорожчий у світі камінь просто згорає. А за 3700 градусів — плавиться, розтікається по поверхні такою собі безбарвною «водичкою».

У природних умовах алмаз не вважається красивим каменем. Бо він зовсім не переливається і не грає на сонці. Красу із нього «добувають» уже майстри ювелірної справи — гранувальники. Огранені ними алмази називаються діамантами. Їхню вагу вимірюють у каратах. Найбільший алмаз — «Куллінан» — було виявлено в 1905 році у Трансвалі (Південно-Африканська Республіка). Маса цього ювелірного каменю в сирому (неограненому) вигляді становила 3106 каратів (621 г). Його піднесли в подарунок королю Великобританії Едуардові VII. З нього виготовили діамант («Зірка Африки») масою 530,2 каратів, ще один діамант масою 317,4 каратів і сім каменів масою від 94,45 до 4,39 каратів кожен.

Крім того, з його осколків огранили ще 96 дрібних діамантів загальною масою 7,55 каратів. У процесі огранювання було втрачено 66% початкової маси каменя.

Проте не лише ювелірам служить цей камінь. Його широко використовують у промисловості. Наприклад, для виготовлення абразивних та ріжучих інструментів, при бурінні.



✓ собака лежить клубочком — до холоду;
✓ витягується на землі і лежить або спить, розкинувши лапи, животом догори — до тепла;

✓ влітку собака качається по землі, багато спить і мало їсть — до дощу;
✓ якщо собака взимку залазить на м'яке крісло або диван, ховає ніс між лапами, згортається калачиком і дрімає — чекайте швидкого похолодання.

Не всі породи собак славляться своїми «метеорологічними» здібностями. Щ 1910 року в одній газеті повідомлялося, що серед собак найкращі живі барометри — бульдоги і фокстер'єри. Причому бульдог перед наближенням негоди стає млявим, відмовляється від їжі. А коли настає гарна погода, він миттю оживає. А фокстер'єр перед дощем скиглить, риє землю і дуже неспокійно спить.

Є й інші живі барометри, з допомогою яких ми можемо дізнатися про зміну погоди. Але про них — згодом.

