ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Домашня газета

Програма телебачення

Ціна 1 грн 50 коп

#42(809) 19 жовтня 2017 року

3
Яблучні напої на всяк смак

З днем Ангела!
Сьогодні іменини Макара, завтра — Сергія. 21 жовтня з днем Ангела вітайте Таїсію, 22 — Максима, Якова, Петра, 23 — Андрія, 24 — Зінаїду, Пилипа, 25 — Кузьму, Мартина. Найкращі побажання іменинникам!

8 рецептів проти кашлю
2

ПРАВИЛА ПЕРЕСАДЖУВАННЯ МАЛИНИ
4

● **На замітку**

КАЛИНА НЕ ГІРЧИТИМЕ

Щоб калина не гірчила, її збирають після перших приморозків. Якщо ж довелося кетяги зрізати раніше і вони гіркуваті, то смак можна поліпшити:

✔ протягом 12 годин вимочити їх, зливаючи воду кожні три години і заливаючи свіжою;

✔ проварити їх чи пропарити в духовці або в закритому посуді;

✔ приморозити в холодильній камері або на морозі протягом 2 годин;

✔ ошпарити 3—5 разів окропом.

Найпростішим рецептом заготівель із калини на зиму є **перетирання її з цукром.** Для цього ягоди очищають від плодоніжок, ретельно промивають. Затим їх пропускають через м'ясорубку разом із кісточками, далі перемішують із цукром (скільки його покласти, кожний орієнтується на власний смак). Масу розкладають по стерилізованих банках. Зберігають у холодильнику.

Щоб **зварити з калини джем,** на кілограм ягід потрібно 1,2 кг цукру. Підготовка — як у попередньому рецепті, потім прокручену калину перекладають у каструлю, змішують із цукром і доливають воду з розрахунку 400 мл на 1 кг сировини. Все це уварюють на повільному вогні до густоти і розкладають готовий джем по слоїках, які повинні бути трохи підігрітими, але сухими. Закручують металевими кришками і перевертають догори дном.

Щоб **зварити калинове желе,** потрібно спершу пробланшувати ягоди 5—6 хвилин, потім залити теплою водою (400 мл на 1 кг) і варити, поки не розм'якшаться настільки, щоб можна було протерти їх крізь сито. В пюре додати цукор і варити ще 50 хвилин, після чого гаряче желе розлити по банках.

Калинове пюре, джем, варення, пастилу можна ароматизувати лимонною шкоринкою, медом, кмином, корицею, гвоздикою тощо.

Жирність молока вимірюємо... лінійкою

Цей показник безпосередньо залежить від раціону корови. Навесні, коли тварина споживає багато зелені, молоко має низьку жирність. Трава надто соковита, тому в ясла слід додавати макуху, висівки, комбікорм.

У стійловий період треба враховувати якість сіна. Найкращим вважається сіно з різнотрав'я, зібраного на заплавних луках. Знижується жирність молока, якщо годувати корову кислими кормами та капустяним листям. Знов-таки, потрібно поповнювати раціон пшеничними висівками, дробленим ячменем, вівсом.

Показник жирності підвищується й після згодовування кормових та цукрових буряків. Не треба забувати й про мінеральні добавки. Додавання кальцію і фосфору позитивно позначається на якості молока.

Точно встановити жирність продукту без відповідного обладнання практично неможливо. Та трапляється, що вкрай потрібно знати цей показник хоча б приблизно. Зробити це можна з допомогою звичайної лінійки. Для цього потрібна чиста й суха склянка (200 мл) з прямими стінками. Лінійкою відміряйте від дна 10 см і поставте риску.

Налийте в склянку свіжого молока по позначку й залиште на 6—8 годин за кімнатної температури. За цей час вершки підійдуть і стане помітна лінія відокремлення. Тепер потрібно виміряти лінійкою товщину шару вершків.

Далі рахують таким чином. Висоту молочного шару — 10 см — визнають за 100%. Кожен міліметр вершкового буде одним відсотком жирності. Наприклад, якщо він становить 3 мм, то жирність, відповідно, буде 3%.

Звичайно, такий спосіб не дає стовідсоткової точності, бо щільність вершків може бути різна. Молоко, яке продають у магазинах, зазвичай має жирність 2,5—3,2 %. Жирність домашнього коливається від одного до шести відсотків. Якщо результати ваших вимірів виходять за ці межі, доведеться все робити заново.

Висота шару вершків може залежати від температури повітря, вологості й навіть кількості дрібного пилу в кімнаті. Тому, щоб отримати більш-менш точні результати, вимір бажано повторити хоча б тричі, вивівши середньоарифметичний показник.

● Місячний календар

19 жовтня, четвер. Молодик. Місяць у Терезах. 28/29/1 дні Місяця. Схід — 6 год 57 хв, захід — 18 год 35 хв.

20 жовтня, п'ятниця. Молодик. Місяць у Терезах, Скорпіоні (4 год 42 хв). 1/2 дні Місяця. Схід — 8 год 04 хв, захід — 19 год 01 хв.

21 жовтня, субота. Молодик. Місяць у Скорпіоні. 2/3 дні Місяця. Схід — 9 год 09 хв, захід — 19 год 29 хв.

22 жовтня, неділя. Молодик. Місяць у Скорпіоні, Стрільці (14 год 58 хв). 3/4 дні Місяця. Схід — 10 год 12 хв, захід — 19 год 59 хв.

23 жовтня, понеділок. Молодик. Місяць у Стрільці. 4/5 дні Місяця. Схід — 11 год 13 хв, захід — 20 год 33 хв.

24 жовтня, вівторок. Молодик. Місяць у Стрільці. 5/6 дні Місяця. Схід — 12 год 10 хв, захід — 21 год 13 хв.

25 жовтня, середа. Молодик. Місяць у Стрільці, Козерозі (3 год 14 хв). 6/7 дні Місяця. Схід — 13 год 02 хв, захід — 21 год 58 хв.

● До часу

Відцвітають хризантеми

У жовтні відцвітають хризантеми, і якщо залишити їх без належного догляду, то навесні кущик може й не прокинутись.

Річ у тому, що хризантеми часто гинуть, але не від морозу, а через вимокання. Тому для них слід облаштувати укриття, що запобігає потраплянню вологи безпосередньо до кореневища.

Спочатку на рівні грунту зрізають або просто обламують стебла, потім мульчують сухим торфом чи ґрунтом шаром не менш як 5—7 см. А вже зверху прикривають шматком руберойду, фанери тощо.

Вкривати потрібно так, аби з боків залишалася вентиляція. А щоб укриття не знесло вітром, притисніть каменем і обкладіть споруду ялиновими гілками. Під таким укриттям хризантеми переносять будь-які холоди. Хоча деякі надто чутливі до морозу сорти доведеться викопати і зберігати до весни в захищеному місці.

Низькорослі сорти (нині дуже модні кулеподібні форми) треба обов'язково на зиму викопувати і зберігати в підвалі, ямі чи погребі. А можна викопати кущ пізнього сорту, посадити в горщик чи відро, відтак ви ще довго милуватиметесь його цвітінням.

Увага! На хризантемах часто поселяється попелиця і дуже активно починає розмножуватися в теплій кімнаті. Тому перед тим, як викопати квітку, уважно огляньте її: не впевнені у відсутності шкідника — краще не несіть у будинок.

● **Господарка**

У ПОРОСЯТ ГЛИСТИ?

Для профілактики та лікування гельмінтозу в молодняку свиней застосовують препарати, які містять фенбендазол або альбендазол у вигляді таблеток (альбен, бровальзен 250), порошків (бровандазол, бровандазол плюс), емульсії (бровальзен, альбендазол).

Ці ліки можна давати тваринам будь-якого віку. Лише препарат левамізол застосовують після того, як поросята набрали понад 10 кілограмів живої ваги.

Утім, антигельмінтну дію мають чимало рослин: полин (суцвіття), пижмо, звіробій, а також насіння гарбуза, кора граната, редька, цибуля, часник.

При гельмінтозі свиням доцільно згодовувати конюшину, люпинові сіно і борошно, соснову та ялинову глицю.

З профілактичною метою слід дотримуватись у свинарниках чистоти, своєчасно прибирати гній, дезінфікувати приміщення та вигульні майданчики. За відсутності спеціальних дезінфікуючих засобів можна вдаватися до ошпарювання окропом підлоги, годівниць, інвентарю та стін.

● На здоров'я

Еліксир молодості

100 мл лимонного соку, 200 г меду, 50 мл оливкової олії ретельно змішайте і вживайте натщесерце по чайній ложці щоранку.

Можна готувати порцію щодня. Пропорція — 1 до 2 до 0,5: свіжоприготовлений лимонний сік — 1 ч. ложка, мед — 2 ч. ложки, оливкова олія — 0,5 ч. ложки.

Якщо вживатимете суміш регулярно, то ефект не забариться: поліпшиться травлення, розгладиться шкіра, засяють очі, посвіжішає колір обличчя.

● **Коротко**

ЗАПОБІГТИ УТВОРЕННЮ ТРОМБІВ

1—1,5 кг змелених каштанів кінських змішати з 5 л холодної води, варити півгодини, процідити і додати у ванну або застосовувати мокрі обгортання для запобігання утворення тромбів, підвищення стійкості капілярів, при порушенні периферичною кругообігу.

ПОГОДА на тиждень

За даними мережі Інтернет

	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 19 жовтня	+9 / +20	ясно	зм. напр., 2	10.36
п'ятниця, 20 жовтня	+8 / +19	ясно	зах., 2	10.33
субота, 21 жовтня	+8 / +16	можливий дощ	зах., 5	10.29
неділя, 22 жовтня	+3 / +10	без опадів	півнх., 4	10.25
понеділок, 23 жовтня	+2 / +8	дощ	півд.-сх., 5	10.22
вівторок, 24 жовтня	+1 / +5	можливий дощ	півн., 4	10.18
середа, 25 жовтня	+-1 / +5	без опадів	півн., 4	10.15

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

● На замітку

ВСЬОГО, АЛЕ ПОТРОХУ

На думку тибетців, **білки** постачають в організм амінокислоти, необхідні для побудови тканин. Найбагатші рослинними білками продукти: квасоля, горох, соя, гречані крупи, вівсянка, рис, хлібобулочні вироби, часник, гриби.

Жири дають людині удвічі більше енергії, ніж білки і вуглеводи. Найбільші неприємності зі здоро–в'ям пов'язані саме зі споживанням тваринних жирів. Їх потрібно замінити рослинними, оскільки організм засвоює їх ліпше.

Основним же джерелом енергії є **вуглеводи.** Однак сучасна людина трохи «переборщила» із вуглеводами. І за це отримала цукровий діабет та серцево–судинні захворювання. Вуглеводи вживати найкраще не штучні — цукор, торти, а природні — сухофрукти, мед, свіжі фрукти.

КРАЩЕ НЕ ДОСПАТИ, НІЖ ПЕРЕЇСТИ

Занадто посилене поїдання горіхів, меду, масла, заміна м'яса і риби солодощами і сиропами можуть призвести до ожиріння. Квапливе поїдання їжі, швидка зміна гарячих і холодних страв, приготовані жирні страви з неякісних продуктів — велика шкода для організму.

Їсти потрібно тільки тоді, коли відчуваєш голод. Правило йогів — пережовувати воду і пити тверду їжу — потрібно сприймати майже буквально, і пережовувати ласий шматочок потрібно не менше, ніж 40 разів (тобто тверда їжа має бути пережована настільки, щоб її можна було пити, як рідину).

До речі, китайці вважають: що повільніше людина їсть, то менше поглинає їжі, і в неї більше шансів залишитися стрункою та легкою на підйом усе життя.

Кількість уживання їжі — індивідуальний показник. Якщо людина працює фізично на свіжому повітрі, їй, звичайно, потрібно більше калорійної їжі. У молодому віці організм потребує більше їжі, ніж у зрілому. Взимку людина споживає більше, ніж улітку. Процес насичення залежить тільки від потреб організму. Головне — не переїдати. «Краще недоспати, ніж переїсти» — говорить французьке прислів'я.

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

Справжня «залізна леді»

Плоди айви можуть не тільки урізноманітнити повсякденний раціон будь-якої людини, а й принести користь при анемії, хворобах шлунково-кишкового тракту, ряді «жіночих» проблем. Про застосування айви в рецептах народної медицини варто довідатися більше. Тим паче, що навіть узимку пізні плоди айви все ще прикрашають деякі фруктові прилавки.

● До часу

Айва надзвичайно багата на органічні кислоти, особливо яблучну, лимонну і винну. Але, як не дивно, і різних цукрів (в основному фруктози) «набирається» у ній від 5 до 12 відсотків! В айві також удосталь пектинових і дубильних речовин, а також ефірних олій.

Але що найбільше заслуговує на увагу — це вміст в айві заліза. Цілих 30 мг/%! «Людською мовою» — дві добових норми в стограмовому плоді. Справді «залізний» фрукт! Хоча й міді там чимало (1,5 мг/%, або добова норма у двох плодах айви), і вітамін С, звичайно, є.

Авіцена вважав айву одним із кращих засобів «для зміцнення шлунка» і «при слабкій печінці». Призначаючи пацієнтам з розладами травної системи сік айви з медом, він не тільки домагався швидкого поліпшення їхнього самопочуття, а й заодно зміцнював здоров'я своїх хворих у цілому.

За забарвленням айва, як лимон. Та й на смак подібна — така ж шокуюче кисла. Тому «живцем» — тобто свіжою — айву практично не вживають.

ТРИ ПЛОДИ ВІД АНЕМІЇ

Оскільки айва містить відразу два кровотворних елементи — мідь і залізо, які «у комплекті» діють краще, ніж нарізно, то вона показана при анемії будь–якого походження.

Її добре призначати так само всім, хто має потребу в додатковому надходженні заліза. Це і майбутні мами, і годувальниці, і спортсмени. А ще — малята, які швидко ростуть, люди, що досягли похилого віку, люди активної розумової і важкої фізичної праці, а також усі представниці прекрасної статі в період «критичних днів».

Рекомендована доза: **по одному спеченому із цукром (а краще — медом) плоду айви тричі на день.** Можна замінити такий «десерт» відтиснутим із трьох плодів соком, який приймають теж у 3 прийоми. Краще теж з медом! А ще скибочки айви можна просто класти в чай. У такому разі вона, як лимон, додасть напою приємної кислинки й чудового аромату.

Правильно приготовлені повидло й джем з айви корисні при запальних захворюваннях кишечника.

КОМПОТ — ВІД ПРОБЛЕМ ТРАВНОГО ТРАКТУ

З незапам'ятних часів багату на дубильні речовини й пектини (тобто — потужні природні сорбенти) айву використовують при шлунково–кишкових захворюваннях, що супроводжуються проносами. Причому як у вигляді соку (звичай навпіл розведеного й підсолодженого), так і у вигляді відвару, тобто компоту з айви.

У народній медицині багатьох країн **компот з айви** донині з успіхом застосовують при захворюваннях шлунково–кишкового тракту), хворобах печінки і як протиблювотний засіб. До речі, цю властивість айви варто взяти до уваги, підбираючи засіб від нудоти вагітним. Допомагає айва і при набряках, тому що має легку сечогінну дію.

Усі сорти айви впливають на психіку: бадьорять, поліпшують настрій. Сік з айви значно полегшує стан астматиків. Тибетська медицина вважає, що при хворобах вух немає кращого засобу, ніж айва.

Як окремі ліки можна розглядати й **зернятка айви.** Екстракт із них в офіційній медицині іноді й зараз ще вживають як засіб від кашлю, а їх слизовий відвар визнаний пом'якшуючим засобом при запаленнях. У народній же терапії його призначають при проносах, бронхітах, кровохарканні, маткових кровотечах.

Застосовують айву і зовнішньо. **Відвар зерняток** — як протизапальний і обволікаючий засіб при запальних процесах очей, опіках, подразненні шкіри, а також як полоскання при ангінах. Відмінно «працює» такий відвар і як косметичний препарат, що пом'якшує шкіру.

А **припарки із соку айви,** за твердженням фахівців, що вивчають методи народної медицини, можуть полегшити страждання хворих при випаданні прямої кишки і тріщинах заднього проходу.

Для приготування відвару 10 г подрібнених зерняток заливають склянкою гарячої води, кип'ятять на водяній бані 20 хв., охолоджують 10 хв. і проціджують через 2—3 шари марлі. Приймають по 1/3—1/2 склянки тричі на день до їди.

Настій листя айви призначають при запальних захворюваннях шлунка. Він знижує скорочувальну здатність кишечнику, послаблює й припиняє напади бронхіальної астми. Для його приготування 5 г листків заливають склянкою гарячої води, кип'ятять на водяній бані в закритому емальованому посуді 15 хв., охолоджують при кімнатній температурі 45 хв., проціджують, відтискають і доводять обсяг до початкового. Зберігають у холодильнику не більше 3 діб. Приймають по 2 столові ложки 3—4 рази на день.

РЕЦЕПТИ НА ЩОДЕНЬ

Хоча для лікування найчастіше використовують печену айву або приготовлений з неї підсолоджений сік із м'якоттю, варення, компот, мармелад, желе, цукати з айви, безумовно, теж мають корисну дію. Не кажучи вже про те, що це просто неймовірно смачно!

На батьківщині ж айву використовують як гарнір або приправу до м'яса. Кислі, з чудовим ароматом плоди айви можуть служити сировиною для соусів типу ткемалі й аджики, а також айвової гірчиці. Поекспериментуйте — не пошкодуєте!

Пропустити спілу айву на ринку просто неможливо — тих, хто погано бачить, вона привабить запахом. Та таким чарівним, що залишається тільки шкодувати, що зберегти запах стиглої айви чи підсилити його за власним бажанням неможливо...

● Дослідили

Яблука проти раку

Дивовижні цілющі властивості яблук вдалося виявити американським вченим. Співробітники Корнеллського університету в Нью–Йорку стверджують, зокрема, що 100 г свіжих яблук зі шкіркою за своїм протираковим впливом еквівалентні 1500 мл вітаміну С.

У принципі, відомо, що багато які хвороби спричиняються вільними молекулами–руйнівниками, які невпинно бомбардують клітини організму. Вони здатні довго протистояти цим атакам, ліквідуючи отримані «рани» за допомогою захисних систем організму, які виробляють антиоксиданти — нейтралізуючі вільні радикали речовини. Але якою б довершеною не була створена природою захисна система, вона не завжди здатна впоратися з «агресором».

Хворі ясна — небезпека для чоловіка

Такого несподіваного висновку дійшли науковці з медичного коледжу Лучжоу (Китай). Вони довели, що захворювання ясен у чоловіків спричиняють порушення потенції. У дослідженні взяли участь 5 тис. чоловіків з еректильною дисфункцією. З'ясувалося, що у переважної більшості з них були задавнені хвороби ясен. А в осіб, які не мали проблем із потенцією, не було й стоматологічних. Відтак дослідники вивели формулу: своєчасне лікування запальних процесів ясен застрахує від проблем у сексуальному житті.

Який же зв'язок між станом ротової порожнини та еректцією? Захворювання ясен призводять не лише до появи неприємного запаху з рота чи втрати зубів. Йдеться про запальний процес, причиною якого є небезпечні мікроорганізми, зокрема стрептококи. Якщо його не зупинити, вони почнуть мігрувати по організму з кров'ю, викликаючи порушення нормального функціонування судин.

Діаметр артерій статевого органа чоловіка не перевищує 1—2 міліметри. Якщо просвіт у них звужується, це призводить до еректильної дисфункції. Наступним, зважаючи на розмір артерій (2—3 міліметри), може постраждати серце.

● Знадобиться

8 рецептів проти кашлю

1. Капустяний листок ошпарити і відразу ж змастити сумішшю меду і солі (1:1). Гарячим прикласти до грудей або на спину (але не на ділянку серця), зверху прикрити поліетиленом і добре укутати хворого. Через деякий час листок можна забрати — вся суміш вбереться в шкіру.

2. Варені і печені груші — дієвий засіб при сильному кашлі і задусі. Відвар сушених груш втамовує спрагу при високій температурі. 1 склянку подрібнених сушених груш залийте 500 мл води, варіть 20 хв. Настоюйте, укутавши, 4 години. Процідіть. Пийте теплим по 100 мл 4 рази на день за 30 хв до їди.

3. Подрібніть 2 стиглі банани, залийте 200 мл гарячої води, кип'ятіть 10 хвилин. Процідіть, додайте мед. Пийте теплим.

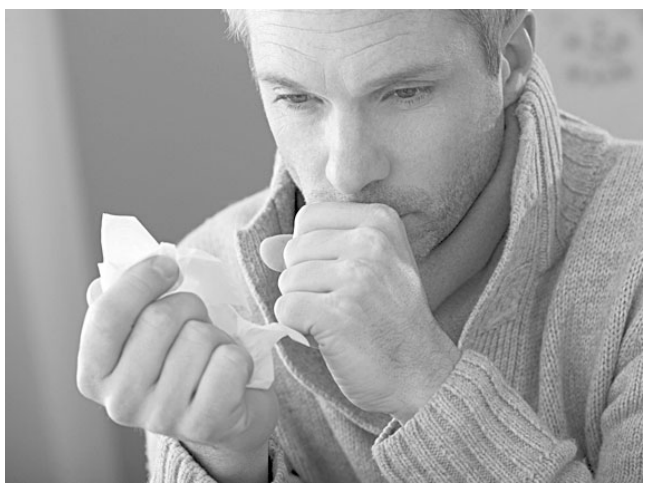
4. 10 плодів фініків залийте 500 мл води і варіть 30 хв. Процідіть, відтисніть. Пийте гарячим при сухому кашлі. Можна зварити 6—7 сушених фініків в 200 мл молока.

5. Від кашлю в дитини позбавить така суміш. Натріть на дрібній тертці 1 яблуко, 1 цибулину і 1 моркву приблизно однакової ваги. Додайте 2 ст. ложку меду, добре перемішайте. Давайте дітям по 1 ч. ложці теплим 4—5 разів на день.

6. Змішайте 2 ст. ложки тертих яблук, 2 ст. ложки меду і 1 ст. ложку тертої цибулі. Приймайте теплим по 1 ч. ложці 4—7 разів на день.

7. «Вогняне» молоко від кашлю. 10 цибулин наріжте кубиками, подрібніть 1 головку часнику. Залийте 500 мл молока, варіть до розм'якшення. Додайте в суміш м'яту і липовий мед. Настоюйте 1 годину, процідіть. Пийте по 1 ст. ложці кілька разів на день.

8. 30 г родзинок настоюйте в холодній кип'яченій воді 45 хв. Відкиньте на друшляк. родзинки з'їжте перед сном, запиваючи гарячим молоком. Засіб допомагає навіть при сильному кашлі.



Вчені довели, що найбільша кількість вітамінів — в аптеці

З ароматом осені

М'ясо птиці з яблуками зазвичай асоціюється зі святковим застіллям. Проте готувати його загалом нескладно, тож можна потішити домашніх смакотою в яблучнйи сезон. А ще — приготувати яблучний десерт. Смачного!

● У записник

КАЧКА, СМАЖЕНА З НАЧИНКОЮ

У підготовлену тушку качки накласти вимиті і обсушені цілі кисло-солодкі яблука, зашити її, натерти сіллю і смажити в духовці до готовності, періодично поливаючи соком, що виділяється. В кінці смаження качку намастити маслом і обсипати меленими сухарями.

Подаючи на стіл, з качки вийняти яблука, тушку нарізати на шматки і обкласти яблуками. На гарнір можна подати печені буряки, натерті на грубій тертці і политі качачим жиром або розігрітим маслом.

КУРКА З ЯБЛУКАМИ І СИРОМ

Підготовлену курку розділити на порції, обсмажити до утворення рум'яної шкірочки і скласти в каструлю. Додати 200 г томату, 2—3 цибулини, нарізані кільцями, і 0,5 кг обібраних і нарізаних на часточки яблук. Посипати зверху натертим на грубій тертці голландським сиром (100 г), змішаним із сухарями (3 ст. ложки). Зверху все полити розтопленим маслом і покласти на 1—1,5 год у духовку.

ГУСКА З ЯБЛУКАМИ

Приготовлену тушку гуски наповнити яблучними шкірками і серцевинами, посолити і смажити в духовці до готовності, поливаючи жиром, що виділяється. Коли гуска буде готова, начинку вибрати, а обсмажену тушку нарізати на шматки. Подавати із спеченими в духовці окремо половинками яблук, які перед запіканням скропити гусячим жиром.

М'ясо і яблука полити соком і жиром, що виділялися при смаженні, посипати зеленню петрушки.

ГРАФСЬКІ ЯБЛУКА В ТІСТІ

Для тіста: 2,5 склянки пшеничного борошна вищого гатунку, 400 г вершкового масла, 3/4 склянки води, 1 яйце, 1/3 ч. ложки солі, 4 краплини лимонної кислоти або оцту.

Для начинки: 250 г доброго домашнього сиру, 2 ст. ложки родзинок, кориця на кінчику ножа, 1 кг яблук.

Потрібно також 1 ст. ложка цукрової пудри, жир для змащування дечка, 1 яйце для змащування виробів.

Тісто готують так само, як для яблучного струделя.

Щоб приготувати начинку, сир треба перетерти, додати цукор, корицю, попарені і висушені родзинки і перемішати.

З вимитих яблук вийняти серцевину і наповнити їх сирною масою.

Листкове тісто, розкачане пластом товщиною 0,3—0,5 см, нарізати квадратами. На кожен квадрат викласти підготовлене яблуко. Потім кути квадрата підняти, з'єднати конвертом над яблуком і ретельно защипати по краях «вузликами».

З тіста витиснути маленькою чаркою кружальця і викласти їх поверх «вузликів». Вироби змастити яйцем, посипати цукром і викласти на змащене жиром дечко. Випікати при температурі 200—220°С протягом 20 хв. Готові яблука посипати цукровою пудрою.

ЗАЛЬЦБУРЗЬКИЙ ДЕСЕРТ

4 яблука, 1 лимон, 150 мл білого вина, 1 ч. ложка цукру, 2 жовтки, 1 повна ст. ложка борошна, ванілін, 1 ст. ложка білого вина, 3 білки, 2 ст. ложки цукру.

Яблука обібрати і розрізати навпіл, вийняти серцевину. З лимона зістругати цедру і витиснути сік. Викласти в каструлю половинки яблук, залити лимонним соком, додати цедру, вино і цукор, накрити кришкою і тушкувати 8 хв. Охолодити разом з рідиною.

Змішати 2 жовтки з борошном, ваніліном і ложкою вина. З білки збити у густу піну. Додати, збиваючи, цукор. Змішати збитий білок з жовтковим кремом.

Половинки яблук вийняти з каструлі, дати рідині стекти. На половинки яблук викласти солодку масу, скласти їх у плоску жаростійку форму, змащену жиром, і запікати в духовці 8 хв при температурі 200°С. Посипати готові яблука цукровою пудрою. Подавати гарячими.

● А ви знали?

Печені — солодші

Чому при запіканні яблука стають солодші? В яблуках містяться цукри і кислоти. Цукри ці різні: глюкоза (виноградний цукор), фруктоза (фруктовий цукор) і сахароза.

Сахароза — складний цукор: при нагріванні з водою в присутності кислот вона розпадається на два простих цукри — глюкозу і фруктозу.

Якщо, припустимо, солодкість сахарози — це 100%, то солодкість фруктози становитиме 173%, а глюкози — 80%. При запіканні яблук значна частина сахарози перетворюється на суміш фруктози і глюкози, а солодкість такої суміші в 1,5 разу більша, ніж вихідної сахарози. Ось чому печені яблука набагато солодші від сирих.

Здатність складних цукрів розпадатися на прості часто використовують кухарі. Так, при кип'ятінні звичайного цукру з водою в присутності кислот цукор перетворюється на суміш глюкози і сахарози — інвертний цукор, який погано кристалізується. Ця властивість цукру використовується при одержанні помадки, яка повинна бути ніжною і не черствіти, — цукровий сироп варять, додаючи кислоту (лимонну, оцтову).

● Яблучні напої на всяк смак

КВАС

2 кг сушених яблук залити 10 л кип'яченої і охолодженої до кімнатної температури води. Поставити у тепле місце на 3 дні. Прикрити тканиною чи серветкою і витримати, поки не забродить. Розлити у пляшки, додати по 10—12 родзинок і засмолити.

* * *

Наповнити каструлю яблуками, розрізаними впоперек, і залити охолодженою кип'яченою водою. Додати 800 г цукру, цедру 1 лимона і витримати добу на холоді. Потім винести на 3 дні на сонце або в тепле місце. Злити квас і процідити, розлити в пляшки і знову винести в холодне місце. Яблука повинні бути кислими. Закваску з яблук не викидати, бо з неї можна ще кілька разів зробити квас.

СИДР

16 л води і 5 л яблучного соку нагріти, всипати 2 кг цукру і нагрівати 1—1,5 год, не доводячи до кипіння. Охолодити до температури парного молока, влити 300 г розведених у цій рідині дріжджів. Коли почне бродити, перелити в пляшки, додавши у кожну по 1 ч. ложці цукру. Поставити у холодне місце. Через 3 тижні подивитися: якщо піниться, то сидр готовий.

ЯБЛУЧНИК

Обчищені і нарізані кубиками яблука (2 кг 500 г) всипають у бутель, заливають 1,5 л горілки і 7,5 л кип'яченої води. Горловину бутля накривають марлею і ставлять на сонце на 14 днів. Суміш кожного дня перемішують.

Коли яблука спливуть на поверхню, рідину зливають, додають 2 кг цукру і кладуть на 2 год на сонце, а потім проціджують і зливають у пляшки з-під шампанського, закривають пробками, зав'язують шпагатом пробки і зберігають у ящику з піском. Через 3 тижні напій готовий, його можна пити.

* * *

Беруть 1 кг 500 г яблук (золотий ранет), обчищають, добре подрібнюють і заливають в емальованому посуді 200 мл води, туди ж вичавлюють сік 2 лимонів. Додають цедру одного лимона і 200 г цукру, накривають кришкою і настоюють 12 год. Потім все перемішують і витискують через полотняний мішечок сік, переливають у слоїк, закривають і кладуть у холодильник.

* * *

Яблучний сік — 650 мл, вино — 200 г, цукор — 100 г, цедра лимона або апельсина — 1 г (!).

В яблучний сік додати трошки води, покласти цедру лимона чи апельсина і кип'ятити 2 хв. Після цього проціджують, вливають вино і подають гарячим.

КРЮШОН

Яблука — 1 кг, цукрова пудра — 300 г, біле вино — 100 мл, мінеральна вода — 500 мл.

Яблука миють, обчищають, подрібнюють на тертці і засипають цукром. Витримують 3 год., потім вливають охолоджене біле вино. Перед подачею додають мінеральну воду.

УЗВАР

Обібрані від шкірочки й серцевини яблука розрізати: дрібні — на дві, великі — на чотири частини, скласти у каструлю, залити гарячою водою, додати цедру 1 лимона і варити до готовності. Відвар процідити, проварити з цукром, залити ним зварені яблука, дати закипіти і охолодити.

ВАРЕНУХА

Яблука, груші, сливи промивають, вкладають в емальований посуд, заливають горілкою і настоюють 6—7 год. Потім додають мед, корицю, гвоздику, духмяний перець, лавровий лист, накривають кришкою і замащують її тістом. Зверху кладуть легкий прес і ставлять в духовку на 10—13 год при температурі 100°С. Готовий напій проціджують і подають до столу.

ВИНО

У посудину наливають 10 л яблучного соку. До нього додають соти викачаного меду (1 кг). Усю суміш добре перемішують і дають постояти 10—12 год, потім рідину пропускають через сито і додають мед із розрахунку 4 кг на 10 л. Масу переливають у посуд і, коли починається бродіння, закривають водним затвором з відвідною трубкою.

Через 6 тижнів після зменшення бродіння рідину виливають у посуд. Потім 4 яєчних білки збивають до піни, додають 2 л горілки чи 1 л спирту, все перемішують і виливають у підготовлений бутель, добре закривають і ставлять у прохолодне місце на 1 рік. Через рік відкупорюють і отримують чудове за смаком вино.

* * *

Яблука різних сортів миють і обсушують. Гнилі, биті і червиві плоди, як правило, не використовують. Яблука подрібнюють на м'ясорубці, потім масу кладуть під прес. Відтиснутий сік проціджують через густе сито і виливають у посудину (бутель). У горловину посудини вкладають скляний клапан, що використовується для бродіння. Цей клапан відводить газ, що виникає в посудині внаслідок бродіння, і запобігає забрудненню соку.

Головний процес бродіння проходить протягом перших днів, потім вино ще продовжує бродити протягом 6—8 тижнів. Після бродіння вино переливають у іншу посудину, а потім розливають у пляшки і зберігають у прохолодному місці.

● **Скуштуйте**

Овочі гриль, мариновані по-грузинськи

Мариновані овочі гриль — дуже смачна закуска, яку легко приготувати на мангалі. Хто такої змоги не має, може запекти овочі в духовці — теж дуже смачно.

Розповімо як приготувати овочі гриль на мангалі і замаринувати їх по-грузинськи в пряному маринаді. Їх можна законсервувати і насолоджуватися смаком літа пізно восени або взимку.

2 кабачки цукіні, 2 ріпчасті цибулини, 2 баклажани, 3 солодкі перці, 2 пучки кінзи, 5 зубців часнику, 100 г волоських горіхів, 1 гострий стручковий перець, 05, ч. ложки насіння коріандру, 100 мл нерафінованої олії, 50 мл оцту, 5 гілочок чебрецю, сіль і цукор за смаком.

Перець миємо, розрізаємо навпіл, видаляємо насіння, ріжемо на 4 частини. Кабачки і баклажани нарізаємо кружальцями завтовшки 1 см, цибулю — навпіл. Далі перекладаємо овочі в посудину, перчимо, солимо, заправляємо олією і добре перемішуємо.

Готуємо решітку і викладемо на неї овочі. Заздалегідь потрібно розпалити мангал. Обсмажуємо овочі майже до готовності, а цибуля має бути повністю просмажена, інакше буде гірчити. Її рекомендують смажити окремо.

Тепер займемося маринадом: в ступці подрібнюємо насіння коріандру. Кінзу подрібнюємо. Можна взяти суху траву чебрецю. Перекладаємо в ступку разом з часником і гострим перцем, перетираємо.

Волоські горіхи підсушуємо в духовці або обсмажуємо на сковорідці, пропускаємо через м'ясорубку або подрібнюємо в блендері. Але краще через м'ясорубку — так горіхи дадуть олію. Додаємо до горіхів протерту зелену масу і перемішуємо. Тепер овочі перемішуємо з горіховою масою, додаємо трохи винного оцту і чебрецю. Пробуємо на сіль, перець.

Готуємо баночки. Якщо хочете зробити заготовку надовго, то простерилізуйте банки. Перекладаємо акуратно овочі в баночки. Якщо хочете зберегти смак літа надовго, то ще раз простерилізуйте банки разом з вмістом на парі або в окропі.

● Що робити?

ЯКЩО НА ЦИБУЛІ «САЖА»

під час зберігання цього овочу часто під лушпинням з'являється наліт чорного кольору, схожий на сажу. Цибуля загниває.

Це грибкова хвороба — пліснеподібна гнилизна. Проявляється на цибулі та часнику в умовах підвищеної температури повітря і недостатньої вентиляції. Найчастіше уражуються головки, які погано визріли і залишилися недосушеними.

Прикро те, що з однієї цибулини спори розповсюджуються на сусідні і, якщо вчасно не перебрати та не видалити зіпсовані головки, може згнити весь урожай.

Щоб такого не сталося, слід добре просушувати цибулю після збирання.

Перед закладанням на зберігання треба ретельно оглянути врожай та вилучити головки з м'якою і вологою шийкою, щоб спожити їх у першу чергу. Зберігати цибулю потрібно у сухому та прохолодному місці — наші бабусі робили це на горищі.

Періодично запаси необхідно перебирати і видаляти зіпсоване. За потреби цибулю можна додатково просушити й обпудрити крейдою.

Як захистити сад від ненажерливого шкідника

Останнім часом спостерігається тенденція поширення на території Тернопільської області небезпечного, обмежено поширеного в Україні, регульованого карантинного організму — американського білого метелика (АБМ).

● Компетентно

Американський білий метелик — карантинний шкідник, який пошкоджує понад 300 видів плодових, декоративних, лісових та інших культур. Особливо сильно ушкоджує шовковицю, клен, горіх, яблуню, грушу, сливу, вишню, черешню, тополю та ін. Причому в умовах нашої країни перше покоління шкідника майже завжди розвивається на шовковицях і кленах, а друге покоління — на горіхах, яблунях та інших рослинах.

Це надзвичайно шкодочинний вид. Гусениці шкідника повністю об'їдають листя на деревах, утворюють гнізда, обплітаючи гілки павутиною. Таке пошкодження насаджень призводить до порушення процесів обміну у рослинах та їхнього ослаблення, внаслідок чого знижується врожайність плодових культур, захисна, декоративна, естетична функція зелених насаджень. Окремі рослини ослаблюються та гинуть, особливо при багаторазовому пошкодженні.

Основна ознака пошкодження — наявність на деревах павутинних гнізд. Типове павутинне гніздо американського білого метелика сформоване з тоненької павутини, яка обплутує спочатку 1—2, а потім кілька верхівкових листків на гілці. У міру росту гусені й нестачі їжі всередині гнізда павутиною обплутуються все нові й нові листки. Згодом гніздом стає ціла гілка чи її частина розміром 1—2 м.

Для забезпечення надійного захисту плодових садів, маточників і шкілок від американського білого метелика та інших шкідників слід дотримуватись цілої низки заходів та строків їх виконання.

Сьогодні **єдиним ліцензованим інсектицидом для боротьби з американським білим метеликом є карате 050 ЕС, к. е.** Препарат застосовують для обробок **(увага!)** неплодоносних садів, декоративних насаджень і лісосмуг у розрахунку 0,2—0,4 л/га.

Для позбавлення від АБМ підходять також інсектициди для саду, ефективні проти плодової молі. До таких належать **Золон 35, Дімілін, Матч 05 ЕС, Номолт, Каліпсо** та ін., що характеризуються низькою токсичністю для тварин і тривалим захисним ефектом (30—40 діб). Обприскування проводять 2—3 рази у період вегетації з інтервалом 7—10 діб. Витрати робочого розчину — 2—10 л на 1 дерево залежно від розміру крони.

У населених пунктах для знищення гусені можна обприскувати багаторічні насадження **біологічними препаратами (Актофіт, 0,2 % к. е. (2,0 л/га), Бітоксибацилін** у рідкій і пастоподібній формі (2—3 л/га)). Застосування біологічних препаратів проти гусені американського білого метелика у різних препаративних формах забезпечує високу ліквідаційну ефективність (85—100%).

Біологічні препарати, як правило, діють повільніше, ніж хімічні. Так, загибель гусені під дією бактеріальних препаратів настає на 3—5 добу після обробки, а максимальна — на 7—10. Проте після їх застосування комахи швидко припиняють живлення і пошкодження рослин. Крім того, біопрепарати проявляють післядію у наступних поколіннях шкідника: в імаго, що вижили після обробки, знижується плодючість, зменшується відродження гусені, відзначається вища їх смертність, що надалі послаблює їх життєздатність.

На невеликих присадибних ділянках надійним є **механічний метод знищення шкідника,** що ґрунтується на систематичному зрізуванні кубел і їх знищенні. Кубла зрізують секатором і скидають у відро з водою, зверху заливають гасом, машинним мастилом чи просто олією, що прискорює загибель гусениць. Таку операцію повторюють через 5 діб упродовж 15—20 діб.

Після зрізування кубел на стовбури дерев накладають **ловильні пояси** з гофрованого картону заввишки 30 см чи соломи, обгорнуті папером, або поліетиленовою плівкою. Через 10—15 діб пояси знімають, відловлених лялечок знищують. Восени згрібають і знищують рослинні рештки під деревами, очищають кору дерев, пристовбурні кола перекопують.

Також існує **народний метод боротьби з гусеницями американського білого метелика,** визнаний Державною науково-технічною експертизою. Стандартні металеві бочки ємністю 200 л кожна розміщують на відстані 10 м одна від одної. Заповнюють бочки водою і зверху поміщають на краю горловини відрізки гумових чорних шлангів довжиною 1,2—1,5 м, по 5 штук на бочку.

Бочки повинні стояти на землі, щоб «заходити» гусеницям було зручно. У спекотну погоду, під посиленим випаровуванням вологи, вони повзуть до бочок, потім піднімаються на них й у пошуках оптимальних для лялькування місць направляються в шланги і проникають всередину. Там вони, найчастіше на третій день, й перетворюються в лялечку.

Цих гусениць і лялечок легко видалити зі шланга, набираючи в нього воду і вимиваючи їх в окреме відро. Потім їх знищують. За 3—4 дні в кожному шлангу збирається кілька десятків гусениць і лялечок, а загальна їх кількість може становити кілька сотень.

Протягом літнього сезону вдається на ділянці площею 600 кв. м за допомогою трьох бочок знищити сотні і навіть тисячі гусениць і личинок залежно від того, скільки їх є у саду. Багаторічний досвід показав, що можна зібрати майже повністю всіх гусениць на відстані понад 10 м від бочок, але найбільш ефективний такий захід, якщо розставляти бочки безпосередньо під деревами. Бочки будуть використані двояко: для накопичення води і відлову гусениць.

Отже, американський білий метелик завдає значної шкоди плодовим деревам та кущам. Боротися з ними може кожен мешканець приватного сектора, власник присадибної ділянки, збираючи гусінь й не допускаючи її розповзання по всій ділянці. Допоможе й в**апнування стовбурів дерев, перекопування навколо них ґрунту та спалювання листя, видалення старої кори.**

У разі виявлення регульованих шкідливих організмів просимо звернутися в Державну установу «Тернопільська обласна фітосанітарна лабораторія» за адресою: *м. Тернопіль, вул. Лук'яновича, 3А, тел. (0352) 22-36-27.* Наші спеціалісти нададуть вам кваліфіковану допомогу.

М. Бойко,
завідувач відділу аналітики пестицидів, агрохімікатів ДУ «Тернопільська обласна фітосанітарна лабораторія».

● **Зверніть увагу**

Правила пересаджування малини

За правильної агротехніки малина на одному місці може рости і плодоносити до 25 років. Проте врожайність починає зменшуватися після дев'яти-десяти років плодоношення.

Дуже важливо під малинник підготувати родючий грунт. Один із перевірених способів — викопати траншею завглибшки до 40 см і такої ж ширини. Копають її за півтора-два місяці до посадки.

Протягом цього періоду траншею заповнюють рослинними рештками — бур'янами, скошеною травою, дрібними гілками (крім вирізаних пагонів малини, на яких можуть бути збудники хвороб). Можна додавати кухонні відходи. Періодично поливають.

За тиждень-два перед посадкою зверху на таку подушку насипають стільки родючого грунту, щоб у ньому розмістилися мичкуваті корені малини. Згодом вони проникнуть у компост, який тривалий час живитиме рослини.

Садіння малини восени має свої переваги, оскільки навесні «новосели» приживаються набагато важче, бо коренева система не встигає відповідно адаптуватися.

Найважливіша умова успіху — дотримання правил агротехніки. Садити малину восени слід тоді, коли на кореневій шийці стають помітні бруньки заміщення, причому в кожного сорту терміни їх визрівання можуть варіюватися в межах кількох тижнів.

Однорічні кореневі пагони малини садять у жовтні-листопаді, не пізніше, ніж за два тижні до замерзання грунту.

Недостатньо родючий і неглибокий орний шар можна збалансувати, якщо для кожного куща викопати яму й засипати її сумішшю гумусу, гною, перегною або компосту.

Корені саджанця потрібно розправити, щоб не загиналися вгору, і ретельно присипати. Кореневу шийку не слід занадто заглиблювати. Землю навколо пагона ущільнюють. Правильність посадки перевіряють таким чином: пагін обережно смикають угору. Якщо він неміцно сидить у землі — значить, треба пересадити.

Пагони потрібно обрізати до 25—30 см і полити з розрахунку половина відра води на кущ. Рослини підгортають шаром землі 10—12 см. Відразу ж після висадження кущів всю ділянку під малиною мульчують компостом, перегноєм, торфом, тирсою або подрібненою соломою (не забувайте про засоби від мишей!). Крізь такий покрив не проростають бур'яни, зберігається структура грунту і волога.

● Варто знати

Краще підстрахуватися

Якщо садили фруктові дерева цього року, то перед першою зимівлею місця щеплення слід захистити від морозів.

Особливо чутливі до холоду кісточкові (абрикоса, персик, слива, вишня, черешня). Недостатньо морозостійкі й зерняткові культури (наприклад, груша, щеплена на айву).

Щоб запобігти загибелі саджанця, його стовбурець присипають землею на висоту 20-25 сантиметрів. Навіть якщо суворої зими надземна частина примерзне, то дерево швидко відновиться завдяки брунькам, що збереглися на захищеній частині стовбура.

Плануємо на роки

Плануючи сад, слід враховувати не лише розміри майбутньої крони дерева, щоб забезпечити його живлення та освітлення, а й особливості кореневої системи та властивість утворювати порість.

Усім відомо, що від малини, ожини, обліпихи, бузку кореневі пагони розповзаються в усі боки. Власне, саме кореневими відростками ці культури й розмножуються. Проте «некерована» поросль здатна швидко перетворити сад на хащі.

Ліщина, горобина, магонія падуболиста, рододендрони, черемха звичайна, спірея дають тільки поодинокі пагони.

Жимолость каприфоль, аронія, барбарис звичайний, хеномелес, лох сріблястий утворюють багато порослі.

Знаючи особливості культур щодо утворення кореневих пагонів, слід ретельно продумувати місця їх посадки. Запобігти надмірному розростанню допоможуть укопані в землю навколо кущів листи шиферу чи бляхи, старі відра без дна, інша подібна тара.

Привикай до господарства змолоду, то не будеш знати на старість голоду/ Народна мудрість

ПОНЕДІЛОК, 23.10.2017

UA:ПЕРШИЙ

06.00 М/с «Легенда про Білосніжку»
06.30, 07.00 М/с «Чорний пірат»
07.30 Від першої особи
08.00, 08.20, 08.50, 10.50, 14.20, 16.35 Смакота
08.05 Ера бізнесу
08.10 Агроера
08.15 Спорт
09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 18.05, 21.00 Новини
09.05 Д/с «Південна Корея сьогодні»
09.30 Т/с «Бодо»
11.00 Т/с «Епоха честі»
13.10, 14.30 Радіо. День
13.50 Перша шпальта
15.15, 00.05 Д/с «Історичні розслідування»
16.45 Хто в домі хазяїн?
17.20 Вікно в Америку
17.50 Новини. Світ
18.20 Тема дня
18.35 Новини. Культура
19.00 До справи
19.30 #@)[]?$0 з Майклом Щуром
20.15 Війна і мир
21.30 The Best FIFA Football Awards 2017 (Трансляція)
22.55 Роздягалка
23.30 Д/с «Орегонський путівник»

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30, 00.00 ТСН
06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
09.30 «Чотири весілля»
10.45, 12.20 «Міняю жінку «
13.55 Т/с «Свати-4»
14.55 Т/с «Свати-5»
15.55 Т/с «Величне століття. Роксолана»
17.10 Т/с «Нескінченне кохання»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Слуга народу. Від любові до імпічменту»
22.00 «Гроші»
23.15, 00.10 «Танці з зірками»

2+2

06.00 Мультфільми
08.00, 10.55 «Він, Вона і телевізор»
10.00, 18.15 «Спецкор»
13.20 Х/ф «Помпеї: Апокаліпсис»
10.35, 18.40 «ДжеДАІ»
15.10 Х/ф «Спека»
17.20 «Загублений світ»
19.10 «Бандерлоги»
19.30, 20.35 Т/с «Ментівські війни. Київ»
21.40 Т/с «Кістки «
23.20 Х/ф «Голодний кролик атакує»

TV-4

06.00, 10.00 Т/с «Красуні Едіт Уортон»
06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 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 Добрі традиції
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 У фокусі Європа
12.40 Євромакс
13.10 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Страйкер»
17.00 Феєрія мандрів
17.30 Про нас
18.00 Т/с «Берклі-сквер»
19.30 Наші вітання
20.30 ТНЕУ — калейдоскоп подій
20.40 Дім книги
21.00 Наші вітання
21.30 Сільський календар
22.35 Добрі традиції
22.40 Х/ф «Коли орел атакує»

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 Антизомбі
11.15, 13.10 Секретний фронт. Дайджест
12.45, 15.45 Факти. День
14.00, 16.10 Х/ф «Останній король»
16.25 Х/ф «Особливо небезпечний»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Більше ніж правда
21.30 Т/с «Невиправні»
22.25 Свобода слова
00.50 Х/ф «Сім'янин»

СТБ

07.10, 15.25 «Все буде добре!»
09.10 «Все буде смачно!»
11.05 Х/ф «Балада про відважного лицаря Айвенго»
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»

НОВИЙ КАНАЛ

06.00 М/с «Пригоди кота в чоботях»
06.59, 09.49 Kids Time
07.00 М/с «Лунтик і його друзі»
08.00 М/ф «Балерина»
09.50 Х/ф «Маска Зорро»
11.30 Х/ф «Легенда Зорро»
14.00 Х/ф «Оз: Великий і Могутній»
16.50 Х/ф «Аліса в країні чудес»
19.00 Ревізор
21.50 Страсті за Ревізором
00.00 Зірки під гіпнозом

«УКРАЇНА»

06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
09.30 Зірковий шлях
11.45 Х/ф «Кульбаба»
13.40, 15.30 Т/с «Тато-одинак»
18.00 Т/с «Жіночий лікар-3»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Коротке слово «Ні»
23.30 Х/ф «Цар скорпіонів-4: Втрачений трон»

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 «Манівцями»
09.15 «Загублені у часі»
09.30 «Випробуй на собі»
10.00 «Відверті діалоги»
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 «Зелений Б.У.М.»
20.00 «Як на духу»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Тема дня»
21.15 «В об'єктиві ТТБ»
21.30 «Портрет»
22.30 «Мелодії цимбалів Івана Кавацюка»

ІНТЕР

05.55 Мультфільм
06.20, 22.30 «Слідство вели...»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером»
10.30, 12.25 Х/ф «Шукайте жінку»
14.15 Х/ф «Найчарівніша та найпривабливіша»
16.00 «Чекай мене»
18.00, 19.00 «Стосується кожного»
20.00, 05.05 «Подробиці»
20.40 Т/с «Спокуса-2»
00.20 Т/с «Друге життя»

ВІВТОРОК, 24.10.2017

UA:ПЕРШИЙ

06.00 М/с «Легенда про Білосніжку»
06.30, 07.00 М/с «Чорний пірат»
07.30 Від першої особи
08.00, 08.20, 08.50, 14.20, 16.35, 23.20 Смакота
08.05 Ера бізнесу
08.10 Агроера
08.15 Спорт
09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 18.05, 21.00 Новини
09.05 Д/с «Південна Корея сьогодні»
09.30 The Best FIFA Football Awards 2017
11.10 Т/с «Епоха честі»
13.10, 14.30 Радіо. День
13.50, 22.15 Складна розмова
15.15 Фольк
16.45 Покоління Z
17.15 М/с «Книга джунглів»
17.50 Новини. Світ
18.20, 21.30 Тема дня
18.35 Новини. Культура
19.00 Перший на селі
19.25 Д/с «Вагасі — японські смаколики»
20.25 Наші гроші
21.50 Новини. Спорт
22.50 Д/с «Супервідчуття»
23.30 Д/с «Орегонський путівник»
00.05 Д/с «Новий Орлеан»

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30, 00.00 ТСН
06.00, 7.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
09.30, 10.55 «Чотири весілля»
12.20 «Міняю жінку»
13.55 Т/с «Свати-5»
15.00 Т/с «Величне століття. Роксолана»
17.10 Т/с «Нескінченне кохання»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Слуга народу. Від любові до імпічменту»
22.00 «Життя без обману 2017»
23.20, 00.10 Х/ф «Озброєні і небезпечні»

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, 17.20 «Загублений світ»
13.05 Х/ф «Залишені»
15.10 Т/с «Зустрічна смуга»
19.30, 20.35 Т/с «Ментівські війни. Київ»
21.40 Т/с «Кістки «
23.20 Х/ф «Шлях війни»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Берклі-сквер»
06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Сільський календар
08.05 Українські традиції
08.20 ТНЕУ — калейдоскоп подій
08.30 Екологічно чисте життя
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30 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 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Аліса і Шарлі»
17.00 Феєрія мандрів
17.30 Смачна мандрівка
19.30 Наші вітання
20.00 Європа у фокусі
21.00 Наші вітання
21.30 «Гал-кліп»
22.35 Х/ф «Оператор»

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, 13.10 Х/ф «Сім'янин»
12.45, 15.45 Факти. День
14.10 Скетч-шоу «На трьох»
15.05, 16.10 Т/с «Майор і магія»
17.30, 21.25 Т/с «Невиправні»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
22.25, 01.15 Т/с «Життя і пригоди Мишка Япончика»
23.25 Х/ф «Термінова доставка»

СТБ

06.50, 15.25 «Все буде добре!»
08.50 «Все буде смачно!»
09.50 «Битва екстрасенсів-15»
12.05 «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»

НОВИЙ КАНАЛ

06.05 М/с «Пригоди кота в чоботях»
06.59, 08.59 Kids Time
07.00 М/с «Лунтик і його друзі»
08.00 М/с «Історії Тома і Джеррі»
09.00 Т/с «Друзі»
12.10 Т/с «Відчайдушні домогосподарки»
16.45 Аферисти в мережах
19.00 Половинки
21.00 Київ вдень та вночі
22.00 Зірки під гіпнозом

«УКРАЇНА»

06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
09.30 Зірковий шлях
11.30 Реальна містика
13.30, 15.30 Агенти справедливості
16.00 Історія одного злочину
18.00 Т/с «Жіночий лікар-3»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Коротке слово «Ні»
23.30 Т/с «CSI. Місце злочину»

ТТБ

06.45 «Слово Боже на кожен день»
06.50, 12.13 Анонси.Погода
06.55 «Цей день в історії»
07.00 «Ранок з ТТБ»
09.00 «Азбука смаку»
09.15, 21.00 «Тема дня»
09.30 «Зелений Б.У.М.»
10.00 «Музичний калейдоскоп»
10.30 «Портрет»
11.00, 12.00, 16.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.13, 16.13, 17.13, 19.26, 22.26 Погода.Анонси
11.15, 17.50 «Пісні нашого краю»
11.25, 20.30 «Сміємося – не здаємося»
11.30 «В об'єктиві ТТБ»
11.45 «Мандри Великим Лугом»
12.15 «Мелодії цимбалів Івана Кавацюка»
16.15 «У країні Мультляндії»
17.15 «Подорож гурмана»
18.00 «Енергоманія»
18.30 «Легенди Запоріжжя»
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «Будьте здорові»
20.00 «Народна скарбниця»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Крізь призму часу»
21.30 «Європа очима українця»
22.30 «Композитор Богдан Янівський»

ІНТЕР

05.45 Мультфільм
06.20, 22.30 «Слідство вели...»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером»
10.30, 12.25, 20.40 Т/с «Спокуса-2»
13.00, 13.55 «Життя на грані»
14.50, 15.50, 16.45 «Речдок»
18.00, 19.00 «Стосується кожного»
20.00, 05.00 «Подробиці»
00.20 Т/с «Друге життя»

СЕРЕДА, 25.10.2017

UA:ПЕРШИЙ

06.00 М/с «Легенда про Білосніжку»
06.30, 07.00 М/с «Чорний пірат»
07.30 Від першої особи
08.00, 08.20, 08.50, 10.50, 14.20, 16.35, 23.15 Смакота
08.05 Ера бізнесу
08.10 Агроера
08.15 Спорт
09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 18.05, 21.00 Новини
09.05, 23.55 Д/с «Південна Корея сьогодні»
09.30 Т/с «Бодо»
11.00 Т/с «Епоха честі»
13.10, 14.30 Радіо. День
13.50 Наші гроші
15.15 До справи
15.50 Твій дім
16.45 М/с «Книга джунглів»
17.50, 01.10 Новини. Світ
18.20, 21.30 Тема дня
18.35 Новини. Культура
19.00, 23.30 Культурна афіша здорової людини
19.25 Д/с «Вагасі – японські смаколики»
20.25 Слідство. Інфо
21.50 Новини. Спорт
22.15 Світло
23.25 Мегалот
00.05 Д/с «Новий Орлеан»

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30, 00.00 ТСН
06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
09.30, 10.55 «Чотири весілля»
12.20 «Міняю жінку»
13.55 Т/с «Свати-5»
15.00 Т/с «Величне століття. Роксолана»
17.10 Т/с «Нескінченне кохання»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Слуга народу. Від любові до імпічменту»
22.00, 23.30, 00.10 «Міняю жінку-12»

2+2

06.00 Мультфільми
08.00, 12.15 «Він, Вона і телевізор»
10.00, 18.15 «Спецкор»
10.35 «ДжеДАІ»
10.55 «Бандерлоги»
11.25, 17.20 «Загублений світ»
12.30 Х/ф «Люди Ікс: Дні минулого майбутнього»
15.05 Т/с «Зустрічна смуга»
19.05 1/8 фіналу Кубка України з футболу: «Зоря» — «Шахтар»
21.05 Т/с «Кістки»
22.40 Х/ф «Чужий проти Хижака»
00.30 Х/ф «100 градусів нижче нуля»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Берклі-сквер»
06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.35 Європа у фокусі
08.00 Євромакс
08.30 Екологічно чисте життя
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 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Боги річкового світу»
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 Х/ф «Виверження вулкану»

ICTV

05.30, 10.00 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
11.00, 17.30, 21.25 Т/с «Невиправні»
12.00, 13.20 Х/ф «Термінова доставка»
12.45, 15.45 Факти. День
14.20 Скетч-шоу «На трьох»
15.10, 16.10 Т/с «Майор і магія»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Секретний фронт
22.25, 01.35 Т/с «Життя і пригоди Мишка Япончика»
23.20 Х/ф «Конго»

СТБ

06.45, 15.25 «Все буде добре!»
08.45 «Все буде смачно!»
09.45 «Битва екстрасенсів-15»
12.05 «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»

НОВИЙ КАНАЛ

05.40 М/с «Пригоди кота в чоботях»
06.59, 08.59 Kids Time
07.00 М/с «Лунтик і його друзі»
08.00 М/с «Історії Тома і Джеррі»
09.00 Т/с «Друзі»
12.10 Т/с «Відчайдушні домогосподарки»
16.45 Аферисти в мережах
19.00 Зірки під гіпнозом
21.00 Київ вдень та вночі
22.00 Зіркові яйця

«УКРАЇНА»

06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
09.30 Зірковий шлях
11.30 Реальна містика
13.30, 15.30 Агенти справедливості
16.00 Історія одного злочину
18.00 Т/с «Жіночий лікар-3»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Коротке слово «Ні»
23.30 Т/с «CSI. Місце злочину»

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 Муз. фільм «Семидубські молодички»
09.15, 21.00 «Тема дня»
09.30 «Народна скарбниця»
09.55 Телезамальовка
10.00 «Будьте здорові»
10.30, 22.30 «Композитор Богдан Янівський»
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»
20.15 «Звичайне диво»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Надія є»
21.30 «Із нашої відеотеки»

ІНТЕР

05.40 Мультфільм
06.20, 22.30 «Слідство вели...»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером»
10.30, 12.25, 20.40 Т/с «Спокуса-2»
13.00, 13.55 «Життя на грані»
14.50, 15.50, 16.45 «Речдок»
18.00, 19.00 Т«Стосується кожного»
20.00, 05.05 «Подробиці»
00.20 Т/с «Друге життя»

ЧЕТВЕР, 26.10.2017

UA:ПЕРШИЙ

06.00 М/с «Легенда про Білосніжку»
06.30, 07.00 М/с «Чорний пірат»
07.30 Від першої особи
08.00, 08.20, 08.50, 10.50, 14.20, 16.35, 23.20 Смакота
08.05 Ера бізнесу
08.10 Агроера
08.15 Спорт
09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 18.05, 21.00 Новини
09.05 Д/с «Південна Корея сьогодні»
09.30 Т/с «Бодо»
11.00 Т/с «Епоха честі»
13.10, 14.30 Радіо. День
13.50 Слідство. Інфо
15.15 Надвечір'я. Долі
16.45 М/с «Книга джунглів»
17.50 Новини. Світ
18.20, 21.30 Тема дня
18.35 Новини. Культура
19.00 Д/ф
19.25, 23.30 Д/с «Вагасі- японські смаколики»
20.25 «Схеми» з Наталією Седлецькою
21.50 Новини. Спорт
22.15 Книга.ua
22.50 Д/с «Дикі тварини»

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30, 00.30 ТСН
06.30, 07.10, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
09.30, 10.55 «Чотири весілля»
12.20, 13.55 «Міняю жінку»
15.05 Т/с «Величне століття. Роксолана»
17.10 Т/с «Нескінченне кохання»
20.30 «Секретні матеріали»
21.00 Т/с «Слуга народу. Від любові до імпічменту»
22.00 «Світ навиворіт-9»
23.00 «Право на владу 2017»

2+2

06.00 Мультфільми
08.00, 12.15 «Він, Вона і телевізор»
10.00, 18.15 «Спецкор»
10.35, 19.10 «Бандерлоги»
11.25, 17.20 «Загублений світ»
13.20 Х/ф «100 градусів нижче нуля»
15.10 Т/с «Зустрічна смуга»
18.40 «ДжеДАІ»
19.30, 20.35 Т/с «Ментівські війни. Київ»
21.40 Т/с «Кістки»
23.20 Х/ф «Без правил-3»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Берклі-сквер»
06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.35 Формула здоров'я
08.30 Екологічно чисте життя
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 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Діти революції»
15.45, 20.30 Добрі традиції
17.30 «Гал-кліп»
19.30 Наші вітання
20.00 Слідство. Інфо
20.35 Право на успіх
21.00 Наші вітання
21.30 Майстер-клас із Наталкою Фіцич
22.35 Х/ф «Знову 18»

ICTV

05.30 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.05 Секретний фронт
11.05, 17.30, 21.25 Т/с «Невиправні»
12.00, 13.10 Х/ф «Конго»
12.45, 15.45 Факти. День
14.35 Скетч-шоу «На трьох»
15.10, 16.10 Т/с «Майор і магія»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Інсайдер
22.25, 01.50 Т/с «Життя і пригоди Мишка Япончика»
23.30 Х/ф «Селфлес. Ціна безсмертя»

СТБ

06.55, 15.25 «Все буде добре!»
08.55 «Все буде смачно!»
09.55 «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 «Зважені та щасливі-7»
23.30 «Один за всіх»

НОВИЙ КАНАЛ

06.00 М/с «Пригоди кота в чоботях»
06.59, 08.59 Kids Time
07.00 М/с «Лунтик і його друзі»
08.00 М/с «Історії Тома і Джеррі»
09.00 Т/с «Друзі»
12.15 Т/с «Відчайдушні домогосподарки»
16.50 Аферисти в мережах
19.00 Зіркові яйця
21.00 Київ вдень та вночі
21.50 Суперінтуїція

«УКРАЇНА»

06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
09.30 Зірковий шлях
11.30 Реальна містика
13.30, 15.30 Агенти справедливості
16.00 Історія одного злочину
18.00 Т/с «Жіночий лікар-3»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Т/с «Коротке слово «Ні»
23.30 Т/с «CSI. Місце злочину»

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 «Спадщина»
10.00 «На часі»
10.45 «Надія є»
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 «Хто в домі хазяїн?»
11.45 «Крізь призму часу»
12.15 «Композитор Богдан Янівський»
16.15 «У країні Мультляндії»
17.15 «Рефрен»
17.20 «Сад.Город.Квітник»
17.40 Реклама.Анонси
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Майстерня професій»
18.15 «Видатні волиняни»
18.50 «Велети духу і слави.Українська місія»
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 «Краєзнавча подорож»

ІНТЕР

05.45 Мультфільм
06.20, 22.30 «Слідство вели... з Леонідом Каневським-2»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером»
10.30, 12.25, 20.40 Т/с «Спокуса-2»
13.00, 13.55 «Життя на грані»
14.50, 15.50, 16.45 «Речдок»
18.00, 19.00 «Стосується кожного»
20.00, 05.05 «Подробиці»
00.20 Т/с «Друге життя»

Увага! У програмі телепередач можливі зміни

П'ЯТНИЦЯ, 27.10.2017

UA:ПЕРШИЙ

06.00 М/с «Легенда про Білосніжку»
06.30, 07.00 М/с «Чорний пірат»
07.30 Від першої особи
08.00, 08.20, 08.50, 10.50, 14.20, 16.35 Смакота
08.05 Ера бізнесу
08.10 Агроера
08.15 Спорт
09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 18.05, 21.00 Новини
09.05 Д/с «Південна Корея сьогодні»
09.30 Т/с «Бодо»
11.00 Т/с «Епоха честі»
13.10, 14.30 Радіо. День
13.50 «Схеми» з Наталією Седлецькою
15.15 Світло
16.45 М/с «Книга джунглів»
17.50 Новини. Світ
18.20, 21.30 Тема дня
18.35 Новини. Культура
19.00 Твій дім
19.25 Д/с «Супервідчуття»
20.25 Перша шпальта
21.50 Новини. Спорт
22.15 ЧереЩур (Late night show)
22.50 Як дивитися кіно
23.20 Д/ф «Жива Ватра»
00.10 Д/с «Орегонський путівник»

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, 13.55 «Міняю жінку»
15.15 Т/с «Величне століття. Роксолана»
17.10 Т/с «Нескінченне кохання»
20.15 Прем'єра! «Ліга сміху-3»
22.20 «Ігри приколів»
23.15 «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, 17.20 «Загублений світ»
13.15 Х/ф «Замовлений убивця»
15.05 Т/с «Зустрічна смуга»
19.10 Х/ф «Подвійний дракон»
21.00 Х/ф «Вулкан»
23.00 «Змішані єдиноборства. UFC. Найкращі двобої Конора МакГрегора»

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Берклі-сквер»
06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Слідство. Інфо
08.00 Право на успіх
08.30, 17.30 Майстер-клас із Наталкою Фіцич
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30. 17.00 Феєрія мандрів
11.00, 16.10 Дитяча година
11.50 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»
12.40, 21.30 Українські традиції
13.00 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Все, чого вона хотіла»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 ТНЕУ — калейдоскоп подій
20.10 Сільський календар
20.40 Про кіно
21.50 Добрі традиції
22.35 Х/ф «Чорний приплив»

ICTV

05.30 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.05 Інсайдер
11.05, 17.30 Т/с «Невиправні»
12.00, 13.20 Х/ф «Селфлес. Ціна безсмертя»
12.45, 15.45 Факти. День
14.55 Скетч-шоу «На трьох»
15.05, 16.10 Т/с «Майор і магія»
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Антизомбі
21.25 Дизель-шоу
00.05 Комік на мільйон

СТБ

06.25 Х/ф «Бережіть чоловіків!»
08.05, 23.15 Х/ф «П'ять років та один день»
10.05 Х/ф «Провідниця»
17.30, 22.00 «Вікна-Новини»
18.00 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»
20.00, 22.45 «Сюрприз, сюрприз!»

НОВИЙ КАНАЛ

06.00 М/с «Пригоди кота в чоботях»
06.59, 08.09 Kids Time
07.00 М/с «Лунтик і його друзі»
08.10, 22.40 Половинки
12.10, 21.40 Київ вдень та вночі
16.15, 19.00 Топ-модель по-українськи
00.30 Зіркові яйця

«УКРАЇНА»

06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
09.30 Зірковий шлях
11.30 Реальна містика
13.30, 15.30 Агенти справедливості
16.00 Історія одного злочину
18.00 Т/с «Жіночий лікар-3»
19.45 Ток-шоу «Говорить Україна»
21.00 Х/ф «Фото на недобру пам'ять»
23.20 Слідами
00.00 Т/с «CSI. Місце злочину»

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 «Майстерня професій»
09.15 «Тема дня»
09.30 «Видатні волиняни»
10.00 «Що робити?»
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 «Армія нескорених»
12.15, 21.15 «Думки вголос»
12.30 «Рефрен»
16.15 «У країні Мультляндії»
17.15 «Актуальне інтерв'ю»
17.40 Реклама.Анонси
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Із нашої відеотеки»
18.15 «Смакота»
18.30 «Жіночий клуб»
18.55, 20.25 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «На часі»
20.15 «Зупинись і здивуйся»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Назбиране»
21.30 «Arte, viva!»
22.30 «Композитор Богдан Янівський»

ІНТЕР

05.45 Мультфільм
06.20, 22.00 «Слідство вели... з Леонідом Каневським-2»
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10, 09.20 «Ранок з Інтером»
10.30, 12.25 Т/с «Спокуса-2»
13.00, 13.55 «Життя на грані»
14.50, 15.50, 16.45 «Речдок»
18.00 Ток-шоу «Стосується кожного»
20.00 «Подробиці тижня»
23.45 Х/ф «Викрадений поїзд»

НЕДІЛЯ, 29.10.2017

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 07.05 М/с «Легенда про Білосніжку»
06.30 М/с «Чорний пірат»
07.00, 08.00, 09.00, 21.00 Новини
07.30, 08.05, 08.25, 16.20, 23.20 Смакота
08.10 Світ онлайн
09.05 Д/с «Південна Корея сьогодні»
09.30 Д/с «Скарби та смертельні таємниці морів»
10.50 Х/ф «Золото»
13.00 Д/с «Смаки Джиньяна»
13.30 Фольк-music. Діти
14.25 Фольк-music
15.30 Перший на селі
16.30 Д/с «Вагасі — японські смаколики»
17.30 Т/с «Бодо»
21.35 #@)[]?$0 з Майклом Щуром
22.15 ЧереЩур (Late night show)
22.40 Лайфхак українською
22.50 Книга.ua
23.30 Богатирські ігри

1+1

06.05 ТСН
07.00 «Українські сенсації»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
09.00 «Лото-забава»
09.40 М/ф «Маша і ведмідь»
09.50 «Розсміши коміка»
10.50 «Світ навиворіт-9»
11.50 «Світ навиворіт-3: Танзанія, Ефіопія»
12.50, 13.50, 14.55, 16.00 Т/с «Свати-5»
17.05 «Ліга сміху-3»
19.30 «ТСН-Тиждень»
21.00 «Танці з зірками»
23.20 «Ігри приколів»

2+2

06.00 Мультфільми
08.00 «Бандерлоги»
09.45 «Він, Вона і телевізор»
13.00 Х/ф «Битва драконів»
14.50 Х/ф «Миротворець»
16.50 14 тур ЧУ з футболу «Зоря» — «Олександрія»
19.15 14 тур ЧУ з футболу «Карпати» — «Динамо»
21.25 ПРОФУТБОЛ
23.15 «Змішані єдиноборства. UFC. Найкращі двобої Конора МакГрегора»

TV-4

06.00 Х/ф «Вишневі ночі»
07.30, 16.00 Українські традиції
07.45, 09.50 Бадьорий ранок
08.00, 21.30 Єдина країна
08.30, 11.55, 15.50, 19.55, 22.00 Оголошення. Бюро знахідок
08.40, 23.45 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 «Розбійники мимоволі»
13.30 «Чарівний ключик»
14.00 Погляд зблизька
14.30 Формула здоров'я
15.30 Євромакс
16.20 Слідство. Інфо
16.55 Добрі традиції
17.00 Вікно в Америку
17.30, 20.30 Про нас
18.00 Наші вітання
19.00, 00.00 Провінційні вісті. Тиждень
19.45 Міська рада інформує
20.00 Огляд світових подій
21.00 «Гал-кліп»
22.10 Добрі традиції
22.15 Х/ф «Армійський пиріг»

ICTV

05.40 Факти
06.10 Т/с «Слідчі»
08.10 Т/с «Відділ 44»
12.00, 13.00 Х/ф «Джуманджи»
12.45 Факти. День
14.15 Х/ф «Три ікси-2. Новий рівень»
16.15 Х/ф «Три ікси»
18.45 Факти тижня. 100 хвилин
20.35 Х/ф «Стрілець»
23.10 Комік на мільйон

СТБ

06.55 «Хата на тата»
08.55 «Все буде смачно!»
10.15 «Караоке на Майдані»
11.10 «МастерШеф-7»
19.00 «Битва екстрасенсів-17»
21.30 «Один за всіх»
22.40 «Х-Фактор-8»

НОВИЙ КАНАЛ

05.00 Т/с «Татусеві дочки»
05.59, 07.10 Kids Time
06.00 М/с «Пригоди кота в чоботях»
07.15 Топ-модель по-українськи
10.00 М/ф «Упс Ной відплив»
11.50 М/ф «Шрек-2»
13.40 Х/ф «Ной»
16.30 Х/ф «Боги Єгипту»
19.00 Х/ф «Помпеї»
21.00 Х/ф «Король Артур»
23.20 Х/ф «Плоть і кров»

«УКРАЇНА»

06.50 Сьогодні
07.40 Зірковий шлях
09.30 Х/ф «Фото на недобру пам'ять»
11.30 Т/с «Щоб побачити веселку»
15.20 Х/ф «Пігулка від сліз»
17.20, 20.00 Т/м «Пограбування по-жіночому»
19.00 Події тижня з Олегом Панютою
22.20 Т/с «Чужа жінка»

ТТБ

06.45 «Слово Боже на кожен день»
06.50 Анонси.Погода
06.55 «Цей день в історії»
07.00 «Ранок з ТТБ»
09.00 «Кулінарія від Андрія»
09.15 «Всяка всячина: інструкція з використання»
09.30 «Просто неба»
09.50, 17.30, 22.15 «Із нашої відеотеки»
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 «100 шедеврів»
12.30, 17.50 «Пісні нашого краю»
12.40, 20.30 «Сміємося — не здаємося»
16.00 «Поклик таланту «
17.45 Соціальна реклама
18.00 «У країні Мультляндії»
18.45 «Живі сторінки»
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»

ІНТЕР

06.10 Х/ф «В бій ідуть лише «старі»
08.00 «уДачний проект»
09.00 «Готуємо разом»
10.00 «Орел і Решка. Рай і пекло»
11.00 «Орел і Решка. Перезавантаження»
12.15 «Орел і Решка. Ювілейний-2»
13.15 Т/с «Що робить твоя дружина»
18.30 «Крутіше всіх»
20.00 «Подробиці»
20.30 Х/ф «Холодне літо 53-го»
22.30 Док. проект «Анатолій Папанов. Від комедії до трагедії»
23.35 Х/ф «Справи сердечні»

СУБОТА, 28.10.2017

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 07.05, 09.40 М/с «Легенда про Білосніжку»
06.30 М/с «Чорний пірат»
07.00, 08.00, 09.00, 21.00 Новини
07.30 На слуху
08.05, 08.25, 09.30 Смакота
08.10 Світ онлайн
09.05 Д/с «Південна Корея сьогодні»
10.30 Покоління Z
11.00 Фольк-music. Діти
11.50 Лайфхак українською
12.05 Хто в домі хазяїн?
13.00 Х/ф «Золото»
15.10 Д/с «Смаки Джиньяна»
15.40 Т/с «Оповідання XIX століття»
20.25 Роздягалка
21.35 Д/с «Скарби та смертельні таємниці морів»
22.35 Війна і мир
23.25 Мегалот
23.30 Д/ф «Блюз. Мартін Скорсезе представляє»

1+1

06.00, 19.30 ТСН
06.50 «Гроші»
08.00 «Сніданок. Вихідний»
09.45 «Життя без обману 2017»
11.00, 23.10 «Світське життя»
12.00 Т/с «Слуга народу. Від любові до імпічменту»
16.30 «Вечірній квартал»
18.30 «Розсміши коміка 2017»
20.15 «Українські сенсації»
21.15 «Вечірній квартал 2017»
00.10 «Вечірній Київ»

2+2

06.00 Мультфільми
08.00, 09.30 «Цілком таємно»
10.00 «Загублений світ»
16.15 Х/ф «Ерагон»
18.15 Х/ф «Битва драконів»
20.05 Х/ф «Миротворець»
22.00 Х/ф «Чужі проти Хижака-2»
23.50 Х/ф «Замовлений убивця»

TV-4

06.00 Про кіно
06.15, 11.00 Про нас
06.45, 09.15 Бадьорий ранок
07.00 Провінційні вісті
07.30, 11.50, 14.20, 16.50, 20.00 Оголошення. Бюро знахідок
07.35 Х/ф «Вишневі ночі»
08.55 Добрі традиції
09.00 Час-Тайм
09.30 Єдина країна
10.00 Слідство. Інфо
10.30 Блага звістка з Р. Реннером
11.30 Майстер-клас із Наталкою Фіцич
11.55 Тернопільська погода
12.00, 23.00 Євромакс
12.30 Х/ф «Щасливого Різдва, містере Лоуренс»
14.30 Мультфільм
15.00 Х/ф «Розбійники мимоволі»
16.30 Дім книги
17.00 Богдана Півненко. Концерт у Тернополі
17.50 ТНЕУ — калейдоскоп подій
18.00 Х/ф «Далекий постріл»
19.00 Єдина країна
19.30 У фокусі Європа
19.55 Добрі традиції
20.10 «Молоді таланти». Б. Івахів та О. Кирилюк
21.30 Х/ф «Бункер»
23.30 Слідство. Інфо

ICTV

05.20, 04.05 Скарб нації
05.25, 04.15 Еврика!
05.35 Факти
05.55, 04.20 Більше ніж правда
07.25 Я зняв!
09.20, 13.55 Дизель-шоу
10.45, 11.45 Особливості національної роботи
12.45 Факти. День
13.00 Скетч-шоу «На трьох»
15.15 Комік на мільйон
18.45 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини. Підсумки
20.05 Х/ф «Три ікси»
22.35 Х/ф «Три ікси-2. Новий рівень»
00.35 Х/ф «Залізний лицар»

СТБ

06.00 Х/ф «Скринька Марії Медічи»
07.55 «Караоке на Майдані»
08.55 «Все буде смачно!»
10.50 «Сюрприз, сюрприз!»
13.40 «Зважені та щасливі-7»
16.20 «Хата на тата»
19.00 «Х-Фактор-8»
22.50 Т/с «Коли ми вдома. Нова історія»

НОВИЙ КАНАЛ

05.59, 07.59 Kids Time
06.00 М/с «Пригоди кота в чоботях»
06.50 М/с «Лунтик і його друзі»
08.00 Дешево й сердито
09.30 Ревізор
12.10 Страсті за Ревізором
14.15 Зірки під гіпнозом
16.15 Зіркові яйця
18.10 Х/ф «Ной»
21.00 Х/ф «Боги Єгипту»
23.30 Х/ф «Книга Ілая»

«УКРАЇНА»

07.00, 15.00, 19.00 Сьогодні
07.15, 05.20 Зірковий шлях
08.40 Х/ф «Пігулка від сліз»
10.40, 15.20 Т/с «Коротке слово «Ні»
18.15, 19.40 Т/с «Щоб побачити веселку»
23.00 Т/с «Герократія»

ТТБ

06.45 «Слово Боже на кожен день»
06.50 Анонси.Погода
06.55 «Цей день в історії»
07.00 «Ранок з ТТБ»
09.00 «Удосвіта»
09.30 «Композитор Богдан Янівський»
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 «Жіночий клуб»
12.30 «Смакота»
16.00 «Вухаті та хвостаті»
16.15 «У країні Мультляндії»
17.00, 18.50 «Із нашої відеотеки»
17.20 «Наодинці з усіма»
17.45 Соціальна реклама
18.00 «Учнівський щоденник»
18.15 «Кулінарія від Андрія»
18.30 «Просто неба»
19.00 «Панорама подій»
19.45 «Всяка всячина: інструкція з використання»
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

05.55 Мультфільм
06.20 Док.проект «Визволення»
07.20 Х/ф «Алегро з вогнем»
09.10 Х/ф «Балада про солдата»
11.00 Х/ф «Ати-бати, йшли солдати...»
12.50 Х/ф «В бій ідуть лише «старі»
14.30, 20.30 Т/с «Що робить твоя дружина»
20.00 «Подробиці»
22.20 Х/ф «Ларго Вінч: Початок»
00.35 Х/ф «Сліпий обрій»

• Зверніть увагу

10 поширених звичок,

які негативно впливають на мозок

Всесвітня організація охорони здоров'я оприлюднила список 10 найшкідливіших для мозку звичок, які сьогодні дуже поширені.

1. Відсутність сніданку

Уже не раз згадувалось про те, що сніданок дуже важливий для людського організму. Але, незважаючи на це, багато людей нехтують ним. Інші ж сперечаються про те, що варто їсти, коли і як. Однак ми точно знаємо одне: люди, які не снідають, мають нижчий рівень цукру в крові, а після довгої ночі без їжі це може призвести до недостатнього надходження поживних речовин у ваш мозок. Якщо зранку ви не снідатимете протягом багатьох років, це може призвести до дегенерації мозку.

2. Переїдання

Так, якщо ви не їсте зранку, — це погано, однак переїдання нічим не ліпше. Воно призводить до надмірної ваги, а це впливає на власне почуття гідності. Окрім цього, переїдання призводить до затвердіння артерій головного мозку, а це, в свою чергу, — до зниження розумових здібностей.

3. Куріння

Всі знають, що куріння шкідливе для здоров'я. Одним із найгірших побічних ефектів є те, що мозок ніби починає зсихатися. Також куріння розглядають як одну з причин хвороби Альцгеймера.

4. Споживання цукру

Нині цукор є майже у всьому, що ми споживаємо. Але надмірна його кількість порушує здатність організму засвоювати білки та поживні речовини, що призводить до проблем з розвитком мозку.

5. Забруднене повітря

Цю проблему важче розв'язати, бо вона не залежить від нас самих. Наш мозок постійно потребує кисню, щоб нормально функціонувати. Постійно вдихаючи забруднене повітря, ми не отримуємо його у достатній кількості, що призводить до зменшення ефективності мозку.

6. Відсутність сну

Тривале позбавлення сну прискорює загибель клітин головного мозку. Під час сну він відпочиває і відновлюється після стресових днів. Тому зробіть сон пріоритетним.

7. Накривання голови

Це може прозвучати дивно, але під час сну не можна накривати голову, наприклад, подушкою. Пояснення таке ж, як і в п. 5 — до мозку не потрапляє необхідна кількість кисню.

8. Робота мозку під час хвороби

Сьогоднішнє суспільство — це постійний рух. Якщо ви хочете чогось досягнути, то не маєте часу на відпочинок. Це стосується навіть випадків, коли ви хворієте. Але потрібно пам'ятати, що таким чином ваш організм хоче показати, що час відпочити, ви повинні зупинитись та переглянути спосіб життя. Окрім того, вашому мозку потрібна перерва. Тому що за таких умов його продуктивність дуже знижується.

9. Відсутність стимулюючих думок

Якщо ви не будете використовувати свій мозок та наповнювати його новими і стимулюючими думками, він «стиснеться». Мислення — потужний інструмент, і коли ви думаєте, ваші думки створюють в мозку нові «доріжки». Ви не залишитесь такими, як були раніше — або ви будете удосконалювати свій мозок, або в нього буде збій.

10. Нестача спілкування

Коли ви розмовляєте з людьми, ваш мозок розвивається, а участь в інтелектуальних бесідах зміцнить його та допоможе бути працездатнішим протягом тривалого часу.

Найважча на світі хвороба — це звичка думати. Вона невиліковна / Еріх Марія Ремарк

● Варто знати

Жом і патока приховують небезпеку

Робота цукрових заводів у розпалі. І господарі користаються цим — купують жом для своєї худоби.

Відходи цукровиробництва за поживністю наближаються до зерна і при правильній годівлі можуть стати гарною добавкою до основного раціону. Та «підступність» жому полягає в тому, що на його перетравлення організм витрачає багато вологи, що загрожує зневодненням.

Особливо це небезпечно для жуйних: порушується обмін речовин у рубці, і мікроорганізми, які беруть участь у травленні, можуть загинути. Тому перед згодовуванням жом потрібно замочувати у співвідношенні одна частина на 3—5 частин води (за вагою).

Бурякова патока так само приховує небезпеку, оскільки містить багато цукрів, нітратів і лужних металів. Тому давати тварині більш як 2 кг патоки на день не можна. І цю порцію слід розподіляти на 2—3 прийоми. Привчати до патоки худобу бажано поступово. Зазвичай нею здобрюють сухі корми: солому, кукурудзяні качани, соняшникові кошики.

Мучить курочок кліщ?

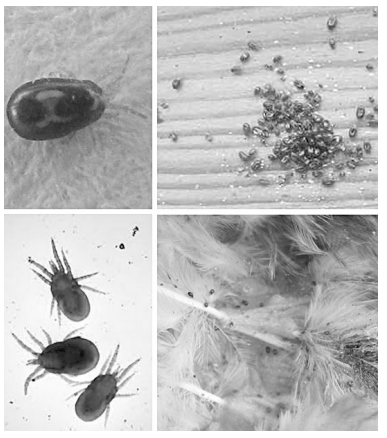
Кліщі нападають зазвичай уночі, присмоктуються від кількох хвилин до години і більше. Після того, як нап'ються крові, вони ховаються в шпаринах стін, підлоги, стелі, сідала, у смітті.

Наявність кліщів у курнику можна визначити за безліччю дрібних сірих цяток навколо шпарин і тріщин, котрі вони заселяють. Підставте аркуш паперу під місце кріплення сідала і постукайте по ньому молотком так, щоб посипався вміст щілин.

Теплої пори року кліщі миттєво прикріплюються до паперу і повзуть по ньому. В холодну пору їх важко відрізнити від сміття, оскільки вони перебувають в оцепенінні. Але піднесіть аркуш паперу, наприклад, до електролампочки, і під дією тепла кліщі почнуть пересовуватись.

Легко виявити кліща на курях: під крилами, на шиї в них добре помітні цятки паразитів, які присмоктались. У теплому курнику кліщі розмножуються цілий рік, у неопалюваному — навесні і влітку. Боротися з ними доволі важко.

На час обробки птицю слід перевести в інше приміщення, а курник необхідно ретельно очистити від посліду, прибрати дерев'яні конструкції (годівниці, сідала і т. д.) і провести дворазове, з інтервалом 5—7 днів, обприскування емульсіями різних акарицидів. Через



Ці дрібні паразити завдають великих мук курям. При масовому розмноженні вони заповзають у порожнину носа, в слуховий прохід, гортань, трахею птиці. Їх укуси викликають свербіж шкіри. Несучість заражених цими паразитами курей знижується на 20—70%, доросла птиця худне, курчата часто гинуть.

● Паразити

добу після обробки приміщення провітрюють, чистять і миють інвентар та обладнання кальцинованою содою. Обробка найбільш ефективна при температурі понад 20°С. Різні джерела рекомендують застосовувати для обприскування приміщень децис, ектомін, екстразоль–М, циперил.

Але практика показала, що боротися з кліщами можна й шляхом обробки шпарин і тріщин або всього курника кварцовою лампою.

Добрі результати дає так само використання разом із підстилковим матеріалом листя часнику, хрону, м'яти, полину, цибулі, петрушки, селери та інших пахучих рослин. Підлогу курника можна застелити картоплинням і бадиллям помідорів, гілками черемхи, квітами і листям настурції та чорнобривців.

Крім того, в зимовий раціон курей уводять невелику кількість подрібненого часнику чи цибулі. І ще одна корисна порада, котра знадобиться в боротьбі з курячим кліщем: не допускайте, щоб горобці, ластівки і голуби вили гнізда під дахом курника.

● Раціон

КОРМ ПОТРІБНО ПРИСОЛИТИ

Які мінеральні добавки треба давати курям узимку і чи є щось цінне для них у перепалених кістках?

Перепалені та потовчені кістки згодовувати домашній птиці потрібно тому, що це цінна мінеральна добавка. Перед згодовуванням сировину подрібнюють і пересівають.

Аби кури були здорові й добре неслися, в їхньому раціоні обов'язково мають бути мінеральні речовини. І особливо важливо, щоб у ньому містилися кальцій та фосфор. Адже вони є складовими кісток і яєчної шкаралупи, а також відіграють важливу роль у всіх фізіологічних процесах. Для поповнення організму цими елементами птиці згодовують крейду, черепашки, вапняк. До речі, оскільки курям важко проковтнути суху крейду (можуть удавитися), її краще змішувати з черепашками навпіл.

Деревне вугілля запобігає розладам кишечнику. Його товчуть і згодовують, додаючи до корму по дві столові ложки у розрахунку на десять голів раз на тиждень.

Не менш важливими для курей є натрій і хлор. Це не що інше, як кухонна сіль. Її треба розчиняти у воді і змішувати з кормом у кількості від 0,5 до 0,7% його ваги. Однак пересолювання може й зашкодити, тому слід бути обережними.

У годівниці в курнику також необхідний гравій. Хоч це і не корм, та його відсутність є причиною поганого травлення. Як наслідок — кури вискубують і з'їдають пір'я, в кращому разі — підстилку. Гравій сприяє перетиранню корму у шлунку. Проте розміри його часточок мають бути не більші 4–6 міліметрів.

І насамкінець — суттєве уточнення. Всі ці мінеральні речовини потрібні птиці не лише взимку, а цілий рік.

● **На замітку**

ЩО СМАКУЄ ІНДИКАМ

Для відгодівлі індиків використовують найрізноманітніші корми: кукурудзу, овес, ячмінь, просо, а також сир, варену картоплю, кормовий і цукровий буряки, свіжу зелень. Дуже добрі результати дає згодовування молока і відвійок. На день кожній індичці потрібно 200—250 г сухих кормів. У самців ця норма вища на 100 г.

Щоб птиця була м'ясистою і здоровою, стежте за якістю і за кількістю корму, який вона з'їдає. Окрім того, в годівницях постійно мають бути мелені черепашки або дрібний гравій. Головне, намагайтеся не припускатися помилки птахівників–початківців: не годуйте індичок так само, як і курей.

М'ясо цієї птиці — єдине, яке не спричиняє алергію. Воно ідеально підходить для дитячого та дієтичного харчування.

ДАМО ПРИКУРИТИ ВОСКОВІЙ МОЛІ

Досить часто трапляється, що стільники псує воскова міль. Тож по завершенні сезону вибирають кілька вільних корпусів і заповнюють їх рамками так, аби стільники не торкалися один одного. Після встановлення надставок густою глиною замазують усі шпарини. Внизу розміщують два вільних корпуси. На дно нижнього кладуть кілька цеглин, на які ставлять жаровню з тліючим вугіллям.

На нього насипають сірку в розрахунку 15—20 г на один корпус. Після того, як сірка добре розгориться, нижній корпус ставлять під колонку. Її закривають кришкою і замазують щілини, що утворилися. Через добу–дві пасічник розбирає колонку корпусів і провітрює рамки. За потреби обкурювання повторюють через 15—20 днів.

● **На прохання читачів**

Кого — на м'ясо, а кого — на плем'я

У тих, хто тільки починає розводити кролів, постає питання: як «сортувати» молодняк, кого ліпше залишати на племінне розведення? У практиці кролівництва проводять багатоступінчастий відбір ремонтного молодняку, тобто оцінюють його у різні періоди життя.

У листопаді–грудні в кроликів дозріває хутро. До цього часу вже можна дати оцінку якості його забарвлення і дійти висновку, який саме молодняк відібрати в племінне стадо.

Плодючість самок визначається за середньою кількістю кроленят із двох окролів. М'ясну скоростиглість кролів старшого покоління оцінюють за наростанням живої маси в середньому за три роки. Молодняк відбирають від найпродуктивніших (щодо м'яса) батьків. Часто в гонитві за масивністю господарі залишають на плем'я ожирілих або старих тварин. Так, вони важкі, але для відтворення поголів'я абсолютно не придатні.

При відборі самки на плем'я дуже важливо враховувати показники плодючості й молочності. У молоці кролематок міститься 15,5% білка (у корови тільки 3,3—3,8%), 11% жиру (у той час як у корови 3,6—3,8%). Завдяки такій високій поживності кроленята дуже швидко ростуть.

Самочок залишають від найплодючіших кролематок із хорошими материнськими якостями. Якщо у кролиці народилося вісім і більше малюків, котрі швидко росли, були вгодованими (визначається прощупуванням черевець), лежали в гнізді тихо, не розповзалися, бо ситі, значить, самка добра.

Для кролиці маточного стада важливе значення мають хороший апетит і неперебірливість у кормах, а також — спокійний норов, уміння облаштовувати гніздо, велика кількість вирощених до відлучення кроленят.

У поліпшенні якості кроликів багато що залежить не тільки від їхніх спадкових задатків, а й від старанності та уважності господарів. Так, повноцінна годівля підвищує статеву активність і плодючість тварин, добротність потомства. Недостатньо вгодовані або, навпаки, ожирілі, як правило, погано йдуть на злучку, кролиці часто приносять мертвий або нежиттєздатний приплід. На 8—10 самок достатньо одного самця, але, щоб уникнути непередбачуваних обставин, бажано мати ще й резервного.

Кролівникам–любителям не обов'язково практикувати тільки чистопородне розведення пухнастиків. Для вирощування їх на м'ясо доцільно проводити і помісне схрещування. При цьому потомство першого покоління вирізняється більшими життєстійкістю і продуктивністю, ніж чистопородні. Але для подальшого розведення таких тваринок залишати не варто.

КОЛИ І ЯК ЩЕПИТИ КРОЛІВ?

Не всі, хто утримує кролів, мають змогу звертатися до ветлікаря, щоб вакцинувати тваринок, а без цього — ніяк.

Звісно, без допомоги фахівця у критичній ситуації не обійтися. А тим часом робити щеплення здоровим тваринам можна й самому. Для цього передусім треба мати шприци (інсулінові) і вакцину — є у ветаптеках.

Вакцина розводиться чистою кип'яченою водою: одна ін'єкція — 0,5 мл. Укол роблять у м'язи стегенця або підшкірно у загривок. Ветеринари вважають ефективнішим перший варіант. Перед уведенням голки місце уколу обробляють спиртом.

А тепер про схеми щеплень. Вакцинація тварин загальна: перша у віці 45 днів, друга — через 3 місяці. Ревакцинація через кожні 5—6 місяців упродовж усього періоду утримання.

Від вірусної геморагічної хвороби (від ВГХК) і міксоматозу: перша у віці 45 днів (ВГХК), друга і третя — через два тижні після першої та через три місяці (від міксоматозу), четверта — ще через два тижні (ВГХК).

Надалі щеплення роблять кожні півроку, чергуючи вакцини від цих хвороб з інтервалом не менше двох тижнів.

● Зверніть увагу

Свинкам потрібне тепло

Якщо влітку дехто утримує свиней в загородах просто неба, то на зиму, певна річ, їх треба перевести до приміщення. Утім, тварини легко переносять холод, тому температура від 8 до 15 градусів буде цілком комфортною для них, вище 20 градусів не бажана. Показник вологості повітря не повинен перевищувати 75—80%.

Причиною застудних захворювань «п'ятачків» найчастіше стають протяги. Тому вікна у свинарнику на зиму слід утеплити, щілини зашпарувати. У районах із суворими зимами приміщення ззовні можна обшити дошками, заповнивши вільний простір доступним утеплювачем — опалим листям, соломою, тирсою тощо.

Іноді настилають додаткову підлогу на висоті близько 20 см від першої.

Не буде зайвим шар утеплювача і над стельовим перекриттям.

Добре зарекомендувало себе утримання свиней на товстій солом'яній підстилці — тваринам є змога заритися в неї з головою.

Поросятам особливо потрібне тепло: трохи недогледіли — підхоплять застуду. Погано витримують холод і супоросні матки. Дехто із господарів навіть зводить піч у свинарнику, однак, якщо приміщення капітальне, а двері та вікна утеплені, це буде зайвим.

У стійловий період раціон домашньої живності значно доповнюють харчові відходи. Однак сирими їх можна давати свиням, лише коли свіжі. Таку страву присмачують висівками, комбікормом, трохи присолюють.

Напувати свиней слід тільки теплою водою.

Якщо утримуєте свиноматку, необхідно пам'ятати: її молозиво і молоко порівняно бідні на солі кальцію, залізо та інші мікроелементи, вкрай необхідні для поросят.

За нестачі в раціоні мінеральних солей малюки повільно набирають вагу, хворіють на рахіт, до них «чіпляються» й інші небезпечні недуги. Тому поросятам неодмінно треба давати крейду, кісткове борошно і, за змоги, — обезфторений трикальцій–фосфат.

● Смішного!

— Діти, — звертається вчителька до учнів, — що ви знаєте про Снігову людину?

— А що тут знати? — раптом вихопився Петрик. — Це українець, якого позбавили субсидії на тепло…

* * *

— Петре, чого засумував?

— Та моя дружина вчора із брюнетки перефарбувалась на білявку…

— Ну то й що з того?

— Вранці, розумієш, скандал влаштувала: звідки, мовляв, у нашому ліжку взялося чорне жіноче волосся.

* * *

Чоловік намалював собі вуса. Зранку прийшов на роботу, де всі співробітниці були із підмальованими бровами. І що ви думаєте? Всі зійшлись на тому, що він дурень. Де ж логіка?

* * *

Діалог у лікарні:

— Лікарю, скажіть тільки відверто, скільки мені ще залишилось?

— Тоді і ви скажіть чесно: скільки маєте грошей?

* * *

Після дачного сніданку дружина запитує в чоловіка:

— Гришо, що ти плануєш сьогодні робити?

— Та хочу яму компостну викопати: метр на метр на метр.

— А навіщо нам трикутна яма?

* * *

— Кумонько, не позичите мені кочерги?

— Ні, бо мій також іще додому не повернувся.

* * *

Зустрілися дві давні знайомі.

— Знаєш, мій уже кинув пити-курити й на жінок поглядати, навіть у карти не грає.

— То в тебе буде спокійно на душі.

— Де там! Тепер мучуся, що нема до чого прискіпатись.

* * *

— Страшний клопіт маю з дружиною: завжди хоче грошей — рано давай, опівночі давай, увечері давай, навіть уночі вимагає.

— Що ж вона з ними робить?

— Не знаю, бо ще ніколи їх не давав.

І камізельку зваляю, і віночок сплету…

Старалася моя співрозмовниця не намарно — тепер Оля валяє з вовни камізельки, палантини, шапки, берети, різноманітні аксесуари і навіть взуття. Вироби — різнобарвні, бо в шерсті, каже Оля, є велика гама кольорів. Окрім вовни, майстриня додає у склад виробів шовк, волокна віскози, кропиви. Інколи використовує бабусині шерстяні хустки, так їм можна дати друге життя.

Мінусів роботи із вовною, зізнається, зовсім мало. По-перше, валяння вимагає немало фізичної сили у руках і спині, по-друге ціна на матеріал доволі «кусюча». Усе тому, що майстриням доводиться замовляти вовну овець особливих порід, яких в Україні не вирощують.

Майстер-класи у Тернополі, Львові, Харкові й Києві, довгі години спроб і експериментів — усе, аби опанувати цей захоплюючий, хоч і виснажливий процес валяння з вовни. Саме такими були перші кроки в опануванні валяння вовни уродженки села Довгого, а тепер теребовлянки Олі Чміль-Поздик.

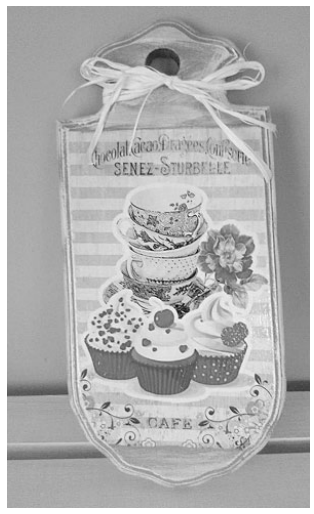
● Майстриня

А ось у використанні валяні речі надзвичайно зручні й витривалі.

— Приміром, на першому майстер-класі я зробила собі камізельку, яку ношу вже із чотири роки. Взуття, зваляне з вовни, теж носиться дуже добре. До того ж цей матеріал відштовхує бруд і вологу. Навіть якщо глянути на валяні черевички, то на підошві помітний бруд, а на шерсті — нічого не видно. Особливість у догляді за такими речами полягає хіба у тому, що їх треба прати руками або ж здавати в хімчистку, — пояснює Оля Чміль-Поздик.

Окрім праці з вовною, Оля полюбляє створювати віночки. Плете їх як з валяних, так і тканинних квітів. Віночки часто замовляють на урочисті події, виступи або ж просто під вишиванку.

Ще одне не менш цікаве захоплення майстрині — декупаж. За допомогою цієї техніки вона декорує буденні та звичні, на перший погляд, речі: підсвічники, серветниці, шкатулки, дошки для нарізання продуктів, щітки, качалки. Аби оздобити предмет, використовує спеціальні німецькі серветки та декупажні карти. Далі майстриня покриває зображення фарбами та лаками — і в кімнаті чи на кухні вже красується незвична обнова.



П'ять років тому Оля й не думала, що вона, філолог за професією, присвятить життя творчості. А сьогодні набула багатого досвіду у кількох творчих техніках й навіть змогла реалізувати свою давню мрію — відкрити крамничку рукотворів. Розмова із цією талановитою майстринею переконала мене в одному: не варто боятися спробувати власні сили в нових захопленнях, а відтак наполегливо розвиватися у тій справі, яку ти любиш.

Мар'яна Бобрівець.
Фото з архіву Олі Чміль-Поздик.

● **Поміркуйте**

Сканворд «Редька»

Відповіді на сканворд «Козацтво», надрукований 12 жовтня

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

● Цікаво знати

10 НАУКОВИХ ФАКТІВ ПРО СОН

Сон і досі залишається одним із найменш вивчених явищ у психології та фізіології. Вашій увазі кілька фактів, які нещодавно стали відомі науковцям.

1. Знайомі запахи допомагають формувати спогади у мозку під час сну, поліпшуючи продуктивність вашого навчання.

2. Здригання тіла, коли ми засинаємо – дуже поширене явище. Воно абсолютно не шкідливе і називається «гіпнотичні ривки».

3. Одне невелике дослідження показало, що гра на діджеріду (музичний духовий інструмент аборигенів Австралії, який є довгою дерев'яною або бамбуковою трубою. – Ред.) сприяє поліпшенню сну, тому що зміцнює м'язи, які беруть участь у процесі дихання.

4. Аналіз добових біоритмів людини показує, що найбільш природний час для денного сну – між 14.00 та 16.00 годинами. Хоча сон у другій половині дня більше сприяє відновленню організму, невеликий відпочинок близько полудня підвищує творчий потенціал.

5. Дослідження показали, що мутація в гені DEC2 дозволяє деяким людям повністю висипатися за чотири години сну вночі. Жодних побічних ефектів на організм від такого короткого сну в них не виявили.

6. Проте навряд чи ви належите до цієї групи людей. Тих, кому пощастило висипатися за кілька годин, не більш як 5% людей на Землі. Більшості потрібно 8 годин сну. Але близько 30% не дозволяють собі спати більше шести годин на ніч.

7. Одна з теорій про те, чому нам потрібно спати, твердить, що під час сну наш мозок упорядковує спогади та враження, які він отримав протягом дня. Здається, уві сні ми також можемо давати собі раду зі спогадами про неприємні або травмуючі події.

8. Деякі дослідники за допомогою аналізу мозкової активності змогли реконструювати відеосюжети, які люди проглядали вдень на каналі YouTube. Вчені впевнені, що не за горами той день, коли подібна методика допоможе розшифровувати сни.

9. Військові дослідники виявили, що, якщо ви виспитеся заздалегідь (наприклад, лягаючи спати раніше протягом кількох днів), позбавлення сну не буде таким важким.

10. Якщо 12 ночей поспіль ви спатимете всього по 6 годин, стан вашого організму буде таким, як при наявності 0,1% алкоголю в крові – невиразне мовлення, порушення рівноваги, погіршення пам'яті. Іншими словами, це стан сп'яніння.

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 №6192. Тираж 23590

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.