

• Народні прикмети

**ПРИЙШОВ
ВАРФОЛОМІЙ –
ЖИТО НА ЗИМУ СІЙ**

✓ Якщо 5 вересня падолист лягає горілиць — на холодну зиму, а долілиць — зима буде теплою. Якщо цього дня журавлі на південь полетіли — зима буде ранньою. Якщо нема приморозків, то не буде і весь місяць. Летять журавлі низько — на теплу зиму, високо — на холодну.

✓ Якщо 6 вересня дощовий день — буде погожа осінь і щедрий урожай наступного року.

✓ Суша на Варфоломія (7 вересня) — гострої зими є надія.

✓ На Мусія (10 вересня) починається дубовий падолист. Якщо ж листя ще міцно тримається, то зима буде лютотою.

✓ 11 вересня — Головосіка. Якщо чути грім, то має бути довга і тепла осінь.

✓ На Семена (14 вересня) ясно — осінь буде погожою і теплою. Якщо гуси відлітають на Семена — чекай ранньої зими; багато павутини — осінь буде довга і ясна. День на Семена з болотом — осінь буде дощова; ясний — осінь буде з доброю погодою.

✓ Якщо 23 вересня вітер північно-західний — зима буде лютотою, а південно-східний — теплою. Якщо багато горобини — осінь заплаче дощами, а зима — морозами.

✓ 27 вересня — Воздвиження Чесного Хреста. Птахи дружно відлетіли у вирій — чекати суворої зими.

✓ Журавлі летять на Микити (28 вересня) — Покрова (14 жовтня) буде морозна; якщо не полетять — зима настане пізніше.

✓ Павутиння стелиться повсюдно — до тепла; мало павутиння — на суху осінь.

✓ Осіння павутина — на ясну погоду.

✓ Добре вродив щавель — на теплу зиму.

✓ Рано поховкло листя на горобині — рання осінь і рання та холодна зима.

✓ Якщо на буряках багато сухої гички — осінь буде теплою й сухою.

✓ Врожай на горіхи — вродить хліб на другий рік.

7

Чи є в розчинній каві... кава?

З днем Ангела!

Сьогодні іменини Євтіхія, Петра, Арсенія, завтра — Варфоломія. 8 вересня з днем Ангела вітайте Наталію, Адріана (Андріана), 9 — Анфісу, Саву, 10 — Анну, Мойсея, 11 — Івана, 12 — Олександра, Павла, Даниїла.

**А ВАМ МОЖНА
ЇСТИ ВІНОГРАД?**

2



3

ЩОБ ЗВАРИТИ
БОРЩ
ЗА ПІВГОДИНИ

Шкідник з Америки

НА ТЕРНОПІЛЬЩИНІ
БІЛИЙ АМЕРИКАНСЬКИЙ МЕТЕЛИК ЗНИЩУЄ ДЕРЕВА



У Тернопільській області активно почали обговорювати нашествия гусениць, які ледь не дотла знищують листя на деревах. Люди біdkаються, що не можуть нічого вдіяти зі шкідниками. А йдеться про відомого американського білого метелика. Нещодавно на офіційному сайті головного управління Держпродспоживслужби в Тернопільській області з'явилася інформація про нього.

• Важливо

ліття. Гусениці, які завершили розвиток, у серпні-вересні заляльковуються і залишаються до весни наступного року.

Основна ознака пошкодження американським білим метеликом — наявність на деревах павутинних гнізд. Гусениці

1—2 покоління утворюють гнізда з декількох листочків, які облетені павутиною. В кінці розвитку п'ятого покоління гніздо може досягати розміру 1—1,5 м.

При великому спалаху розмноження гусениць, посадки дерев цілком залишаються без листя, окутані білим павутинням. Втрата листя призводить до порушення процесів обміну речовин у рослинах, їх ослаблення, втрати захисної, декоративної, естетичної функції, зниження врожайності плодових культур. При дуже сильному заселенні гусениць ослаблені дерева гинуть.

У прохолодну й дощову погоду може спостерігатися масова загибель гусениць АБМ. Лялечки гинуть у зимовий період при зниженні температури нижче -30 °С.

Основний спосіб поширення — самостійне пере-

міщення метеликів на певні відстані. В пошуках статевого партнера і місця для відкладання яєць самки літають на відстані до 250 м. При сильному вітрі перенесення відбувається на більш значні відстані. Гусениці перед заляльковуванням розповзаються на 20—25 м від кормового дерева. На великі відстані американський білий метелик переноситься транспортними засобами, лісо- та пиломатеріалами, сільськогосподарськими вантажами, пакувальною тарою, іншими вантажами.



Методи боротьби у зоні поширення АБМ:

✓ зрізання та знищення всіх виявлених при огляді зелених насаджень павутинних гнізд. Обрізку з подальшим спалюванням гнізд необхідно проводити в той період, коли гусині знаходяться в гнізді;

✓ обробка плодових садів та лісосмуг інсектицидами та біопрепаратами;

✓ у зоні поширення, особливо в населених пунктах, рекомендується застосування бактеріальних препаратів;

✓ на присадибних ділянках перекопка ґрунту для знищення лялечок низькими температурами.

• Місячний календар

6 вересня, четвер. Остання чверть. Місяць у Раку, Леві (16 год 56 хв). 25/26 дні Місяця. Схід — 1 год 44 хв, захід — 17 год 48 хв.

7 серпня, п'ятниця. Остання чверть. Місяць у Леві. 26/27 дні Місяця. Схід — 2 год 56 хв, захід — 18 год 33 хв.

8 вересня, субота. Остання чверть. Місяць у Леві, Діві (17 год 31 хв). 27/28 дні Місяця. Схід — 4 год 14 хв, захід — 19 год 09 хв.

9 вересня, неділя. Молодик. Місяць у Діві. 28/29/1 дні Місяця. Схід — 5 год 34 хв, захід — 19 год 41 хв.

10 вересня, понеділок. Молодик. Місяць у Діві, Терезах (18 год 22 хв). 1/2 дні Місяця. Схід — 6 год 55 хв, захід — 20 год 08 хв.

11 вересня, вівторок. Молодик. Місяць у Терезах. 2/3 дні Місяця. Схід — 8 год 14 хв, захід — 20 год 34 хв.

12 вересня, середа. Молодик. Місяць у Терезах, Скорпіоні (21 год 16 хв). 3/4 дні Місяця. Схід — 9 год 31 хв, захід — 21 год 00 хв.

• Увага!

Магнітні бурі у вересні

9, неділя, 20—22 год, 4; 13, четвер, 1—3 год, 5; 14, п'ятниця, 7—9 год, 4; 17, понеділок, 17—20 год, 3; 19, середа, 6—9 год, 1; 20, четвер, 6—9 год, 1; 23, неділя, 19—21 год, 3; 25, вівторок, 6—9 год, 2; 27, четвер, 15—19 год, 1;

Примітка: 1 бал — найслабша магнітна буря, 5 — найсильніша.

• Спробуйте

Якщо ви не довіряєте засобам для миття посуду або вони викликають у вас алергію, спробуйте приготувати такі засоби самостійно. До того ж «домашні» мийочі засоби повністю безпечні для нашого здоров'я. І головне — відмивають усе.

Брусочок дитячого мила натріть на тертці, додайте 200 мл води, збийте, додайте

БЕЗПЕЧНІ МИЙНІ ЗАСОБИ

те ще 200 мл води й у цю піну поступово всипте 250 г соди. У вас повинна вийти маса, яка за консистенцією нагадує пасту. Засіб можна використовувати для миття посуду, раковин, плиткових поверхонь тощо.

Натріть на тертці 30 г господарського мила й залийте невеликою кількістю гарячої води. Поставте на водяну баню, поступово

влийте ще 0,5 л води й нагрівайте, поки мило не розчиниться повністю. Отриману суміш трохи охудіть, додайте 1 ст. ложку горілки й 4 ст. ложки гліцерину. Все ретельно перемішайте, зніміть піну, що утворилася. Готову рідину перелийте в ємність із дозатором. Охолонувши, суміш перетвориться в густий гель, яким дуже зручно мити посуд.

ПОГОДА на тиждень

За даними мережі Інтернет	Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 6 вересня	+14 / +25	без опадів	пн., 2	13.12
п'ятниця, 7 вересня	+13 / +25	ясно	сх., 2	13.08
субота, 8 вересня	+15 / +25	ясно	зм. напр., 2	13.05
неділя, 9 вересня	+14 / +26	ясно	зм. напр., 3	13.00
понеділок, 10 вересня	+13 / +23	без опадів	зм. напр., 2	12.57
вівторок, 11 вересня	+12 / +23	можливий дощ	зм. напр., 3	12.53
середа, 12 вересня	+14 / +22	без опадів	півн., 3	12.50

Народна медицина

ДОПОМОЖЕ ОЛІЯ ШИПШИН

Лікувальні властивості шипшини, яку в народі нерідко називають дику розою, відомі з давніх-давен.

Якщо правильно приймати шипшину, то вона здатна зміцнити імунітет, знизити кров'яний тиск, діяти як антиоксидант, лікувати туберкульоз, зміцнити судини тощо. У плодах шипшини багато вітаміну С. Щоб забезпечити денну норму вітаміну, достатньо з'їсти усього 1—3 плоди. Не менш корисною є й олія шипшини.

Для її приготування потрібно сухі плоди шипшини подрібнити молотком (у кавомолці краще цього не робити, оскільки вона може зламатися). У невеликій емальованій каструлі залити подрібнені плоди шипшини рафінованою соняшниковою олією (на 1 ст. ложку плодів шипшини — 2 ст. ложки олії). Поставити цю каструлю в каструлю більшого розміру з такою кількістю води, щоб ємність із сумішшю стояла стійко. Тримати на слабо киплячій водяній бані 1,5 години. Потім настояти добу при кімнатній температурі, процідити через кілька шарів марлі, щоб позбутися від твердих волосків. Зберігати в холодильнику.

При фарингіті, ларингіті й езофагіті олію шипшини приймати по 1 ч. ложці 3 рази на день за 15 хв до їди. Курс — до поліпшення стану.

Хворим з виразкою шлунка або 12-палої кишки приймати по 1 дес. ложці олії 3 рази на день за 20 хвилин до їди. Після цього лягти й 2—3 хвилини перевертатися з боку на бік, щоб олія рівномірно змастила слизову оболонку шлунка. Курс — до зникнення болевих відчуттів.

При риніті закапуєте по 2 краплі олії в носові ходи 2—3 рази на день.

При стоматиті й пародонтозі 2—3 рази на день накладати на запалені ділянки ясен ватні диски, просочені олією. Тримати 15 хвилин.

Зовнішню олію шипшини можна використовувати для змащування тріщин на сосках у матерів, що годують, трофічних виразок, ран, опіків, тріщин на п'ятах, огрубілої шкіри на колінах і ліктях, сухої шкіри обличчя з пігментними плямами. Змазувати проблемні ділянки кілька разів на день до нормального стану.

Протипоказання для прийому олії шипшини всередину: підвищене згортання крові, схильність до тромбозів, тромбоз, атеросклероз, ендокардит, загострення панкреатиту.

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

Хто хоча б раз у житті працював у саду чи на городі, той знає, яке сильне навантаження на тіло дає така робота. Кілька годин за сапанням, викопуванням, збиранням та іншим піклуванням про врожай — добряче тренування для м'язів. Таку роботу ще називають агрофітнесом, адже навантаження подекуди нагадують заняття в тренажерному залі.

Про користь роботи на городі та як захиститися від можливих небезпек, розповіли на офіційній сторінці в. о. міністра охорони здоров'я Уляни Супрун.

Науковці вважають, що агрофітнес дає значну користь нашому організму. Втім, існує кілька небезпек, яких варто уникати під час роботи в саду чи на городі.

З безумовних плюсів — це користь для психічного здоров'я. Більше часу на природі — менші ризики появи психічних проблем. Свіже повітря та зелень навколо сприяють зниженню рівня гормону кортизолу в організмі, що в свою чергу зменшує напруження та симптоми тривожності. Садівництво навіть запроваджують в деяких клініках для людей з психічними хворобами.

Варто знати

А ВАМ МОЖНА ЇСТИ ВИНОГРАД?

Виноград є потужним антиоксидантом, він уповільнює процеси старіння шкіри і корисний при таких захворюваннях як астма, герпес, хвороби серця і судин, сечокам'яна хвороба, проблеми із зором. Та не всім можна споживати цей фрукт.



Виноград містить багато цукру і калорій — у 100 грамах продукту міститься близько 70 калорій. Тому від винограду варто відмовитися людям, які страждають від ожиріння та мають цукровий діабет.

Також лікарі не рекомендують вживати виноград вагітним та матерям, які годують грудьми. Цього варто дотримуватися і дітям віком до двох років — виноград може спровокувати алергію, кольки та здуття живота.

Утриматися від вживання солодкого фрукту варто людям, які хворіють на виразкову хворобу шлунка, цироз печінки, коліт та страждають від діареї.

Окрім того, виноград не можна поєднувати з алкоголем, газованими напоями, жирною їжею, шоколадом, молоком і кисломолочними продуктами — такий мікс може спричинити розлад шлунково-кишкового тракту.

Агрофітнес, АБО ЯК ЗІБРАТИ ВРОЖАЙ БЕЗ ШКОДИ ДЛЯ ЗДОРОВ'Я?



Поради від МОЗ

Крім того, робота на городі дає помірні та інтенсивні фізичні навантаження, про користь яких знають всі. Різні садові інструменти розвивають різні м'язи рук, ніг та спини. Тому їх можна вважати аеробними вправами на зміцнення м'язів.

Втім, у тренажерному залі заняття сплановані й циклічні. Коли ж ми працюємо на городі, зазвичай не продумуємо скільки разів присядемо, чи скільки часу треба на відновлення. Натомість «тренування» здебільшого одноманітні та монотонні. Через це існу-

ють ризики отримати травму, біль у м'язах та суглобах. Таким чином, агрофітнес значно поступається справжньому фітнесу, і може навіть нашкодити.

Щоб дачний сезон був корисним та безпечним, варто чергувати види діяльності, працювати не тривало і стежити за самопочуттям — робити паузи, розминатися, випростовуватися і відпочивати наступного дня.

Ще одна небезпека — бактерії. У землі живе збудник правця. Якщо він потрапить у відкриту рану, то є високий ризик захво-

ріти. Щоб цього не сталося, слід кожні десять років робити щеплення від правця. Уникайте пошкоджень садовими інструментами — працюйте в закритому взутті та одязі й стійких до механічних ушкоджень рукавицях.

Крім того, не забувайте про захист від сонця та пийте достатньо води. Зазвичай робота в полі чи на городі займає багато часу, тому намагайтесь спланувати її в ранковий або вечірній час, щоб уникнути ризиків перегрівання та отримання сонячних опіків.

На замітку

Причини хропіння

Ці звуки під час сну утворюються через вібрації стінок глотки. М'язи язика та м'якого піднебіння розслабляються більшою мірою, ніж їм належить, і, оскільки вони є підтримуючими для стінок глотки, останні звужуються, сприяючи виникненню хропіння. У деяких ситуаціях надмірне розслаблення м'язів навіть може викликати утруднення дихання. В основному, розслаблення м'язів виникає через їх старіння, тобто з віком. Однак бувають і випадки хропіння унаслідок вродженої вузькості глотки. Також хропіння може свідчити про наявність викривлення носової перегородки або поліпів у носі. Причиною може стати навіть неправильний прикус або подовжений піднебінний язичок. Почати «шуміти» вночі людина може і після прийняття алкоголю, після надмірної втоми або набравши зайву вагу.

Бороться з надмірною вагою

Як з'ясувалося, зниження маси тіла на 10% допомагає позбутися хропіння. Схудніть, і слідом за зайвою вагою в небуття піде і хропіння.

Що не потрібно робити перед сном?

Ніколи не наїдайтеся перед сном, вживати їжу слід мінімум за 2—3 години до сну. Не варто також курити та вживати на ніч спиртні напої. Під впливом нікотину і спиртного м'язи носоглотки надмірно розслаб-

Коли хропіння заважає спати

Людина, що хропе уві сні, не лише повноцінно не висипається сама, вона позбавляє сну своїх близьких. Тим часом способів позбавитися від хропіння більш ніж достатньо.

ляться, м'яке піднебіння і піднебінний язичок втраять тонус і тоді нічного хропіння не уникнути.

Захистіть організм від психоемоційних і фізичних перевантажень. Не нервуйте, дотримуйтеся спокою, всі невирішені проблеми відкладіть на ранок. Навіть не думайте займатися спортом або важкою фізичною працею за кілька годин до сну.

Уникайте прийому перед сном гормональних, заспокійливих препаратів і снодійного без особливої на те необхідності.

Правильне положення тіла під час сну

Не потрібно спати без подушки на абсолютно рівній поверхні матраца. Якщо ви категорично не сприймаєте подушок, підкладайте під голову хоча б невеликий валик. Дуже важливо, щоб голова була розміщена на хоча б на невеликій ви-

сочині, в іншому випадку, піднебінний язичок буде западати в глотку і перекивати дихальні шляхи, викликаючи хропіння.

Якщо ви найчастіше хропете лежачи на спині, від звички спати в такому положенні легко позбутися за 1—2 тижні, якщо підшити ззаду до нічної піжами тенісний м'ячик.

Рівень вологості

У холодну пору року завдяки штучним джерелам тепла: батареям центрального опалення, електрокамінам і обігрівачам, вологість повітря в квартирі значно зменшується. Крім загального негативного впливу на організм, сухе повітря пересушує слизову оболонку носоглотки і викликає хропіння.

Слідкуйте за вологістю повітря у вашій оселі, при необхідності використовуйте зволожувачі повітря, у разі їх відсутності зво-

3 Божої аптеки

4 засоби, щоб позбутися запаморочення

1. Імбир. Цей пряний корінець легко бореться з високим кров'яним тиском, кислотністю і загалом покращує циркуляцію крові, а це, у свою чергу, зменшує запаморочення. Заварюйте чай, робіть імбирний лимонад і не забувайте захопити з собою термос.

2. Вода. Запаморочення може виникати через зневоднення, і це не дивно, адже зменшується об'єм крові та, як наслідок, постачання кисню в мозок. Крім того, вражається система у внутрішньому вусі, яка відповідає за баланс і використовує рідину для передавання інформації про рівень вологості в організмі. Мозок інтерпретує ці сигнали, щоб забезпечити відчуття рівноваги.

3. Настій зі звичайної та перцевої м'яти. Цей напій стимулює насичення киснем крові, яка потім повернеться в мозок і покращить роботу організму. Сполюки в м'яті відновлюють нормальне самопочуття під час нападів запаморочення, а також допомагають уникнути їх.

4. Журавлина. Чудово бореться із запамороченням, допомагає зменшити частоту приступів і блокує рецептори серотоніну.

жуйте повітря підручними засобами.

Спеціальні вправи

2—3 рази на день виконуйте наступну нескладну вправу для зміцнення м'язів язичка, м'якого піднебіння і глотки: відкривши рот, висуньте язик назовні, намагаючись дістати ним підборіддя. Кількість повторень — від 20 до 50 разів.

Виконуйте 20—30 разів зворотно-поступальні рухи щелепою, рухаючи нею вперед-назад.

Напружуємо м'язи шиї і носоглотки та намагаємося 20—30 разів вимовити звук «і». Виконуємо цю вправу 2—3 рази на день.

Народні засоби

✓ Чайну ложку меду розмішайте в 100 г капустяного соку. Приймати приготовлений засіб потрібно щодня перед сном. Хропіння пройде не миттєво, але назавжди.

✓ Приготуйте трав'яний збір зі стебел і листя польового хвоща та лопуха, ягід чорної бузини і коренів шабельника, змішаних у рівних кількостях. Одну столову ложку приготовленого порошку залийте склянкою окропу і дайте настоятися протягом години. Приймайте по 1 ст. ложці 4—5 разів на день.

✓ Закапуйте на ніч в ніс по 3 краплі обліпихової олії в кожну ніздрю.

✓ Добре допомагає від хропіння печена морквина. З'їсти її потрібно за годину до основного прийому їжі. Речовини, які в ній є, сприяють хорошему тонусу м'язів.



Поки людина не здається, вона сильніша своєї долі/ Еріх Марія Ремарк

Спробуйте!

Білий глінтвейн

Нині усім добре відомо, що глінтвейн — це добре нагріте до білих пухирців напівсухе або сухе вино з додаванням спецій. Традиційні рецепти глінтвейну з червоного вина успішно прижилися не лише в кафе, а й на наших кухнях. Сьогодні ж спробуємо відійти від традицій та змінимо червоне вино на біле, додамо мед та ромашковий відвар. Поверте, оригінальним вийде не тільки колір, а й смак гарячого напою.

300 мл білого сухого вина, 1 пакетик ромашкового чаю (або 1 ч. ложка сушених квітонок), цедра половини лимона, 2 ст. ложки меду, 1 ч. ложка меленої кориці, 3 гвоздички.

Заварити чай, залити пакетик ромашки 0,5 склянки окропу. Дати настоятися 10 хвилин.

В каструлю налити біле вино, покласти порізану соломкою цедру лимона, корицю, гвоздику і мед. Додати запарений ромашковий чай і поставити на вогонь. Постійно помішуючи, нагріти, але не кип'ятити. Зняти з вогню, процідити. Налити в келихи для глінтвейну або глибокі чашки.

Подавати з кружальцями лимона.

Варто знати

Як визначити свіжість курячих яєць?

Куряче яйце — один з найбільш затребуваних продуктів у нашому раціоні харчування. Воно використовується для приготування багатьох страв: від омлетів до випічки. Але часто ми стикаємося з тим, що начебто пристойні з вигляду і свіжі яйця, куплені в магазині, виявляються зіпсованими? Як розпізнати свіжий продукт і не витратити гроші даремно?

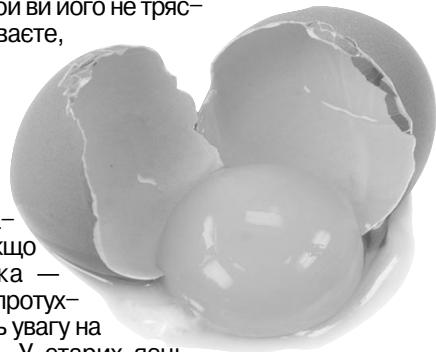
✓ Існує кілька простих способів, завдяки яким ви можете перевірити свіжість яєць до того, як вони потраплять у вашу тарілку. Розташовуватися вони будуть в хронологічному порядку — від походу в магазин до споживання.

✓ Візьміть яйце і злегка потрусіть його, тримаючи між великим і вказівним пальцями. Вміст свіжого яйця не буде рухатися, як би ви його не трясали. Якщо ж відчуваєте, що жовток зміщується з боку в бік, то таке яйце краще викинути.

✓ Огляньте шкаралупу яйця: у свіжого яйця шкаралупа тверда. Якщо шкаралупа м'яка — яйце однозначно протухло. Також зверніть увагу на колір шкаралупи. У старих яєць вона виглядає блискучою і начебто жирною, можливий синюватий відлив. Свіже яйце буде матовим.

✓ Просвітити яйце ультрафіолетовими променями. Свіжі яйця — яскраво-червоні, а чим більший вік, тим сильніше червоний колір тьмяніє і стає блідо-ліловим. Якщо ультрафіолету немає, то дивимося як є. На просвіт в неспівому яйці можна побачити темні плями, а якщо яйце тухле, то воно не проглядається взагалі.

✓ Свіжість яйця можна визначити, опустивши його в 8%-й розчин кухонної солі. Якщо воно лежить на дні посуду, то вік його — в межах 1—6 днів. Якщо з дном посуду воно утворює кут 45° (піднімається вгору тупий кінець), то яйцю близько 7—10 днів. Якщо ж стоїть на дні майже вертикально, то йому 11—12 днів. Якщо плаває в розчині — 13—17 днів. Тупий кінець висувається з води — яйцю більше 17 днів.



Борщова заправка — це не тільки спосіб спростити приготування борщу, а й гарний метод зберегти овочі на зиму.

Про запас

Класична заправка

3 кг капусти, 2 кг червоних столових буряків, 1 кг помідорів, 0,5 кг цибулі, 0,5 кг моркви, 3 ст. ложки солі, 2 ст. ложки цукру, 1 скл. олії, спеції до смаку.

Капусту нашаткуйте, буряки та моркву потріть на грубій тертці. Помідори помеліть у блендері на пюре або пропустіть через м'ясорубку. Цибулю дрібно треба посікти та підсмажити в невеликій кількості олії до прозорості.

Усі подрібнені овочі складіть у велику каструлю, додайте сіль, цукор, спеції, олію, перемішайте і залиште на 1,5 години, щоб пустили сік.

Перемішайте всю овочеву масу та поставте на середній вогонь. Після заки-



пання зменшіть вогонь та варіть 40 хвилин, час від часу помішуючи.

Тим часом ретельно вимийте та простерилізуйте 0,5-літрові банки — приблизно 10 штук.

Готову борщову заправку киплячою розкладіть в теплі банки, одразу ж закручуйте бляшаними кришками. Переверніть догори дном та вкрийте щільною тканиною. Так потрібно тримати до повного охолодження банок.

Заправка без буряка

На 4 кг червоних стиглих помідорів: 1 кг червоного солодкого болгарського перцю або ротунди (круглі перці), 0,5 кг моркви, 1 ст. ложку солі, півсклянки цукру (якщо

помідори кислі — можна дати більше), півсклянки рафінованої олії, 1/3 склянки оцту (чудовий смак дає яблучний — і більш корисний), 1—2 стручки пекучого перцю, 1—2 цілі головки часнику, зелень.

Пропустіть через м'ясорубку вимиті й нарізані шматочками помідори, солодкий та гіркий перець без зерняток, додайте дрібно натерту моркву, сіль, цукор, олію, оцет. Добре вимішайте. Варіть на слабкому вогні не менше 2 годин, знімаючи піну.

Наприкінці приготування додайте товчений часник і зелень за смаком (петрушка, кріп, селера, чебрець, любисток, базилік). Одрразу ж розкладіть у стерилізовані банки, закрийте по-

лієтиленовими кришками або закупорте і переверніть.

Заправка

«Секрет господині»

3 кг червоних стиглих помідорів, 2 кг солодкого болгарського перцю, 1 кг моркви, 1 ст. ложка солі, півсклянки цукру, півсклянки рафінованої олії, 3 ст. ложки лимонного соку або оцту, 1 стручок пекучого перцю (за бажанням), 10—12 зубчиків часнику, мелений чорний та духмяний перець.

Овочі помийте, почистіть, з перцю вийміть серцевину із зернятами. Моркву натріть на буряковій тертці й потушуйте в олії. Також потріть на буряковій тертці (це важливо!) перець і половинки помідорів, викидаючи шкірку.

Усе змішайте, додайте сіль, цукор, лимонну кислоту або оцет. Тушуйте до 1 години, наприкінці додавши подрібнений часник і вивнявши смак цукром чи оцтом.

Одрразу розкладіть у стерилізовані банки, закрийте полієтиленовими кришками або закупорте. Тримайте у сухому прохолодному місці. Додавайте у борщ (3—4 столові ложки), у соус для голубців, різні супи, гуляші, підливи, соуси. Можна використовувати для піци, пасти, гарячих бутербродів та інших страв.

На замітку

Оливкова олія: вибираємо найкращу

Оливкова олія — одна із найкорисніших олій, що містить багато вітамінів і потрібних для організму речовин. Але на полицях у магазині продається велика кількість різних пляшечок з олією, серед яких можна просто розгубитися. Як вибрати оливкову олію, щоб вона була найбільш якісною?

Види

Найбільш натуральна олія категорії Virgin (vergine, vierge) отримується за допомогою холодного віджимання (при температурі не вище 27°C).

Extra Virgin — найкраща і найякісніша олія, вона отримується шляхом механічного віджимання оливок, і не містить жодних штучних добавок. Саме тому така олія має натуральний смак і аромат. Її кислотність, як правило, не перевищує 0,8%. До речі, маркування DOP на олії підтверджує, що вона належить до категорії Extra Virgin і захищає вказівку про її походження.

Інші якісні олії холодного віджимання Fine virgin olive oil і Semi-fine virgin olive oil мають також натуральний приємний смак і аромат, але відрізняються дещо більшою кислотністю.

До наступної категорії відноситься оливкова олія категорії Refined. Вона отримується з олії категорії Virgin шляхом рафінування, тобто очищення. Відтак, процентний вміст соку оли-

готуванні, але, звичайно ж, вона не дотягує за складом до натуральної.

Зазвичай на пляшках з рафінованою олією присутні написи refined olive oil або просто olive oil (оливкова олія). Аромат такої олії не такий яскравий, як у натуральної, тому рафінована оливкова олія найчастіше використовується для смаження. До речі, утворення канцерогенів при смаженні на такій олії буде мінімальним. Та й ціна на таку олію невисока.

Також є олія категорії Pomace або жмихова оливкова олія. Вона отримується шляхом повторного віджимання вже віджатих оливок. У такій олії залишається ще менше корисних речовин.

Смак і колір

Смак оливкової олії повинен бути яскравим і насиченим. Якщо смак олії прогіркий, водянистий або містить оцтовий чи металевий присмак, то швидше за все, вона неправильно приготувана або неправильно зберігалася.

За кольором оливкової олії однозначно визначити її якість не можна. Зазвичай оливковій олії бувають

від світло-золотого до зеленого кольорів. Все залежить від того, наскільки стиглими були оливки, коли був зібраний урожай, яким способом проводилася обробка і т. д.

Етикетка

При купівлі уважно вивчіть етикетку: на ній вказується місце, де було вироблено олію і місце розливу оливкової олії у пляшки. Найкраща олія виробляється і розливається в одній країні.

Велика частина всієї оливкової олії виробляється в Італії. Також олія високої якості виробляється в таких країнах як Іспанія, Греція, Кіпр, Франція, Ізраїль і Туреччина. Там найбільш суворі критерії якості.

Також потрібно перевірити термін придатності на етикетці. Оливкову олію можна вживати протягом 18 місяців з моменту її виробництва.

korusna.info



Цікаво

Факти про український борщ

В Україні борщ здавна вважався символом міцної родини: усі інгредієнти у полив'янім горщику варяться, бурлять, а потім, мліючи, передають свої аромати і смаки одне одному, стають одним цілим — багатим, наваристим, густим.

1. Існує понад 70 складених і описаних рецептів червоного борщу, найскладнішим та найдорожчим з яких вважається «Борщ київський». Бульйон для нього варять з яловичини, баранини та свинини, а окрім обов'язкових складників додають натуральний хлібний квас.

2. Полтавчани борщ варять на основі курячого бульйону і обов'язково кладуть до нього традиційні для свого регіону галушки.

3. На Житомирщині борщ має два різновиди: «поліський» — з в'яленими в'юнами і грибами та «коростенський» — на сухофруктах.



4. Є на карті України регіон, у якому взагалі немає свого борщу, — це Закарпаття. Дуже рідко там варять борщ із самої лише картоплі та буряка, без капусти і називають його «львівським».

5. У єврейській кухні борщ готують виключно на курячому м'ясі і додають досить багато цукру, а буряк не тушкують, а відварюють.

6. У класичний український борщ в самому кінці варіння обов'язково кладуть свіже свиняче сало, товчене з часником, сіллю і зеленню, знімають каструлю з вогню, накривають кришкою, дають борщу настоятися не менш як півгодини (чим довше, тим краще) і тільки тоді подають.

7. Першими закислювачами для борщу слугували сироватка, кисле молоко, кисла капуста, ягоди або незрілі яблука. Томатна ж заправка з'явилася в українському борщі лише в кінці XIX — на початку XX століття, коли в Україні остаточно прижилися американські помідори.

8. Українські ЗМІ часто використовують неофіційний «індекс борщу» (за аналогією «індексу Біг-Мака») для оцінки купівельної спроможності різних валют, а також визначення реальної інфляції гривні. Індекс борщу — це середня сукупна ціна продуктів, необхідних для приготування певного об'єму цієї страви станом на певну дату.

• На замітку

Не запізнитися із садінням дерев

Висаджування плодo-вих дерев і ягідних кушів повинно бути завершене залежно від ґрунтового-кліматичної зони за 3—4 тижні до настання стійких приморозків.

Обліпіху та кісточкові культури (вишню і сливу) краще садити ранньої весни, оскільки при осінньому садінні впродовж зими нерідко трапляється вимерзання бруньок.

На вологих щільних ґрунтах, де можливе загнівання коріння від нестачі повітря тощо, садіння яблунь і груш теж по-трібно проводити на-весні.



Усі роботи з підготовкою ділянки для закладання саду весною (обробіток ґрунту, копання ям, придбання саджанців, прикопування їх на зиму) повинні бути виконані восени.

Для осіннього садіння ями теж копають заздалегідь — за 2—3 тижні до висаджування дерев чи кушів. У ями вносять гній, перегній або компост (6—8 кг на 1 кв. м), фосфорно-калійні мінеральні добрива (60—100 г суперфосфату та 40—50 г калійних добрив на 1 кв. м).

• До часу

У ЧОМУ КОРИСТЬ?

Сидерати зазвичай од-норічні рослини. Їх висівають або перед посадкою основної культури, тобто на-весні, або ж після збору вро-жаю — восени. В останньому випадку сидерат буде виконувати і функцію мульчі, захищатиме землю від промерзання взимку.

У чому ж користь висіяних восени сидератів? Вітер не висушуватиме ґрунт, талий сніг і рясні дощі не зможуть вимити з нього поживні речовини. Окрім збагачення ґрунту гумусом і азотом, добре розвинена коренева система посіяних восени сидератів піднімає з глиб-ших шарів на поверхню калій і фосфор. Деякі си-дерати можуть допомогти позбутися від нематод, дро-тяників та інших шкідників і захворювань рослин.



ЩИТІВКА — ХТО ЦЕ?

Щитівки — напівтвердок-рилі комахи, які в букваль-ному значенні висмоктують із рослин усі соки. Їм прак-тично однаково, якою саме рослиною харчуватися. У якості кормових рослин шкідники використовують сотні видів і легко «пере-селяються» з однієї культу-ри на іншу.

Головна небезпека для садівників-городників від самки щитівки — саме їх можна побачити на листі й гілках у вигляді мале-сеньких плоских «черепа-шок», які присмоктуються до поверхні рослини. У них дуже міцний панцир, що надійно захищає ко-мах від впливу хімікатів. Крім того, що самка щиті-вки власне харчується рослиною та відкладає усередину неї кладки яєць, з яких лупляться такі ж ненажерливі личинки, ще вона виділяє солодку-вату липку рідину — падь, створюючи сприятливі умови для розвитку гриб-ка сажі (черні).

В САДУ Й НА ГОРОДІ

У саду й на городі рос-линам можуть шкодити ка-ліфорнійська щитівка, шов-ковична щитівка (біла сли-вова), комовидна яблунева щитівка, бурякова, акацієва та багато інших.

Ознаки ураження всіма видами щитівок практично однакові:

- ✓ на рослині видно спо-чатку поодинокі, а потім велику кількість округлих плоских лусочок до 5 мм у діаметрі (дорослі самки щитівок) — у крайніх випад-ках ці «лусочки» можуть су-цільно покривати гілку або стовбур ураженої рослини;
- ✓ на поверхні листя і гілок з'являються липкі виділен-ня — падь;

Щитівка: на вазонах, грядках та деревах

Щитівка здатна завда-ти чимало неприємнос-тей. Ці комахи-шкідни-ки ушкоджують листя, стовбури, плоди й гілки безлічі рослин. Якщо ви виявили на своїх рослинах дрібні жовто-коричневі бляшки — настав час бити триво-гу. За кілька років щитівки здатні погуби-ти навіть невелике дерево, пише видання «Домовик».

• Варто знати

- ✓ на рослині з'являють-ся дрібні жовті цятки, що ро-стуть і перетворюються згодом на дірки у міру вис-моктування соку;
- ✓ листя жовтіє, скру-чується, висихає і обпа-дає;
- ✓ розтріскується кора;
- ✓ передчасно засихають і обпадають зав'язі та квітки;
- ✓ гілки викривляються й оголюються;
- ✓ плоди покриваються плямами і відмирають;
- ✓ активно розвивається грибок сажі;
- ✓ рослина припиняє ріст, засихає.

Особливо сильно від щи-тівки страждають саджанці та молоді дерева.

НА КІМНАТНИХ РОСЛИНАХ

У будинку небезпека щи-тівок збільшується тим, що у сприятливих домашніх умовах вони можуть плоди-тися цілий рік, без періоду спокою в холодні місяці.



Процес зміни поколінь (а значить і поїдання рослин) іде безупинно.

У помешкання щитівки можуть потрапляти разом із новими рослинами, при-несеними з магазину, за-раженим ґрунтом і навіть заноситися вітром (на стадії личинок-бродяжок). Надалі самки прикріплю-ються до листя, а рухливі личинки з легкістю пере-селяються на сусідні рос-лини.

Як і в саду, у кімнатних умовах щитівки вражають практично всі види рослин, навіть отруйні для більшості інших організмів. Особли-во їм «до душі» пальмові, бромелієві, цитрусові. У будинку щитівку ви можете виявити на фікусі, лимоні, плющі, орхідеї, циперусі, ас-парагусі, товстянці, кактусі тощо.

Далі в ушкоджених рос-лин усе йде за вищеописа-ним алгоритмом: пожовті-ння, висихання, відмиран-ня...

ЯК БОРОТИСЯ?

Як позбутися щитівки на рослинах? Якщо бляшки-комахи поки в одиничних екземплярах, вважайте, вам пощастило. Може допо-могти найпростіший меха-нічний спосіб — рослину ізолюють від інших (зрозу-міло, якщо мова йде про кімнатні квіти), а самок, що присмокталися, просто зчи-щають з поверхні м'якою зубною щіткою або ватним диском. Після цього всю рослину треба ретельно протерти тканиною, змоче-ною в мильному розчині, і змити розчин гарячою во-дою, а потім повторити про-цедуру ще кілька разів з інтервалом у тиждень. Крім того, обробити потрібно найближчі сусідні рослини, а також підвіконня або по-лицю, де стояла уражена рослина (їх можна протер-ти будь-яким спиртовміс-ним розчином).

У саду уражені гілки (ли-стя, кору, лишайники зі сто-вбура) потрібно також вида-

лити механічно — наприк-лад, на підстелену плівку або папір — а потім спали-ти вилучені частини.

Найважливішим етапом боротьби із щитівкою є профілактика масового за-раження — регулярно й ре-тельно оглядайте свої рос-лини на предмет появи ко-мах і слідів їх життєдіяль-ності (кладки яєць, липка падь), не забуваючи загля-дати на зворотний бік лис-тя і в листяні пазухи.

Якщо щитівок, що при-смокталися, уже багато, простим видаленням комах і ушкоджених ними частин уже не обійдешся. Дове-деться знищувати особли-во ушкоджені екземпляри, а для сусідніх рослин зас-тосовувати хімічні засоби боротьби із щитівкою.

Поверхнєве однократне обприскування в більшості випадків не дає позитивно-го ефекту — щиток надійно захищає тіло комах від ушкодження. Тому, якщо немає можливості регуляр-но обтирати рослину мате-ріалом, змоченим у мильно-му розчині або інсектициді, обробку обприскуванням однозначно доведеться проводити кілька разів. Як мінімум, процедуру прово-дять тричі з інтервалом у тиждень, щоб гарантовано знищити генерацію шкі-дників, личинок, що тільки-но з'являються з яєць.

До народних методів бо-ротьби зі щитівкою відно-сять обробку уражених рос-лин засобами від бліх і кліщів, цибульним і часни-ковим настоями, оцтовим розчином і навіть рослин-ною олією та горілкою. Ці засоби допоможуть позбу-тися щитівки лише на по-чаткових етапах ураження й за умови багаторазової об-робки. В іншому випадку варто використовувати спеціальні препарати.

• Увага!

ЩЕ РАЗ ПРИДИВІТЬСЯ ДО ЯГІДНИКІВ

Потрібно обрізати ура-жені борошнистою россою верхівки пагонів, видали-ти гілки смородини старші за 5 років та аґру-су — за 7. На смородині вищипують кулясті брунь-ки, заражені бруньковим кліщем. Кущі, на яких ви-явлено багато уражених бруньок, краще викопати та спалити.

У малиннику не варто залишати до весни паго-ни, які відплодоносили. Видаляють і уражені ант-раканозом, пурпуровою плямистістю та ушкод-жені малиноювою стебло-вою галицею слабкі мо-лоді пагони.

Сидерати для майбутнього врожаю

Сидерати — це рослини, які висівають на тимча-сово незайнятих, відкритих ділянках городу або як суміжну культуру. Користь від посівів сиде-ратів величезна: це і поліпшення структури ґрунту, і пригнічення росту бур'янів, і накопичен-ня в ґрунті корисних речовин, і захист ґрунту від виснаження.

Більше того, завдяки сиде-ратам урожайність овочів підвищиться в півтора-два рази.

ЯК ВИРОЩУВАТИ?

Якщо навесні сидерати сіють у борозни, то восени достатньо буде розсипати насіння по ділянці і прикри-ти його мульчею, але мож-на, звичайно ж, посіяти озимі сидерати і в бороз-ни, проте глибина загортан-ня повинна бути меншою,

ніж навесні — не більше 3—4 см.

Заорюють або закопують сидерати в ґрунт за один-два тижні до посадки ос-новної культури, причому потрібно встигнути скоси-ти сидерати до початку бу-тонізації. Однак практики вважають, що оранка або перекопування знищує не-обхідні рослинам мікроор-ганізми і порушує структу-ру ґрунту, тому зрізані плоскорізом на глибині 5 см сидерати краще не за-орювати, а розкласти на грядці, уклавши їх мульчею, щоб вони не висихали. По-ступово рослинні залишки перетворюються на ком-пост, виділяючи велику кількість азоту, а коріння, що залишилося в землі, під впливом дощових черв'—яків і мікроорганізмів роз-кладається, стаючи гуму-сом. Особливо шкідливе

заорювання озимих сиде-ратів, через яке втрачаєть-ся близько 80% сидераль-ної дії. Залиште скошені

Не вирощують на одній ділянці сидерати й ос-новну культуру, якщо вони належать до одно-го сімейства

СИДЕРАТИ ДЛЯ ОСЕНІ

Найчастіше в якості ози-мих сидератів використовують жито й овес.

Жито як сидерат сприяє пригніченню бур'янів, зни-щенню збудників грибкових хвороб, пригніченню нема-тод, його коріння прекрас-но розпушує ґрунт, найбіль-ше в якості попередньої культури воно підходить картоплі, помідорам, гарбу-зам, кабачкам і огіркам. Однак жито насилу бере плоскоріз, тому найчастіше його зрізують над поверх-нею, а ділянку з корінням, що залишилися у ґрунті, пере-копують.

Овес як сидерат розпу-шує глинисті ґрунти, очи-

щаючи їх від корневих гнилей. Зазвичай його висівають у поєднанні з викою. Овес — найкра-щий попередник для огірків.

Але є й інші рослини, які поступово завоювують по-пулярність як сидеральні

культури. Ріпак як си-дерат захи-щає ґрунт від шкід-ників і хво-роб, збагачує фосфором і сіркою, пригнічує ріст бур'—янів і є добрим попередни-ком для баклажанів, перців і томатів. Сидерат вика сприяє виробленню в ґрунті азоту. Сіють її у ве-ресні, вона вдалий попе-редник для будь-якої роз-сади.

• До речі

Що посіяти перед картоплею?

Якщо ґрунт після збирання картоплі не відновлювати, він дуже швидко виснажується. Після збирання ділянку засівають вівсом, горохом і білою гірчицею та залиша-ють їх на зиму. Навесні сході сидератів вирізують плос-корізом на глибині 5—7 см, а за тиждень-другий на цій ділянці можна висаджувати ранню картоплю. Якщо во-сени ви сидерати не сіяли, то, як тільки навесні про-гріється верхній шар ґрунту, сійте суміш фацелії, вівса та білої гірчиці. До посадки картоплі сидерат вирізу-ють плоскорізом.

СЕРЕДА, 12.09.2018

UA:ПЕРШИЙ

21.00 Київ вдень та вночі
22.00 Х/ф "Інший світ: Кровна по-
мста"
23.50 Х/ф "Інший світ: Пробуджен-
ня"
«УКРАЇНА»
06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Украї-
ною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00
Сьогодні
09.30 Зоряний шлях. Новий сезон
10.30 Реальна містика. Новий се-
зон
12.30 Т/с "Черговий лікар"
14.30 Т/с "Жіночий лікар-3"
19.45 Ток-шоу "Говорить Україна"
21.00 Т/с "Обман"
23.30 Т/с "CSI: Мамія"

05.55 "Мультифільм"
06.15, 23.00 "Слідство вели... з
Леонідом Каневським"
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Но
вини
07.10, 08.10, 09.20 "Ранок з
Інтером"
10.10, 12.25 Т/с "Східні солодощі-
2"
12.30 Т/с "Я подарую тобі
світанок"
14.50, 15.45, 16.45 "Речдок"
18.00, 19.00 Ток-шоу "Стосується
кожного"
20.00 "Подробиці"
20.40 Т/с "Той, хто не спить"
00.45 Х/ф "Монстр"

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

04.55 Абзац
06.49, 08.09 Kids Time
06.50 М/с "Том і Джеррі шоу"
08.10, 18.00 Шоу "Оля"
09.10 Т/с "Любов напрокат"
13.10 Т/с "Ми такі!"
17.00 Заробітчани

ЧЕТВЕР, 13.09.2018

UA:ПЕРШИЙ

09.10 Т/с "Любов напрокат"
13.10 Т/с "Ми такі!"
17.00 Заробітчани
19.00 Хто зверху?
21.00 Київ вдень та вночі
22.00 Х/ф "Я — легенда"
00.00 Х/ф "Інший світ: Кровна по-
мста"

06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00
Сьогодні
09.30 Зоряний шлях. Новий сезон
10.30 Реальна мистика. Новий сезон
12.30 Т/с "Черговий лікар"
14.30, 15.30 Т/с "Жіночий лікар-3"
19.45 Ток-шоу "Говорить Україна"
20.50 Х/ф "Помічниця"
23.20 Контролер
00.00 Т/с "CSI: Маямі"

07.00 "Файний ранок"
09.00 Т/с "За службовим обов'яз-
ком"

13.30, 17.00, 19.00, 20.40 "Новини"
13.40, 19.22 "Тема дня"
14.09 Соціальна реклама
14.10 РадіоДень "Модуль знань"
14.50 "Світло"
15.45 "100 років кіно. Wise Cow"
16.08, 19.48 Д/с "Неповторна при-
рода"
16.34, 20.14 Д/с "Таємниці
підводного світу"
17.10 "Складна розмова"
17.36 Док. фільм
18.31 Д/с "Смаки культур"

05.55 "Мультифільм"
06.15, 23.00 "Слідство вели... з
Леонідом Каневським"
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Но-
вини
07.10, 08.10, 09.15 "Ранок з Інтером"
10.10, 12.25 Т/с "Східні солодощі-
2"
12.30 Х/ф "Ідеальне вбивство"
14.50, 15.45, 16.45 "Речдок"
18.00, 19.00 Ток-шоу "Стосується
кожного"
20.00 "Подробиці"
20.40 Т/с "Той, хто не спить"

ICTV

05.35 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.10 Секретний фронт
11.10, 17.30, 21.30 Т/с "Нюхач"
12.30, 13.20 Х/ф "Протистояння"
12.45, 15.45 Факти. День
14.45, 16.20 Дизель-шоу
18.45, 21.10 Факти. Вечір
20.20 Інсайдер
22.45 Скetch-шоу "На трьох"
23.45 Х/ф "Нема куди тікати"

СТБ
06.05, 15.30 Все буде добре!
08.00 МастерШеф
11.30 Т/с "Анатомія Грей"
13.20 Битва екстрасенсів
17.30, 22.00 Вікна-Новини
18.00 Т/с "Здамо будиночок біля моря"
20.00, 22.45 Зважені та щасливі
00.00 Слідство ведуть екстрасенси
НОВИЙ КАНАЛ
04.20 Абзац
06.19, 08.09 Kids Time
06.20 М/с "Том і Джеррі шоу"

Увага! У програмі телепередач можливі зміни

П'ЯТНИЦЯ, 14.09.2018		НЕДІЛЯ, 16.09.2018	
UA:ПЕРШИЙ		UA:ПЕРШИЙ	
06.00 М/с "Гон"		06.00 М/с "Гон"	
06.10 Додолики		06.30, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!	
06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 21.00, 03.00 Новини		07.00, 08.00, 09.00, 21.00, 01.10, 03.00 Новини	
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!		09.30, 12.40, 15.35, 19.20, 22.00, 01.30, 03.20 Погода	
09.30, 11.50, 15.10, 16.25, 01.00, 04.00 Погода		09.35 Х/ф "Книга буття. Створення світу" 12+	
09.35 Д/с "Дешевий відпочинок"		11.20 Казка "Король Дроздобород"	
10.05 Т/с "Бодо" 12+		12.45 Своя земля	
11.05, 13.35 Енеїда		13.00 #ВУКРАЇНІ	
11.35 Телепродаж		13.30 Перший на селі	
12.00 Д/ц "Смачні історії"		14.00 Телепродаж	
13.10, 14.30 :РадіоДень		14.20 Фольк-music	
14.05 Д/ц "Незвичайні культури"		15.50 Д/ц "Фестивалі планети"	
15.20 Т/с "Оповідання XIX століття" 12+		16.20 Т/с "Галерея Вельвет" 12+	
16.40 Д/с "Щоденники комах"		19.25, 21.25 Д/ц "Неповторна природа"	
16.55 Д/с "Дивовижні міста світу"		19.55 Д/с "Дивовижні міста світу"	
18.00, 00.10 Інформаційна година		22.10 Вечірнє шоу з Юрієм Марченком	
18.50 VoxCheck		22.50 Д/ц "Незвичайні культури"	
19.00 Чудова гра		1+1	
19.25 Д/ц "Неповторна природа"		06.00 ТСН	
20.30 Перша шпальта		07.00 "Українські сенсації"	
21.25, 03.20 Новини. Спорт		08.00 "Сніданок. Вихідний"	
21.45 Д/ф "Перехрестя Балу" 12+		09.00 Лотерея "Лото-забава"	
22.50 Д/с "1000 днів для планети"		09.45 М/ф "Маша і ведмідь"	
23.40 Схеми. Корупція в деталях		10.10, 11.20 "Світ навиворіт-5: Індонезія"	
1+1		12.55 "Світ навиворіт-4: В'єтнам"	
06.30, 07.10, 08.10, 09.10 "Сніданок з 1+1"		14.00 Бойовик "Я, робот"	
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН		16.25 Бойовик "У тилу ворога"	
09.30 "Чотири весілля"		18.30 "#ШОУЮРИ"	
10.55, 12.20 "Одруження наосліп"		19.30 "ТСН. Тиждень"	
13.05 "Міняю жінку"		21.00 "Танці з зірками"	
14.45 "Сімейні мелодрами"		23.40 "Ліга сміху"	
15.45, 17.10 Т/с "Моє чуже життя"		2+2	
19.20 "Секретні матеріали"		06.00 Мультфільми	
20.15, 22.20 "Ліга сміху"		08.00 "Він, вона і телевізор-2"	
2+2		09.00 "Він, вона і телевізор"	
06.00 Мультфільми		11.40 Х/ф "Буличний гонщик"	
08.00 "Облом.UA."		13.15 Х/ф "Атлантичний рубіж"	
08.55 Т/с "Пляжний коп"		15.05 Х/ф "Атлантичний рубіж-2"	
09.35, 18.15 "Спецкор"		16.50 8 тур ЧУ з футболу "Зоря" — "Динамо"	
10.15, 18.50 "ДжеДА!"		19.00 Х/ф "Конан-руйнівник"	
10.55, 17.15 "Загублений світ"		21.00 Х/ф "Останній легіон"	
12.00 Т/с "Поки цвіте папороть"		23.00 "ПроФутбол"	
19.25 Х/ф "Атлантичний рубіж"		TV-4	
21.15 Х/ф "Атлантичний рубіж-2"		06.00 Х/ф "З'їсти персик"	
23.00 "Змішані єдиноборства. UFC. Вечір видатних боїв і чемпіонів: на арені Міочич і Віттакер"		07.30 Українські традиції	
		07.45, 09.50 Бадьорий ранок	
		08.00, 21.30 Єдина країна	

СУБОТА, 15.09.2018

• До часу

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 09.35 М/с "Гон"
 06.30, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!
 07.00, 08.00, 09.00, 21.00, 01.10, 03.00 Новини
 09.30, 13.50, 15.40, 19.20, 01.30, 03.20 Погода
 10.05 Відкривай Україну з Суспільним
 10.30 Чудова гра
 11.00 Сильна доля
 12.00 Х/ф "Книга буття. Створення світу" 12+
 14.00 Телепродаж
 14.15 Казка "Ганс, Рекле та чорт"
 15.50 Д/ц "Фестивали планети"
 16.20 Т/с "Галерея Вельвет" 12+
 19.25 Д/ц "Неповторна природа"
 19.55 Д/с "Дивовижні міста світу"
 21.25 Вечірнє шоу з Юрієм Марченком
 22.10 Концертна програма Євгена Хмари "Знамення"
 23.45 Д/ц "Дива Китаю"
 00.15 Д/ц "Незвідані шляхи"

1+1

06.00, 19.30 ТСН
 06.40 "Гроші-2018"
 08.00 "Сніданок. Вихідний"
 10.00, 10.30 "Імо за 100"
 11.15, 23.15 "Світське життя-2018"
 12.15 Мелодрама "Все одно ти будеш мій"
 16.30, 21.15 "Вечірній квартал"
 18.30 "Розсміши коміка-2018"
 20.15 "Українські сенсації"
 00.20 "Ліга сміху"

2+2

06.00 Мультфільми
 08.00 "102. Поліція"
 08.55 "Загублений світ"
 16.10 Х/ф "Аватар"
 19.20 Х/ф "Клин клином"
 21.20 Х/ф "Підстава"
 23.05 Т/с "Величний Джо"

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, 00.00 Оголошення. Бюро знахідок

07.35 Х/ф "З'їсти персик"
 08.55, 19.55 Добрі традиції
 09.00 Час-Тайм
 09.30, 19.00 Єдина країна
 10.00 Огляд світових подій
 10.30 Зміни свій світ
 11.30 ПроОбраз із Наталкою Фіцич
 11.55, 14.25, 16.55, 20.05 Тернопільська погода
 12.00, 21.45 Євромакс
 12.30, 00.30 Х/ф "Знайдеш друга — придбаєш скарб"
 14.30 Мультфільми
 15.00 М/ф "20 тисяч льє під водою"
 16.30 Дім книги
 17.00 Хіт-парад
 17.50 THEY — калейдоскоп подій
 18.00 Наші вітання
 19.30 У фокусі — Європа
 20.10, 02.30 Джо Кокер. Найкраще
 22.10, 04.00 Х/ф "Моя вечірка"
 00.10 Час-Тайм

ICTV

05.35 Більше ніж правда
 07.25 Я зняв!
 09.25 Дизель-шоу
 10.45, 11.45 Особливості національної роботи-3
 12.45 Факти. День
 13.00 Скетч-шоу "На трьох"
 15.20 Х/ф "Троя"
 18.45 Факти. Вечір
 19.20 Надзвичайні новини. Підсумки
 20.05 Х/ф "Боги Єгипту"
 22.25 Х/ф "Помпеї"
 00.35 Х/ф "Клуб шпигунів"

СТБ

05.55 ВусоЛапоХвіст
 08.15 Караоке на майдані
 09.15 Все буде смачно!
 11.10 Зважені та щасливі
 14.05 Цієї миті рік потому
 16.05 Хата на тата
 19.00 Х-Фактор
 22.00 Вікна-Новини
 22.40 Т/с "Здамо будиночок біля моря"

НОВИЙ КАНАЛ

05.59, 07.19 Kids Time
 06.00 М/с "Лунтик і його друзі"
 07.20 М/с "Том і Джеррі шоу"
 10.00 Шоу "Оля"

12.50 Хто проти блондинок?
 14.40 Хто зверху?
 16.40 М/ф "Фердинанд"
 18.40 Х/ф "Одинадцять друзів Оушена"
 21.00 Х/ф "Дванадцять друзів Оушена"
 23.30 Х/ф "Нічого собі поїздочка" **«УКРАЇНА»**
 07.00, 15.00, 19.00 Сьогодні
 07.15 Зоряний шлях
 08.40 Т/с "Обман"
 15.20, 19.40 Т/с "Несолодка помста"
 21.00 Шоу братів Шумахерів
 23.00 Т/с "Це було біля моря"

ТТБ

07.00 М/с "Принцеса Сіссі"
 07.52, 09.30, 14.06, 15.02, 16.30, 18.57, 19.56 Реклама
 07.55, 09.33, 14.09, 16.33, 20.59 Анонси
 08.00 "Файний ранок"
 09.34 "Енеїда"
 13.30 "Edera. Лайфхаки з української мови"
 13.40 "Тема дня"
 14.10 "Розсекречена історія"
 15.05 Соціальна реклама
 15.10 РадіоДень "Книжкова лавка. ТОП-7"
 16.04 "Культурна афіша здорової людини"
 16.35 Х/ф
 18.05 Док. фільм
 19.00 "Новини. Події тижня"
 19.30 "Поза рамками"
 19.59 "Фольк Muzik"

ІНТЕР

05.35 Д/п "Тетяна Дороніна. Не люблю кіно"
 06.40 "Мультфільм"
 07.10 "Чекай мене. Україна"
 08.40 Х/ф "Капіж"
 10.20 Х/ф "Ще раз про кохання"
 12.20 Х/ф "Валентин і Валентина"
 14.15 Х/ф "Три тополі на Плющисі"
 15.50 Т/с "Таїсія"
 20.00 "Подорожчів"
 20.30 "Крутіше за всіх. Новий сезон"
 22.30 Х/ф "Двоє під дощем"
 00.20 Х/ф "Готель романтичних побачень"

Зберіть насіння однорічних квітів

Збір насіння садових квітів дозволяє заощадити кошти і в будь-який момент засіяти порожні ділянки на клумбі. Наскільки якісним буде посадковий матеріал, залежить від своєчасного збору та зберігання насіння.

Визначити, що насіння пора збирати, можна за зовнішнім виглядом рослини: сухість коробочки-плода або суцвіття, потемніння самого насіння. Остаточо дозріле насіння має чорний, коричневий або темно-коричневий колір.

Насіння **чорнобривців** дозріває 35–40 днів після цвітіння. Ці квіти дають багато посадкового матеріалу, особливо якщо дозрівають при сонячній і сухій погоді. Якщо ж літо видалося дощовим, не варто чекати, коли насіння дозріє на рослині самостійно. При надмірній вологості воно може загнити. Коробочки-стаканчики краще видалити при перших ознаках в'янення квітки. Потім необхідно витягти насіння з коробочки, розкласти їх на папері в сухому і теплому місці й дочекатися повного дозрівання, періодично помішуючи їх.

Настурція скидає на землю плоди, які потрібно встигнути зібрати до перших заморозків. Насіння просушують і залишають дозрівати при кімнатній температурі, не забуваючи перемішувати. Якщо погода суха, рослини зрізують і підвішують вниз головою в

воно буде підсохлим, коричневого або чорного кольору. Його не потрібно залишати для дозрівання, можна відразу збирати в пакетики. Тільки переконайтеся, що насіння сухе.

Алісум, матіола, іберис, волошка — ці квіти зрізують цілком, коли більша частина коробочок або стручків побуріє і підсохне. Щоб насіння дозріло повністю, рослини потрібно обов'язково підвісити в сухому приміщенні.

Висушене насіння зберігайте в холодильнику (або на закритому балконі) при температурі не нижче +4–5 градусів. Насіння для тривалого зберігання можна тримати в морозильній камері.

Май більше, ніж показуєш. Говори менше, ніж знаєш/ Вільям Шекспір

Все частіше українці купують різноманітні товари через мережу Інтернет. І це обгрунтовано, оскільки, дуже часто там товари, як правило, на 20—30% дешевші, аніж у звичайному магазині. З активізацією інтернет-ринку активізувалися і шахраї, які, використовуючи різноманітні схеми, видурюють у людей гроші.

СПРАВЖНИЙ ЧИ ФАЛЬШИВИЙ?

Фейкові онлайн-магазини розпізнати не завжди буває легко. Часто шахраї створюють магазини настільки професійно, що не виникає ніяких сумнівів у їх справжності. Такі магазини підробляють знаки якості і оцінки від відомих рекомендаційних сервісів. Якщо ви знайдете потрібний товар на невідомому порталі, і там він буде пропонуватися за ціною істотно нижчою, ніж в інших продавців, для вас це повинно стати першим тривожним дзвінком.

ЯК ЗРОЗУМІТИ, ЩО
МАГАЗИН НЕСПРАВЖНИЙ?
Порівняйте зазначену

Шопінг в Інтернеті:

ЯК НЕ СТАТИ ЖЕРТВОЮ ШАХРАЇВ?



Важливо

вартість з цінами інших продавців. Якщо її рівень істотно нижчий, ніж середній, краще все-таки відмовитися від покупки. Також може допомогти товариство із захисту прав споживачів. Зателефонувавши туди, ви можете дізнатися, чи звертався хтось зі скаргами на обман у магазині.

Перш за все, дуже важливо, щоб перед замовленням ви прислухалися до голосу розуму і відгуків у Інтернеті. Якщо ви введете назву продавця або веб-адресу магазину в пошуко-

вику, то у випадку з шахрайськими діями дуже швидко побачите негативні оцінки і гнівні відгуки покупців, які були обмануті. Якщо зустрічаються виключно позитивні відгуки, це теж може вказувати на дії шахраїв.

Прогугліть інтернет-магазин, ввівши його назву у строку запиту Google. Це дасть можливість подивитися, наскільки довго існує інтернет-магазин. «Одноденка» не буде відображатися в Google.

Дуже критично став-

теся до різноманітних неймовірних акцій — знижки 50—80%. Як правило, чим вигідніша пропозиція, тим і надзвичайно високий рівень ризику, особливо, коли вас просять перерахувати гроші наперед.

ЗБИРАЙТЕ ДЕТАЛЬНУ ІНФОРМАЦІЮ

Якщо мова йде про онлайн-магазини, ви обов'язково повинні знайти на ньому детальну контактну інформацію. Там повинні міститися дані про способи зв'язку з

відповідальними за сайт особами. Зрозуміло, ці дані теж можуть бути фальшивими. Перш ніж оплатити замовлення, спробуйте зв'язатися з продавцем. Якщо зв'язатися з ним не виходить або контактна інформація взагалі відсутня, ви повинні відмовитися від здійснення покупки.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ

НА СПОСОБИ ОПЛАТИ

Також запропоновані способи оплати можуть вказати на ознаки шахрайських сайтів. Вас відразу повинно насторожити, якщо можлива оплата тільки з попередньо попередженого на сайті рахунку.

Ніколи не сплачуйте всю суму одразу за товар — це є найбільш ризикованим варіантом покупки товару в мережі Інтернет. Максимум, на що можна погодитися, на невелику передплату — 10—15%. Аксіома полягає в тому, що якщо продавець є серйозним і справжнім — він надішле вам товар за передплатою по Новій пошті — ця компанія надає можливість зворотного платежу за товар, який вам підійшов.

Зверніть увагу

Оцет вибирайте відповідально

Оцет — незамінний продукт у арсеналі кожної господині. Він використовується для приготування багатьох страв, для розпушення тіста, широко застосовується в консервуванні, готуванні маринадів, соусів, заправок. Надати їжі доброго смаку може тільки якісний оцет, тому до вибору його необхідно підходити дуже відповідально.

Оцет може бути натуральним або синтетичним. Натуральний продукт містить у собі безліч різноманітних вітамінів і мікроелементів, які сприяють не тільки пра-



роботі організму, а й його очищенню. До натурального оцту відносять спиртовий, яблучний, фруктовий, ягідний, бальзамичний і винний.

Синтетичний оцет — це продукт хімічного виробництва, одержаний шляхом розведення концентрованої синтетичної оцтової кислоти, яка містить шкідливі для здоров'я людини речовини. Тому використовувати його краще для господарських цілей, а не для приготування їжі.

Щоб відрізнити справжній оцет від синтетичного, уважно вивчіть етикетку. Такі написи, як «столовий оцет», «оцтова кислота (70—80%)» та «есенція», говорять про ненатуральність продукту. Етикетка ж справжнього оцту містить такі написи, як «спиртовий», «біохімічний» або ж «натуральний оцет».

Щоб вибрати оцет правильно, обов'язково ознайомтеся зі складом продукту. Базовим його елементом має бути фруктовий або ягідний сік. Багатокомпонентний продукт може містити відразу кілька інгредієнтів.

Не лякайтеся осаду на дні пляшки. Його наявність також свідчить про натуральність оцту. Промислові продукти, як правило, пастеризують, тому осаду не мають.

Зверніть увагу і на термін придатності. Натуральний продукт, в залежності від його складу, може зберігатися при певних умовах не більше чотирьох років. Синтетичний же оцет не зіпсується і через 5, і через 10, і навіть через 15 років.

Вибираючи оцет, майте на увазі, що натуральний продукт може містити в собі 5—9% оцтової кислоти, але не більше.

Варто знати

Купити квартиру в новобудові і не «прогоріти»

Ви наважилися на покупку квартири в новобудові? З однієї сторони, це дуже хороший і надійний варіант, але є й інша, менш приваблива ситуація, адже в останні роки з вини непорядних забудовників постраждало дуже багато українців. Якщо ви хочете придбати квартиру в новобудові, потрібно убезпечити себе від нечесних і недобросовісних забудовників. Провести серйозну перевірку будівельної компанії і у випадку проблеми відразу відкинути цей варіант.

АНАЛІЗ ЦІН

Вивчіть цінові пропозиції. Низькі ціни найчастіше пропонують нестабільні компанії або забудовники, у яких під об'єкт закладено лише фундамент.

Якщо середньоринкова ціна квадратного метра квартири 10—12 тисяч гривень, а якась фірма пропонує вам ціни на рівні 7—8 тисяч гривень — це привід серйозно задуматися. Як показує практика, забудовники, які занижують ціни, мають проблеми. Вони можуть «заморозити» будівництво, або ж взагалі не збиралися нічого добудовувати.

ФІЗИЧНА ПРИСУТНІСТЬ

Необхідно дізнатися, чи є

у забудовника фізичний офіс, міські телефонні номери, і сайт. Уважно вивчіть інформацію про замовника, генпідрядника і розробника будівництва, яка повинна бути повністю представлена на сайті.

Якщо у вашого забудовника є кілька об'єктів, необхідно перевірити, чи скрізь фігурує один інвестор-підрядник та інвестор-замовник. Якщо ж виявиться, що в інвесторів значаться різні компанії, хоча всі проекти формально належать одній структурі — це схоже на сумнівну угоду.

ДОКУМЕНТАЦІЯ

Забудовник повинен мати наступні документи і за першим запитом надавати інвестору: рішення місцевого органу влади

про відведення земельної ділянки під будівництво; договір оренди ділянки (тут варто звернути увагу на строки договору: в ідеалі він повинен бути укладений на період, що перевищує задекларований термін будівництва); техумови на комунікації; проект і його експертиза; ліцензія, що підтверджує право провадження будівельної діяльності; дозвіл на проведення будівельних робіт.

СПОСТЕРЕЖЕННЯ ЗА ПРОЦЕСОМ

Їдьте на будівництво і особисто оцініть його швидкість. Щоб зробити правильний висновок, покупцеві потрібно приїхати не один раз. Потім стане зрозуміло, чи варто інвестувати сюди гроші. Зверніть увагу на кількість працівників, як часто будмайданчик буває порожнім, як активно використовується будівельна техніка і підйомний кран, який часто недобросовісні забудовники беруть в оренду для створення видимості будівництва. Якщо робота на будмайданчику «стоїть» чи рухається занадто повільно, то гроші вкладати не варто.

ОПЛАТА

Надійні забудовники вказують у договорі реквізити компанії, необхідні для внесення оплати через банк. Забудовник не буде приймати від інвестора «валізу» готівки або пропонувати перевести кошти на рахунок невідомої фірми з невідомими реквізитами.

За матеріалами «Факти. ICTV».

На замітку

Чи є в розчинній каві... кава?

77 років тому хімік-технолог швейцарської компанії Nestle Макс Моргенталер пригостив своїх гостей розчинною кавою, яка готувалася з гранул за лічені секунди. Взагалі-то це був не зовсім власний винахід Моргенталера — він тільки вдосконалив ідею Саторі Като, який виготовив розчинну каву ще в 1899 році, але так і не зміг розпочати промислове виробництво напою. Через 4 місяці — 24 липня — з конвеєра зійшли перші кавові банки — і саме цей день увійшов в історію як день народження розчинної кави.

Головне питання, відповідь на яке до сьогодні цікавить споживачів,



залишається відкритим: з чого роблять розчинну каву насправді?

Більшість розчинної кави виробляють з робусти, арабіку використовують рідко. Але не тому, що робуста дешева чи погана, а тому, що в ній більший вміст кофеїну і висока екстрактивність, яка забезпечує розчинність продукту — це важливі фактори для виробництва.

Вміст кофеїну в робусті в середньому становить 2,2%, а в арабіці — в середньому 0,6%. Виробництво розчинної кави побудовано так, що в процесі кави втрачає певну кількість кофеїну і екстракту. Тому якщо його виробляти з арабіки, на виході від неї практично нічого не залишиться.

Коротко процес виглядає так: каву смажать, мелють, заварюють, випарюють вологу і подрібнюють.

Роблять це швидко — на обсмажування йде близько 15 хвилин, а все інше займає приблизно дві години.

Якщо розчинну каву понюхати просто з конвеєрної стрічки, запаху у неї практично не буде. На аромат впливає додавання кавової олії, яку отримують у процесі між обсмажуванням і заварюванням. Ефірної олії зовсім мало, проте вона дає аромат. Її повертають у розчинну каву вже в момент фасування.



Останнім часом з'явилася технологія додавання в розчинну каву мікрочастинки меленої. Наприклад, в середину гранули розчинної кави вкrapлюють мікрочастинки смаженої меленої. Таким чином, аромат і смак змінюються не через додавання олії, а за рахунок меленої кави.

Люди часто прагнуть вийти сухими з води, забуваючи, що з води треба виходити чистими

Смішного!

Вчителі — єдині люди, вихід на роботу яких святкує вся країна.

— Сьогодні син побачив фотографії нашого вінчання і запитав: «А чому мені ніхто не сказав, що ми королі?»

— Іване, — питає кум, — що це в тебе один черевик коричневий, а другий — чорний?

— Та я й сам помітив. Пішов додому, хотів поміняти, а там теж такі самі стоять.

Сусідка Катря прийшла до баби Ганни. Остання напекла пиріжків і пригощає Катрю:

— Їж, дорогенька, пиріжки!

— Та я вже аж три пиріжки з'їла.

— Не три, а п'ять! Але хто ж їх рахує!

У школі вчителька відчитує хлопчика:

— Це дуже погане слово! Де ти його почув?

— Мій тато так говорить.

— Не треба повторювати. Ти навіть не знаєш його значення.

— Знаю! Це означає, що машина знову не заводиться.

Оголошення в газеті: «Молодий чоловік познайомиться з працюючою жінкою без шкідливих звичок, яка погодиться на переїзд до села». Про себе: три корови, кінь, десять гектарів городу.

Радіючи чужим успіхам, намагайтеся не скрипіти зубами.

Ніщо так не заганяє жінку в глухий кут, як прохання коротко розповісти про себе.

Інститут, п'ята пара. Всі студенти втомилися і просять викладача:

— Олеше Миколайовичу, ну відпустіть, ми втомилися дуже.

— Ну добре, коли цей шматочок крейди закінчиться — тоді і додому підемо.

Голос із задньої парті: — Дайте я його зжеру!

Сидить ведмідь біля річки, їсть малину. Заєць на іншому березі кричить:

— Ведмедику, плив сюди, щось покажу!

— Не піду, я зайнятий.

— Ведмедику, та плив сюди, щось покажу!

Ведмідь встав, переплив річку і питає:

— Що ти хотів?

— Дивись, скільки на тому березі малини!

Один хлопчик не вмів вимовляти слово шість. Прийшов якось у магазин і каже продавцеві:

— Дайте мені сім пачок масла, одну не треба.

Саме такими словами ознаменував глава УГКЦ, блаженніший Святослав відкриття «Українського Єрусалима» в Марійському духовному центрі «Зарваниця».

Зарваниця — це місце, куди щороку із молитвами приходять тисячі паломників. Вона славиться щорічними загальнонаціональною та професійними прощами. А ще тут розміщена Чудотворна ікона Зарваницької Матері Божої, до якої з найрізноманітнішими проханнями прибігають вірні з усіх куточків України. А тепер Зарваниця буде відомою ще й тим, що є єдиним місцем в Україні, де розміщені копії святих місць Єрусалима.



Ступаючи стежками, якими ходив Ісус, можна впізнати відомі з Євангелія місця, де Христос творив чуда, проповідував, а також, де страждав, помер та воскрес. Саме з цією метою у Зарваниці і збудували унікальну споруду «Український Єрусалим».

Сакральний комплекс споруджували чотири роки. Освятив святиню глава УГКЦ, блаженніший Святослав, спільно з архієреями УГКЦ та чисельним духовенством. Особливими

«Тут спочиває Боже ім'я»



ЗНАЧЕННЯ СВЯТИХ МІСЦЬ

Гріб Господній. Головна святиня християнського світу, гробниця в скелі. В цій гробниці, відповідно до Євангелія, був похований Ісус Христос після розп'яття й на третій день воскрес. Гробниця є головним вівтарем Храму Воскресіння Христового в Єрусалимі.

Голгофа. Гора (пагорб), на якій було розп'ято Ісуса Христа. За описами, це місце розташоване поблизу Єрусалима.

Сходи Покаяння (Святі сходи). По цих 28 сходах піднімався на суд Ісус

Христос. Через особливу святість даної реліквії Страстей Христових віруючі піднімаються по ній тільки на колінах, читаючи молитви на кожній сходинці.

Гетсиманський сад (Гетсиманія, оливковий сад). У християнській традиції Гетсиманський сад вшановується як одне з місць Страстей Христових і тому відвідується прочанами. Слово «гетсиманія» з єврейської перекладається як «місце, де чавлять оливи». Це місце вже самою своєю назвою передає внутрішній драматизм цих переживань Ісуса, коли Він неначе по краплині вичавлює із Себе природну

святість Свого Божества, щоби, прийнявши навзаєм повноту людського гріха, приреченого до смерті на хресті, могли сказати у Свої останні хвилини: «Мій Боже, чому Ти покинув мене?».

Купіль Витесда. Це є дві водойми (басейни), викопані в руслі річки Бейт-Зейта в Єрусалимі, частина комплексу видовбана в скельній породі. В Біблії згадується як місце, де Ісус Христос зцілював розслабленого (Ів. 5,2—15).

Вежа Давида. Давня цитадель (окрема фортифікаційна споруда), розташована недалеко від яфоський воріт біля входу в Старе місто в Єрусалимі. Фортеця була побудована в II столітті до Хр. для оборони Старого міста. Сьогодні в цій вежі розташований музей Історії Єрусалима.

Левові ворота (ворота святого Стефана). Дорога, що проходить через Левові ворота у місто через сотню метрів виходить на Via Dolorosa — шлях Хресної дороги Ісуса Христа.

Камінь Помазання. При вході до Храму Гробу Господнього розташований камінь Помазання — видовжена низька плита, облицьована мармуром. На цю брилу поклали тіло Ісуса, зняте з хреста, для змачення його, за єврейським звичаєм, ароматичними оліями перед похованням і тут же загорнули його в плащаницю.

Фото з сайтів «УКРІНФОРМ», «Терміново».

Поміркуйте

Сканворд «Афаліна»

КИСЛА РИДИНА-ПРИПРАВА	ВОЛОДАР КРАЇНИ	ФРАНЦ. КОСМОНАВТ	ДСНЕЕВСЬКИЙ КІТ	ЛАТИСЬКИЙ АКТОР	ЗАХІСН. КОЛІР КОЛО РОЛЕЙ АКТОРА	ТОЧКА НЕБЕСНОЇ СФЕРИ			
↓	↓	↓	↓	ЗЕМЛЯ В НІМЕЧИНІ	↓	↓			
ЛИСТ БЕЗ ПІДПИСУ	→								
→				НИЗ	→				
МАЗЬ ДЛЯ ЗАСМАГИ	ТЕКСТ, НАПИСАНИЙ ВІД РУКИ	ЧОРНО-МОРСЬК. ДЕЛЬФІН (ФОТО 2)	ФРАНЦ. ХУДОЖНИК	УДАВАНЕ МОЛОДЦТВО	КУЧЕРЯ-ВЕ ПАСМО ВОЛОССЯ				
→	↓	↓	↓	↓	↓				
ВСТУПНА ЧАСТИНА ДОКУМЕНТА	ТИТУЛ ХЕОПСА	→				ЕСТОНС. СПІВАК	РОДИЧ ОКУНЯ	НАПІВ-МАВПА	ОПАХАЛО
→					АКТОР З ФІЛЬМУ "БЕЗПРИДАННИЦЯ"	→	↓	↓	↓
КОХАНА КОВАЛЯ ВАКУЛИ	ХИЖАК РОДИНИ КОТЯЧИХ (ФОТО 1)	→			СУДНО АМУНДСЕНА	ОПОНЕНТИ ВІПВ	→		
ГРЕЦЬКА ЛІТЕРА	→			ЗВІЛЬНЕННЯ ЗАСУДЖЕНОГО ВІД КАРИ	↓				
МЕДОВІ ДЛЯ ПОЩУНКІВ	→	ФРАНЦ. ПОЕТ	→		АНФАС МОНЕТИ	АКТОР, ЯКИЙ МАЄ БАГАТУ ІМІЖКУ	ЖІНОЧЕ ІМ'Я	АКТОР ... РІБЗ	
→			УКР. ПОЕТ	→	↓	↓	↓	↓	

2

КАСТРОВАННИЙ БИК

ТАЄМНИЙ ПОСЛАНЕЦЬ

ГРОШОВА ОДИНИЦЯ РУСІ

ПОСТРИБУН

1

Дослідили

ВІРУЮЧІ ЖИВУТЬ ДОВШЕ АТЕЇСТІВ?

Психологи із США дослідили вплив релігії на тривалість життя людини. Вони вивчили тисячі некрологів, опублікованих у різноманітних виданнях і дійшли висновку, що релігійні люди в середньому живуть на чотири роки довше. Результати досліджень оприлюднили у журналі Social Psychological and Personality Science.

Серед найбільш вірогідних причин вчені називають відмову віруючих від алкоголю, тютюну та наркотиків.

Дослідники проаналізували два види даних з некрологами. До першого увійшли оголошення про смерть 505 жителів Де-Мойна, найбільшого міста Айови, опубліковані в місцевій газеті Des Moines Register. Предметом дослідження науковці обрали вік та приналежність до релігій. Наприклад, періодичність відвідувань покійним церкви.

Більша частина жителів американського штату Айова належать до однієї з релігій. Лише 13% опитаних підтримують позицію атеїзму, 5% утрималися від відповіді, всі інші — віруючі.

Більш ранні дослідження довели, що віра — це насамперед активна соціальна співпраця. Релігійні люди часто виступають у ролі

волонтерів. До того ж можна додати, що релігійні норми і користь молитви теж є ключовими факторами у продовженні життя. Медитативні практики допомагають упоратися зі стресом.

За словами вчених, результати поспішні і статистично значущі, але вони не можуть бути використані для продовження життя не можна.

За матеріалами видання «Український інтерес».

Відповіді на сканворд «Шпак», надрукований 30 серпня

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