

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Програма телебачення

Домашня Газета

Ціна 1 грн 50 коп

#39(858) 27 вересня 2018 року

Зверніть увагу

НЕ ПАЛІТЬ ЛИСТЯ!

Про те, що не варто палити опале листя, все частіше розповідають українські ЗМІ. Ми також вирішили нагадати, чим шкідливе таке спалювання.

Науково доведено, що забруднення повітря від таких багать набагато сильніше, ніж від промислових викидів та викидів автомобільного транспорту. Наприклад, тонна тліючого листя виділяє близько 30 кг оксиду вуглецю, година перебування біля багаття з опалого листя дорівнює п'ятигодинному перебуванню на автомагістралі.

Як зазначають експерти, в диму містяться безліч токсичних сполук, оскільки листя вбирає з атмосфери всі викиди. А при спалюванні листя виділяється одне з найбільш токсичних синтетичних сполук — діоксин. При згорянні однієї тонни рослинних залишків у повітря вивільняється близько 9 кг мікрочастинок диму. Разом з димом у повітря потрапляють пестициди та радіонукліди, накопичені рослинами протягом року.

Спалювання залишків сухої рослинності, листя та різноманітного сміття є причиною значного забруднення атмосферного повітря, шкідливо впливає на здоров'я людей, особливо дітей. Під час спалювання утворюються небезпечні, а часом навіть канцерогенні речовини, які можуть викликати подразнення або захворювання дихальних шляхів, очей, а також головний біль, кашель, зниження імунітету та посилення негативного перебігу хронічних хвороб. Такий дим навіть провокує онкологічні захворювання. Дим викликає не тільки загострення старих хвороб (бронхіальна астма, алергія), але й появу нових. При спалюванні трави та листя вразливими є бронхи (альвеоли), особливо шкідливим є такий дим для дітей та вагітних жінок.

Нагадуємо, що штраф за спалювання листя згідно з «Правилами благоустрою» для фізичних осіб — від 340 до 1300 гривень, для юридичних — від 800 до 1700 гривень.

2

У йогуртах — багато цукру

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Івана, завтра — Максима, Йосипа, Микити. 29 вересня з днем Ангела вітайте Людмилу, Віктора, 30 — Віру, Надію, Любов, Софію, 1 — Ірину, 2 — Ігоря, Олексія, Давида, 3 — Олега, Михайла.

ЧИМ НЕБЕЗПЕЧНІ ДИТЯЧІ ХОДУНЦІ?

6



3

НАЙДОРОЖЧІ ПРОДУКТИ СВІТУ

Сезон осінніх застуд: правила профілактики



Разом із осінню розпочинається і сезон застуд. Особливо часто зараз хворіють діти, чия імунна система не в змозі протистояти вірусам. Однак при дотриманні кількох простих речей можна легко уникнути зараження навіть під час епідемії грипу.

Важливо

або з морською сіллю можна придбати в будь-якій аптеці. Полощіть горло підсоленою водою (1/2 чайної ложки солі на склянку води) як мінімум два рази на день або розчинами з прополісом, настоянкою календули. У період епідемії грипу перед виходом з дому змащуйте носові ходи оксоліновою маззю, бальзамами проти застуди або звичайним вазеліном.

7. Уникайте близького контакту з людьми, в яких є ознаки застуди. Уникайте місць скупчення людей. Дотримуйтесь

правила: ризик заразитись різко зростає, якщо ви перебуваєте на меншій від двох метрів відстані від людини, яка чхає або кашляє.

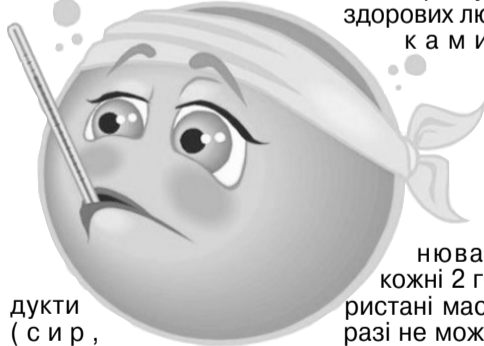
8. Дотримуйтесь здорового способу життя, що включає повноцінний сон, не менше 7–8 годин на добу, режим харчування та помірні фізичні навантаження.

9. Осінній раціон повинен бути повноцінним та різноманітним. У меню необхідно включати білкові продукти (м'ясо, рибу, яйця), молочні про-

дукти, які збагачені вітамінами С, А, групи В, мікроелементами — цинком, магнієм, селеном, міддю. Наприклад, середній апельсин містить денну норму вітаміну С — 60 мг, який можна замінити на один грейпфрут, одне ківі, один болгарський перець або два мандарини. При цьому 100 г чорної смородини — це 3 норми вітаміну С, А. Імбир може зупинити прояви застуди, яка вже почалася. Ризик захворіти на вірусні інфекції підвищується, як мінімум, утричі при дефіциті вітаміну D. Джерелом цього вітаміну є печінка тріски, яйця, риба.

10. При необхідності користуйтеся одноразовими масками, щоб захистити себе чи оточуючих від можливого зараження. Маскою повинна користуватися людина, яка доглядає за інфекційним хворим чи просто спілкується з ним. Людина, яка занедужала, повинна використовувати маску лише в тому випадку, якщо їй доведеться перебувати серед здорових людей, які маскують себе.

Маска ефективна тільки якщо вона прикриває рот і ніс. Маску потрібно заміняти кожні 2 години. Використані маски ні в якому разі не можна розкладати по кишенях чи сумках — їх потрібно одразу викидати у смітник.



дукти (сир, кефір), соки, свіжі овочі та фрукти, особливо жовтого або червоного кольо-

Місячний календар

27 вересня, четвер. Повня. Місяць у Овні, Тельці (10 год 18 хв). 18/19 дні Місяця. Схід — 20 год 13 хв, захід — 9 год 03 хв.

28 серпня, п'ятниця. Повня. Місяць у Тельці. 19/20 дні Місяця. Схід — 20 год 40 хв, захід — 10 год 14 хв.

29 вересня, субота. Повня. Місяць у Тельці, Близнюках (16 год 27 хв). 20/21 дні Місяця. Схід — 21 год 12 хв, захід — 11 год 26 хв.

30 вересня, неділя. Повня. Місяць у Близнюках. 21/22 дні Місяця. Схід — 21 год 50 хв, захід — 12 год 37 хв.

1 жовтня, понеділок. Повня. Місяць у Близнюках, Раку (21 год 02 хв). 22/23 дні Місяця. Схід — 22 год 36 хв, захід — 13 год 46 хв.

2 жовтня, вівторок. Остання чверть. Місяць у Раку. 23/24 дні Місяця. Схід — 23 год 33 хв, захід — 14 год 48 хв.

3 жовтня, середа. Остання чверть. Місяць у Раку. 24 день Місяця. Захід — 15 год 43 хв.

Спробуйте

Морква солоня

На 1 кг моркви — 1 середній корінь хрону, 2–3 цибулини, по 1 ст. ложці солі й цукру.

Моркву ретельно помити, обчистити й нашаткувати, цибулю очистити й дрібно нарізати, хрін обчистити й натерти. Усе перемішати, додати сіль, цукор.

Укласти у фаянсовий горщик, зверху — гніт.

На замітку

Падалицю — на компост

Багато власників садів викидають падалицю яблук та груш на звалище, а не в компост, бачивши перенесення паразитних грибків. На думку землеробів, викидати падалицю у компост можна, адже їхню корисність перевірено на практиці.

Якщо компост робиться за правилами, температура в ньому сягає 60 градусів і вище, гриби-паразити в таких умовах гинуть. Правильне компостування з належними температурами не дасть вижити ні пло-

жерці, ні парші. Що ж до утворення кислотності в ґрунті — додайте до компосту попелу.

Як правильно підготувати компост? На дно відгородженого місця вкладіть обрізки гілок, тріски — вони

виконують роль дренажу. Важливо пам'ятати, що кожний шар відходів має бути 30–50 см, потім шар землі 5–10 см, потім знову інгредієнти. У компост закладають гній, пташиний послід, траву, сирі овочеві і фруктові відходи, солому, листя, тирсу, папір. Чим більше різних видів органічних відходів, тим вища якість готового компосту.

ПОГОДА на тиждень

Температура	Опади	Вітер, м/с	Тривалість дня
четвер, 27 вересня	+6 / +14	без опадів	зх., 6
п'ятниця, 28 вересня	+8 / +19	ясно	зх., 3
субота, 29 вересня	+9 / +11	можливий дощ	зм. напр., 3
неділя, 30 вересня	+5 / +13	без опадів	півд.-сх., 2
понеділок, 1 жовтня	+5 / +18	ясно	зм. напр., 2
вівторок, 2 жовтня	+8 / +16	без опадів	зм. напр., 2
середа, 3 жовтня	+7 / +11	без опадів	півн., 3

Грудний радикуліт найбільш рідкісний



Грудний радикуліт — захворювання, яке найчастіше вражає людей чоловічої статі у віці після 45 років. Воно викликається запаленням нервових корінців, пов'язаних з деструктивним процесом у грудному відділі хребта.

• На прохання читачів

ванні) остистих відростків хребців.

ТРАДИЦІЙНА МЕДИЦИНА

Лікувати грудний радикуліт можна консервативними або хірургічними методами. Консервативна методика — це використання лікарських засобів, лікувальна гімнастика, фізіотерапевтичні процедури. Необхідність тієї чи іншої процедури повинен визначити тільки лікар.

Оперативне лікування показано при розвитку грижі міжхребцевого диска, запаленні сідничного нерва, а також інтенсивних постійних болях і в тих випадках, коли інші методи лікування неефективні.

Для відновлення м'язової функціональності призначається лікувальна гімнастика. Вправи розроблені таким чином, щоб зменши-

ти навантаження на хребці і зняти біль. Крім того, фізичні вправи допомагають:

- ✓ поліпшити еластичність зв'язок;
- ✓ нормалізувати кровообіг і струм лімфи;
- ✓ поліпшити обмінні процеси в тканинах;
- ✓ попередити загострення.

НАРОДНЕ ЛІКУВАННЯ

Багато людей, які страждають від радикуліту грудної клітки або шийно-грудного радикуліту, використовують для лікування методи народної медицини. І таке лікування може бути досить ефективним.

Але, щоб уникнути неприємних наслідків, таких як алергія, індивідуальна непереносимість деяких компонентів, варто обов'язково проконсульту-

ватися зі своїм лікарем.

Ось найпоширеніші засоби народної медицини.

1. У ванну з теплою водою 39–40 градусів додати третій хрін (застосовувати не більше 2–3 тижнів).
2. При хронічному протіканні полегшують біль компреси з житнього тіста.
3. Візьміть шість великих головок часнику. Залийте їх літром очищеної води, поставте часник на вогонь і кип'ятіть близько однієї хвилини. Після цього вийміть головки часнику з води. Розм'якшений часник необхідно довести до кашоподібного стану. Для цього його треба потовкти у ступці. Стежте за тим, щоб вийшла однорідна консистенція без

розривів часнику. Залийте літром очищеної води, поставте часник на вогонь. Доведіть його до кипіння і кип'ятіть близько однієї хвилини. Після цього вийміть головки часнику з води. Розм'якшений часник необхідно довести до кашоподібного стану. Для цього його треба потовкти у ступці. Стежте за тим, щоб вийшла однорідна консистенція без

грудок і ущільнень. Цю мазь покладіть вздовж складеного вдвічі бавовняного рушника. Поклавши компрес на больову точку, накрийтеся теплою ковдрою і лежіть так близько години.

4. Залийте кілограм солі літром очищеної мінеральної води, додайте в суміш дві чайних ложки гірчиці. Поставте суміш на слабкий вогонь, і варіть її до отримання однорідної консистенції. Після цього намажте отриману мазь на вогнище радикуліту, тобто на потрібний відділ грудей, і накрийте місце поліетиленовою фольгою. Лежіть так приблизно півгодини, після чого змийте залишки суміші теплою водою.

5. Лікування радикуліту кропивою є часто поширеною практикою в нетрадиційній медицині. Причому, процедури з кропивою бажано проводити в лазні. Розпарена шкіра грудної клітки в лазні відмінно піддається цілощодо впливу речовин, які містяться в кропиві. Візьміть в баню віник з кропиви, і поплескуйте ним розпарену шкіру грудного відділу. Це значно полегшить біль, адже кропива має протизапальний ефект.

Адже саме запальний процес у корінцях нервів є причиною радикуліту, тому терапія в лазні кропивою — це дійсно результативний спосіб зняття болю.

Пам'ятайте: помітивши у себе один з симптомів хвороби, потрібно негайно звернутися за допомогою до фахівців. Чим раніше буде діагностовано захворювання, тим простіше з ним боротися.

3 Божої аптеки

Чорний кмин допоможе

Про корисні властивості кмину відомо давно, адже ця спеція — одна з найдавніших приправ, що існують в світі. Насіння кмину було виявлено археологами ще в давньоєгипетських гробницях, у Стародавній Індії кмин використовували для приготування мила, середньовічні кухні Європи рідко обходилися без застосування цієї спеції. У народній медицині давно застосовують насіння чорного кмину, яке жуять натщесерце, заварюють, роблять настоянки.

Зміцнення імунітету. Половину чайної ложки натурального меду змішати з однією чайною ложкою меленого насіння кмину. Вживати протягом місяця щодня по 2 рази після їжі.

Здуття, метеоризм. Склянку окропу залити 1 ст. л. насіння. На водяній бані тримати 7 хвилин, потім дати настоятися півгодини. Вживати по половині склянки 2 рази на день перед їжею. Курс лікування — один місяць.

Збільшення грудного молока. Окропом (300 мл) залити 1 ч. л. насіння кмину, дати настоятися. Випити протягом доби за 4 прийоми.



Якщо подрібнити насіння в борошно, то рослина і в цьому вигляді не втрачає лікувальних властивостей. Застосування порошку чорного меленого насіння корисно при будь-яких хворобах статевих органів. Борошно вживають і в якості профілактики виникнення патологій органів дихання, травної системи, сечовидних шляхів. Застосовувати подрібнений в порошок чорний кмин слід за інструкцією: у 100 мл підігрітої (злегка) води потрібно розчинити по 1 ч. л. борошна та меду. Напій необхідно випивати 2 рази на добу за 30 хвилин до їди.

При регулярному вживанні **олія кмину** зміцнює і відновлює імунітет. Це особливо актуально восени і взимку, коли лютують інфекційні захворювання та застуди. Олія кмину сприяє нормалізації обміну речовин, стимулює синтез кісткового мозку. Засіб добре допомагає при виснаженні та перевтомі. Олію чорного кмину рекомендують вживати всередину для відновлення при хворобах печінки, захворюваннях шлунка, під час лікування простатиту.

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

ПРИЧИНИ ТА СИМПТОМИ

Грудний радикуліт зустрічається рідше за інші. Обумовлено це тим, що грудний відділ хребта отримує порівняно невеликі навантаження при фізичній роботі. Тому часто причиною захворювання є не фізичне перенапруження.

Защемлення нервових закінчень можуть викликати різні причини. Проблема може виникнути в результаті механічного здавлювання, викликаного деформацією хребців або травми. Такий стан може бути спровоковано запальним процесом у тканинах, що оточують нервовий корінець, або метастазами злоякісного новоутворення. До причин грудного радикуліту відносять також остеохондроз та його ускладнення; травми спини, отримані внаслідок тривалих фізичних навантажень; деформації і викривлення хребетного стовпа; звуження або спазм спинномозкового каналу; ураження плеври, хребців, ребер; інфекції.

Досить часто причиною розвитку грудного радикуліту стають ревматоїдний артрит і хвороба Бехтерева. А також такі фактори, як ожиріння, цукровий діабет, робота, пов'язана з перебуванням на холоді або постійним сидінням в одній позі.

До числа найбільш поширених симптомів захворювання відносять: різкий характер болю в районі грудної клітки, що розповсюджується на міжреберний простір; болючість при пальпації (обцупу-

• Ви цікавилися

Чи небезпечна позеленіла морква?

Наша читачка цікавиться, чи настільки ж небезпечна позеленіла морква та ріпчаста цибуля, як і картопля. Адже, як відомо, в останній міститься соланін.

Позеленіла картопля справді шкідлива і небезпечна для здоров'я людини. Річ у тім, що вона містить дуже токсичну речовину соланін, що і зумовлює цей неприродний для картоплі колір. Науковці дослідили, що соланін має канцерогенні властивості. Тож у разі постійного потрапляння до організму може спричинити розвиток злоякісних процесів.

Ця отруйна речовина утворюється лише в рослинах з виду пасльонових. Окрім картоплі, до цього виду належать помідори, баклажани, перець. У помідорах міститься велика концентрація соланіну тоді, коли вони ще незрілі. Що стосується баклажанів, то в них отрута накопичується в м'якоті плодів при перезріванні.

Що ж стосується моркви та багатьох інших овочів, які в деяких місцях, зазвичай біля верхівок, змінюють свій природний колір на зелений, то вони не є токсичними. Бо процес позеленіння у них жодним чином не пов'язаний із вмістом соланіну. У моркви зелений відтінок з'являється внаслідок пігментних змін (пігменти — речовини, які визначають колір рослини): під впливом сонця пігмент хромoplast (жовто-оранжевий колір) змінюється на хлоропласт (зелений колір). Ці пігменти є цілком безпечними для здоров'я людини. Тому не викидайте трішки позеленілу моркву, можете сміливо готувати з неї страви, просто відріжте позеленілу частину.



• Зверніть увагу

Зміцнить кістки дітям

Якщо ви хочете, щоб у вашої дитини були сильні кістки — заохочуйте її грати в м'яча або займатися силовими вправами, адже це все може допомогти розвинути сильну опорно-рухову систему, стверджують науковці.

За словами дослідників, діти у віці від 8 до 10 років мають сильніші кістки, розвинену м'язову силу та відмінну рівновагу, якщо вони регулярно грають із м'ячем або займаються силовими тренуваннями.

Під час дослідження експерти порівнювали дітей, які дотримувалися звичайних занять з фізичного виховання, з дітьми, які інтенсивно тренувалися дві години на тиждень, граючи у м'яч або займаючись гімнастикою з використанням ваги власного тіла.

Отримані результати показали, що у школярів після ігор з м'ячем або силових тренувань три дні на тиждень протягом 40 хвилин, м'язова сила збільшилася на 10%, а баланс поліпшився на 15%. При цьому щільність кісткової тканини збільшилася на цілих 45% в порівнянні з контрольною групою.

• Варто знати

У йогуртах — багато цукру

Більшість йогуртів містить багато цукру, і людям не варто заспокоювати себе, думаючи, що вони належать до здорових продуктів, стверджують британські дослідники.

Вони зробили такий висновок після вивчення майже 900 йогуртів, які продають у супермаркетах Великої Британії. Дослідження показало, що органічні йогурти — одні з найбільш сповнених цукром різновидів цього продукту. Тільки натуральний і грецький йогурти можна вважати продуктами із низьким вмістом цукру.

Дитячі йогурти, як правило, містять 10,8 г на 100 г. Це еквівалент понад двох кубиків цукру, констатує дослідження. Національна служба охорони здоров'я Великої Британії не рекомендує дітям у віці від чотирьох до шести років вживати більше 19 г цукру, або п'ять кубиків на день. Також рекомендують, щоб люди віком від семи до десяти років споживали менш як 24 г на день.

До продуктів із низьким вмістом цукру належать ті, які мають не більше 5 г цукру на 100 г продукту.



Як заявила провідний науковець цього дослідження Бернадетт Мур, люди здивуються, дізнавшись, скільки цукру міститься в йогурті. «Моя порада полягає в тому, аби купувати натуральний йогурт і змішувати його з власними фруктами».

- Скільки цукру у йогурті?**
- Десертні — 16,4 г на 100 г
 - Органічні — 13,1 г на 100 г
 - Ароматизовані — 12 г на 100 г
 - Фруктові — 11,9 г на 100 г
 - Дитячі — 10,8 г на 100 г
 - З молочних заміників — 9,2 г на 100 г
 - Питні — 9,1 г на 100 г
 - Натуральні та грецькі — 5 г на 100 г
- За матеріалами видання BBC.

СУП

Осінь у тарілці

СТРАВИ З ГАРБУЗА

У номері газети за 13 вересня ми розповідали про користь гарбуза для здоров'я. Сьогодні поділимося кількома рецептами страв. 3 гарбуза готують різні страви: перші і другі, соуси, напої та навіть десерти. Його рекомендують споживати навіть у сирому вигляді.



● Смачно і корисно

Випікайте в розігрітій до 180°C духовці 40 хвилин.

ГАРБУЗОВО-КУРЯЧІ КОТЛЕТИ

400 г курячого філе, 1 яйце, 200 г гарбуза, 1 цибулина, 2 зубчики часнику, 1 ст. ложка вершкового масла, 2 ст. ложки манки, 2 ст. ложки олії, мелений коріандр за смаком, чорний мелений перець, сіль — за смаком.



Гарбуз очистіть від шкірки й насіння і натріть на великій тертці. Куряче філе пропустіть через м'ясоруб-

ку разом із цибулею і часником. З'єднайте фарш і гарбуз, додайте яйце, розм'якшене вершкове масло, манку, спеції, посоліть і добре перемішайте. Залиште фарш на 20 хвилин.

Сформуйте невеликі котлети і обсмажте їх на олії з двох боків до золотистої скоринки приблизно по 5 хвилин.

ОЛАДКИ

400 г гарбуза, 1 яблуко, 2 яйця, 1 склянка борошна, 0,5 склянки кефіру, 2 ст. ложки цукру, 3—4 ст. ложки олії, кориця на кінчик ножа, сіль за смаком.

Яблуко і гарбуз помийте, очистіть від шкірки і насіння. Яблуко і гарбуз натріть на крупній тертці.

Змішайте яйця, цукор, сіль, корицю, кефір, додайте борошно і перемішайте. До-

дайте в тісто гарбуз, яблуко і ще раз перемішайте.

Ложкою акуратно викладіть оладки на трохи розігріту сковороду з олією. Смажте на слабкому вогні під кришкою з двох сторін до готовності 4—5 хвилин.

Зняті зі сковороди оладки помістіть на паперовий рушник, щоб прибрати зайвий жир. Подавайте гарячими зі сметаною або ванням.

ГАРБУЗ

ЗАПЕЧЕНИЙ З ГРИБАМИ

500 г гарбуза, 200 г грибів (печериць), 2 шт. листового тіста, 5 яєць, 200 мл вершків, 20 г вершкового масла, 100 г білого сухого вина, чорний мелений перець, сіль — за смаком.

Гриби дрібно поріжте, обсмажте в олії, додайте

спеції, влийте вино і тушуйте на середньому вогні під кришкою до готовності. Трохи остудіть гриби. Гарбуз очистіть від насіння і шкірки, поріжте кубиками.

Залиште один жовток, інші яйця збийте з вершками. З'єднайте гриби, гарбуз і яйця, перемішайте.

Перший лист тіста викладіть у змащену олією форму для випікання, сформувавши високий бортики. Викладіть начинку і накрийте її другим листом, защепивши краї, зверху помастіть жовтком. Запікайте у розігрітій до 180°C духовці 40 хвилин.

КАША

300 г гарбуза, 0,5 склянки рису, 0,5 склянки молока, 30 г вершкового масла, 1,5 склянки води, 1 ч. ложка цукру, сіль за смаком.

Гарбуз помийте, почистіть від шкірки і насіння, поріжте великими кубиками. У каструлю налейте молоко і доведіть до кипіння. У кипляче молоко покладіть гарбуз і варіть на повільному вогні, періодично помішуючи, 20—30 хвилин, поки гарбуз не стане м'яким.

Промийте рис холодною водою. Залийте чистою водою і поставте на вогонь. У киплячий рис додайте сіль, цукор і варіть на повільному вогні, періодично помішуючи, 15—20 хвилин.

Готовий гарбуз перекладіть у зварений рис, перемішайте, додайте вершкове масло і залиште на слабкому вогні на 2—3 хвилини, щоб каша з гарбуза потомилася.

● У записник

Торт «Тішине молоко»

Для тіста: 1 склянка борошна, 3 яйця, 130 г масла, 1 склянка цукру, 1 ч. ложка соди, 3 ч. ложки какао.

Для крему: 300 г вершкового масла, 2 склянки молока, 3 ст. ложки манної крупи, 1,5 склянки цукру.

Для шоколадної глазури: 2 ч. ложки какао, 2 ст. ложки сметани, 3 ст. ложки цукру, вершкове масло.

Щоб приготувати тісто, треба розтерти розтоплене масло з цукром. Потім по одному вибити яйця, додати до суміші соду, погашену оцтом (соду можна замінити одним пакетиком розпушувача для тіста). Відтак поступово всипати просіяне борошно, вимісити і розділити тісто на дві частини. До однієї з них додати 3 чайних ложки какао.



Тісто розкачати і спекти два коржі при температурі 180 градусів. Охолодити їх і розрізати кожний з них цупкою ниткою на дві частини. Тепер у вас є 4 коржі: 2 коричневих і 2 білих.

Для приготування крему вершкове масло треба розтерти з цукровою пудрою. На молоці зварити манну кашу так, щоб не було грудочок. Охолодити її. Лимон розрізати, вибрати кісточки і разом зі шкіркою подрібнити у блендері. Якщо блендера немає, можна потерти на дрібній тертці.

До охолодженої манної каші додати лимон, а також частинами масло з цукром. Крем збити вручну або міксером і поставити в холодильник на 20 хв. Цим кремом змастити коржі по чергово: темний, світлий, темний, світлий. Верх і боки торта залити теплим шоколадом, приготовленим за таким рецептом: сметану, цукор і какао перемішати і на водяній бані довести до загустіння, безперервно помішуючи. Додати шматочок масла і знову кип'ятити до загустіння.

Порада. Щоб коржі під час випікання не підгоріли, деякі джерела рекомендують насипати в духовку під форму солі, а на дно духовки поставити сковорідку або каструлю з водою.

● Спробуйте

● Цікаво

КРОЛИК ІЗ СУШЕНИМИ ГРИБАМИ

5 ніжок кролика (або 1 тушка), 1 л молока, 500 г сметани + 100 мл гарячої води (для соусу), 200 г сушених лісових грибів, 3—4 цибулини, 200 г сиру, 1 ст. л. вершкового масла, сіль, чорний мелений перець.

Кролика промити, порубати на порційні шматки, посипати перцем і залити молоком на добу. Потім шматочки добре обсипати борошном, щоб були сухі й обсмажити швидко до золотистої скоринки.

Гриби промити і замочити в окупі на 30 хв, промити і нарізати соломкою. Цибулю нарізати не дуже дрібно й обсмажити в малій кількості олії. Коли зарум'яниться, додати гриби і ще 5 хв обсмажувати разом. Потім додати сіль, щоб на смак було досить солоне, поперчити. Додати вершкове масло і ще кілька хвилин тримати на вогні.

На дно форми для запікання викласти половину цибулі з грибами, на них — шматочки кролика і цибулю, що залишилася. Залити сметаною, розведеною гарячою водою, накрити кришкою або фольгою.

Поставити в розігріту духовку і запікати від 2 до 3 год при температурі 200—220 градусів. Потім вийняти страву з духовки, зверху посипати натертим на грубій тертці сиром і запікати до рум'яної скоринки.

ТРЮФЕЛЬНИЙ ГРИБ

Цей делікатес на ринках Європи може коштувати від 4 до 8 тисяч євро за 1 кг. В залежності від ваги гриба та його якості.

ШАФРАН

Спеція шафран — кілограм може коштувати 2—5 тисяч доларів. Головний експортер — країна Іран. Для 1 кг шафрану потрібно зірвати більше 300 тисяч цвіту крокусу. Кожна квітка має лише 3 тичинки шафрану. Ця рослина цвіте лише тиждень на рік весною. Її потрібно збирати лише вручну. Цікаво, що унція золота коштує менше ніж унція шафрану. Тому цю прикрасу називають ще «червоним золотом».



ІКРА БІЛУГИ АЛЬБІНОСА

Ікра білуги-альбіноса дуже рідкісна, через загрозливе зменшення популяції цієї риби в акваторіях Чорного та Каспійського морів. Іран є одним з експортерів цього дорогого продукту. Середня ціна за 1 кг — 2

Найдорожчі продукти світу

Список найдорожчих продуктів світу підготувало кулінарне інтернет-видання «Істи». Хоча ця їжа і доступна далеко не всім, все ж користується великою популярністю.

тисячі доларів. Проте був випадок коли на аукціоні 1 кг цього делікатесу пішов з молотка майже за 35 тисяч доларів.



МАРМУРОВЕ М'ЯСО КОРІВ ПОРОДИ КОБЕ ТА ВАГЮ

Найвищу мрамуровість м'яса мають спеціально виведені породи корів в Японії. Вони випасаються в природному середовищі та харчуються за спеціальною технологією. Закуповувати таке м'ясо може далеко не кожен ресторан. Середня ціна за 1 кг мрамурового м'яса Кобе та Вагю — щонайменше 500 фунтів стерлінгів.

РИБА ФУГУ

Японський смертоносний делікатес, який вимагає від шеф-кухарів філігранного приготування. Така ри-

бина коштує від 300 доларів. А страва, приготовлена з цієї риби, може коштувати від 500 до 1000 доларів.

ІСПАНСЬКИЙ ХАМОН

Найдорожча шинка у світі це — іспанський хамон під назвою Manchado de Jabugo. Виготовляють з особливої породи свиней, що їдять виключно кору та жолуді. Термін обробки — мінімум 30—36 місяців до моменту потрапляння на ринок. Ділиться на 3 сорти в залежності від харчування свині. Найцінніший сорт — харчування лише жолудем. В Іспанії у залежності від сорту, ваги та витримки приїждється віддати не менше 4 тисяч євро за стегно.

КАВА КОПІ-ЛЮВАК

Найдорожча кава у світі. Це результат перетравлення кавових зерен в шлунку кішки Лювак, що мешкає в Південно-Східній Азії. За таку незвичну каву гурмани віддають не менше 700 доларів за кілограм.

КАРТОПЛЯ НУРМУАТЬЕ

Найдорожчу картоплю в світі вирощують на

острівці Нурмуатье, що в Атлантичному океані. Угіддя під картоплю удобрюють морськими водоростями. Кілограм такої картоплі коштує на ринку понад 500 євро.

АРГАНОВА ОЛІЯ

Мароканська арганова олія по праву може вважатися найдорожчим олійним продуктом у світі. Плоди дерева схожі на оливки. Для виготовлення одного літра цієї олії йде 30 кг плодів. На ринках за 100 мл арганової олії доведеться віддати 250 доларів США.



ОСЛЯЧИЙ СИР

У Сербії біля Белграду виготовляють рідкісний ослячий сорт сиру під назвою Pule. На ринках та ярмарках такий продукт оцінюють в 1250 американських доларів за 1 кг.

Що посадити під зиму?

РІПЧАСТА ЦИБУЛЯ НА ЗЕЛЕНЬ

Посадковий матеріал — велика цибуля-сіянка. Кращий врожай дає велика цибуля, у якої діаметр цибулин 3—4 см, зелень з неї соковита і ніжна. Висаджувати цибулю-сіянку треба пізньою осінню, за 2 тижні до стійких заморозків.

ЦИБУЛЯ-ЧОРНУШКА

Розмножують не тільки цибулинами, але і насінням, яке має чорний колір, від чого пішла така назва. Особливості посіву під зиму полягають в тому, що немає можливості замочити насіння і відбракувати те, що не потоне (порожнє спливає). Крім того, мінлива погода взимку частину посівів автоматично знищить, тобто насіннєвий матеріал потрібно збільшити на 15—20%. Терміни посіву — орієнтовно кінець жовтня або початок листопада, коли земля вже підмерзає. Можна посіяти і під сніг, навіть у відлигу взимку. Важливо знати, що при температурі +2—3°C насіння починає проростати (при теплій погоді через 2,5—3 тижні). Тому потрібно не допустити проростання восени, а навесні, чим раніше цибуля зійде, тим краще. Тому

На городі робота знайдеться завжди. Осінь — період підготовки ґрунту після вивільнення грядок та посіву під зиму.



• До часу

варто проводити посіви на піднятих грядках (висотою 20—25 см), бо вони швидше прогріваються весняним сонцем.

Схема посіву: 18—20 см між рядами. Якщо сходи будуть густими потрібно прорідити. Глибина посіву 1,5 см.

МОРКВА

Моркву сіють навесні і під зиму. Осимий посів має ряд переваг, хоча практикується рідше — занадто великі ризики загибелі насіння (проростків) через нестійку погоду. Найбільша складність — вгадати терміни посіву, щоб насіння моркви не проросло. Висівати потрібно за 1,5—2 тижні до морозів, коли земля вже

схопитися заморозками і злегка підсохне. Орієнтир — стійка температура повітря не вище 2—3°C.

Схема посіву: відстань між насіннями 2—2,5 см, між рядами — 20 см, глибина — 2—3 см.

БУРЯК

Буряк можна посіяти в листопаді, перед заморозками, однак вибір сортів дуже невеликий: в основному сіють буряки Бордо. Схема посіву: відстань між насіннями близько 10 см, між рядами — 20 см, глибина — 2—3 см. Проблема підзимового посіву моркви і буряків однакова — нестабільна погода взимку призводить до того, що овочі навесні мають погані, рідкі сходи, і їх відразу ж «заби-

вають» бур'яни. Тому варто збільшити щільність посівів мінімум на 15% і обміркувати доцільність такої роботи.

РЕДИС

А ось редис при осимому посіві, навпаки, часто виправданий — посів на початку листопада, урожай дозріває до середини-кінця квітня, якщо весна затяжна — до травня. Як у всіх інших випадках, точної дати для посіву не існує, важливо, щоб насіння не встигло прорости. Орієнтуйтеся на час, коли температура повітря становить близько 0—+1°C. Якщо за прогнозом можлива відлига, потрібно почекаати.

Схема посіву: відстань між насіннями близько 3

см, між рядами — 10—15 см, глибина — 2—3 см.

ПЕТРУШКА ЛИСТКОВА

На зиму насіння петрушки листкової сіють у жовтні-листопаді під заморозки. Хоча рослина досить холодостійка (проростає при +2—13°C, а сходи можуть протриматися, поки не похолодне до -7—9°C), все ж потрібно посіяти в такий час, щоб насіння проросло тільки навесні. До речі, петрушка, висіяна навесні, сходять дуже довго, росте повільно, тому осимий посів прискорює терміни отримання свіжої зелені.

Схема посіву: відстань між насіннями — 2—3 см, між рядами — 15 см, глибина — близько 1,5 см.

ЛИСТОВІ САЛАТИ, КАЧАННИ І КРЕС-САЛАТИ

Салати і навесні проростають добре, але деякі садівники і цю культуру сіють під зиму. Строки посіву: кінець жовтня — початок листопада, або пізніше, якщо затяжна осінь. Годяться середньостиглі і пізньостиглі сорти: Крупнокачанний, Смарагдовий, Берлінський жовтий.

Схема посіву: відстань між рядами близько 20 см, глибина — 1—2 см. Сіяти потрібно суцільною лінією, при появі сходів прорідити.

• Без хімії

Мильний розчин проти попелиць

До того як з'явилися інсектициди, люди успішно боролися з попелицями та іншими шкідниками рослин. Як позбутися від попелиць на трояндах, не використовуючи хімічні препарати?

Мильний розчин — це перше, що треба спробувати. Готується він просто, але треба брати тільки господарське мило (чим темніше, тим краще).

Мило натирають на тертці, заливають водою і дають розчину трохи настоятися. Коли мило розчиниться, його проціджують, заливають в обприскувач і обробляють троянди.

Якщо кущів небагато, ви можете помити бутони і пагони в мильному розчині, але робити це треба обережно, так, щоб не зламати їх. Просто злегка нахиліть і занурюйте кожен пагін і бутон у невелику ємність з мильним розчином.

• На замітку

В осінні дні досвідчені садівники намагаються приділити малині побільше уваги, щоб в наступному році мати хороший урожай улюбленої ягоди. При цьому багатьох цікавить, коли садити малину восени, так, щоб вона встигла вкоренитися і добре перенесла зиму.

ПЕРЕСАДЖУЮТЬ, КОЛИ ДОЗРІЄ

Осінню пересадку малини здійснюють після того, як вона визріє. Основним показником готовності малини до посадки на нове місце є бруньки, які до кінця сезону розвиваються на кореневій шийці рослини. На більш ранніх сортах вони проглядаються вже до середини вересня, а на пізніх — у жовтні. Завершити роботи з висаджування і пересаджування рослин необхідно не менше, ніж за 20 днів до початку морозів, щоб пагони встигли вкоренитися.

ВИБІР ДІЛЯНКИ

Малина — теплолюбний чагарник, тому для неї краще виділяти місця сонячні, захищені від вітру. Небажано садити малину поруч з картоплею, помідорами, полуницею і плодовими деревами, оскільки вони страждають від одних і тих же хвороб і шкідників. Більше підійдуть ділянки, де раніше росли овочі, агрус і смородина.

Правильна посадка малини восени вимагає ретельної підготовки ґрунту. Зазвичай за місяць-півтора до висадження обрану ділянку очищають від багаторічних бур'янів і перекопують. При перекопуванні і підготовці ям або траншей ділянку удобрюють. Для цього на 1 квадратний метр вносять 10—30 кг перегною

або компосту, близько 50 г сірчанокислого калію і 60—80 г суперфосфату. Торфові ґрунти збагачують піском (4 відра на 1 м кв.).

ПОСАДКОВИЙ МАТЕРІАЛ

Зазвичай фахівці, говорячи про осінню посадку малини, рекомендують вибирати для цього не великі і дорогі кущі з десятком пагонів, а середні і навіть тонкі саджанці, у яких не більше трьох доспілих стебел і розвинена мичкувата коренева система. Перед садінням їх обрізають, щоб довжина саджанця не перевищувала 35 см.

СПОСОБИ САДІННЯ МАЛИНИ

Траншейний спосіб посадки. Копають траншеї глибиною в 40—45 см і шириною — 50—60 см. Рослини розміщують у траншеї на відстані близько 40 см, а проміжок між борознами — 1,5 м. Уже під час підготовки борозни в неї вносять добрива. За наявності родючого верхнього шару ґрунту траншея заповнюється ним замість добрива, а безпосередньо при посадці можна додати ще й попіл. Правда, застосовувати його потрібно обережно, щоб в ґрунті не було високого вмісту луґу. Не можна використовувати азотні добрива, оскільки вони можуть негативно вплинути на розвиток і зимівлю рослини.

Малину в сад



Під час садіння коріння занурюють у розчин на основі коров'яку з глиною, опускають в борозну і акуратно присипають ґрунтом, періодично струшуючи паростки, щоб ґрунт рівномірно пристав до коріння. Далі рослини потрібно добре полити, а ґрунт навколо них ущільнити і замульчувати.

Багато хто вважає, що правильне садіння малини траншейним способом передбачає ще й особливе розташування борозен, які повинні бути спрямовані з північного сходу на південний захід або з півночі на південь. Це забезпечить в ранкові та денні години найбільш вплив сонячних променів.

Ямковий, або кущовий спосіб посадки. Разом з тим садіння ремонтантної малини восени вважається більш ефективним, якщо його здійснювати ямковим, або кущовим, способом. Як і траншеї, ями заготовлюють завчасно. Зазвичай їх роблять до 60 см в діаметрі і глибиною до 40 см. Міжряддя залишають не менше 1,5 метра, а відстань між самими кущами — 0,7—1 м. Дно ям заповнюють добривом або верхнім родючим шаром ґрунту, який при посадці розпушують. Висаджують акуратно, з ущільненням ґрунту, рясним поливом і мульчуванням.

• Зверніть увагу

ЯКЩО ВИШНЯ ХВОРІЄ НА КОКОМІКОЗ

Ця хвороба вражає в основному листя, рідше — пагони, плодоніжки й плоди. Проявляється у вигляді яскравих пурпурово-фіолетових плям на поверхні листків.

У вологу погоду рожево-білі подушечки спороншення грибка з'являються зі споду листків. Краплі дощу й вітер переносять спори на здорові дерева й заражають їх. При цьому на пагонах, черешках і плодах утворюються втиснені коричневі плями (виразки) з білуватим нальотом спор. Плоди деформуються, погано розвиваються, стають водянистими, несмачними.

Зимує грибок на опалому листі, яке і є джерелом зараження вишень навесні. Ведучи боротьбу з кокомікозом, опале листя збирають, компостують або спалюють, дерева перед розпусканням бруньок обприскують 3%-им нітрофеном або 1%-им мідним купоросом.

У разі сильного розвитку хвороби в період розпускання бруньок проводять «блакитне» обприскування 3%-ою бордоською рідиною. Після цвітіння і після збору врожаю дерева слід обприскати 1-процентною бордоською рідиною або 0,4%-им хлорокисом міді.

• Варто знати

Моркву збирають до приморозків

Коренеплоди моркви починають збирати, коли вони досягнуть типового для цього сорту та гібриду розміру, а нижні листки пожовтіють.

Запізнення із збиранням призводить до утворення нових листків і бокових коренів, а також до збільшення вмісту нітратів. Збирають моркву до настання приморозків.

Як за ручного, так і механізованого збирання стежать, щоб коренеплоди найменше травмувалися (морква досить чутлива до травм). Травмованість її підвищується під час падіння з висоти понад 40 см.

Багато овочівників припускаються доволі поширеної помилки: перед закладанням на зберігання моркву просушують, забуваючи при цьому, що це корінь, а не видозмінене стебло, як бульби картоплі. Внаслідок підсушування коренеплоди дуже всихають, втрачають пружність, яка потім не відновлюється, і надалі погано зберігаються.

Тому збирати моркву краще в суху погоду, акуратно очищаючи її від ґрунту. Повністю очищати коренеплоди не потрібно, бо при цьому вони часто травмуються. Мити їх перед зберіганням теж не варто, оскільки це сприятиме поширенню хвороб.

У день збирання коренеплоди доочищують і сортують. На зберігання закладають не пошкоджені шкідниками і не уражені хворобами, не пересохлі коренеплоди, діаметр яких становить не менше 4 см, з довжиною гички 1 см. Після сортування їх якомога швидше охолоджують до температури 0°C. Чим швидше це зробити, тим краще будуть зберігатися коренеплоди надалі.



ПОНЕДІЛОК, 1.10.2018

UA:ПЕРШИЙ

06.00 М/с "Гон"
06.10 М/с "Ведмеді-сусіди"
06.30,07.00,08.00,09.00,09.25,13.00,15.00,21.00 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!

06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00 Провінційні вісті. Тиждень
07.45, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок
07.50, 18.45 Миська рада інформує

06.45 М/с "Том і Джеррі-шоу"
08.40 М/ф "Том і Джеррі: Робін Гуд та Миша-Сміхотунка"
09.50 Х/ф "Великий Стен"
12.00 Х/ф "Не гальмуй"

«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
11.00 Реальна містика

17.00 Д/с "Як працюють міста"
18.00, 00.10 Інформаційна година
19.00, 23.40 Своя земля
19.25 Д/ц "Світ дикої природи"

17.00 Відкривай Україну з Суспільним
17.00 Д/с "Як працюють міста"
18.00, 00.10 Інформаційна година
19.00, 23.40 Своя земля

07.00 "Файний ранок"
09.00 "Енеїда"
09.52, 14.06, 15.42, 16.05, 18.28, 18.57, 19.20 Реклама
09.55 Анонси

ІНТЕР

06.05 Мультфільм
06.15, 00.00 "Слідство вели... з Л. Каневським"
07.00, 08.00, 09.00, 12.00 Новини

06.00, 10.00, 18.00 Т/с "Серцю не накажеш"

06.44, 08.39 Kids Time

СЕРЕДА, 3.10.2018

UA:ПЕРШИЙ

06.00 М/с "Ведмеді-сусіди"
06.30,07.00,08.00,09.00,09.25,13.00,15.00,21.00 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с "Серцю не накажеш"
06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00, 00.30 Провінційні вісті

1+1

06.30, 07.10, 08.10, 09.10 "Сніданок з 1+1"
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН
09.30 "Чотири весілля"

2+2

06.00 Мультфільми
08.00 Т/с "Пляжний коп"
08.55, 01.00 Т/с "Пляжний коп-2"

07.35 Межа правди
08.30 Калейдоскоп
08.55, 17.55 Добрі традиції
09.00, 00.15 Час-Тайм

ICTV

05.35, 10.10 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини

СТБ

04.45, 15.25 Все буде добре!
06.45, 20.00, 22.45 МастерШеф
11.05 Т/с "Анатомія Греї"

06.44, 07.59 Kids Time
06.45 М/с "Том і Джеррі-шоу"
08.00 Т/с "Друзі"

09.00 Т/с "Любов напрокат"
11.45 Т/с "Відчайдушні домогосподарки"
17.00, 19.00 Коханья на виживання
21.00 Х/ф "Кілери"
23.00 Заробітчани

«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
11.00 Реальна містика

ІНТЕР

06.15, 00.00 "Слідство вели... з Л. Каневським"

ВІТРОК, 2.10.2018

UA:ПЕРШИЙ

06.00 М/с "Ведмеді-сусіди"
06.30,07.00,08.00,09.00,09.25,13.00,15.00,21.00 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с "Серцю не накажеш"
06.45, 09.15, 10.45 Бадьорий ранок
07.00, 16.00, 19.00, 22.00, 00.30 Провінційні вісті

НОВИЙ КАНАЛ

06.44, 07.59 Kids Time
06.45 М/с "Том і Джеррі-шоу"
08.00 Т/с "Друзі"
09.00 Т/с "Любов напрокат"

«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
11.00 Реальна містика

ІНТЕР

06.15, 00.00 "Слідство вели... з Л. Каневським"
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10, 09.20 "Ранок з Інтером"

06.30, 07.10, 08.10, 09.10 "Сніданок з 1+1"
07.00,08.00,09.00,12.00,16.45,19.30 ТСН
09.30 "Чотири весілля"

17.30 ПроОбраз із Наталкою Фіцич
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Межа правди
21.30 "Гал-кліп"

ICTV

05.35, 20.20 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини

СТБ

05.05, 15.25 Все буде добре!
07.05, 20.00, 22.45 МастерШеф
11.00 Т/с "Анатомія Греї"

06.00 Мультфільми
08.00 Т/с "Пляжний коп"
08.55, 00.30 Т/с "Пляжний коп-2"

ЧЕТВЕР, 4.10.2018

UA:ПЕРШИЙ

06.00 М/с "Ведмеді-сусіди"
06.30,07.00,08.00,09.00,09.25,13.00,15.00,21.00 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!

TV-4

07.00, 16.00, 19.00, 22.00, 00.30 Провінційні вісті
07.30, 15.50, 18.50, 21.25, 22.30, 00.55 Оголошення. Бюро знахідок

1+1

06.30, 07.10, 08.10, 09.10 "Сніданок з 1+1"
07.00,08.00,09.00,12.00,16.45,19.30 ТСН
09.30 "Чотири весілля"

2+2

06.00 Мультфільми
08.00, 08.55 Т/с "Пляжний коп-2"
09.35, 18.15 "Спецкор"

05.35 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини

СТБ

04.30, 15.25 Все буде добре!
06.25 МастерШеф
11.20 Т/с "Анатомія Греї"

НОВИЙ КАНАЛ

06.44, 07.59 Kids Time
06.45 М/с "Том і Джеррі шоу"
08.00 Т/с "Друзі"

17.00, 19.00 Хто зверву?
21.00 Х/ф "Коломбіана"
23.00 Заробітчани

«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
11.00 Реальна містика

ІНТЕР

06.15, 00.00 "Слідство вели... з Л. Каневським"
07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 17.40 Новини
07.10, 08.10, 09.20 "Ранок з Інтером"

10.00, 12.25, 20.40 Т/с "Поверни моє кохання"
13.50, 14.50, 15.45, 16.45 "Речдок"
18.00, 19.00 Ток-шоу "Стосується кожного"

П'ЯТНИЦЯ, 5.10.2018

UA:ПЕРШИЙ

06.00 М/с "Ведмеді-сусіди"
06.30, 07.00, 08.00, 09.00, 09.25, 13.00, 15.00, 21.00 Новини
06.35, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!

08.30 Смачна мандрівка
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.15 Ранковий фітнес
09.30, 17.00 Відкрита зона
11.00, 16.10 Дитяча година
11.45 "Чарівний ключик"

18.00 Т/с "Доктор Ковальчук-2"
19.45 Ток-шоу "Говорить Україна"
21.00, 00.00 Т/с "Біжи не оглядаючись"
23.20 Слідами

ТТБ

07.00 "Файний ранок"
09.00 Т/с "Роксолана"
09.52, 14.06, 15.42, 16.05, 18.28, 18.57, 19.20 Реклама
09.55 Анонси
13.30, 17.00, 19.00, 20.40 "Новини"

ICTV

05.35 Громадянська оборона
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.10 Інсайдер
11.10, 13.20 Х/ф "Таємничий острів"

СТБ

05.45 Т/с "Коли ми вдома"
07.40 Х/ф "Кардіограма коханця"
09.25 Т/с "Пізнє каяття"
17.30, 22.00 Вікна-Новини
18.00 Т/с "Коли ми вдома. Нова історія"

НОВИЙ КАНАЛ

05.54, 07.49 Kids Time
05.55 М/с "Том і Джеррі-шоу"
07.50 Т/с "Друзі"
09.45, 21.40 Київ вдень та вночі
12.35 Коханя на виживання
16.30, 19.00 Топ-модель
00.30 Х/ф "Із пітьми"

UKRAINA

06.30, 07.10, 08.15 Ранок з Україною
07.00, 08.00, 09.00, 15.00, 19.00, 23.00 Сьогодні
09.30, 05.30 Зірковий шлях
11.00 Реальна містика
13.10, 15.30 Т/с "Одна на двох"

НЕДІЛЯ, 7.10.2018

UA:ПЕРШИЙ

06.00 М/с "Ведмеді-сусіди"
06.30, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!
07.00, 08.00, 09.00, 21.00 Новини
09.40 Х/ф "Йосип прекрасний. Намісник фараона"

07.45, 09.50 Бадьорий ранок
08.00, 21.30 Єдина країна
08.35, 15.55, 22.05 Тернопільська погода
08.40 Час-Тайм
09.00 Повнота радості життя
09.30 Справжня ціна
10.15 Пряма трансляція святої літургії з архикатедрального собору УГКЦ м. Тернополя

1+1

06.00 ТСН
07.00 "Українські сенсації"
07.50 "Сніданок. Вихідний"
08.00 "Лото-Забава"
09.45 М/ф "Маша і ведмідь"
10.00, 11.05, 12.05, 13.05, 14.00 "Світ навиворіт-4: В'єтнам"

ICTV

05.25 Факти
05.50 Інсайдер
07.50 Т/с "Відділ-44"
12.45 Факти. День
13.00 Скетч-шоу "На трьох"
14.30 Х/ф "Примарний вершник-2: дух помсти"

СТБ

06.00 Т/с "Коли ми вдома. Нова історія"
09.00 Все буде смачно!
09.55 Караоке на майдані
10.55 Хата на тата
13.00 МастерШеф
19.00 Битва екстрасенсів
21.00 Один за всіх
22.15 Х-фактор

НОВИЙ КАНАЛ

05.40, 06.50 Kids Time
05.45 М/ф "Том і Джеррі: Робін Гуд та Миша-Сміхотунка"

06.55 М/ф "Вартові джунглів"
08.55 М/ф "Рататуй"
11.00 Х/ф "Коломбіана"
13.00 Х/ф "Кінгсмен: таємна служба"

UKRAINA

06.50 Сьогодні
07.45 Зірковий шлях
08.40 Т/с "Кров янгола"
12.30 Т/с "Біжи не оглядаючись"
16.50, 21.00 Т/с "З минулого з любов'ю"

ТТБ

07.00 М/с "Принцеса Сіссі"
07.55, 09.33, 14.09, 16.39, 18.58, 20.55 Анонси
08.00 "Школа Мері Поппінс"
08.30 "Файний ранок"
09.34 "Енеїда"
13.30 "Edera. Лайфхаки з української мови"

ІНТЕР

05.15, 20.00 "Подорожі"
06.25 Х/ф "Раз на раз не приходиться"
08.00 "Удачний проект"
09.00 "Готуємо разом"
10.00 "Орел і решка. Морський сезон-2"
11.00 "Орел і решка. Перезавантаження"
12.00 Т/с "Політ метелика"
15.50 Х/ф "Мільйонер"
18.00 "Крутіше всіх. Новий сезон"
20.30 Т/с "Тільки не відпускай мене"

СУБОТА, 6.10.2018

UA:ПЕРШИЙ

06.00, 09.35 М/с "Ведмеді-сусіди"
06.30, 07.05, 08.05, 09.05 Доброго ранку, Країно!
07.00, 08.00, 09.00, 21.00 Новини
10.05 Д/ц "Це цікаво"
10.30 Чудова гра
11.00 Сильна доля
12.00 Х/ф "Йосип прекрасний. Намісник фараона"

11.30 ПроОбраз із Наталкою Фіцич
11.55, 14.25, 16.55, 20.05, 00.05 Тернопільська погода
12.00 Смачна мандрівка
12.30, 00.30 Х/ф "Тільки після вас"
14.30 Мультфільми
15.00 Х/ф "Леді-казка"

12.15 Хто проти блондинок?
14.15 Хто зверну?
16.15 М/ф "Рататуй"
18.20 Х/ф "Кінгсмен: таємна служба"
21.00 Х/ф "Кінгсмен: золоте кільце"
00.00 Х/ф "Ультраамериканці"

UKRAINA

07.00, 15.00, 19.00 Сьогодні
07.15 Зірковий шлях
08.10, 15.20 Т/с "Круговорот"
16.10, 19.40 Т/с "Кров янгола"
21.00 Шоу братів Шумахерів
23.00 Т/с "Некоханя"

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"

ICTV

05.20 Факти
05.40 Більше ніж правда
07.30 Я зняв!
09.25 Дизель-шоу
10.45 Особливості національної роботи-4
11.45 Особливості національної роботи-4
12.45 Факти. День
13.00 Скетч-шоу "На трьох"
14.50 Т/с "Марк+Наталка"
18.45 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини. Підсумки
20.05 Х/ф "Шалений Макс: дорога гніву"
22.35 Х/ф "Примарний вершник-2: дух помсти"
00.30 Х/ф "Пункт призначення-2"

СТБ

05.50 Т/с "Коли ми вдома"
08.30 Караоке на майдані
09.30 Все буде смачно!
11.30 Цієї миті рік потому
13.30 Зважені та щасливі
16.30 Хата на тата
19.00 Х-фактор
21.55 Т/с "Коли ми вдома. Нова історія"

НОВИЙ КАНАЛ

05.54, 07.09 Kids Time
05.55 М/с "Лунтик і його друзі"
07.10 Ревізор
10.00 Страсті за Ревізором

Варто знати

Чим небезпечні дитячі ходунки?

Дитячі ходунки популярні вже не перше десятиліття — багато батьків купують їх, вважаючи, що це пристосування допоможе дитині швидше навчитися ходити. Однак, користь ходунків досить сумнівна. Видання Pediatrics опублікувало статтю, в якій лікарі закликають батьків не використовувати дитячі ходунки.



В першу чергу це пов'язано з тим, що пристрій травмонебезпечний. Так, американські дослідники з Національної дитячої лікарні встановили: за 30 років в США понад 230 тисяч дітей у віці до 15 місяців потрапили в відділення невідкладної допомоги через травми, які пов'язані з використанням ходунків. Вчені стверджують, що ходунки не тільки не сприяють розвитку навичок самостійної ходьби у дітей, а й шкодять розумовому і фізичному розвитку. Використання ходунків

може призвести до утворення розвинутої плоскостопості в майбутньому. При використанні навіть найкращих ходунків у маленької дитини формується додаткове навантаження на спину, що в майбутньому може стати причиною викривлення хребта. Найпарадоксальнішим є те, що пристрій, який покликаний швидше навчити дитину ходити, насправді не сприяє розвитку навичок ходіння. Здавалося б, в ходунках дитина вже самостійно стоїть на ногах і пересувається в будь-якому напрямку — пристосування дозволяє дітям дуже швидко рухатися, роблячи до 4 кроків в секунду. Однак дитячий пристрій на коліщатах не вчить малюка рівноваги, адже в ньому він скоріше не стоїть, а висить. Крім того, цей аксесуар створює додаткову небезпеку для дитини. Малюк може пересуватися кімнатами на високій швидкості, вриваючись в предмети, які трапляються на шляху.

Незвичні ознаки хворого серця

Про хворе серце можуть свідчити не лише біль у ньому, а й деякі непримітні ознаки. Тому при виявленні цих симптомів необхідно звернутися до лікаря.

- 1. Зморшки на лобі. Ранні зморшки на лобі можуть бути сигналом про серцево-судинні захворювання. Вони пов'язані із закупорюванням кровоносних судин. І бляшки, які викликають таку закупорку, сприяють розвитку серцево-судинних захворювань.
2. Ранні пробудження. Люди, які рано прокидаються, можуть мати проблеми з артеріальним тиском.
3. Набряклість ніг. Якщо увечері важко одягнути взуття, яке вранці одягається без усяких зусиль, обов'язково перевірте серце.

- 4. Ворушіння ногами уві сні. Мимовільне ворушіння ногами, за словами лікарів, веде до порушення сна. Це спричиняє підвищення тиску, виникнення втоми і, як наслідок, розвивається порушення в роботі серця.
5. Зморшки на мочках вух і злявє рукостискання. Воно виникає через ослаблення судин, порушення нормального кровопостачання, що живить серце.

ДИПЛОМАТИЧНІ
ВІДПОВІДІ

Сунуть носа в чуже просо

ЯК ВВІЧЛИВО ВІДПОВІСТИ ЛЮДИНІ, ЯКА ЛІЗЕ НЕ У СВОЮ СПРАВУ?

Часом оточуючі забувають про такт і ставлять такі питання, які заводять у безвихідь своєю безцеремонністю. Відповідати на них відверто немає ніякого бажання, та це й не потрібно, адже є безліч способів уникнути відповіді й незручної ситуації, залишаючись при цьому в рамках пристойності.



• Знадобиться

таєте?», будьте готові до того, що це не спрацює. Наприклад, ви можете отримати пригломшллив за своєю простотою відповідь: «Мені просто цікаво». Після

чого від вас будуть далі чекати відповіді. В такому випадку доведеться прямо сказати, що ви не хочете обговорювати цю тему. На цьому діалог може й

не завершитися, бо ваш співрозмовник абсолютно широко запитає, чому ви не хочете про це говорити. І якщо у вас є час і терпіння, то потрібно пояснити, чому ви вважаєте предмет розмови недоречним. Відповідати доведеться просто і прямо:

- ✓ Тому що запитання ми обговорюємо тільки в колі сім'ї і більше ні з ким.
- ✓ Тому що мені неприємна ця тема.
- ✓ Тому що це особисте і стосується лише мене.
- ✓ Тому що я обіцяв не розповідати про це.
- ✓ Тому що я не люблю ділитися такими речами.
- ✓ Тому що мені не хочеться.

Дуже важливо говорити це спокійним тоном. Дайте співрозмовнику зрозуміти, що ви не налаштовані вороже, але й порушувати свої кордони не дозволите.

Складніше, якщо ваш

співрозмовник не просто цікавий, а навмисно прагне поставити вас у незручне становище. В цьому випадку не залишається нічого іншого, окрім як прямо сказати, що ви не будете відповідати на дане питання і ця тема не обговорюється.

ГУМОР ДОПОМОЖЕ
ЗГЛАДИТИ НЕЗРУЧНУ
СИТУАЦІЮ

Перша реакція на нетактовність — шок і обурення. Однак той, хто поставив нетактовне запитання, можливо, зробив це не для того, щоб зачепити вас або спровокувати сварку, а просто не подумавши. Найчастіше цим грішать друзі і близькі, які впевнені, що ми завжди правильно їх зрозуміємо і не образимося. Щоб уникнути конфлікту в таких ситуаціях, спробуйте пожартувати:

- ✓ Це що, допит? Я вимагаю адвоката!
- ✓ Скільки я отримую? А хіба за роботу дають не лише їжу?
- ✓ Це секрет. Ти вмійш зберігати секрети? Я теж вмійю.
- ✓ Я, звичайно, можу тобі сказати, але після цього мені доведеться тебе вбити.
- ✓ Заміж коли? Сьогодні вже, напевно, не встигну. Може завтра.

Крім ухильних відповідей, жартів і важливих відмов, є ще один варіант — не говорити нічого. Можна просто мовчки посміхнутися і дозволити питанню повиснути в повітрі. Швидше за все, ваш опонент відчує незручність і сам захоче змінити тему.

• Цікаво

Королівський
етикет Кейт
Міддлтон

1. Вказує в запрошенні час закінчення вечірки. Герцогиня Кембриджська запрошує гостей усно або за допомогою електронних листів. І немає нічого поганого в тому, щоб вказати в цих листах час закінчення вечірки.

2. Вітається, торкаючись щогою до щоки. Друзі і близьких знайомих герцогиня вітає подвійним поцілунком: торкаючись спочатку правою щогою до щоки, потім лівою. На офіційних зустрічах і з незнайомими людьми Кейт вітається тільки міцним рукоштовтанням.

3. Завжди тримає клатч в руках.

Під час усіх заходів Кетрін тримає свою сумку двома руками. Навіть при рукоштовтаннях вона ніколи не кладе її на стіл або на стілець поруч, тим більше не тримає під пахвою. Щоб звільнити одну руку, вона просто бере сумку в іншу руку. А коли потрібно сісти, Кейт кладе сумку між спиною і спинкою стільця, ні в якому разі не на коліна або на підлогу поруч.

4. Вкусить тричі, потім зупиниться.

Герцогиня завжди кладе прибори, спробувавши страву три рази за один підхід. Максимум чотири! А пробуючи суп, що важливо, вона зачерпає його ложкою від себе.

ВІДПОВІДІ НА НЕЗРУЧНІ ЗАПИТАННЯ

Скільки ти заробляєш?

1. На життя вистачає.
2. Спасибі, не скаржуся.
3. Хотілося б, звичайно, побільше, але кому б не хотілося, правда?

Коли одружитесь/дітей заведете?

1. Всьому свій час.
2. Коли будемо готові взяти на себе таку відповідальність.
3. Як тільки — так відразу.

А чому тебе звільнили?

1. Довга історія. Розкажи краще, як у тебе справи.
2. Там все так складно, не хочеться вантажити тебе подробицями.
3. Тому що все коли-небудь закінчується і настає пора рухатися далі.

Зустрічаєшся з ким-небудь?

1. Кожного дня! Ось сьогодні з тобою, наприклад, зустрілися.
2. На самотність не скаржуся.
3. Розповім як-небудь потім.

КОНКРЕТНІШІ ВІДПОВІДІ

Є люди, які навіть не здогадуються, що їхні розпитування можуть вас чимось образити. Вони очікують щирої відповіді і напевно повторять своє запитання, якщо ви спробуєте зам'яти розмову. Натяками ви теж нічого не досягнете.

Наприклад, якщо ви відреагуєте на недоречне запитання зустрічним багатозначним «А чому ви пи-

• І чужому навчаєтесь

Суші, соуси, палички: східний етикет

Легенда говорить, що палички вперше використали для того, щоб дістати м'ясо з гарячого котла та не обпекти руки. Вони називались «куайцзи», тобто ті, що зроблені з бамбуку. Для когось стане відкриттям, що палички для їжі мають декілька різновидів.

У Японії та Китаї ці столові прибори переважно дерев'яні. Китайські мають квадратний кінчик, аби вони не котились по столу. У Китаї є традиція ділитись усією їжею, тому у цій країні палички роблять довгими, аби без проблем можна було дістати будь-яку страву зі столу.

Японські палички ж навпаки — гостріші та мають іншу назву — «хасі». Оскільки тут їдять багато риби, то такі палички допомагають легко виймати кістки із неї. Японці вірять, що як тільки людина торкнеться губами до паличок, то вона пов'язує свій дух із ними. Тому в кожного є своя пара, якою не може користуватися ніхто інший.

Вирізняються корейські столові прибори — «чокка-рак». Найчастіше вони металеві, інколи срібні, оскільки ще у давнину корейці вірили, що вони допомагають розпізнати отруєння миш'яком. Завдяки своєму матеріалу вони служать

довше, ніж китайські або японські.

Палички використовують не лише для прийому їжі, а й для змішування різноманітних соусів та нарізання їжі, оскільки багато інгредієнтів азіатських страв є м'якими. Існують спеціальні палички для приготування їжі, вони різні за розміром — є значно більшими.

Оскільки прийом їжі на Сході — священний процес, то є певні правила та традиції, яких потрібно дотримуватись під час трапези.

Жестом неповаги у Китаї вважається рука, повернута долонею вгору, яка тримає палички.

Беручи шматок із тарілки, варто тримати палички гострими кінцями вниз під прямим кутком.

Якщо у Китаї господар

дому покладе своїми паличками їжу у вашу тарілку, це вважатиметься жестом поваги та приязності, у Японії ж такі жести за столом неприпустимі.

Також у Японії виробляють спеціальні підставки для паличок. Потрібно аби гострі кінці були повернуті вліво від людини.



Класти ж палички поперек підставки ні в якому разі не можна. Забороняється наколювати їжу на палички та копирсатись ними у тарілці.

Вказувати напрямок, пересувати посуд та облизувати палички також ні в якому разі не можна.

В Україні та в усьому світі ці столові прибори набули популярності завдяки суші та китайській їжі «з собою», яка стала популярною нарівні із фаст-фудом. Тому палички — не дивина і їх можна побачити скрізь.

vsviti.com.ua

• Варто знати

Поцілунки на вулиці: чи доречно?

Досить часто можна побачити на вулицях, пляжах, у розважальних місцях пари, які цілуються. Така поведінка закоханих досить часто привертає до себе погляди перехожих. Консультант з етикету Тетяна Гілевич розповіла, чи доречні поцілунки на вулиці.

МІЖ ЗАКОХАНИМИ

Експерт стверджує, що поцілунок — це досить інтимний жест, який не варто демонструвати на загал. Закохані люди не мають демонструвати свої почуття довготривалим та пристрасним поцілунком на публіці. Це моветон. «Розумію, що інколи чоловікові та жінці складно приховувати свої сильні та ніжні почуття, — зазначає Тетяна Гілевич. — Але як би там не було, варто спробувати не викликати в оточення почуття незручності. Поцілунки, палкі дотики і тим паче сварки краще залишити доти, поки ви не опинитеся наодинці. Цим ви не тільки виявляєте пошану до оточення, але й один до одного».

«СОЦІАЛЬНІ»

Рукоштовтання, кивок головою, уклін — так можна вітати будь-яку людину. Щодо друзів та рідних, тут може бути доречним так званий «соціальний» поцілунок у щоку. При цьому найкраще цілувати майже не торкаючись губами щоки, цілуючи повітря десь

між вухом і шиєю. У будь-якому разі такий «повітряний» тип цілування не виходить за рамки пристойності і нікого не образить.

Є ще один тип «соціального» поцілунку — безконтактний. Його особливо люблять дами і дівчата, які турбуються про свою косметичку: губи витягують бантиком, роблять рух на зустріч, але цілують повітря, чужих губ не торкаючись.

ЯК ЦІЛУЮТЬСЯ
ЗА КОРДОНОМ?

У Франції при зустрічі знайомі цілуються в обидві щоки. Швейцарці, бельгійці

і голландці цілуються тричі, а американці — раз. У Великій Британії чоловіки ніколи не цілуються один з одним, а дівчата цілуються всього раз. У Німеччині як серед чоловіків, так і серед жінок прийняте стримане рукоштовтання, а поцілунок допустимий лише між дуже близькими людьми.

В Японії, Китаї, Кореї та інших східних країнах цілуватися та й взагалі проявляти свої почуття у громадських місцях не прийнято, а вже «етикетні» поцілунки між родичами і знайомими й зовсім немислимі. Привітання тут замінюють тисячі різновидів поклонів.

А в Об'єднаних Арабських Еміратах взагалі заборонено обніматися, цілуватися і навіть триматися за руки в громадських місцях.

За матеріалами «Сімейної газети»



Багато хто скаржиться на свою зовнішність, і ніхто не скаржиться на розум / Китайська мудрість

Смішного!

Привіт! Що робиш? Я читаю Булгакова. Це той, який написав про Волан-де-Морта? Добре, що ти красива... * * * Василю, я вже наполовину домовився про побачення он з тією красунею. Це як «наполовину»? Ну, я згоден. * * *

Чоловік стоїть біля салону краси, чекає дружину. Та кокетливо запитує: Ну як? Той подивився і каже: Ну, ти хоча б спробувала. * * *

На вокзалі тримаєш свій гаманець міцніше, ніж дівчину за руку. * * * Домашніх завдань багато задали? Ой, мамо, тобі сьогодні кричати і кричати. * * *

Люба, що у нас сьогодні на вечерю? Дуже ліниві голубці. Це як? Капуста на балконі, фарш у морозилці. * * *

Ти коньяку налив? Так! І собі, і мені? І собі, і мені! * * *

У ресторані? Що п'є ваша дівчина? Мою кров! * * *

Привіз чоловік «Запорожець» в автосервіс і каже майстрові: Мені потрібно поставити титанові диски. Десять баксів. А ще двигун від «Феррарі». Десять баксів. І тюнінг зробити всередині і ззовні. Десять баксів. Мужик дивується: Та ти «гониш»? Майстер відповідає: Та ти перший почав! * * *

Любий, а що ти скажеш про таку мудрість: «Щасливий не той, у кого все є, а той, у кого немає нічого зайвого»? Я з нею абсолютно згоден! Якщо з мого життя прибрати тещу, начальника і податкову інспекцію, я таки буду щасливий! * * *

Дружина — чоловікові: У мене ніколи не було роману на стороні, а ти можеш сказати те ж саме? Звичайно, тільки не з таким чесним обличчям. * * *

У будь-якому домі в жінки є своя окрема кімната, де вона щосили веселиться: хоче — борщ варить, хоче — посуд мие. * * *

Київ Москву хрестив, Київ Москву і відспіває.

ФРАНЦИСК І КАРДИНАЛИ

Журналіст розповів, що хоча Папа Франциск і має велику популярність серед людей, у Ватикані багато хто його, м'яко кажучи, не любить. Все через простоту й відкритість до народу. Кардинали звикли до багатого життя, строгої ієрархії, чіткого дотримання правил і канонів. «Простий» Франциск — проти цього, тому і дратує багатьох.

Один приклад: Папа відмовився від золотого хреста і золотого персня, натомість вирішив носити срібні. Після цього від золотих хрестів та інших дорогих аксесуарів мушили відмовитися і кардинали, бо ж не можуть вони на людях носити дорожчі речі, ніж у Папи Римського.

Сам Франциск знає про цю неприязнь, але він ставиться до неї з гумором. З цим пов'язана цікава історія. Одного разу під час традиційної меси на площі Св. Петра Франциск проїжджав на папомобілі й махав людям рукою. Раптом наперед вибігли якись паломники: «Святий Отче, ми принесли вам чай мате (улюблений напій Франциска), ось, випийте!» І простягли йому чашку з зеленою рідиною. Франциск зупинив водія, вийшов із папомобіля, взяв у руки чашку

За кулісами Ватикану

Журналіст видання «Українська правда» Остап Яриш мав можливість стажуватися у ватиканських медіа. Упродовж цього часу зміг дізнатися те, що приховано від очей звичайних людей. Цим поділився і з читачами.



Цікаво

і зробив ковток. Подякував паломникам, помахав рукою, сів в машину і поїхав далі. Охоронці були надзвичайно здивовані. Після цього начальник охорони, вже в апартаментах, підійшов до Папи: «Святий отче, я все розумію — відкритість, любов... Але ж безпека понад усе. Там могла бути отрута! Скільки божевільних людей, терористів. Одна крапля — і нам би довелося обирати нового Папу». Франциск обернувся до нього і сказав: «Я вас прошу, яка отрута? Це були звичайні паломники — не кардинали!»

Ще одна причина неоднозначного ставлення до Франциска — його особисті погляди. Важли-

во розуміти, що інтерв'ю Папи, в яких він розкаже про ставлення до ЛГБТ, розлучених сімей, еволюції і т.д. — відображають лише особисті погляди Франциска, і в жодному разі не позицію Ватикану. Не більше і не менше. Через це його не любить багато католиків з консервативними поглядами.

Минулоріч 60 священників, у тому числі декілька єпископів, відкрито звинуватили Франциска у ересі. А в одному з костелів у Кракові священник регулярно молився за смерть Франциска зі словами: «Молюсь за мудрість для Папи. А як він не помудріє і не почне слухати Ісуса — молюсь, щоб папа

якнайшвидше відійшов до Царства Небесного».

ЗА ВАТИКАНСЬКИМИ МУРАМИ

Потрапити всередину Ватикану, якщо ви ніяк не пов'язані з церквою, дуже складно: для цього потрібен іменний дозвіл-перепустка. Після цього — потрійний кордон і жорстка перевірка, і аж тоді впускають за мури. Коли переступаєш за них, ніби опиняєшся в зовсім іншому світі. За ними — гамір, метушня і море туристів, які стоять в чергах до Ватиканських музеїв і базиліки Св. Петра. А всередині тихо, спокійно, і нема ні душі.

Більше половини території займають сади, відтак

Ватикан — найзеленіша країна планети. Туди можна за гроші потрапити на коротку екскурсію, однак її організувати доволі складно. Вільно гуляти внутрішнім містом вам ніхто не дозволить.

Також на території є один-єдиний супермаркет. Там продається абсолютно все: від продуктів до алкоголю і аж до останніх моделей телефонів. Купувати там дуже вигідно: товари у Ватикані не оподатковуються взагалі, тому ціни там втричі дешевші, ніж у Римі. Але є одне але: товари продають тільки співробітникам Ватикану. У кожного з них є спеціальна банківська картка, і в цьому супермаркеті приймають тільки їх.

До речі, зараз вперше в історії на території Ватикану проживає одночасно два Папи. Бенедикт XVI, який зрікся престолу, досі живе у своєму будинку. По ідеї, Франциск там та-кож мав мешкати. Але він відмовився і зараз живе у ватиканському готелі «Дім святої Марти». Крім нього, там перебуває ще близько 40 людей: як правило, звичайні священники або єпископи.

Хоча Франциск і Бенедикт живуть зовсім недалеко один від одного — майже сусіди — їхні шляхи ніколи не перетинаються.

Поміркуйте

Сканворд «Осінь»

Scrabble grid with words like: ПОРА РОКУ, ЛЮБЕ ФРАНЦУЗСЬКА ЖАРЖАНЗ, МІСТО В ІРАНІ, РОБІТНИЧИЙ ФАХ, МАНІЛЬСЬКЕ ПРЯДИБО, ПОЄДНАННЯ ЗВУКІВ, КОМАНДА СОБАЦІ, ПРОЗАІК... БАЛЬЗАК, СТРИЖЕНЬ ЗІ СПІРАЛЬНОЮ РІЗЬБОЮ, ОСЛІН, РІЧКА В ГРУЗІ, АМЕР. ФІРМА СПОРТИВ. ОДЯГУ, ІНДІЙСЬКА ОТРУЙНА ЗМІЯ, ГОЛОСНО ВИГУКНУТЕ, ПЕРІОД ПАЛЕОЗОЮ, ДЕТАЛЬ ПІДШИПНИКА, НАБУХАННЯ ВІД ПРИПЛИВУ СОКІВ, БРАТ МЕТИСКИ, УКР. ГУМОРИСТ, ЛІДІЙС. ЦАР, СИМВОЛ БАГАТСТВА, «КІНЬ» ЧУКЧІ, ІЗРАЕЛЬСЬКІ ІСТОРИК, АМЕР. ОРНИТОЛОГ, ПЕРЕН. РАЙОНІК, ДИРОКА СУБІАРАТНО-КАРТОЛА, ПІРАНС. БОГ ВОГНЮ, РІБКА ЗІ ЗМІЄПОДІБНИМ ТІЛОМ, АКТОРКА... РОУЗ, РОСЛИНА, ЩО ВЖАЛИТИ МОЖЕ, ОЗЕРО В КАМЧАТС. КРАЇ, СИЛЬНЕ МІСЦЕ ВІРША, МІЖНАРОДНИЙ ДОГОВІР, ТИП ВІРИЛЬНИКА, ЕПОХА, КУЛЬКА РУШНИЧН. ДРОБУ, ФОРМА ПСИХІЧНОГО РОЗЛАДУ, ПОЕТ... ВЕРГЕЛІС, ІТАЛ. АРХІТЕКТОР, ГЛЯДАНІ ЯКІ АПЛОДУЮТЬ ЗА ГРОШІ, МУСУЛЬМ. СВЯТИНІ В МЕЩЦІ, КАЙЛО, СОФТ-ЯБЛУК, СТУСАН БОКСЕРА, ПОРА РОКУ, ЛЮБЕ ФРАНЦУЗСЬКА ЖАРЖАНЗ, МІСТО В ІРАНІ, РОБІТНИЧИЙ ФАХ, МАНІЛЬСЬКЕ ПРЯДИБО, ПОЄДНАННЯ ЗВУКІВ, КОМАНДА СОБАЦІ, ПРОЗАІК... БАЛЬЗАК, СТРИЖЕНЬ ЗІ СПІРАЛЬНОЮ РІЗЬБОЮ, ОСЛІН, РІЧКА В ГРУЗІ, АМЕР. ФІРМА СПОРТИВ. ОДЯГУ, ІНДІЙСЬКА ОТРУЙНА ЗМІЯ, ГОЛОСНО ВИГУКНУТЕ, ПЕРІОД ПАЛЕОЗОЮ, ДЕТАЛЬ ПІДШИПНИКА, НАБУХАННЯ ВІД ПРИПЛИВУ СОКІВ, БРАТ МЕТИСКИ, УКР. ГУМОРИСТ, ЛІДІЙС. ЦАР, СИМВОЛ БАГАТСТВА, «КІНЬ» ЧУКЧІ, ІЗРАЕЛЬСЬКІ ІСТОРИК, АМЕР. ОРНИТОЛОГ, ПЕРЕН. РАЙОНІК, ДИРОКА СУБІАРАТНО-КАРТОЛА, ПІРАНС. БОГ ВОГНЮ, РІБКА ЗІ ЗМІЄПОДІБНИМ ТІЛОМ, АКТОРКА... РОУЗ, РОСЛИНА, ЩО ВЖАЛИТИ МОЖЕ, ОЗЕРО В КАМЧАТС. КРАЇ, СИЛЬНЕ МІСЦЕ ВІРША, МІЖНАРОДНИЙ ДОГОВІР, ТИП ВІРИЛЬНИКА, ЕПОХА, КУЛЬКА РУШНИЧН. ДРОБУ, ФОРМА ПСИХІЧНОГО РОЗЛАДУ, ПОЕТ... ВЕРГЕЛІС, ІТАЛ. АРХІТЕКТОР, ГЛЯДАНІ ЯКІ АПЛОДУЮТЬ ЗА ГРОШІ, МУСУЛЬМ. СВЯТИНІ В МЕЩЦІ, КАЙЛО, СОФТ-ЯБЛУК, СТУСАН БОКСЕРА.

Отакої

Голки в полуниці

Швейні голки, які зловмисники підкладали всередину полуниці, вже тиждів лякають жителів Австралії. Тепер небезпечні фрукти виявили у Новій Зеландії.

В магазинах новозеландського міста Окленд виявили голки в полуниці, яку нещодавно було доставлено в країну з Австралії. Місцеві мережі супермаркетів вже повідомили, що приберуть фрукти зі своїх полиць.

Також представники мережі магазинів Countdown попередили своїх клієнтів про безпеку і поради-

ли розрізати придбану полуницю перед тим як їсти.

Перші голки в полуниці знайшли в австралійському штаті Квінсленд. Згодом ягоди з голками почали траплятися й жителям інших штатів. Деякі покупці також повідомляли про гострі металеві предмети, знайдені всередині яблук і бананів. Загалом відомо про близько 100 повідомлень про виявлення голок у фруктах. Влада вважає, що далеко не всі з них є правдивими: часто їх залишають через бажання пожартувати, або посіяти ще більшу паніку.

Капучино із золотом

Готель Burj Al Arab у Дубаї пропонує відвідувачам унікальний напій — золотий капучино. Це кава, прикрашена справжніми золотими пластівцями.

Її можна замовити в готелі щоденно з 8 по 11 години. Капучино готують з органічним молоком і 24-каратним італійським золотом. Напій подається разом з шоколадним зефіром Grand Cru Guanaia, який також прикрашено золотом. Вартість кави — 85 дирхамів (24 долари).

Окрім золотого капучино, в цьому готелі можна спробувати золоті тіс-

течка та золотий гамбургер.

У той же час про кількість охочих скуштувати золотий напій в готелі не повідомляють.

Відповіді на сканворд «Добре слово, надрукований 20 вересня»
А К Р Ж М
КАРАВАН А П І А
Х А Б А Р Б О У Л І Н Г
ДОБРЕ СЛОВО
Г Е Н А Р Е К А Н Т
М Е Р С І О Р Л І К И
І М Я І К А Р
А К Е Д А Я В І Щ Е
Н В А У
ПОТЯГ С Е Н Е К А
З С У Д А К М З
Д В Е Р І В Д У Ш У
К О Е Н В Т О М А К
Б Р И Ч К А Я Н Г О Л
П А Ж А А К С А А Д І
Е Й С Т Л О З А Д