

Цифры в скобках обозначают ограничение просмотра телепередач по возрасту: (6+) - просмотр не рекомендуется детям до 6 лет; (12+) - просмотр не рекомендуется детям до 12 лет; (16+) - просмотр не рекомендуется лицам моложе 16 лет; (18+) - просмотр не рекомендуется лицам моложе 18 лет.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

Table with 2 columns: Time and Program Name. Includes 'ПЕРВЫЙ КАНАЛ' and 'РОССИЯ-1' sections.

NOVOSTI ОДНОЙ СТРОКОЙ twitter.com/KommunaNews

Городская справочная www.077.ru

ЗАГОТОВКИ ИЗ КЛАДОВКИ

Помидоры со сливами

Помидоры сорта «Сливка» – 1 кг, сливы – 0,5 кг, чеснок – 6 зубчиков, перец черный горошек – по 6-7 шт. в банку, соль – 2 ст.л. без верха, сахар – 1 ст.л., уксус 9% – 2 ст.л., масло растительное – 1 ст.л., вода – 0,5 л, сельдерей – 5-6 веточек.

Сливы разрежьте по линии и извлеките из каждого плода косточки, удаляя червивые или порченые. Выложите на дно емкостей веточки сельдерея, помидоры вперемешку со сливами. Залейте кипятком, накройте металлическими крышками и продержите около 20 минут, пропаривая содержимое емкостей.

Затем смените крышку на пластмассовую с отверстиями и слейте воду в кастрюлю. В банку всыпьте горошины черного перца, нарежьте зубчики чеснока. В слитую воду добавьте сахар, соль, растительное масло и уксус. Доведите маринад до кипения. Залейте его в банки и закатайте ошпаренными крышками. Если банки с резью, то просто закрутите крышки до упора. Можете перевернуть емкости дном вверх и укутать их одеялом. Остудите и перенесите заготовленные на зиму маринованные помидоры со сливами в кладовую.

Салат из помидоров с луком

Помидоры зеленые – 1 кг, лук репчатый – 2 головки, морковь – 2 шт., уксус яблочный – 50 мл, соль – по вкусу, сахар – 1 ст.л., масло подсолнечное – 75 мл, перец черный (горошком) – по вкусу.

Овощи нужно подготовить. Помидоры вымыть холодной водой и просушить, предварительно удалив плодоножку. Порезать сначала на две части, а затем – на четыре или на шесть долек. Репчатый лук очистим и нашинкуем соломкой. Есть вариант, когда лук нарезается полукольцами, но тогда и помидоры должны быть более крупными. Помидоры с луком отправим в нержавеющую кастрюлю или эмалированную емкость. Морковь потрем на крупной терке или нашинкуем тонкой соломкой. Добавим к помидорам и луку. Приправим солью. Перемешаем руками и оставим на 2-3 часа в теплом помещении. Помидоры, лук и морковь должны дать сок. После чего добавим сахар, яблочный уксус, горошек черного перца и подсолнечное масло. Отправим кастрюлю на огонь. Проварим салат в течение 30 минут на медленном огне. В процессе варки салат необходимо перемешать не более двух раз. Горячий салат из зеленых помидоров разольем в стерильные банки. Закроем стерильными винтовыми крышками. Перевернем на крышку. Укутаем одеялом до полного остывания.

Квашенные помидоры

Помидоры – 1,5 кг, укроп – 1 пучок, чеснок – 2-3 зубчика, соль – 5 ст.л. без верха, сахар – 5 ст.л. без верха, вода питьевая – 2,5 л, петрушка – 1 пучок, сельдерей черешковый – 1/3 часть пучка.

Для квашения необходимо выбрать не переспевшие и одной степени зрелости плоды. Помыть помидоры, для того чтобы быстрее проквасились, с помощью ножа вырезаем небольшие углубления в месте крепления плодоножки. Очищенный чеснок нарезаем дольками или соломкой. Моем всю зелень. Черешки сельдерея нарезаем на кусочки длиной 1,5-2 см. Крупно нарезаем петрушку, укроп и верхушку сельдерея. В кастрюлю наливаем воду, добавляем соль и сахар, доводим до кипения. Примерно на 30 секунд опускаем в кипящий рассол нарезанный сельдерей. С шумовки достаем сельдерей. Оставляем рассол кипеть на маленьком огне. На дно чистой трехлитровой банки укладываем чуть нарезанного чеснока, немного зелени (в том числе вынутый из рассола сельдерей), затем помидоры – выемками вверх. Затем снова укладываем немного зелени и чеснока, слой помидоров. Так укладываем помидоры и зелень до самого верха банки. Заливаем помидоры кипящим рассолом. Немного рассола у остается, его не выливаем. На следующий день проверяем: если помидоры немного впитали рассол, и банка неполная, доливаем рассол до верха. Накрываем банку блюдцем, ставим на тарелку или поддон (может вытечь рассол) и оставляем в теплом помещении на 3 дня. За это время рассол помутнеет и появятся пузырьки, что означает, что начался процесс брожения. Накрываем банку полиэтиленовой крышкой и убираем в холодильник. Через день помидоры, квашенные с чесноком и зеленью, готовы. Храним квашенные помидоры в холодильнике или погребе.

Томатный сок

Помидоры – 5 кг, соль – по вкусу, уксусная кислота – 1 ч.л.

Помидоры хорошо промойте холодной водой. Порежьте удобными для перекручивания на мясорубке кусочками. Вместе с обычной мясорубкой используйте специальную насадку для сока. Перекрутите помидоры на мясорубке. Пропущенный через мясорубку томатный сок слейте в эмалированную кастрюлю. Проварите 15 минут, снимая пену. Добавьте соль на свой вкус. Если помидоры имеют небольшую кислотку, то можно добавить сахар. Хорошо перемешайте. Соль должна раствориться. Проварите сок еще пять минут. Добавьте уксусную кислоту из расчета на 3 литра сока 1 ч.л. кислоты. Проварите томатный сок еще 1 минуту. Хранить заготовленный на зиму через мясорубку томатный сок лучше всего в стеклянной таре под винтовыми крышками. Предварительно прокипятите банки над паром, а крышки – в кастрюльке. Банки также можно прокалить в духовке. Разлейте горячий томатный сок в банки. Закройте винтовыми крышками. Укутайте в теплую ткань до полного остывания. Перенесите баночки в погреб для хранения.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ

Гром и молния

Избежать поражения молнией помогут знание и соблюдение основных правил и требований безопасности

- 1. Если появились признаки приближения грозы**, переждите ее в помещении. Закройте окна, двери, дымоходы. Выключите телевизор, радио, электроприборы, телефон. Держитесь дальше от электропроводки, антенны, окон, дверей.
- 2. Если гроза застала вас на улице**, укройтесь в ближайшем здании.
- 3. Если гроза застала вас на природе**, не укрывайтесь вблизи высоких деревьев, особенно таких, как дуб, тополь. Если вы находитесь на возвышении, скале, в горах, немедленно спускайтесь вниз или ищите убежища в углублениях среди нагромождения камней. Нельзя находиться на открытых

- незащищенных местах, вблизи металлических оград, крупных металлических объектов, влажных стен, заземления молниеотвода и других объектов, которые с большой степенью вероятности могут быть поражены молнией.
- 4. Если гроза застала вас в водоеме**, немедленно выбирайтесь на берег и отходите подальше от воды. Почувствовав щекотание кожи, а также то, что у вас волосы поднимаются дыбом, знайте, что молния ударит поблизости от вас. Не раздумывая, выходите из воды, бросайтесь ничком на землю – это уменьшит риск вашего поражения.
 - 5. Если вы застигнуты грозой, будучи на велосипеде или мотоцикле**,

прекратите движение, покиньте их и переждите грозу на расстоянии примерно 30 метров от них. Если вы едете в машине, оставайтесь в ней. Закройте окна, опустите автомобильную антенну и остановитесь.

6. При отсутствии укрытия нужно лечь на землю, лучше на сухом песчаном грунте, удаленном от водоема. Если вам удобнее сидеть, то постарайтесь сжать колени вместе, обхватите их руками, опустите голову пониже. Во время грозы не бегайте. При встрече с шаровой молнией сохраняйте спокойствие и не двигайтесь. Не приближайтесь к ней, не касайтесь ее чем-либо, не убегайте от нее.

1000+1 СОВЕТ

Правила сушки

Существует два способа сушки овощей, фруктов и ягод на зиму – солнечно-воздушный и огневой

Первый, пожалуй, самый простой. Перед тем как сушить плоды, их нанизывают на нитки либо раскладывают на фанерных листах или бумаге и помещают в солнечное место: на крышу, балкон, веранду. Как правило, продукты, высушенные таким способом, отличаются хорошим качеством. Однако такой способ сушки требует продолжительного времени: 3—15 дней. Во время сушки нужно следить, чтобы дождь, град не повредили заготовки.

Огневая сушка очень надежна, хотя требует много внимания и времени. Овощи, ягоды и фрукты высушивают под воздействием горячего воздуха, который образуется в печах и специальных сушильных шкафах. Продукты выстилают на сита, противни и сушат в несколько приемов при высокой температуре.

Перед тем как сушить фрукты в духовке, нужно тщательно перебрать, отбраковать перезревшие и недозревшие, удалить хвостики, листочки и плодоножки. Затем плоды и ягоды несколько раз моют, положив в сито или дуршлаг, обсушивают на полотенце и только потом приступают к сушке.

Высушенные ягоды и плоды выдерживают 2—3 недели в деревянных ящиках для выравнивания влаги в ягодах. Если во время хранения появляется плесень, это значит, что продукт недосушен. Тронутые плесенью ягоды и плоды следует хорошо промыть и еще раз просушить.

Хранят сушеные плоды и ягоды в деревянных ящиках, картонных коробках, тканевых мешочках или стеклянных банках в сухом прохладном месте. Чтобы предохранить их от плесени и появления насекомых, 2—3 раза в месяц их просушивают при температуре 50 °С в течение 1 часа.

СЛАВЯНСКИЙ ГОРОСКОП

Дажьбог (23 июля – 23 августа)

Древние славяне называли август серпнем или жнивнем. Покровителем этого месяца был один из самых почитаемых богов Вышень-Дажьбог.

Блистательность, величие, огненная страсть – эти качества присутствуют в природе людей, родившихся в это время. Им присущи гордость, откровенность, лояльность, сочетание ума и силы. Они появляются на свет, чтобы быть главными, первыми, управлять другими, причем во всех жизненных областях; нередко имеют высокий социальный статус. Искусством показать себя в наилучшем свете владеют в совершенстве, а потому часто находятся в центре внимания. Именно люди ДАЖЬБОГИ способны являться основателями империй и династий. Если их амбиции остаются неудовлетворенными, они могут становиться деспотами, причем представители этого знака отличаются нетерпеливостью, когда ждут исполнения своих желаний. Мечтают они о всеобщем признании и уважении, о том, чтобы иметь все самое лучшее.

Представители этого знака не терпят, когда кто-то встает на их пути. Сами они продвигаются к цели настойчиво и готовы для этого много работать. Обычно судьба дарит им массу возможностей, однако истинное счастье ждет только тех людей, которые щедро делят свои блага с другими.

Их миссия и счастье состоят в том, чтобы покровительствовать ближним, защищать слабых и бороться за справедливость. Впрочем, родившиеся в это время и без того отличаются великодушием, готовностью помогать и опекать. Они любят принимать решения за других, и это нравится далеко не всем. Однако тем, кто не вступает с ним в полемику и противостояние, кто окажет им полное и безоговорочное доверие, они всегда подставят свое могущественное плечо.

Часто люди этого знака достигают заметных успехов на поприще военной службы и политики, в частности благодаря умению молниеносно соображать и принимать решения. Настойчивость помогает становиться им преуспевающими менеджерами и спортсменами. Атмосфера праздника, красивой жизни, богатства – роскоши поздней летней поры, это их стихия. Любители и тонкие ценители прекрасного, они стараются жить, любить, ухаживать красиво. Свое семейство люди-Дажьбоги полностью обеспечивают, гордятся им, вдохновляют на новые свершения. Потерпев фиаско в личной жизни, самостоятельные представители этого знака вполне могут оставаться одни хоть всю оставшуюся жизнь.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Навязчивые гости

Мухи досаждают людям летом в любую погоду. Несмотря на все преграды – сетки на дверях и окнах – они все равно пробираются в помещения. Те, кто не хочет пользоваться химическими средствами от мух, могут отпугнуть их народными средствами.

Водка. Насекомым не нравится ее аромат. Налейте жидкость в пульверизатор и распылите в том помещении, где водятся паразиты. Этот метод хорош тем, что его можно применять не только в доме, но и на улице, при работе в огороде или в саду. Нанесите немного водки на кожу, на точки пульсации, куда обычно наносят парфюм, и мошки не будут вам досаждать.

Фирменные масла. Помните, что вредители просто не переносят запахи лимона, лимонника, апельсина, эвкалипта, лаванды, гвоздики, перечной мяты.

Лавровый лист. Положите пару листочков в местах обитания вредителей, и в ближайшее время они покинут квартиру. Аромат лавра неприятен не только мухам, но и мелким мушкам и грызунам.

Лаванда. Высадите растение в горшочках на подоконнике, веранде или террасе. Также можете разложить веточки по дому.

Дикая мята. Можете использовать как в высушенном виде, так и свежую. Мятный аромат позволит избавиться не только от насекомых, но и от грызунов.

Базилик. Эту пряность можно использовать не только в качестве приправы для приготовления блюд, а как эффективное средство в отпугивании насекомых. Посадите растение в горшок или можете применять сушеную зелень, разложив ее в помещении.

Пижма. Положите несколько веточек в помещении или развесьте пучки по квартире. Аромат пижмы отпугивает также моль, мышей, крыс и муравьев.

Полынь. Разложите траву по комнате и сможете избавиться от насекомых и грызунов.

Герань. Комнатное растение надолго избавит вас не только от мух, но и поможет вывести моль.

Приставка в слове					
Русский бальный танец	Плата духовству на Руси	Масличная культура	Легкая комедия в театре		Нижний конец позвоночника
	Пограничная река Армении	Колющее оружие на дереве			
			Слуга народа в Думе		Столица Венесуэлы
	Магазин, торгующий лекарствами	Самый многоводный приток Енисея	Пятнадцатилетний капитан		
	Навес над алтарем			Пепси...	Несчастливая яхта Врунгеля
	Жена Приама из "Илиады"				
			Осложнение при воспалении		
	Отряд конницы Цезаря				
	Песенный пассаж		Призыв сываться на жаргоне		

Составил Андрей Ждан.

Ответы на сканворд в №29

По горизонтали: Лексема. Кюре. Иваси. Лир. Колоно. Удав. Победа. Сэр. Удел. Апрель. Твид.
По вертикали: Дискуссия. Езда. Капрал. Слово. Саки. Бурт. Лебедев. Маркин. Дели. Рональд.