

19 сентября Понедельник

05.00 Телеканал «Доброе утро»
09.00 Новости
09.05 Контрольная закупка
09.40 Жить здорово!

18.00 Вечерние новости (с субтитрами)
18.45 Давай поженемся!
19.50 Пусть говорят
21.00 Время

РОССИЯ 1
05.00 Утро России
05.05, 05.35, 06.05, 06.35, 07.05, 07.35, 08.05, 08.35 Вести-Урал.

16.00 Вести
16.30 Вести-Урал
16.50 Т/с «Все к лучшему»
17.55 Т/с «Институт благородных девиц»

НТВ
05.55 НТВ утром
08.30 Т/с «Эра Стрельца»
09.30 Обзор. Чрезвычайное происшествие

16.00 Сегодня
16.30 Прокурорская проверка
17.40 Говорим и показываем
18.30 Обзор. Чрезвычайное происшествие

ОТВ
05.15 События. Итоги недели
06.20 Патрульный участок. На дороге
06.55 Погода на «ОТВ»

15.35 Кому отличный ремонт?!
16.00 События. Каждый час
16.05 Д/ф «Создание совершенства»

РОССИЯ K
07.00 Евроньюс
10.00 Новости культуры
10.20 Приключения «ТИМУР И ЕГО КОМАНДА»

17.40 Звездные виолончелисты мира. Наталия Гутман
18.35 Д/ф «Морские драконы. Забытый флот Китая»

4
06.00 Мультфильмы
06.30 Служба спасения «Сова»
06.55 Служба сегодня

19.25 Служба спасения «Сова»
19.30 Д/ф «Отмычка для кошечек»
20.00 Д/ф «Девятый круг ада»

РОССИЯ 24

05.00 Вести сейчас
05.30 Вести. Коротко о главном
05.48 Вести. Интервью
06.00 Вести сейчас

ДТВ УРАЛ
06.00 Мультфильмы
08.00 Тысяча мелочей
08.30 Угон

Чанс
15.30 Ералаш
16.00 Т/с «Папины дочки»
16.30 Т/с «Закрытая школа»

ЦЕНТР
06.00 Настроение
08.30 Врачи
09.20 М/ф «Дракон»

SPR
06.00 Music
07.00 Стере утро
07.05 FAQ

TVE
06.00 Мультфильмы
06.30 Т/с «Третья планета от солнца»
19.00 Т/с «Зена - Королева воинов»

REN
05.00 Неизвестная планета
05.30 Детективные истории: «Отравители»
06.00 Новости 24

РОССИЯ 2

07.00 Банковский счет
07.30 Рязанский вестник
08.00 Строим вместе
08.25, 08.55, 19.20, 20.25 Прогноз погоды

41 СТУДИЯ
06.30 Т/с «Одна за всех»
06.55 Погода
07.00 Кухня

TNT
06.00 Необъяснимо, но факт
07.00 М/с «Бэтмен: отважный и смелый»
07.25 М/с «Губка Боб Квадратные Штаны»

5
06.00, 10.00, 12.00, 15.30, 18.30, 22.00 Сейчас
06.10 Д/с «Подводная одиссея команды Кусто»

ГОЛОС
00.00, 10.30 «Мысли о прекрасном» / Документальный фильм
00.30 «Православное Подмоскovie» / «Свет веры» (Калмыкия) / «Кредо» (Одесса)

T/B
07.00 «Семь дней». Информационно-аналитическая программа
08.00 «Доброе утро!» (на татарском языке)

16.30 Новости 24
17.00 Мистические истории
18.00 Дело особой важности: «Секс у нас есть!»



ВАШЕ ЗДОРОВЬЕ

Домашнее - не всегда лучше...

В консервах вместе с деликатесами могут оказаться и возбудители ботулизма

Лилия САБАНИНА

В пик сезона активного консервирования овощей и грибов санитарные врачи напоминают о необходимости соблюдения гигиены при заготовке продуктов на зиму.

Ботулизм - тяжелое токсикоинфекционное заболевание, поражающее нервную систему. Его название (от лат. botulus - колбаса) связано с тем фактом, что первые описанные в медицине случаи были обусловлены употреблением кровяных и ливерных колбас.

Возбудитель ботулизма широко распространен в природе, длительное время может находиться в виде спор в почве, в кишечнике животных... Без доступа кислорода, в герметично закрытой таре бактерии ботулизма начинают размножаться и выделять токсин, который является сильнейшим бактериальным ядом.

У этого заболевания инкубационный период длится от двух-трех часов до одного-двух дней. Первоначальные признаки: общая слабость, незначительная головная боль. Рвота и понос бывают не всегда, чаще - упорные запоры, не поддающиеся действию клизмы и слабительных.

Первая помощь: солевое слабительное (например, сульфат магния), перекисное или другое растительное масло для связывания токсинов, промывание желудка теплым пятипроцентным раствором питьевой соды.

Основа профилактики - выполнение санитарно-гигиенических требований при домашнем консервировании. Явный признак отравленных продуктов - вздутая крышка.

Меры предосторожности: -Использовать рекомендуемые по рецептуре концентрации соли, сахара и кислоты, они препятствуют накоплению токсина.

-Мясо и рыбу в домашних условиях консервировать в герметически закрытых банках только с применением автоклава.

-Не закрывать герметически грибы и другие продукты, которые трудно очистить от грунта. Хранить домашние консервы при низких температурах.

-Остерегайтесь покупать домашние консервы, а также «самодельные» мясные и рыбные продукты «с рук» на улицах и рынках.

-Категорически не следует пробовать продукты с признаками их недоброкачества - вздутые крышки, запах острого сыра или прогорклого масла.

Ни один из рецептов консервирования не предотвращает от прорастания спор ботулинического микроба. Поэтому заготовки на зиму перед употреблением следует выложить в кастрюлю и прокипятить 15-20 минут, а затем охладить.



В закупоренных банках кислорода нет, что благоприятно для бактерий ботулизма

Анекдот
Отец спрашивает сына:
-Почему ты не сказал, что получил двойку?
-Учусь хранить военную тайну!