

22 ноября Вторник



05.00 Телеканал «Доброе утро»
07.05 Выборы-2011. По оконча...

15.25 Хочу знать
15.55 Т/с «Обручальное кольцо»
16.55 Т/с «Предел желаний»



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»



05.55 НТВ утром
08.30 Т/с «Морские дьяволы»
09.30 Обзор. Чрезвычайное происшествие

18.30 Обзор. Чрезвычайное происшествие
19.00 Сегодня
19.30 Т/с «Улицы разбитых фонарей»



05.25 Избиратель
06.25 Погода на «ОТВ»
06.30 УтроТВ

16.00 События. Каждый час
16.05 Д/ф «Опасные приключения Остина Стивенса»



06.30 Евроньос
10.00 Наблюдатель
11.15 Детектив «МИЛЛИОНЫ ФЕРМАКСА»

18.35 Ступени цивилизации
19.30 Новости культуры
19.45 Главная роль



06.00 Мультфильмы
06.20 Новости. Итоги дня
06.50 Служба спасения «Сова»

19.00 Новости «4 канала»
19.25 Служба спасения «Сова»
19.30 Стенд



05.00 Вести
05.10 Вести регион
05.30 Вести. Коротко о главном

17.00 Вести
17.15 Экономика
17.33 Интервью



06.00 Мультфильмы
08.00 Тысяча мелочей
08.30 Грязные деньги

18.30 Информационная программа «День»
19.30 Улетное видео
20.00 Дорожные войны



06.00 Мультфильмы
07.00 М/с «Приключения мультяшек»

15.00 М/с «Приключения Джеки Чана»
15.30 Ералаш
16.00 Т/с «Папины дочки»



06.00 Настроение
08.30 Выборы-2011
08.35 Врачи

16.30 Д/ф «В.И. Ленин. Что скрывали мифы?» 2 ф.



06.00 Music
07.00 Stereo утро
09.30 Hit chart

18.00 Канникулы в Мексике
19.00 Свободен
19.30 Hit chart



06.00 Мультфильмы
06.30 Т/с «Третья планета от солнца»

15.00 Т/с «Портал юрского периода»



05.00 Неизвестная планета
05.30 Громкое дело: «Меня обокрали»

16.00 Т/с «Следы»
16.30 Новости 24
17.00 Хватит молчать!



07.00 Новости. Екатеринбург
07.20 10 +
07.25, 08.10, 08.35, 08.55, 09.30, 09.50, 19.25, 19.55 Прогноз погоды

17.10 Все включено
17.40 Железный передел
18.30 Рейтинг Тимофея Баженова.



06.30 Одна за всех
06.55 Погода
07.00 Полезный вечер с Аленой Костериной

19.25 Послесловие
19.35 Полезный вечер с Аленой Костериной



06.00 Необъяснимо, но факт
07.00 М/с «Эй, Арнольд!»

14.30 Дом-2. Lite
15.55 Комедия «ВСЕГДА ГОВОРИ «ДА»»



06.00, 10.00, 12.00, 15.30, 18.30, 22.00 Сейчас
06.10 М/ф «Возвращение блудного пугая»

09.25 Д/с «Криминальные хроники»
10.30, 12.30 Т/с «Грозные ворота»



06.00, 14.00, 16.00, 18.00, 20.00 «Новости телекомпании «Союз»

07.00 Утреннее правило
07.30, 09.30 Доброе слово и Утро в Шилинском лесу



07.00 «Татары»
07.30 «Народ мой...» (на татарском языке)

18.15 «Приключения мастера кунг-фу». Мультсериал
18.45 Новости Татарстана (на татарском языке)



СЕЯТЕЛЬ Кладовая белка

Такую характеристику получил амарант
Любовь МАМОНОВА

Об амаранте слышали многие садоводы. Родина этого растения Америка, где его возделывают уже восемь тысяч лет.

Амарант - высокоценная культура, отличается повышенным содержанием белка (до 18 процентов), в то время как рис, например, содержит только 7,5 процента белка.

Вдобавок это растение обладает высокими лекарственными достоинствами и применяется при лечении воспалительных процессов мочеполовой системы, анемии, авитаминоза, диабета, ожирения, заболеваний желудка.

Амарант требует от садовода к теплу и свету, растение устойчиво к засухе и болезням, растёт на кислых, заболоченных, сырых и каменистых почвах.

Важно отметить, что амарант - это не сорняк, а ценная культура. Его можно использовать в пищу, как овощ, и как корм для животных.

В зависимости от условий, вегетационный период амаранта длится 90-150 дней. Кратковременные осенние заморозки он переносит хорошо.

Зелень можно убирать на 50-60-й день от посева. Основной признак созревания амаранта - покраснение, усыхание, опадение нижних листьев и изменение окраски стебля от зелёной до светло-салатной и светлой.

Из молодых листьев амаранта готовят высокобелковые салаты. Листья моют, мелко нарезают и заправляют растительным маслом, майонезом, сметаной, добавляют соль, зелень и специи по вкусу.

Салат из амаранта, лука и укропа. Зелень мелко нарезать, посолить и полить растительным маслом.

Салат из амаранта, огурочной травы и укропа. Зелень мелко нарезать, заправить маслом и уксусом. Можно добавить петрушку, салат, базилик, листовую горчицу, огурец, томат.

Попробуйте сами вырастить в саду амарант и приготовить из него вкусные и полезные салаты.

Субботнее утро. - Дорогой, а давай поиграем в ролевые игры? - Давай! - Ты шеф-повар ресторана, а я сплю...