

19 марта Вторник

05.00	Телеканал «Доброе утро»
09.00	Новости
09.05	Контрольная закупка
09.35	Женский журнал
09.45	Жить здорово! (12+)
10.55	Модный приговор
12.00	Новости
12.20	Время обедать!
13.00	Доброе здоровьица! (12+)
14.00	Другие новости
14.25	Понять. Простить (12+)
15.00	Новости (с субтитрами)
15.15	Т/с «Торговый центр» (16+)

РОССИЯ 1	
05.00	Утро России
05.05, 05.35, 06.05, 06.35, 07.05, 07.35, 08.05, 08.35	Вести-Урал
Утро	
09.00	1000 мелочей
09.45	О самом главном
10.30	Кулагин и партнеры (12+)
11.00	Вести
11.30	Вести-Урал
11.50	Т/с «Тайны следствия. «Домой» (12+)
12.50	Дело Х. Следствие продолжается (12+)
13.50	Вести. Дежурная часть
14.00	Вести
14.30	Вести-Урал
14.50	Чужие тайны. Времена года (12+)
15.35	Т/с «Тайны института бла- (16+)

НТВ	
06.00	НТВ утром
08.10	Т/с «Возвращение Мухоморова» (16+)
10.00	Сегодня
10.20	Часосердечное признание (16+)
10.50	До суда (16+)
11.55	Суд присяжных (16+)
13.00	Сегодня
13.25	Суд присяжных (16+)
14.35	Т/с «Супруги» (16+)
15.30	Обзор. Чрезвычайное происшествие
16.00	Сегодня
16.25	Прокурорская проверка (16+)

ОТВ	
06.00	События. Итоги (16+)
06.35	Патрульный участок (16+)
06.55	Погода (6+)
07.00	УтроТВ
09.00	События. Каждый час
09.10	Погода (6+)
09.20	Автозвонки (12+)
09.40	Покупай, проверь! (12+)
10.00	События. Каждый час
10.05	Национальное измерение (16+)
10.30	Патрульный участок (16+)
10.50	УГМК: наши новости (16+)
11.00	События. Каждый час
11.05	Погода (6+)
11.10	Т/с «Авария» (16+)
12.00	События. Каждый час
12.05	Погода (6+)
12.10	Контрольная закупка (12+)
12.30	Кабинет министров (16+)
13.00	События. Каждый час
13.05	Д/ф «Дай лапу!» (16+)
13.30	Выборы-2013 (16+)
14.00	События. Каждый час
14.05	Погода (6+)
14.10	Т/с «Мысли как преступление» (16+)
15.00	События. Каждый час
15.05	Погода (6+)
15.10	Мелодрама «АМЕРИКАН- (16+)

РОССИЯ К	
06.30	Евроночь
10.00	Наблюдатель
11.15	Т/с «Перри Майсон» (12+)
12.10	Тайны русского оружия
12.40	Д/ф «Стамбул. Столица трех мировых империй»
12.55	Сати. Нескучная классика...
13.35	Д/ф «Великое расселение человека» 2 с.
14.25	Острова
15.10	Мой Эрмитаж
15.40	Новости культуры
15.50	Спектакль «Бумажное сердце»
17.25	Д/ф «Сальвадор Ди Бая. Го- (16+)

4	
06.00	М/с «Смешарики» (0+)
06.15	Новости. Итоги дня (16+)
06.45	Служба спасения «Сова» (16+)
06.50	Мебель как она есть (16+)
06.55	Бизнес сегодня (16+)
07.00	Утренний Экспресс (12+)
09.00	Новости «4 канала». Ночной выпуск (16+)
09.30	Стенд (16+)
09.45	Служба спасения «Сова» (16+)
09.50	Бизнес сегодня (16+)
09.55	Мебель как она есть (16+)
10.00	Д/ф «Кто в доме хозяин?» (16+)
10.55	Прогноз погоды (0+)
11.00	Т/с «Колдовская любовь» (16+)
12.00	Т/с «Петербургские тайны» (16+)
14.00	Осторожно, модерн! (16+)
14.55	Прогноз погоды (0+)

РОССИЯ 24	
04.30	Вести
04.35	Спорт
05.00	Вести
05.20	Экономика
05.30	Вести
05.40	Спорт
06.00	Вести
06.20	Спорт
06.30	Экономика
07.00	Вести
07.10	Спорт
07.30	Новости Екатеринбург (16+)
08.00	Вести
08.20	Экономика
08.30	Дневники конкурса «Маленькая телемисс 2013»
09.00	Вести
09.10	Экономика
09.20	Спорт
09.30	Вести
10.00	Вести
10.10	Экономика
10.30	Вести
10.40	Экономика
11.00	Вести
11.10	Экономика
11.15	Вести
11.20	Спорт
11.30	Вести
11.40	Экономика
12.00	Вести
12.10	Экономика
12.15	Вести
12.20	Спорт
12.30	Вести
12.40	Экономика
13.00	Вести
13.10	Экономика
13.15	Вести
13.20	Спорт
13.30	Вести
13.35	Спорт
13.40	Экономика
14.00	Вести
14.10	Экономика
14.20	Спорт
14.30	Вести
15.00	Вести
15.10	Экономика
15.15	Вести
15.20	Спорт
15.30	Вести
15.40	Экономика
16.00	Вести

перец	
06.00	Мультфильмы (0+)
08.00	Полное утро (0+)
08.30	Обмен бытовой техники (0+)
09.00	Уютные животные (16+)
09.30	Драма «ПЛЕННЫЙ» (16+)
11.30	Уютные животные (16+)
12.30	Анекдоты (16+)
13.30	С.У.П. (16+)
14.00	Обмен бытовой техники (0+)
14.30	Дорожные войны (16+)
15.30	Есть тема! Опасный отдых (16+)
16.00	Вне закона (16+)
17.30	С.У.П. (16+)
18.00	Анекдоты (16+)

06.00	М/ф «Курный городок» (6+)
06.35	М/ф «Апеллин» (6+)
07.00	М/ф «Новые фильмы о Скуби Ду» (6+)
07.30	М/с «Клуб Винкс - школа волшебниц» (12+)
08.00	Т/с «Кукля» (16+)
09.00	Т/с «Воронины» (16+)
09.10	Дашей молодежи (16+)
12.30	6 кадров (16+)
14.00	Боевик «МИСТЕР И МИССИС СМИТ» (16+)

ЦЕНТР	
06.00	Настроение
08.30	Мелодрама «ЧЕЛОВЕК РОД ДИЛСЯ» (16+)
10.20	Д/ф «АЛЛА ЛАРИОНОВА. СКАЗКА О СОВЕТСКОМ АНГЕЛЕ» (12+)
11.10	Петровка, 38 (16+)
11.30	События
11.50	Детектив «ПОДРУГА ОСОБОГО НАЗНАЧЕНИЯ» (12+)
13.55	Д/с «Природе на жизнь. Прогулка в дикий природ» (6+)
14.30	События
14.50	Город новостей
15.10	Наша Москва (12+)
15.30	Т/с «Визит к Минотавру» (12+)

06.00	Live in Tele club (16+)
06.30	Вуз news (16+)
07.00	Утренний фреш (16+)
09.10	Орел и решка (16+)
10.50	News блок (16+)
11.20	Клиника (16+)
11.30	Закрывается школа (16+)
15.00	Клиника (16+)
15.50	Город хищниц (16+)
17.20	Каникулы в Мексике 2 (16+)
18.20	Клиника (16+)

06.00	Мультфильмы
09.00	Д/ф «Странные явления. Зомби. Сплавированное безумие» (16+)
09.30	Д/ф «Странные явления. Путешествия во времени» (12+)
10.00	Параллельный мир (12+)
11.00	Х-версии. Другие новости (12+)
11.30	Д/ф «Охотники за привидениями» (16+)
12.00	Д/ф «ТВ-3 ведет расследование» (12+)
13.00	Д/ф «Неизвестное. Семь знаковых апокалипсисов» (12+)
14.00	Д/ф «Истинный лик Иисуса» (12+)
15.00	Д/ф «Городские легенды. Зе- (16+)

05.00	По закону (16+)
06.00	Я - путешественник (12+)
06.30	Знавший ужин (16+)
07.30	Документальный проект: «Гуд бай, Америка»: «Мифы о ночи» (16+)
08.30	Новости 24 (16+)
09.00	Документальный проект: «Страшные игрушки» (16+)
10.00	Документальный проект: «Найти Атлантиду» (16+)
11.00	Документальный проект: «Смерть в Зазеркалье» (16+)
12.00	Экстренный вызов (16+)
12.30	Новости 24 (16+)

10 РОССИЯ 2	
07.00	Новости. Екатеринбург (16+)
07.25	Прогноз погоды
07.30	Горизонты психологии (16+)
07.50	Интернет-эксперт (16+)
08.10	Астропрогноз (16+)
08.15	Прогноз погоды
08.20	Мед. Эксперт (16+)
08.50	Астропрогноз (16+)
08.55	Прогноз погоды
09.00	Квадратный метр
09.30	Гурьм (16+)
09.50	«10+» (16+)
10.00	Вести-спорт
10.10	Диалоги о рыбалке
10.40	Вести.ру
11.00	Вести-спорт
11.10	Х/ф «НАВОДЧИК» (16+)
13.05	Приключения тела
13.35	Вести.ру
13.55	Вести-спорт
14.05	Биатлон. Кубок мира

Ч1	
06.30	Т/с «Наш домашний магазин» (16+)
06.55	Погода (6+)
07.00	Полезный вечер с Аленой Костериной (16+)
07.25	Погода (6+)
07.30	Женщины не прощают (16+)
08.00	Полезное утро (0+)
08.30	Комедия «НЕИДЕАЛЬНАЯ ЖЕНЩИНА» (16+)
10.30	Звездная территория (16+)
11.30	Игры судьбы (16+)
12.30	Гардероб навелет (16+)
13.30	Звездные истории (16+)
14.00	Приключения «СЕКУНДА ДО...» (16+)
17.00	Почему уходят мужчины? (16+)

07.00	М/с «Код Ликок» (12+)
07.30	М/с «Могучие рейнджеры. Самураи» (12+)
07.55	Т/с «Счастливы вместе» (16+)
09.00	М/с «Губка Боб Квадратные Штаны» (12+)
09.25	М/с «Черепашки-ниндзя» (12+)
10.00	Комедия «ЭЛВИН И БУРУНДУКИ 3» (12+)
12.00	Т/с «Счастливы вместе» (16+)
14.00	Т/с «Универ» (16+)
14.30	Быта экстрасенсов (16+)
15.30	Дом-2. Lite (16+)

5	
06.00	Сейчас
06.10	Д/ф «Маннергейм против Гитлера» (16+)
07.00	Утро на «5» (6+)
09.45	Место происшествия
10.00	Сейчас
10.30	Т/с «Грозные ворота» (16+)
11.35	Т/с «Грозные ворота» (16+)
12.30	Т/с «Грозные ворота» (16+)
13.00	Т/с «Грозные ворота» (16+)
13.55	Т/с «Грозные ворота» (16+)
15.00	Место происшествия
15.30	Сейчас
16.00	Открытая студия

00.00, 14.00, 16.00, 18.00, 20.00	«Новости телекомпании «Союз» (0+)
01.00, 23.00	«Вечерние новости» (0+)
01.30, 06.00, 09.45, 12.30	«Первосвятитель» (0+)
01.45, 12.15	«От Михаила Федоровича до Николая Александровича. К 400-летию воцарения Династии Романовых» (0+)
02.00	«Творческая мастерская» (0+)
02.30	«О спасении и вере» (Екатеринбург) (0+)
03.00	«Слово во время» (Екатеринбург) (0+)
03.00	Документальный фильм (0+)
04.15, 08.15	«Время просыпаться. Программа для молодежи» (0+)
04.30	«Вестник Православия» (Санкт-Петербург) (0+)
04.45	«Крест над Европой» (0+)
05.00	«Я верю» (Рыбинск) (0+)
05.00, 23.00	«Воскресение» (Ханты-Мансийск) (0+)
05.30, 17.30	«Благовест» (Улан Уде) (0+)
06.15, 11.45, 18.45	У книжной полки (0+)
06.30, 08.30, 16.30, 21.00	Чтаем Евангелие вместе с Церковью (0+)
06.45, 08.45, 16.45, 21.15	Церковный календарь (0+)
07.00, 09.00	«Утреннее правило» (0+)
07.30	«Преображение (Одесса)» (0+)

07.00	«Манзара» (Панорама). Информационно-развлекательная программа (на татарском языке) 6+
09.25	«Размышления о вере. Путь к исламу» 6+
09.30	«Доброе утро!» 12+
10.30	«Близнецы». Теле serial 12+
11.30	«Дочь садовника». Теле serial (на татарском языке) 12+
12.30	Ретроконцерт 0+
13.00	«Головоломка». Телевизионная игра (на татарском языке) 12+
14.00	«Эзель». Теле serial 16+
15.00	«Великие комбинаторы». Документальный фильм 12+
16.00	Новости Татарстана 12+
16.20	«Деревенские посиделки». Фольклорная программа (на татарском языке) 6+
16.55	«Быстрая зарядка» 0+
17.00	«Хочу мультфильм!» 0+
17.15	«Гостинич для малышей» (на татарском языке) 0+



СЕЯТЕЛЬ Баклажаны на Среднем Урале У нас они вырастают только в теплице

Любовь МАМОНОВА, кандидат сельскохозяйственных наук

Баклажан родом из Индии, относится к семейству пасленовых, как томат и перец. Он очень теплолюбив. На Южном Урале, например, в Оренбуржье, его ещё можно вырастить в открытом грунте, но в Свердловской области хороший урожай можно получить только из теплиц.

Баклажан – это очень полезная овощная культура. Плоды содержат сахар, соли, витамины В1, РР1, рутин, пектин, калий, кальций, ароматические вещества. Снижает уровень холестерина в крови. Способствует нормализации водного обмена и улучшает работу сердечной мышцы. Полезен при атеросклерозе, заболеваниях печени, обладает высокими бактерицидными свойствами. Медь и железо баклажана способствуют кроветворению.

Специфическое свойство плодов – наличие в них горечи, которая усиливается по мере созревания. Она терпима в технической спелости плодов, а у перезрелых накапливается в таком количестве, что плоды непригодны к употреблению. В последние годы выведены новые сорта – без горечи.

Макот баклажана очень нежная, зеленоевато-жёлтого цвета. У плодов специфический запах: в сыром виде они пахнут грибами, в жареном – телячьими мозгами. Рекомендуются урожайные скороспелые сорта и гибриды Донской 14, Байгайский, Алмаз, Адонис, Комета, Бегемот, Дон Кихот, Лолита, Амелист, Багира.

Семена баклажана необходимо высевать в конце февраля – начале марта. Перед посевом обработать их в растворе марганцовокислого калия и замочить на 12 часов в растворе стимулятора Эпин, Байкал или Гуммакс. Против грибных болезней семена нужно опудрить триходермином. Высевают на глубину 0,5-1 сантиметр в торфо-опилочную смесь.

Семена баклажана начинают прорастать при температуре 14-16 градусов, но лучшие растения развиваются при 25-30 градусах. Возраст всходов – 60-70 дней. В фазе одного-двух листочков сеянцы нужно распикировать в горшочки размером 10х10 сантиметров. Состав почвы такой же, как для перца и томатов. Рассаду нужно выращивать в условиях хорошей освещённости. Полив проводят один-два раза в неделю по мере подсыхания грунта. К моменту посадки рассада имеет пять-семь листьев, один-три бутона, высотой она 20-25 сантиметров.

Рассаду в теплицы высаживают в мае. В жаркую погоду после посадки их притеняют бумагой или плёнкой. Очень хорошо выращивать баклажан в теплице на биотопливе слоем 30-40 сантиметров, температура грунта в этом случае оптимальная 22-27 градусов. Сверху насыпают торфо-опилочный грунт (3:1) слоем 20 сантиметров и вносят удобрения из расчёта на 1 квадратный метр в граммах: аммиачная селитра 500, суперфосфат 200, калий сернокислый 200, известь 300-500, магний сернокислый 20, борная кислота 1-2 грамма. Рассаду высаживают на грядки вертикально, заглубляя только горшочек из расчёта три-четыре растения на один квадратный метр. Формируют растения в два-три стебля. Подвязывая их шпагатом к проволоке.

Растения поливают обильно, в жаркую погоду – ежедневно, чтобы не допустить одревеснения стеблей и сбрасывания цветков. Удаляют жёлтые листья и отцветшие цветки. Теплицу нужно тщательно проветривать (влажность воздуха – 50-60 процентов), как и с томатами. При высокой влажности воздуха цветки загнивают и осыпаются. Летом проводят корневые подкормки минеральными удобрениями, особенно надо следить за содержанием азота (пожелтение листьев при недостатке азота).

Плоды убирают через 7-10 дней в стадии технической спелости. Урожайность баклажана в теплице составляет 4-8 килограммов на квадратный метр. Значительный ущерб урожаю наносит паутинный клещ и тля. Поэтому необходимо соблюдать оптимальные параметры температуры и влажности. При первых признаках появления вредителей нужно обработать повреждённые листья и обработать растение биопрепаратами.

От редакции. Предлагаем читателям рецепт блюда «Вера из баклажана».

Вам потребуются: баклажаны – 2 шт.; помидоры – 3 шт.; сыр моцарелла (молодая, маленькие шарики) – 1 пакетик; чеснок - 2 зубчика; базилик, соль, молотый перец – по вкусу; масло оливковое.

Баклажаны помыть, хвостик аккуратно отрезать, с двух противоположных сторон плода срезать кожу. Широкий острым ножом разрезать каждый баклажан, вдоль на пластинки толщиной около 1 см, при этом не дорезать до кончика («хвостика») каждого плода примерно 1-2 см. Должно получиться 5-6 слоёв, соединённых между собой «хвостиком».

Каждую пластинку натереть солью, придать баклажану форму веера и в таком виде положить под пресс. Удобнее раскладывать веера на плоской тарелке, а сверху уложить разделочную доску. Оставить на 10-15 минут. Затем с баклажана слить горький сок, вытереть бумажной салфеткой и разложить веером на смазанном маслом противне или в большой сковороде.

Для начинки помидоры бланшировать несколько минут в кипятке, снять с них кожицу, после чего нарезать кружками толщиной 4-5 мм. Нарезать моцареллу. Оливковое масло смешать с порезанным через пресс чесноком, молотым перцем и листочками базилика. Каждую пластинку баклажана смазать маслом с травами, затем положить помидоры, сыр, полить маслом со специями и запекать 15-20 минут в духовке при 180 градусах. Кстати, сыр да и начинку вообще можно менять по своему усмотрению.

Анекдот
Если вас положили в воду и начали размешивать, знайте – вас разводять!