• Коротко

НОВИНИ ТЕРНОПОЛЯ

Триває ремонт дитячого садка №4, що на вул. Київській масиву «Східний». У цьому приміщенні функціонуватиме чотири групи для дітей: ясельна (для дітей від 1 року), молодша, середня та старша. Окрім цього, одна група буде 12-годинна: від 7.30 до 19.30 — для зручності тих батьків, які працюють. Відкриття нового дошкільного навчального закладу заплановане у жовтні. Як розповідає міський голова Сергій Надал, у закладі ще тривають ремонті роботи, кошти на які виділили з міського бюджету. Також продовжується утеплення фасаду дитячого сад-

Протягом місяця заплановано відкриття нової амбулаторії сімейного лікаря на вул. Бродівській у цокольному приміщенні новозбудованої церкви Святого пророка Іллі. Там обслуговуватимуть мешканців Бродівської та прилеглих вулиць. За кошти з міського бюджету проводять ремонти, придбано меблі, апаратуру та необхідне обладнання.

Чотири спортивні майданчики на буль—варі П. Куліша, у парку «Здоров'я», на Новому Світі, 95 та на бульварі Данила Галицького, 28 облаштують у Тернополі восени.

«На бульварі Данила Галицького, 28 ми нещодавно відкрили хокейний майданчик, а поблизу нині тривають роботи зі встановлення турнікетів для силових видів спорту, де зможуть займатися воркаутери та усі бажаючі, розповідає очільник Тернополя Сергій Надал. — На бульварі Куліша та у парку «Здо− ров'я» облаштуємо по 16 антивандальних вуличних тренажерів, а на Новому Світі таких тренажерів наразі буде вісім».



ЦІЛЮЩА МАЗЬ ЗА ПРОСТИМ РЕЦЕПТОМ

2

Слабка паморозь моркві не страшна, тому збирати її можна пізно — наприкінці вересня—жовтня. Саме в осінні дні у коренеплодах інтенсивно накопичуються поживні речовини і вітаміни. Однак, викопати солодкі корінці треба обов'язково до заморозків,

інакше взимку вони загни-

ватимуть.
Для збереження врожаю моркви її рядки слід піднімати садовими вилами, за бадилля витягаючи коренеплоди із землі, і, не струшуючи її з них і не вдаряючи одну об одну, щоб не травмувати, розкласти для просушування на грядці. Потім слід обрізати бадилля врівень з голівкою, посортувати урожай, відкладаючи коренеплоди моркви потворної форми і з уш-

кодженнями.
При особливо багато—му врожаї можна взагалі на зиму не викопувати частину моркви і зали—шати її зимувати на грядці. Однак, зверху її потрібно вкрити сосновим або ялиновим гіллям, а на нього покласти старі листи шиферу. Так морква зберігається до весни.

Якщо ж ви вже викопали моркву, то зберігати зібраний урожай можна порізному. Наприклад, на підлозі заздалегідь продезінфікованого льоху, на яку насипають пісок шаром близько 5 см, рядами укладають коренеплоди так, щоб вони не торкалися. На них новий шар піску і знову — морква. Чергуючи шари, споруджують борт заввишки 50—60 см, що звужується догори.

см, що звужується догори. Є й інший варіант зберегти врожай моркви до самої весни. Для цього кожен коренеплід слід занурити в глиняну бовтанку, а потім підсушити. До весни морква залишається такою, ніби її щойно викопали. Метод хороший, але трудомісткий і вимагає більше часу, ніж перший.

Замість піску можна використовувати тирсу. Пісок або тирса вбирають зайву вологу і в той же час не дають пересихати моркві. У піску або тирсі морква зберігає всі свої вітаміни аж до самої весни. Навіть у березні морква буде соковитою. Якщо немає льоху, то підійде

З днем Ангела!

Сьогодні іменини в Сергія, Євдокії, завтра — в Панаса, Семена. 26 вересня з днем Ангела вітайте Корнія, Лук'яна, 27 — Івана, 28 — Марію, Йосипа, 29 — Людмилу, Віктора, 30 — Віру, Надію, Любов і Софію.

Іграшки і прикраси власноруч



НАЙЦІКАВІШІ МІСЦЯ ТЕРНОПІЛЛЯ

8

Секрети зберігання моркви

У ПІСКУ, ТИРСІ І НАВІТЬ... ЧАСНИКУ



Морква дуже корисна, в ній багато вітаміну А і бета-каротину. Але як зберегти ці цінні вітаміни в моркві до самої весни? Як зробити, щоб до березня морква була соковитою і корисною?

• Компетентно

будь-яке сухе, темне і прохолодне місце в будинку (квартирі).

Якщо ж урожай моркви великий, його збері**гають на стелажах.** Для цього в одну зі стін льоху вбивають парами з інтервалом заввишки 12 см довгі штирі, міцні кронштейни і на них укладають широкі дошки. Перша полиця має бути не нижче ніж 1 м від підлоги. Число ж полиць залежить від кількості моркви. Для 25 відер вистачає семи полиць. Причому моркву на них розкладають вільно. Так вона зберігається до наступного врожаю.

Зберігати моркву можна і в поліетиленових мішках. У мішку з поліетиленової плівки розміром 50—60 x 80—100 см, місткістю 30—35 кг, роблять 3—4 круглі отвори діаметром 8—10 мм, щоб виходив зайвий вуглекислий газ. Для цієї мети можна використати й чисті крафт-мішки.

Зберігати моркву можна в невеликих поліетиленових мішечках місткістю 2—3 кг. У мішки заклада-

ють свіжозібрану, відсортовану й охолоджену моркву й відразу ж переносять їх у сховище. Зверху моркву засипають вологим піском. Відкриті мішки розставляють на підлозі або стелажах. Дрібні мішки укладають у ящики або розкладають на стелажах у 3—4 ряди.

Якщо ви хочете зберігати моркву в квартирі, є ще один спосіб, щоправда, він потребує трохи більше часу, але він того вартий. Перед закладанням моркви на зберігання спочатку готують бовтанку із часнику. Для цього через м'ясорубку слід пропустити 2—3 головки часнику. Одержану масу заливають 2 л води і розмішують. Потім розводять глину водою до густини сметани.

Відібрану для зберігання моркву не потрібно мити, її опускають в часникову бовтанку на 2—3 хвилини і одразу вмочують в глиняну

бовтанку (тримаючи за залишок гички). Після підсушування на фанері рядками розкладають коренеплоди в мішку або коробці, перешаровуючи їх цибулевим або часниковим лушпинням, ним же засипають останній ряд. Підготовлену для зберігання моркву спочатку тримають на заскленій лоджії, а зі зниженням температури вносять у кімнату і розміщують біля балконних дверей, де холодніше. Перед використанням таку моркву спочатку замочують у воді, аби легше було очистити від глиняної бовтанки.

Користуючись цими простими порадами, ви зможете на тривалий час збереги врожай і отримувати свіжі овочі до столу навіть після довгої холодної зими.

Ірина Зімовська, провідний фахівець—агрохімік відділу аналітики пестицидів, агрохімікатів ДУ «Тернопільська обласна фітосанітарна лабораторія».

• Про запас

Кетчуп «Сухумі»

На 1 кг слив без кісто чок: 50 г цукру, 20 г солі, 5 г часнику, 1,5 г пекучого стручкового перцю, 50 г зелені коріандру, 50 г зе лені кропу, 0,5 ч. ложки меленого насіння коріан дру.

Сливи змолоти на м'ясорубці, всипати цукор, сіль і кип'ятити 5 хв. Додати подрібнені перець, часник, зелень і мелений коріандр. Довести до кипіння і зняти з вогню. Як вистигне — кетчуп готовий до вживання.

Якщо ж його заготовляти на зиму, то після закипання треба влити оцет (із розрахунку 0,5 ч. ложки 70% оцтової есенції на 1 л кетчупу), розлити у простерилізовані банки і закупорити.

Помідори зі сливами

На 3-літрову банку: 1,5 кг помідорів (бажано подовгастих), 0,5 кг великих синіх слив.

Маринад: 1 л води, 1,5 ст. ложки солі, 4 ст. ложки цукру, 100 мл оцту.

На дно банки покласти гілочку селери, половину листка хрону, суцвіття кропу (або 0,5 ч. ложки насіння), по 5 горошин чорного і духмяного перцю, половинку порізаної кільцями цибулини, 3 зубчики часнику.

Вкласти упереміж сливи і помідори. Два рази на 5 хв заливати окропом, третій раз — маринадом. Закупорити.

Інші рецепти смачних заготівель — на 3 стор.

THOTOLAVAFOR	Темпе— ратура	Опади	Вітер	Трива- лість дня	Фаза Місяця	
четвер, 24 вересня	+15 / +25	без опадів	cx., 3	12.06	D	
п'ятниця, 25 вересня	+16 / +24	без опадів	півдсх., 3	12.03	D	
субота, 26 вересня	+17 / +22	можливий дощ	змін. напр., 3	11.59	D	
неділя, 27 вересня	+13 / +14	дощ	півн., 4	11.55	D	
понеділок, 28 вересня	+9 / +12	дощ	півн., 6	11.51		
вівторок, 29 вересня	+9 / +14	без опадів	півдн., 3	11.48		
середа, 30 вересня	+8 / +15	без опадів	зах., 3	11.44	0	

новий Місяць, — перша чверть Місяця, — повний Місяць, — остання чверть Місяця.

• Лікує природа

Від панкреатиту

Панкреатит недаремно називають хворобою нашого неспокійного часу. Від цілителів минулих століть нам залишилося не так вже й багато рецептів її лікування. Не було хвороби - не було потреби її лікувати. Однак деякі рецепти все ж збереглися.

✓ Впродовж 20 днів щодня вечеряти о 17—18 та о 19—20 годині гарбузовою кашею, яку готують так: 1/2 склянки пшоняної крупи варити в 1 літрі води, доки вона остаточно розвариться. Додати 200 г сирого гарбуза і ще варити протягом 20 хв. Трохи підсолити, додати 1 чайну ложку олії.



 Листя і квітки чорниць, висушені в тіні, стручки квасолі, листя і квіти суниць лісових, квіти лопуха, квіти волошки синьої (все в рівних пропорціях). Одну столову ложку сировини залити 1 склянкою окропу, настояти протягом ночі, пити по 1/3 склянки до їди. На час лікування вилучити з раціону сире молоко, замість цукру вживати мед. Пити настій щонайменше 40 днів (до 2 місяців). Сухі стручки квасолі

потовкти. 3—4 столові ложки настояти у 500 мл окропу (в термосі протягом 5 годин). Пити тричі на добу за 30 хвилин до їди по 1/2 склянки впро-

довж 27 днів. У Розсіл квашеної капусти пити теплим по 1/3 склянки 2—3 рази на день. Курс лікування — 7 днів, тиждень перерви, повторити ще 2-3 курси залежно від того, як себе почуваєте.

Взимку і навесні у страви із червоного тертого сирого або вареного буряку додати розмочені в гарячій воді курагу i урюк (2—4 штуки), вживати страву 3—4 рази на тиждень.

Від головного болю

Цей рецепт, може, трохи незвичний, але дієвий. Візьміть 100 г кори і гілок з голками ялини, подрібніть, додайте 50 г листя і квітів шавлії, залийте 0,5 л води, варіть, доки не випарується половина води. До гарячої суміші додайте 150—200 г вершкового масла (бажано дома-шнього), варіть ще 20 хвилин й одразу процідіть, бо суміш набуде консистенції мазі. Відразу ж додайте 20 г воску.

Цей засіб використовуйте для масажу голови: 2-3 рази на день натирайте чоло — і біль мине.

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

тже, рецепт мазі. В емальовану миску налити склянку олії, кинути туди шматочок воску розміром з сірникову коробку і поставити на невеликий вогонь, щоб віск розтанув. Із заздалегідь звареного на круто яйця вийняти жовток, розім'яти його виделкою на тарілочці і пальцями поступово кидати в миску з розтопленим киплячим воском. Можна жовток подрібнити блендером, додавши кілька ложок уже посма-

женої олії. У мисці на вогні

олія кипітиме, і ви будете

чути, як вона «стріляє». Ось

у цей момент і кидайте жов-

ток поступово. 3 першими крихтами яйця маса почне пінитися. Якщо віск жовтого кольору (найкращий для мазі), увесь вміст миски може за секунду виявитися «за бортом». Беріть миску ганчіркою, забирайте з вогню на деякий час. нехай «заспокоїться». але продовжуйте помішувати. І так разів зо три.

Тепер мазь готова, залишається лише процідити її через капроновий тюль, складений удвічі. Віск вередливий, і марля тут не підходить, а тюль навіть при багаторазовому застосуванні залишається як новий.

У скляній тарі готова мазь зберігається в холодильнику до десяти місяців. Ії потрібно розливати у баночки невеликого об'єму, але з широкою шийкою, і якщо користуватися щодня, то робочий посуд можна в холодильник не ставити, мазь зберігається і при кімнатній температурі. Інші ж баночки тримати в холодильнику.

• До часу

Цілюща мазь за простим рецептом



Вона складається всього з трьох компонентів, але сила дії її дуже велика. Багато людей вже переконалися у її цілющій дії, хоча через дуже простий склад є й чимало тих, хто сумнівається, що мазь помічна.

Народна медицина

Перед накладанням мазь розігрівають на водяній бані до температури 40 градусів.

Гайморит. Розтоплену в столовій ложці мазь закапують у ніс. Досить закапати маззю ніс разів зо два з інтервалом між закапуваннями одну годину, і можна позбавитися навіть задавненого гаймориту. Мазь пробиває гайморові пазухи і тягне на себе гній.

Гнійний отит. Скрутити джгутик з ватки і вставити у вухо. У міру потреби міняти джгутик, одночасно змащувати маззю за вухом. Мазь буде витягувати гній.

Нариви в горлі, гнійна ангіна. Змащувати маззю горло, прикладати компрес на шию. Якщо виконати це з вечора, кожну годину повторюючи процедуру, то до ранку нарив прорве.

Хворі бронхи, біль у шлунку, кишківнику, фурункули на тілі, ячмені на повіках. Тричі на день до їди вживати по половинці чайної ложки мазі.

Жіночі захворювання: фіброміома до 10 тижнів, кіста яєчника, запалення, мастопатія, мастит. У піхву вставляти тампони з маззю, міняти вранці і ввечері. Через тиждень від кісти тільки спогади залишаться, а з фібромою — довше. На груди прикладати серветку, просочену маззю, згори папір для компресів або целофан. По можливості міняти через кожні дві го-

Опіки, чиряки, рани, набряки, зубний біль, суглобовий біль колін. Нанесіть мазь на ніч на хворе місце, замотуючи його, чистим пальцем обмазуйте хворий зуб і змащуйте нею ясна, і ви побачите, як болячки почнуть відступа-

Трофічні виразки, гангрена: також прикладати серветки з маззю і міняти через 2 години. З ран рясно йтиме гній.

Усі боючі місця треба змащувати на ніч, прикладати компреси до хворих колін, замотувати — і болячки почнуть відступати.

Цією маззю можна зміцнити нігті, втираючи її на ніч в нігті.

Мазь прекрасно справляється з **дерматитом, су**хістю шкіри, тріщинами на губах, рятує п'яти, що загрубіли.

До речі, віск для приготування мазі треба брати бджолиний, натуральний, не підсотники, не свічки з церкви. Віск можна купити у пасічників або на ринку. І про олію. Якщо узяти нерафіновану олію, мазь гірчитиме. Для зовнішнього застосування годиться. а ось проковтнути не кожен зможе. Тому для зовнішнього застосування можна узяти будь-яку олію. а для внутрішнього краще рафіновану.

• Смачні ліки

Апельсиновий сік. Одна склянка апельсинового соку на день підтримує імунітет і є чудовою профілактикою вірусних захворювань. Також апельсиновий сік сприяє збереженню молодості.

Лимони. Кілька дольок лимона натщесерце позбавлять від артриту. Можна вмочити їх у мед або цукор, але краще з'їсти у натуральному вигляді. Після 5—7 днів такого лікування артрит відступає.

Шоколад. Регулярне вживання цих ласощів поліпшує пам'ять й усуває синдром хронічної втоми. Тут, щоправда, слід зауважити, що такі властивості має тільки темний шоколад, у якому багато

Мед вважається потужним антиоксидантом, який бореться зі старінням клітин. Це справжня скриня здоров'я й еліксир молодості.

Насіння гарбуза — перевірений засіб проти глистів. Для лікування потрібно протягом лня з'їдати 100 г гарбузових диньок, розділивши цю кількість на чотири рівні порції. Насіння необхідно старанно пережовувати – буквально до стану кашки. Рівно через годи– ну після чергового прийому насіння випити чайну ложку касторової олії. Насіння із олією рекомендується вживати після основних прийомів їжі. Курс — 2—3 дні.

А ви знали?

Ягода сонця

Існує легенда, що виноград з'явився після потопу. Ной посадив виноградну лозу в землях гори Арарат. Ця дивовижна рослина дійшла і до наших днів, не втративши своєї популярності.

КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ ВИНОГРАДУ

Окрім того, що виноград до смаку практично кожному із нас, він також має велику кількість дуже корисних властивостей. У ньому містяться швидкозасвоювані фруктоза, сахароза і глюкоза, які є прекрасним джерелом профілактики діабету. Перевага цих моносахаридів у тому, що вони надходять у кров без додаткового розщеплювання і тим самим швидко перетворюються на необхідну людині енергію. Особливо виноград корисний після важких фізичних навантажень, при знесиленні і при так званій хронічній втомі.

Виноград багатий антиоксидантами, зокрема біофлавонідами. Це один із найсильніших антиоксидантів, які здатні нейтралізувати шкідливі речовини, шо потрапляють в організм. Цей антиоксидант також є ефективним засобом відвертання злоякісних пухлин.

А ще вживання винограду є доброю профілактикою атеросклерозу, ревма-



альної астми.

полікуємось?

Регулярне вживання винограду сприятливо позначається на серцево-судинній системі, знижує рівень холестерину в крові, помітно покращує самопочуття при стенокардії, високому тиску, сприяє зменшенню задишки, знижує ризик появи серцевих нападів, покращує сон, розумову діяльність, корисний як антистресовий засіб.

Окрім цукрів, виноград містить величезну кількість солей і мікроелементів, які потрібні для нормального функціонування, як сердечного м'яза, так і усього організму вцілому: калій, марганець, кремній, цинк, нікель, алюміній та ін. Тут також є величезний запас вітаміну С, А, вітамінів групи В, і В, а також інших, які потрібні для функціонування різних органів і борються зі старінням організму.

Виноград багатий пектиновими речовинами, такими, як лізин, метіонін, гістидин, лейцин, — це амінокислоти, які беруть участь у процесі обміну речовин і виводять із організму токсичні речовини, важкі мета-

Ці смачні ягоди широко застосовують при лікуванні захворювань дихальної системи, оскільки це полегшує відкашлювання і виводить рідину із легенів. Приміром, суміш із соку винограду і цибулевого соку прекрасний засіб від каш-

Варто знати, що виноград найбільш низькокалорій ний фрукт. З розрахунку в 100 г міститься всього 69 калорій. Кількість білків досягає приблизно 0,4, а вуглеводів приблизно 17—24 г, він не містить жирів. Завдяки цьому виноград незамінний в різних дієтах.

Не можна їсти після 18-ї

А КОЛИ МОЖНА?

Наш організм створений для порядку, зокрема функції його органів і систем підпорядковані внутрішньому біо[.] логічному годиннику. Тому, як довели дослідження, найповніше і якісне засвоєння їжі відбувається, якщо її вживати в один і той самий час. Але головне тут — потреба в їжі, а не рішення «їсти чи не їсти». Тим паче, нині в розвинутих країнах гостро постала проблема зайвих калорій, надлишкової ваги і як результат — пов'язаних із цим захворювань. Отже, якщо немає відчуття голоду, не силуйте

Справді, останнім часом поширена думка, а точніше хибне твердження, що заради фігури і користі для здоров'я не треба їсти після 18 години. Але, по-перше, чимало людей о шостій вечора лише завершує робочий день. Без вечері залишатися не кожен зможе, більше того, не кожному це під силу.

А по-друге, не так уже це й корисно: печінка, підшлункова залоза такого поводження з собою не люблять Зокрема, якщо організм увечері із великою перервою регулярно не одержує їжу, то печінка перебуває, так би мовити, у простої, що призводить до застою жовчі, поступового утворення каменів у жовчному міхурі. До того ж певна кількість жовчі, потрапляючи в порожній шлунок, роз'їдає його стінки, а отже, може призвести до виразкової хвороби. Інша річ, вечеря не повинна бути обтяжли-

Але, з іншого боку, в нашому раціоні є низка продуктів, які потребують тривалого часу для засвоєння, — наприклад, м'ясо, твердий сир. Їх доцільно в невеликих кількостях включати у вечірнє меню.

Тоді відчуття голоду не з'являтиметься у вас пізно вве-



РОЗСОЛЬНИК

Розсольник можна готувати з будь-якого складу овочів і їх співвідношення, але в суміші обов'язково має бути не менше 30-35% квашених огірків, завдяки чому в готових консервах буде 0,2-0,3% молочної кислоти. За цих умов консерви можна прогрівати при температурі до 100°C.

Для приготування розсольнику на 0,5–літрову бан– ку потрібно брати приблизно: 135 г квашених огірків, 35 г ріпчастої цибулі, 10 г зелені петрушки і селери, 90 г моркви, 35 г червоних помідорів, 15 г червоного перцю солодкого, 5 г часнику, 7— 8 г солі, 3—4 шт. гіркого перцю, 1 лавровий листок.

Для розсольника беруть тверді огірки. Промити їх холодною водою, видалити кінчик і розрізати подовжньо на 2-4 частини, а потім кожну частину розрізати впоперек на дрібні скибочки. Моркву і білий корінь селери, петрушки або пастернаку ретельно вимити, очистити від шкірки, дрібних коренів і кінців, відварити протягом 20—25 хвилин, охолодити у воді і розрізати на скибочки або у вигляді локшини (використовувати тертку).

Червоні помідори бланшувати протягом 2 хв, охолодити водою, зняти шкірку. Великі помідори розрізати на 2-4 частини. Перець червоний солодкий після видалення плодоніжки вимити, 2—3 хв бланшувати, охолодити у воді і порізати. Цибулю, часник і зелень також очистити, вимити й нарізати на шматочки.

Підготовлені овочі помістити в каструлю, залити окропом так, щоб вода трохи покривала овочі, додати сіль і кілька горошин чорного перцю (гіркого), довести до кипіння і при слабкому кипінні, помішуючи, витримати 5—6 хв. Після цього обережно, спочатку невеликими порціями, перекласти ложкою суміш у попередньо приготовані банки, накрити кришками і пастеризувати при 80—85°: 0,5-літрові банки — 14—16 хв, літрові — 18—20 хв. Банки закупорити.



МЕЛЕНІ ОВОЧІ В ОЦТІ

0,5 кг білоголової капусти, 0,5 кг зеленого солодкого перцю, 0,2 кг цибулі, 1 кг зелених помідорів, 0,25 л води, 0,2 л 9% оцту, 150 г цукру, 20 г солі, 1 ч. ложка насіння гірчиці.

Всі овочі очистити, промити і пропустити через м'ясорубку. Овочеве пюре посолити, додати цукор, оцет, гірчицю, перемішати і на помірному вогні тушкувати приблизно 30 хв. Загусле овочеве пюре розкласти в маленькі банки, покрити подвійним шаром целофа-



Заправки до перших

страв

Поки овочі свіжі, вітамінні й відносно недорогі, варто зробити запаси ще й заправок і приправ до перших страв. Хай тепер на це ви витратите трохи часу й грошей, але потім значно зекономите і те, й інше.

Запасаймося!

ну, зав'язати і поставити в холодне темне місце.

МЕЛЕНІ ОВОЧІ В ЖИРІ

250 г моркви, 250 г петрушки, 200 г селери, 100 г кольрабі, 100 г капусти, 100 г цвітної капусти, 200 г цибулі, 50 г порею, 20 г часнику, трохи зелені петрушки і селери, 250 г жиру, 100 г

Всі овочі добре очистити, промити і пропустити через м'ясорубку. У каструлі розтопити жир, покласти овочі, посолити і тушкувати до розм'якшення. Добре загуслі ще гарячі овочі щільно укласти в банки. Зверху залити розтопленим жиром, щоб овочі були під ним. Зав'язати і поставити в холодне місце.

ПРИПРАВА ДО БОРЩУ

Взяти порівну помідорів і червоного перцю, пропустити через м'ясорубку і посолити за смаком. Масу прокип'ятити 1—2 хвилини і розкласти по банках. Зберігати в холодному місці.

ЗАПРАВКА ДО БОРШУ

1 кг солі, 300 г кропу, 300 ріпчастої цибулі, 1 кг помідорів, 300 г моркви.

Дрібно порізати кріп, петрушку, селеру, цибулю, солодкий перець, помідори, натерти на тертці моркву. Все викласти у велику миску, всипати сіль і ретельно перемішати. Розкласти в банки, закрити і поставити в холод.

БОРЩ З ОЦТОМ

На 0,5 л банку: буряків — 170 г, капусти білоголової свіжої — 90 г, моркви — 40 г, цибулі ріпчастої — 25 г, коренів петрушки і селери

20 г, зелені — 10 г, часнику

Заливка: на 0,5-літрову банку — 0,5 скл. води, по 1,5 ч. ложки солі і цукру, 3/4 чайної ложки томатної пасти, 3—4 горошини гіркого перцю, 1 лавровий листок.

Підготовлені овочі перемішати в каструлі, додати до них заливку і кип'ятити суміш на слабкому вогні 5— 6 хв. У простерилізовані 0,5літрові банки, прогріті, влити по 3 чайні ложки 5% оцту і вкласти гарячі овочі. Стерилізувати: 0,5-літрові банки— 14—16 хв, літрові — 18—20 хвилин і закупорити.

БОРЩ З КВАШЕНОЮ КАПУСТОЮ

Заготовку для такого борщу готувати з меншою кількістю солі, оскільки вона міститься у квашеній капусті, і без оцту.

На 100 г води беруть 3/4 чайної ложки солі, 1,5 чайної ложки цукру, 3/4 чайної ложки томатної пасти, 3—4 горошини гіркого перцю і 1 лавровий листок.

Буряк, моркву і білий корінь вимити, видалити пошкоджені частини і обрізати кінці. Потім буряк варити 30—40 хв, моркву і біле корі– ння 20—25 хв і охолодити у воді. Охолоджені овочі очистити, сполоснути, нарізати на шматочки або соломкою. Квашену капусту нашаткувати. Ріпчасту цибулю, часник і зелень петрушки і селери вимити, очистити і дрібно нашаткувати.

Потім овочі із заливкою кип'ятити 5-6 хвилин і викласти в банки. Всі наступні операції і режими консервування ті ж, що і для «Борщу з оцтом».

КВАШЕНІ ШАТКОВАНІ ОВОЧІ

250 г моркви, 250 г петрушки. 250 г селери. 250 г червоного солодкого перцю, 250 г капусти, 250 г цвітної капусти, 250 г порею, 250 г цибулі, 300 г солі.

Промиті свіжі овочі очистити і нашаткувати. Додати сіль, добре перемішати. Овочі щільно укласти в банки. зверху насипати тонкий шар солі. Банки зав'язати і поставити в холодне місце.

ЗАПРАВКА ДО ЗУПКИ

Головку цвітної капусти розібрати на суцвіття, занурити в підсолену холодну воду, потім 3 хв потримати в гарячій воді і знову — в холодну. 800 г моркви, 100 г червоного болгарського перцю, 150 г кореня селери обібрати, промити, дрібно нарізати і пробланшувати в окропі 3 хв 4 зубчики часнику розтерти з 1 ч. ложки

Дрібно посікти зелень кропу, селери, петрушки (по 50 г), рiпчасту цибулю (100 г), все обережно перемішати, розкласти у простерилізовані банки (на 2 см нижче горлечка). У кожний слоїк дати по 1 г лимонної кислоти. Заправку стерилізувати 45—50 хв (0,5-літрові банки), закупорити.

ЗАПРАВКА ДО ЗУПКИ 3 КВАСОЛЕЮ

2 скл. зеленої квасолі, 0,5 кг моркви, 10 цибулин, 10 шт. солодкого болгарського перцю, 1 л томатного соку, по 2 ст. ложки цукру і оцту, зелень, сіль, олія.

Зелену квасолю зварити в підсоленій воді до готовності. Моркву, цибулю, болгарський перець нарізати соломкою і окремо обсмажити в олії.

Скласти всі підготовлені інгредієнти в каструлю, залити томатним соком і тушкувати 30 хв. Додати квасолю, цукор, посолити за смаком, влити оцет і тушкувати ще 10 хв. Розкласти заправку в стерилізовані банки. Вкутати їх і залишити на добу до повного охолодження.

СОЛОНІ ЗАПРАВКИ

ДО БОРЩУ

1. 1 кг цибулі, 1 кг солодкого перцю, 1 кг помідорів, 1 кг моркви, по 600 г зелені кропу, петрушки і селери, 1 кг солі;

2. по 1 кг моркви, помідорів і цибулі, 600 г солодкого перцю, по 300 г зелені кропу і петрушки, 300 г солі.

Очистити і дрібно нарізати цибулю, солодкий перець і помідори, натерти на тертці моркву. Потім вимити, просушити і подрібнити зелень. Змішати все у великій мисці з сіллю, розкласти суміш у банки, закрити поліетиленовими кришками і поставити в холодне місце. Взимку, готуючи борщі, бульйон не солити — досить буде солі із заправки.

3. 1 кг сала, 1 кг моркви, 1 кг цибулі, 2,5 кг солодкого перцю, 500 г солі.

Овочі очистити і крупно нарізати, потім пропустити їх через м'ясорубку разом з нарізаним шматками салом. Отриману суміш перемішати із сіллю (додавати її частинами, за смаком, цілком можливо, що солі знадобиться менше) і розкласти по невеликих баночках, щільно утрамбовуючи. Закрити баночки кришками і зберігати в холодильнику. Коли будете готувати борщ, покладіть 1—2 ст. ложки заправки в сковорідку з буряком і протушкуйте (якщо любите гострий борщ, можна додати туди трохи аджики).

СОЛОНА ЗАПРАВКА ДО СУПУ

По 1 кг моркви, помідорів і цибулі, 600 г солодкого перцю, по 300 г зелені кропу і петрушки, 300 г солі.

Моркву натерти на крупній тертці, помідори, солодкий перець, цибулю і зелень дрібно нарізати. Покласти все у велику миску і ретельно перемішати з сіллю. Після цього наповнити солоною сумішшю чисті сухі банки, закрити їх поліетиленовими кришками і поставити в холодильник.

БУРЯК КВАШЕНИЙ

Для розсолу: на 10 л води 300 г солі.

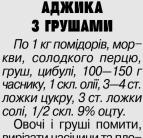
Дрібні і середні коренеплоди червоного буряка ретельно вимити, обрізати дрібні корінці, залишки листя. Викласти буряк для квашення рядами в посуд з широкою шийкою і залити заздалегідь приготовленим охолодженим розсолом. Накрити буряк дерев'яним кружком, покласти гніт і закрити зверху мар-

При кімнатній температурі процес бродіння три– ває 12—15 днів. Весь цей час з квашеного буряка потрібно знімати піну. Коли бродіння закінчиться, пере– несіть посудину з буряком в холодне місце. Квашений буряк використовують для приготування вінегретів і перших страв, а розсіл вживають як квас.

БУРЯКОВИЙ КВАС

Очистити 1 кг буряка, натерти на крупній тертці або нарізати ножем у вигляді соломки, укласти в 3-літрову банку, залити 2 л холодної кип'яченої води, додати 4 ст. ложки цукру і скоринку житнього хліба. Банку накрити марлею і залишити для бродіння на 3 дні. Після цього процідити квас, розлити по пляшках, закупорити і покласти в холодильник (пляшки з буряковим квасом краще зберігати в горизонтальному поло-

женні).



• На гурмана

вирізати насінини та плодоніжки, порізати часточками. Прокрутити все через м'ясорубку. Викласти масу в каструлю, додати олію, сіль, цукор і варити на повільному вогні, час від часу помішуючи, 30 хв від часу закипання. Спробувати на смак, за потреби досипати солі і цукру. Покласти пропущений через часникодавку часник і влити оцет.

Варити ще 5 хв і одразу розкладати в стерилі– зовані слоїки. Закупорити і закутати до повного охолодження.

КЕТЧУП З ЯБЛУКАМИ

6 кг стиглих м'ясистих помідорів, 1,5 кг кислих яблук (найкраще антонівки), 2 ст. ложки солі, 2 ст. ложки цукру, 1 ч. ложка меленого чорного перцю, 1 ч. ложка меленого духмяного перцю, 1/3 ч. лож– ки меленої гвоздики, 1 л

Помідори порізати часточками, з яблук вирізати серцевину з насінням і також порізати на шматочки. Скласти в каструлю, влити воду і поставити на вогонь. Довести до кипіння і тушкувати на маленькому вогні до м'якості. Перетерти масу через сито, процідити відвар. Масу знову довести до кипіння і уварювати до потрібної густоти, але не менше 1,5 год. За 30 хв до готовності додати всі спеції, сіль і цукор. Розлити кетчуп у слоїки гарячим, закупорити і вкутати. Залишити до повного вистигання.

ТКЕМАЛІ ТРАДИЦІЙНИЙ

2 кг слив, 1 головка часнику, 1 скл. води<u>,</u> 15 г меленої кориці, 15 г меленого насіння коріандру, 1 пучок зелені кінзи, 1 пучок зелені кропу, перець червоний гострий, сіль за смаком.

Зі слив вийняти кісточки, скласти в каструлю, залити водою і варити 30 хв. Через 15 хв після закипання додати дрібно посічену зелень. Потім про– терти масу на сито (разом із відваром) і уварю-

> тани. Додати спеції, розтертий часник, перець і сіль. Дати ще раз закипіти і вистудити. Для тривалого зберігання соус розфасувати слоїки, просте-

вати до густоти сме-

рилізувати 5—10 хв і закупорити.

● До часу ОСІННЄ ОБРІЗУВАННЯ — САНІТАРНЕ

У вересні в саду проводять санітарне обрізування плодових дерев і кущів. Однак слід враховувати, що осіннє обрізування має бути щадним, інакше наступного літа можна залишитись без урожаю.

Так зване санітарне обрізування передбачає видалення засохлих улітку гілок, пошкоджених комахами чи хворобами. Уражену гілку можна спиляти повністю або частково — до здорового місця. Санітарне обрізування потрібне не лише з точки зору естетики, а й тому, що пошкоджені гілки є основним джерелом хвороб та шкідників. Цей захід проводять обов'язково кожної осені і весни.

Осіннє обрізування — вимушена операція, і во- на має проводитись із мінімальною поверхнею зрізів. Можна навіть залишити пеньки до весни, якщо доводиться зрізувати гілку близько до стовбура. Але навесні ці пеньки треба буде обов'язково видалити. Зроблені зрізи потрібно одразу ж замастити садовим варом.

У цей період слід бути особливо обережним із молодими деревами, в яких ще триває формування крони. Що ближче до північних меж плодівництва, то більший ризик, що дерева в місцях зрізів можуть постраждати, як тільки вдарять сильні морози чи зима буде з різкими перепадами температур. Тому без особливої потреби (усихання гілок, поломки, сильне ураження хворобами) обрізування молодих дерев краще відкласти на кінець

зими — початок весни. А ось в агрусу, смородини і порічок, крім звичайного санітарного обрізування (коли видаляють сухі, хворі, зламані гілки), восени необхідно провести основне обрізування на врожай, тому що навесні вони так швидко пробуджуються, що важко встигнути це зробити. У кущі смородини вирізують гілки старше 5–6 років, у порічок — старше 8-9 років. Агрус не особливо полюбляє затінення, тому важливо не допускати загущення куща. Вирізуванню в нього підлягають гілки старше 7—10 років, залежно від їх урожайності.

Ліани — актинідію і лимонник — обрізують лише восени, але тільки після падолисту. Навесні обрізувати їх не можна: із кожної, навіть маленької рани, рясно виділяється сік, а це може сильно ослабити ліани, навіть довести їх до повного висушування. У цей же час рекомендується обрізування зайвої порості дівочого винограду, жимолості, каприфолі.

На думку більшості, гібіскує рослина беззастережно кімнатна, місце якій у квітковому горщику. Насправді ж у природі існує близько 200 видів цієї рослини. Правда, ростуть вони в основному в тропічних широтах. В умовах помірного клімату може вижити лише деревоподібний гібіскує сирійський, що має

для цього достатню зи-

мостійкість.
Гібіскус — рослина досить невибаглива. Щоб деревоподібний (садовий) гібіскус добре почувався, достатньо правильно знайти місце для його посадки: воно має бути добре освітленим. Поливати деревоподібний гібіскус треба в міру необхідності, таким чином, щоб земля навколо нього була постійно вологою. Але при цьому і заливати його не слід.

Щоб садовий гібіскус якомога довше радував своїм цвітінням, а квітки його були великими і пишними, рослину слід раз на 2—3 тижні підживлювати добривами з високим вмістом фосфору. А щоб гібіскус з найменшими втратами витримав зиму, на початку осені варто підживити його калійними добривами.

Найчастіше застосовують розмноження гібіскуса деревоподібного живцями. Зробити це дуже просто: достатньо відокремити від материнської рослини пагін і помістити його в невелику ємність з водою доти, поки не з'являться корінці. Після появи корінців живці висаджують в невеликий горщик із землею.

Хай ліпше зимують на підвіконні

САДЖАНЦІ ГІБІСКУСА У ВІДКРИТИЙ ГРУНТ ВИСАДЖУЮТЬ НАВЕСНІ

До редакції «Домашньої газети» зателефонувала читачка із запитанням, де ліпше зимувати саджанцям садового гібіскуса, які вона навесні придбала на ринку. Шукаючи відповідь на нього, ми вирішили трохи розповісти про цю рослину.



На прохання читачів

Після того, як саджанець у горщику перезимує в домашніх умовах, його можна буде висаджувати у відкритий грунт. Роблять це в квітні-травні, коли грунт вже достатньо прогріється. Можна висадити укорінений живець у відкритий грунт і восени, але тоді виникне необхідність у додатковому його укритті на зиму.

Другий варіант розмноження гібіскуса деревоподібного — вирощування з насіння. Його висівають у горщик із землею, а коли сіянці достатньо зміцніють, їх пересаджують у відкритий грунт.

Хоча в деяких джерелах зустрічається інформація,

що деревоподібний гібіскус не варто обрізати частіше, ніж раз на три-чотири роки, насправді регулярне підстригання принесе йому користь. Деревоподібний гібіскус закладає квіткові бруньки на молодих пагонах. Таким чином, чим більше буде обрізаний гібіскус, тим більше молодих пагонів він дасть і, отже, тим більше на ньому буде квіток. Проводити обрізування необхідно рано навесні, до того моменту, як почався період активного росту пагонів.

Варто чи ні вкривати гібіскус на зиму, залежить насамперед від клімату. Якщо зими досить м'які, гібіскус прекрасно зимує у відкритому грунті без всякого укриття. Щоб перестрахуватися, досить підгорнути коріння рослини на зиму, замульчувавши його шаром соломи, гілок або опалого листя.

у прекрасних квітів гібіскуса дуже короткий термін життя: вони радують око лише протягом доби, а потім відмирають. Але на зміну зів'ялій квітці відразу ж з'являється нова, а весь цикл цвітіння триває протягом усього літа. Тривожним сигналом може бути одночасне засихання всіх квіток на кущі. Таким чином гібіскус сигналізує, що йому недостатньо вологи.

ЧИ ПЕРЕКОПУВАТИ ЗЕМЛЮ ВОСЕНИ

Щоосені нас як магнітом тягне до лопати: знову час землю перекопувати. Нібито для кращої її аерації і з метою підвищення родючості. Але чи справді це необхідно?

У місцях, де випадає менше опадів, ніж їх випаровується за сезон, перекопування необов'язкове. Дозвольте грунту восени «діяти» самостійно— не скопаний висохлий верхній шар поступово підтягне вологу з глибин (а з нею й частину розчинених корисних речовин). Це додаткове добриво в умовах невисоких температур жовтня дозволяє грунту «ожити».

Перекопувати потрібно, якщо використовуєте органіку (коров'ячий гній). Однак тонкий шар пташиного посліду краще вносити під глибоке розпушування, а перекопування перенести на весну. В такому разі при слабких зимових опадах і проморожуванні грунт розпушується сам собою.

Тепер про міжряддя багаторічників. Сухої осені перекидати грудки землі не потрібно. Перекопуванням у засуху ви тільки руйнуєте тонку поверхневу мережу коріння суниці й багаторічних квітів (півоній, хризантем, рудбекій). Восени просто висапайте бур'яни і засипте міжряддя мульчею з провітреного торфу або компосту 3—4-річної витримки. Під шаром мульчі земля відпочиває.

Варто знати

Щоб саджанка не «стріляла»

Цибуля належить до рослин із коротким періодом спокою, і це головна причина того, що сівок (дрібна цибуля, вирощена з насіння, її в нас ще називають «саджанка»), а також ріпка після збирання врожаю починають швидко проростати.

Ще один клопіт господинь — висаджена навесні цибуля починає стрілкуватися. Як уникнути цього?

Передусім треба знати, що найбільш стійкі до стрілкування — гострі сорти, менш стійкі — слабогострі і солодкі.

Щоб запобігти стрілку—ванню, посадковий матері—ал потрібно до заморозків зберігати при температурі 20—25°С, а далі — до весни — при 1—3°С. З настанням тепла саджанку треба перенести в приміщення з доброю вентиляцією і тиждень до висаджування прогрівати при плюс 30—35°С.

Є ще один спосіб прогрівання, так званий швидкісний. Його можна випробувати, взявши склянку-півтори саджанки, аби переконатися в його дієвості. Отже. за дві доби до висаджування замочити цибулю на 10 хвилин у рожевому розчині марганцівки. Температура його має бути 45°C. Або залишити на ніч біля обігрівача в розчині при температурі 30—35°С. Після цього обібрати цибулиння до білих лусочок і на 1—1,5 доби помістити в мокру тирсу, щоб проросли маленькі корінці. Оброблену таким чином саджанку треба відразу висадити на грядку.

Неабияке значення для запобігання стрілкуванню має величина цибулинок. Що дрібніша саджанка — то менше вона викидає стрілки. Цибулини більшого діаметра, так звану вибірку, найкраще висаджувати на ранню зелень.

Висаджують цибулю із настанням теплої погоди, коли мине загроза заморозків. Однак треба враховувати, що раннє висаджування при холодній затяжній весні може призвести до масового стрілкування. Запізнення ж веде до пересихання верхнього шару грунту і, як результат, до поганого укорінення та зниження врожаю цибулі-ріпки.

Висаджують цибулини рядами. Дрібні — через 3—5 см, більші — через 5—6, на глибину 4—6 см. Сходи цибулі з'являються через 8—10 днів. Догляд за ними полягає в знищенні бур'янів, підживленні і поливах, захисті від хвороб та шкідників.

Найкращі попередники для цибулі — картопля, по-мідори, цвітна і білоголова капуста, а також сидерати й зернобобові.

На грядки під перекопування в жодному разі не можна вносити свіжий гній — інакше цибулю вразить фузаріоз.



• Згодиться

Овочі на зиму

Термін зберігання вирощених овочі́в можна значно збільшити, якщо знати деякі секрети.

Гарбузи відрізняються механічною міцністю і товстими покривними тканинами. Здорові плоди можуть тривалий час зберігатися у кімнатних умовах. Оптимальними є: температура — від 1 до 14°С, вологість повітря — близьнаровім на добрізниць до повітря по повіт по повітря по повіт по повітря по повіт по повітря по по повітря по по повітря по повітря по по повітря по по повітря по по повітря по по по по повітря по повітря по по повітря по по по

бузів зовсім не підходять холодні й вологі приміщення. Зберігати гарбузи треба хвостиком догори, бажано на стелажах, застелених соломою.

Кабачки, патисони зберігають за тих же умов, що й гарбузи. Якщо плануєте зберігати їх довго, то бажано зірвати плоди пізніше, обов'язково з хвостиком завдовжки 2—4 см. У кімнатних умовах їх ліпше розміс-

тити на підлозі (під шафою, диваном), попередньо змастивши олією.

Гіркий перець підсушують і зберігають зв'язаним у пучки та підвішеним у сухому і прохолодному приміщенні. Можна зберігати і в тарі (картонній або дерев'яній) за вологості перцю не більше 10—12%.

Плоди **солодкого перцю** у фазі технічної стиглості зберігають при температурі 10—12°С впродовж 15—20 днів. В міру досягнення плодами біологічної стиглості, температуру зберігання треба знизити до 2—0°С, а відносну вологість повітря підтримувати на рівні 87—93%.

Якщо закласти плоди без ушкоджень, то тривалість зберігання досягає 40—60 днів. У холодильнику або приміщенні, де можна підтримувати температуру 0°С, добрі результати дає зберігання перцю в ящиках, вкритих плівкою. Термін зберігання — 70 днів.

ПОНЕДІЛОК, 28.09.2015

08.10 Вікно в Америку. 08.30 Переможний голос віруючого.

13.10 Хіт-парад. 14.00 Х/ф «Дитячий будинок». (1). 17.00 «Дикий світ майбутнього».

07.00 Провінційні вісті. Тиждень

07.35 Міська рада інформує. 07.40 Програма «Євромакс».

30 «Справжня ціна».

09.45 «Про нас». 10.00 Т/с «Чужі гріхи». (1). 11.00, 16.10 Дитяча година.

17.30 «Гал–кліп». 18.00 Т/с «Чужі гріхи». (1).

18.45 Міська рада інформує. 19.00, 22.00 Провінційні вісті.

20.00 Єдина країна. 20.30 ТНЕУ — калейдоскоп подій.

21.30 «Сільський календар». 22.35 Х/ф «Коли орел атакує». (2).

06.00, 19.20 Надзвичайні новини.

ICTV

09.15 Надавичани новини.
10.15 Дивитися всім!
11.45 Труба містера Сосиски.
12.45, 15.45 Факти. День.
13.10 Уф «Місія нездійсненна-3».
16.20 Уф «Місія нездійсненна-4. Протокол «Фантом».
18.45, 21.05 Факти. Вечір.
20.20 Діставо!

СТБ

НОВИЙ КАНАЛ

06.05 М/с «Губка Боб Квадратні Шта-

14.15 M/ф «Шрек-2». 16.05 T/c «Не родись вродливою».

21.35 Пристрасті за ревізором.

23.45 Дешево і сердито.

05.40, 16.00 «Все буде добре!» 07.35 «Все буде смачно!» 08.30, 18.30 «За живе!»

12.10 Межа правди.

19.30 Наші вітання.

20.40 Дім книги.

00.15 Yac-Тайм.

06.50 Факти тижня.

08.45 Факти. Ранок

20.20 Дістало! 21.25 Свобода слова.

09.40 «Зіркове життя».

11.30 «Битва екстрасенсів»

18.00, 22.00 «Вікна-Новини». 19.55, 22.45 «Хата на тата».

23.10 «Детектор брехні-7».

7.10 Kids' Time.

07.15 Т/с «Друзі». 11.10 Т/с «Щасливі разом».

00.15 «Один за всіх»

12.10 М/ф «Помпеї»

18.00 Абзац!

19.00 Ревізор.

12.55 «Україна має талант!—6».

09.15 Надзвичайні новини.

21.00 Наші вітання

09.00 Час-Тайм.

YT-1

06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Hoвини. 06.10, 7.10 АгроЕра. 06.20, 8.25 Від першої особи. 06.55, 8.40 Ескулап. 07.25 Ера будівництва. 07.30, 23.25 На слуху. 08.45 Корисні поради. 09.00 Вічне. 09.20, 18.55 Про головне. 10.20 Перша студія. 11.00 Д/ф «Дорогами Саксонії». 11.40 Д/ф «Поцілунок Путіна». «План на завтра». Вікно до Америки. Т/с «Таємниця старого мосту». Казки Лірника Сашка. 15.30 Фольк–music. 16.35 Т/с «Білявка». 18.15 Час–Ч. 19.30 Дорогі депутати. 20.00 Перша шпальта.

20.30 Ексклюзивне інтерв'ю Андерса Аслунда, старшого наукового співробітника Atlantic Council.
 21.30 Новини. Спорт.

21.40 3 перших вуст. 21.50 Подорожні. 23.00 Підсумки. 1+1

06.45, 7.10, 7.45, 8.10, 8.45, 9.10 Сніданок 07.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15

07.35, 8.35 «Маша і ведмідь». 09.30 «Чотири весілля». 10.45 «Міняю жінку-8» 12.20 Комедія «Службовий роман».

15.45 «Сімейні мелодрами-3». 17.15 X/ф «Заборонене кохання» 20.30 «Чистопеws».

21.00 Комедія «Між нами, дівчатами». 22.00 «Гроші». 23.30 «Мінкульт»

00.00 Бойовик «Термінатор». 2+2

06.35 «Нове Шалене відео по-українськи». 07.45 «Облом.UA». 08.45 «Помста природи». 10.30 Т/с «Мушкетери». 12.40 X/ф «Вірний постріл». 14.35 «Вайпаут».

15.30 «Легенди кікбоксінгу». 16.25 «Top Gear». 17.30, 19.00 «ДжеДАІ». 18.30, 23.30 Новини «Спецкор». 19.20 «Секретні матеріали».

20.20 Т/с «Скорпіон». 21.15 Х/ф «В ім'я короля–2». TV-4

06.00 Т/с «Чужі гріхи». (1). 06.45, 9.15, 10.45 Ранковий фітнес.

00.45 X/ф «Спокуса». (2).

«YKPAÏHA» 06.00 Події тижня з Олегом Панютою. 06.50, 7.10, 8.10 Ранок з Україною. 07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події. 09.15 Зоряний шлях 10.15, 19.45 «Говорить Україна».

12.40 Реальна містика. 13.25, 15.30 Т/с «Процес». 18.00 Т/с «Клан ювелірів. Таємниці». 21.00 X/ф «Везуча».

23.00 Події дня. 23.30 X/ф «Ті, що змінюють реальність». (2).

TТБ

08.00 «Ранок з ТТБ». 10.00 «Зелений БУМ» 10.30 «Велети духу і слави. Українська місія». 10.35 «Назбиране» 10.55 «пазоиране». 10.50 «Пісні нашого краю». 11.00 «У країні Мультляндії».

12.00 «Мамина школа». 12.30 «Скарби роду». 13.00, 16.00 «Вісті ТТБ» 13.15 «Загублені у часі»

13.30 «Музичний калейдоскоп».14.00 «Відверті діалоги». 15.00 Д/ф «Три рішення першого президента». 15.15 «Смакота».

15.30 «Будьте здорові». 16.15 «Чудесний канал». 17.00 «Живі сторінки». 17.15 «100 шедеврів». 17.30 «Вінниця. 650 років молодості». 18.00 «А v нас кіно знімали»

18.30 «Дорога до храму». 18.50 «Тернопіль сьогодні». 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ». 19.30 «На часі».

19.30 «Тра часі». 20.00 «Урок□ для батьків». 20.35 «Пісня в дарунок». 20.45 «Вечірня казка». 21.00 «Тема дня».

21.15 «В об'єктиві ТТБ». 21.30 «Лесь Курбас. Дорога до слави». 22.30 «Час країни». 23.00 Мовлення у цифровому форматі. **IHTEP**

04.50 «Подробиці тижня». 06.35 M/φ. 07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00,

16.00, 17.40 Новини. 07.15, 7.35, 8.10, 8.35 «Ранок з «Інтером». 09.20 X/ф «Тариф «Щаслива сім'я». 11.15, 12.25 Д/с «Слідство вели...» 13.25, 14.20 «Судові справи». 15.00, 16.15 «Чекай на мене». 18.00 «Стосується кожного». 20.00 «Подробиці». 21.00 Т/с «Рідкісна група крові». 23.05 Т/с «Ластівчине гніздо».

YT-1 06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Hoвини. 06.20, 8.25 Від першої особи. 06.55, 8.40 Ескулап. 07.25 Ера будівництва 07.35, 23.35 На слуху. 08.35 Паспортний сервіс. 08.45 Корисні поради. 09 00 Rivine

10.05 ДебатиРRO. 11.30 «Prime-time». 12.00 Засідання Кабміну України. 13.15, 18.15 Час-Ч. 13.30 Т/с «Таємниця старого мосту». 15.10 Казки Лірника Сашка.

09.20, 18.55 Про головне.

15.20 M/c «Друзі–янголи». 15.35 9k ue? 15.55 Живу – люблю. Н. Шестак. 17.20 Д/с «Сага старовинної пущі». 19.40 Т/с «Білявка».

20.30 Вересень. 21.30 Новини. Спорт. .40, 22.45 3 перших вуст. 21.50 Слідство, Інфо.

22.40 Мегалот. 23.00 Підсумки 23.25 Тепло.ua.

1+1 06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 «ТСН». 07.35, 8.35 «Маша і ведмідь».

09.30 «Чотири весілля-2». 10.45 «Міняю жінку-8». 12.25, 21.00 Х/ф «Між нами, дівчатами». 13.25 «Ворожка».

14.05 «Сліпа». 14.45 «Не бреши мені–4». 15.45 «Сімейні мелодрами–3». 17.15 X/ф «Заборонене кохання». 20.30 «Чистопеws».

22.00 «Життя без обману». 00.00 Бойовик «Командо». **2+2**

06.35 «Нове Шалене відео по-українськи». 07.35, 17.30 «Облом.UA».

08.10, 19.00 «ДжеДАІ». 08.30, 18.30, 23.30 Новини «Спецкор». 09.00 «Люстратор 7.62». 09.10 «Секретні матеріали». 09.25 Д/ф «Десятка найкращих». 10.25 Д/ф «Літаки Другої Світової

війни». 11.30 Д/ф «Підземні міста». 12.25 Х/ф «Пильне око». 14.10 Т/с «Мисливці за старовиною».

16.00, 20.20 Т/с «Скорпіон» 16.55. 17.55 «Відеобімба». 19.20 «Цілком таємно». 21.15 X/ф «Блекджек». 00.20 X/ф «Піраньї 3D»

СЕРЕДА, 30.09.2015

TV-4 06.00 Т/с «Чужі гріхи». (1). 06.45 Ранковий фітнес 07.00, 16.00 Провінційні вісті. 07.35 Європа у фокусі. 08.10 Унікальна Україна. 08.30 Переможний голос віруючого. 09.00 Час-Тайм.

09.30 «Дикий світ майбутнього» 10.00 Т/с «Чужі гріхи». (1). 11.00, 16.10 Дитяча година 12.10 «Гал-кліп». 12.40 «Щоденник для батьків»

13.10 Xiт-парад. 14.00 X/ф «Останній мисливець». (1). 16.40 «Чарівний ключик». 17.00 «Дикий світ майбутнього». 17.30 «Про кіно».

17.45 «Духовні роздуми». 18.00 Т/с «Чужі гріхи». (1). 18.45 Міська рада інформує. 19.00, 22.00 Провінційні вісті.

19.30 Наші вітання. 20.00 «Формула здоров'я» 21.00 Наші вітання. 21.30 «Музичні делікатеси».

22.30 Міська рада інформує. 22.40 X/ф «Коли мене покохають». (2). 00.15 Час-Тайм. **ICTV**

06.30 Ранок у великому місті. 08.45 Факти. Ранок. 09.15, 19.20 Надзвичайні новини. 10.05 Антизомбі.

06.05 Факти.

11.05, 23.25 Т/с «Морська поліція. Спецвідділ». 12.45, 15.45 Факти. День.

13.15 Т/с «Код Костянтина». 14.10, 16.25 Т/с «Слідчі». 16.50, 22.25 Т/с «Відліл 44». 18.45, 21.05 Факти. Вечір.

20.20 Секретний фронт. 21.25 T/c «Πec». СТБ

16.00 «Все буде добре!» 08 10 «Все буде смачно!» 09.05, 18.30 «За живе!» 10.15 «Зіркове життя». 12.05 «Битва екстрасенсів».

05.40, 18.00, 22.00 «Вікна-Новини».

13.30 «Україна має талант!-6» 19.55, 22.45 «МастерШеф-5». 00.30 «Один за всіх». НОВИЙ КАНАЛ

06.00, 7.10 Kids' Time. 06.05 M/с «Губка Боб Квадратні Шта-

ни». 07.15 Т/с «Друзі». 11.15 Т/с «Щасливі разом». 16.10 T/c «Не родись вродливою». 18.00 Абзац!

19.00 Хто зверху?-4. 20.55 Х/ф «Сайлент Хілл». 23.20 Х/ф «Сайлент Хілл-2». (3).

«УКРАЇНА»

06.10, 16.10 T/с «Жіночий лікар—2» 07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події. 07.10, 8.10 Ранок з Україною. 09.15 Зоряний шлях. 10.15, 19.45 «Говорить Україна». 12.40 Реальна містика. 13.25, 15.30 Х/ф «Везуча». 18.00 Т/с «Клан ювелірів. Таємниці». 21.30 Футбол. Ліга чемпіонів УЄФА

«Шахтар» – «ПСЖ». 23.50 Події дня. ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ». 10.00 «Новини України». 10.30 «Велети духу і слави. Українська

місія». 10.35 «Крізь призму часу». 10.50 «Пісні нашого краю» 11.00 «У країні Мультляндії»

12.00 «Скарби музеїв Полтавщини». 12.30 «Європа очима українця». 13.00, 16.00 «Вісті ТТБ».

13.15 «Тема дня». 13.30 «Замки Тернопілля».

13.45 «Степовики». 14.00 «Зона ризику». 15.00 «Ольга Косач-Кривинюк: Лелія

для України». 15.30 «Час змін». 16.15 «Чудесний канал». 16.50 «Пісні нашого краю».

17.00 «Своє, українське». 17.15 «Музей історичних коштовнос-

тей України». 17.30 «Діловий ритм». 18.00 «Актуально». 18.15 «Дорога на Схід». 18.30 «Мандри».

18.50 «Тернопіль сьогодні». 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ». 19.30 Ток -шоу «Хто є хто». 20.35 «Пісня в дарунок». 20.45 «Вечірня казка».

21.00 «Тема дня». 21.15 «Надія є». 21.30 «На часі» 22.30 «Час країни» **IHTEP**

05.35 «Подробиці» - «Час».

06.35 M/φ. 07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини. 09.20, 21.00 Т/с «Рідкісна група крові»

11.40, 12.25 Д/с «Слідство вели...» 14.20, 16.15 «Судові справи». 16.45 «Сімейний суд». 18.00 «Стосується кожного».

20.00 «Подробиці». 23.05 Т/с «Ластівчине гніздо».

BIBTOPOK, 29.09.2015

YT-1 06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Ho-

вини. 06.20, 8.25 Від першої особи. 06.55, 8.40 Ескулап. 07.25, 0.20 На слуху.

08.35 Паспортний сервіс 08.45 Корисні поради. 09.00 Вічне. 09.20, 18.55 Про головне.

10.10 Подорожні. 11.00 Український корт. 11.35 Ексклюзивне інтерв'ю Андерса

Аслунда, старшого наукового співробітника Atlantic Council. 11.55 Уряд на зв'язку з громадянами. 12.25 Дорогі депутати. 13.15, 18.15 Час-Ч.

13.30 Т/с «Таємниця старого мосту». 15.10 Казки Лірника Сашка. 15.20 Хочу бути.

15.45 Чоловічий клуб. Спорт. 16.45 Чоловічий клуб. 17.20 Д/с «Сага старовинної пущі».

19.30 ДебатиРРО. 21.30 Новини. Спорт. 21.40 3 перших вуст. 21.50 Війна і мир.

23.00 Підсумки.

23.20 Вертикаль влади. 1+1

06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 «ТСН». 07.35, 8.35 «Маша і ведмідь». «Чотири весілля».

10.45 «Міняю жінку-8». 12.25, 21.00 Х/ф «Між нами, дівчатами». 13.25 «Ворожка». 14.05 «Сліпа».

14.45 «Не бреши мені-4». 15.45 «Сімейні мелодрами-3» 17.15 X/ф «Заборонене кохання». 20.30 «Чистопеws».

22.00 «Світ навиворіт—6». 00.00 Бойовик «Чужі проти хижака-2». **2+2**

06.35 «Нове Шалене відео по-українсь-

07.35, 17.30 «Облом.UA». 08.10, 19.00 «ДжеДАІ». 08.30, 18.30, 23.30 Новини «Спецкор». 09.00. 19.20 «Люстратор 7.62». 09.10 «Секретні матеріали».

09.25 Д/ф «Десятка найкращих». 10.25 Д/ф «Вердикт історії». 11.25 Д/ф «Підземні міста». 12.25 Х/ф «Пильне око».

14.10 T/c «Мисливці за старовиною». 16.00, 20.20 Т/с «Скорпіон». 16.55, 17.55 «Відеобімба». 21.15 X/ф «Нікова помста». 00.20 X/ф «Пильне око».

TV-4

06.00, 10.00 , 18.00 Т/с «Чужі гріхи». (1). 06.45, 9.15, 10.45 Ранковий фітнес.

07.00, 16.00 Провінційні вісті. 07.35 «Сільський календар» 08.05 «Духовні роздуми». 08.20 ТНЕУ— калейдоскоп подій. 08.30 Переможний голос віруючого.

09.00, 00.15 Час-Тайм.

09.30 «Дикий світ майбутнього» 11.00, 16.10 Дитяча година. 12.10 «Музичні делікатеси». 12.40 «Про кіно».

13.00 Xiт-парад. 14.00 X/ф «Забери мене додому». (1)

17.00 «Дикий світ майбутнього» 17.30 «Компроміс».

19.00, 22.00 Провінційні вісті. 19.30 Наші вітання. 20.00 Європа у фокусі.

20.30 Унікальна Україна. 21.00 Наші вітання. 21.30 «Щоденник для батьків». 22.35 Х/ф «Оператор». (2).

ICTV

06.05 Факти. 06.30 Ранок у великому місті. 08.45 Факти. Ранок. 09.15, 19.20 Надзвичайні новини.

10.05 Антизомбі. 11.10, 23.20 Т/с «Морська поліція Спецвідділ». 12.45, 15.45 Факти. День. 13.20 Т/с «Код Костянтина». 14.15, 16.25 Т/с «Слідчі». 16.50, 22.25 Т/с «Відділ 44». 18.45, 21.05 Факти. Вечір.

20.20 Цивільна оборона. 21.25 T/c «Пес».

СТБ 05.25, 18.00, 22.00 «Вікна-Новини». 06.00, 16.00 «Все буде добре!» 07.55 «Все буде смачно!» 08.50, 18.30 «За живе!»

10.00 «Зіркове життя» 11.55 «Битва екстрасенсів». 13.20 «Україна має талант!-6» 19.55, 22.45 «Врятуйте нашу сім'ю-4».

НОВИЙ КАНАЛ

06.00, 7.15 Kids' Time 06.05 М/с «Губка Боб Квадратні Штани». 07.20 Т/с «Друзі». 10.50 Т/с «Не родись вродливою».

18.00 Абзац!

19.00 Половинки.

21.00 X/ф «Інший світ: Пробудження». 22.50 X/ф «Я знаю, що ви зробили ми– нулого літа». (2). 00.45 X/ф «Якби погляди могли вбива«YKPAÏHA»

06.10, 12.40 Реальна містика. 07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події. 07.10, 8.10 Ранок з Україною.

09.15 Зоряний шлях. 10.15, 19.45 «Говорить Україна». 13.25, 15.30 X/ф «Мама виходить заміж».

16.10 Т/с «Жіночий лікар-2». 18.00 Т/с «Клан ювелірів. Таємниці» 21.30 Футбол. Ліга чемпіонів УЄФА «Маккабі» – «Динамо».

23.50 Події дня.

ТТБ 08.00 «Ранок з ТТБ». 10.00 «Новини України». 10.30 «Велети духу і слави. Українська

10.35 «В об'єктиві ТТБ». 10.50 «Пісні нашого краю». 11.00 «У країні Мультляндії».

12.00 «Будьте здорові». 12.30 «На часі». 13.00, 16.00 «Вісті ТТБ».

13.15 «Тема дня». 13.30 «Вінниця. 650 років молодості». 14.00 «Лесь Курбас. Дорога до слави».

14.30 «Дорога до храму» 14.45 «Живі сторінки». 15.00 «Енергоманія». 15.30 «Легенди Запоріжжя». 16.15 «Мандри кота Фініка». 16.35 «Маленька перерва».

16.40 «Василь Сухомлинський — дітям». 16.50 «Пісні нашого краю» 17.00 «Замки Тернопілля».

17.15 «Степовики». 17.30 «Скарби музеїв Полтавщини». 18.00 «Ольга Косач-Кривинюк: Лелія для України». 18.30 «Крізь призму часу»

18.50 «Тернопіль сьогодні» 19.00,22.00 «Вісті ТТБ». 19.30 «Зона ризику». 20.35 «Пісня в дарунок». 20.45 «Вечірня казка». 21.00 «Тема дня».

05.35 «Подробиці» - «Час».

21.15 «7 природних чудес України». 21.30 «Європа очима українця». 22.30 «Час країни» IHTEP

06.35 М/ф. 07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини. 07.15, 7.35, 8.10, 8.35 «Ранок з «Інтером». 09.20, 21.00 T/c «Рідкісна група крові». 11.40, 12.25 Д/с «Слідство вели...»

14.20, 16.15 «Судові справи». 16.45 «Сімейний суд» 18.00 «Стосується кожного». 20.00 «Подробиці». 23.05 Т/с «Ластівчине гніздо».

YT-1 06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Hoвини. 06.10.7.10 АгроЕра.

06.20, 8.25 Від першої особи. 06.55, 8.40 Ескулап. 07.25 Тепло.ua. 07.40, 23.25 На слуху.

08.35 Паспортний сервіс. 08.45 Корисні поради. 09.00 Вічне.

09.20, 18.55 Про головне. 10.15 Війна і мир. 11.00 Вікно до Америки. 11.30 Д/с «Клуб пригод».

11.55 Вересень. 12.20 Слідство. Інфо. 13.15, 18.15 Yac-Y 13.30 Т/с «Таємниця старого мосту».

14.20 Д/ф «Найбільший китайський ресторан у світі».
15.10 Казки Лірника Сашка.
15.20 М/с «Друзі¬янголи».
15.35 Школа Мері Поппінс.

15.50 Хто в домі хазяїн? 16.15 Надвечір'я. Долі. 17.05 Світло. 17.45 Книга.ua. 19.40 T/с «Білявка» 20.30 «Prime-time»

21.40 3 перших вуст. 21.50 «Схеми» з Н. Седлецькою. .25 Д/ф «Цивілізація Жовтої ріки». 23.00 Підсумки.

1+1 06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30, 07.35, 8.35 «Маша і ведмідь». 09.30 «Чотири весілля—2».

10.45 «Міняю жінку-3». 12.25, 21.00 Х/ф «Між нами, дівчатами». 13.25 «Ворожка». 14.05 «Спіпа». 14.45 «Не бреши мені–4». 15.45 «Сімейні мелодрами–3». 17.15 X/ф «Заборонене кохання».

20.30 «Чистопеws». 22.00 «Міняю жінку–10». 00.00 Бойовик «Медальйон» 2+2

НСЬКИ». 07.35, 17.30 «Облом.UA» 08.10, 19.00 «ДжеДАІ». 08.30, 18.30, 23.30 Новини «Спецкор». 09.00, 19.30 «Люстратор 7.62». 09.10 «Секретні матеріали».

09.25 Д/ф «Десятка найкращих»

10.25 Д/ф «Літаки Другої світової

06.35 «Нове Шалене відео по-украї-

війни». 11.30 Д/ф «Підземні міста». 12.25 Х/ф «Ера драконів».

4ETBEP, 1.10.2015

14.10 Т/с «Мисливці за старовиною» 16.00 T/с «Скорпіон». 16.55, 17.55 «Відеобімба». 20.30 «Право на владу». 22.30 Д/ф «Страшне завтра».

00.20 X/ф «Піраньї 3DD». TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Чужі гріхи». (1). 06.45, 9.15. 10.45 Ранковий фітнес. 07.00, 16.00 Провінційні вісті. 07.35 «Формула здоров'я».

08.30 Переможний голос віруючого. 09.00, 00.15 Час-Тайм. 09.30 «Дикий світ майбутнього». 11.00, 16.10 Дитяча година.

12.10 Маестро моди. 12.40 «Модна правда». 13.00 Хіт-парад. 14.00 Х/ф «Легенда про дракона». (1). 17.00 «Дикий світ майбутнього».

17.30 «Музичні делікатеси». 19.00, 22.00 Провінційні вісті. 19.30 Наші вітання. 20.00 Україна. Перезавантаження.

21.00 Наші вітання. 21.30 «Компроміс». 22.35 X/ф «Втеча з в'язниці». (2). ICTV

06.05 Факти. 06.30 Ранок у великому місті. 08.45 Факти. Ранок. 09.15, 19.20 Надзвичайні новини. 09.55 Антизомбі.

11.00, 23.20 Т/с «Морська поліція Спецвідділ».
12.45, 15.45 Факти. День.
13.10 Т/с «Код Костянтина».
14.05, 16.25 Т/с «Слідчі».
16.50, 22.25 Т/с «Відділ 44».
18.45, 21.05 Факти. Вечір.

21.25 T/c «Пес» СТБ

05.45, 18.00, 22.00 «Вікна-Новини». 06.20, 16.00 «Все буде добре!» 08.15 «Все буде смачно!» 09.10, 18.30 «За живе!» 10.25 «Зіркове життя». 12.20 «Битва екстрасенсів». 13.55 «Україна має талант!-6».

23.55 «Один за всіх» НОВИЙ КАНАЛ 06.00, 7.10 Kids' Time. 06.05 M/с «Губка Боб Квадратні Шта-

19.55, 22.45 «Зважені та щасливі-5».

ни». 07.15 T/c «Друзі». 11.05 T/c «Моя прекрасна няня».

16.10 T/c «Не родись вродливою». 18.00 Aбзац! 19.00 Суперінтуїція. 20.25 X/ф «Привид дому на пагорбі». 22.35 X/ф «13 привидів». 00.25 X/ф «Інший світ: Пробудження» «YKPAÏHA»

06.10, 16.10 Т/с «Жіночий лікар—2» 07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події. 07.10, 8.10 Ранок з Україною. 09.15 Зоряний шлях. 10.15 «Говорить Україна». 12.40, 22.00 Реальна містика.

13.25, 15.30 X/ф «Біла сукня». 18.00 Т/с «Клан ювелірів. Таємниці». 19.45 Футбол. Ліга Європи УЄФА «Ру-

сенборг» – «Дніпро». 23.00 Події дня. **ТТБ**

08.00 «Ранок з ТТБ». 10.00 «Новини України». 10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»

місія». 10.35 «Надія є». 10.50 «Пісні нашого краю» 11.00 «У країні Мультляндії».

12.00 «Мандри». 12.15 «Музей історичних коштовностей України». 12.30 «На часі». 13.00, 16.00 «Вісті ТТБ».

13.15 «Тема дня». 13.30 «Знамениті українці. Гнат Юра». 14.00 «Як це було». 14.30 «Поборники Незалежності України». 14.45 «Актуально».

15.00 «Фабрика ідей». 15.30 «Розмова без нотацій». 16.15 «Чудесний канал». 16.50 «Пісні нашого краю» 17.00 «ПрофStyle». 17.15 «Храми Поділля». 17.30 «Живі сторінки».

18.00 «Лесь Курбас. Дорога до слави». 18.30 «Думки вголос». 18.50 «Тернопіль сьогодні». 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ».

19.30 «Що робити?» 20.35 «Пісня в дарунок». 20.45 «Вечірня казка».

21.00 «Тема дня». 21.00 «Тема для». 21.15 «Армія нескорених». 21.30 «Уряд на зв'язку з громадянами».

22.30 «Час країни». 23.00 Мовлення у цифровому форматі. IHTEP 05.35 «Подробиці» - «Час»

06.35 М/ф. 07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини. 09.20, 21.00 Т/с «Рідкісна група крові». 11.40, 12.25 Д/с «Слідство вели...» 14.20, 16.15 «Судові справи». 16.45 «Сімейний суд».

18.00 «Стосується кожного» 20.00 «Подробиці».

23.05 Т/с «Ластівчине гніздо».

У програмі телепередач можливі зміни

дач блискавок».

06.40 Події.

17.10 М/ф «Шрек-З». 19.05 М/ф «Шрек-4». 21.00 Х/ф «Я, Франкенштейн». (2). 23.00 Х/ф «13 привидів». (3). 00.35 Х/ф «Сьоме знамення». (2).

07.30 Реальна містика. 09.15 Т/с «В очікуванні любові». 13.00 Т/с «Причал любові і надії»

«УКРАЇНА»

17.00, 20.00 Т/с «Печалі–радощі Надії». 19.00 Події тижня з Олегом Панютою.

19.40 10 хвилин з прем'єр-міністром. 22.00 Х/ф «Мрії з пластиліну».

TТБ

10.00 «Подорожні замальовки». 10.30 «Велети духу і слави. Українська

місія». 10.35 «Словами малечі про цікаві речі». 10.50 «Пісні нашого краю». 11.00 «У країні Мультляндії».

23.50 Зоряний шлях.

08.00 «Ранок з ТТБ».

12.00 «Поклик таланту»

13.30 «Спортивні меридіани».

13.45 «Акценти тижня». 14.00 «Театральні зустрічі». 15.40 «Мальовниче Тернопілля».

15.45 «Думки вголос». 16.00 Телефільм «На перші гулі».

17.00 «Уклін тобі, велика Соломіє!» 18.00 «Назбиране».

18.15 «Кулінарія від Андрія». 18.30 «Глобальне попередження»

18.50 «Край, в якому я живу». 19.00 «Музичний калейдоскоп».

21.55 «Духовні скарби України». 22.00 «Загублені у часі». 22.15 «Творчий портрет».

23.00 Мовлення у цифровому форматі.

IHTEP

05.00, 12.00 Бокс. Віктор Посол - Лукас

10.00 «Орел і решка. Ювілейний–2». 11.00 «Орел і решка. Незвідана Європа».

13.05 Т/с «Гордіїв вузол». 17.00 Х/ф «Погана сусідка». 19.00 «Кохання з першого погляду». 20.00 «Подробиці тижня».

21.40 «10 хвилин з прем'єр-міністром». 22.00 X/ф «Чоловік на годину». 01.45 X/ф «Приморський бульвар».

06.00 M/ф. 06.35 X/ф «4:0 на користь Тетянки».

19.30 «Мамина школа»

20.00 «Азбука ремесел».

20.20 «Моя професія». 20.35 «Пісня в дарунок».

20.45 «Вечірня казка».

Матіссе.

08.10 «Удачний проект». 09.00 «Готуємо разом»

21.00 «Відверті діалоги»

П'ЯТНИЦЯ, 2.10.2015

13.00 Xiт-парад. 14.00 X/ф «Мій хлопець повернувся».

(1). 17.00 «Дикий світ майбутнього».

09.00 Час-Тайм.

12.10 «Гал-кліп».

12.40 «Про кіно».

20.40 «Про кіно».

00.15 Час-Тайм.

21.25 T/c «Пес».

08.45 Факти. Ранок.

06.05 Факти.

21.00 Наші вітання

10.00 Т/с «Чужі гріхи». (1). 11.00, 16.10 Дитяча година.

11.50 «Чарівний ключик».

17.30 Унікальна Україна. 18.00 Т/с «Чужі гріхи». (1).

19.00, 22.00 Провінційні вісті.

20.10 «Сільський календар».

21.30 «Духовні роздуми».

22.35 X/ф «Гомер». (2).

06.30 Ранок у великому місті.

Спецвідділ». 12.45, 15.45 Факти. День.

12.45, 13.45 Факти, день. 13.15 Т/с «Код Костянтина». 14.10, 16.25 Т/с «Слідчі». 16.50, 22.25 Т/с «Відділ 44». 18.45, 21.05 Факти. Вечір.

05.25 X/ф «Зникнення свідка».

08.45 «Зіркове життя». 10.25 Х/ф «П'ята група крові». 18.00, 22.00 «Вікна-Новини».

18.30 T/c «Коли ми вдома»

7.15 Kids' Time.

11.10 T/c «Шасливі разом»

18.00 Абзац!

20.50 Половинки.

23.05 Суперінтуїція.

Никанорова».

09.15, 19.20 Надзвичайні новини.

19.30 Наші вітання. 20.00 ТНЕУ— калейдоскоп подій.

ICTV

10.05, 20.20 Антизомбі. 11.05, 23.20 Т/с «Морська поліція.

СТБ

06.55 X/ф «На вас чекає громадянка

.45 «Танцюють всі!-8

НОВИЙ КАНАЛ

06.10 М/с «Губка Боб Квадратні Шта-

16.05, 19.00 Супермодель по-українсь-

«YKPAÏHA»

06.10, 16.10, 6.00 T/c «Жіночий лікар-2».

06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Hoвини. 06.30, 8.25 Від першої особи.

07.35, 23.25 На слуху. 08.45 Корисні поради. 09.00 Вічне. 09.20, 18.55 Про головне. 10.20 Д/ф «Цивілізація Жовтої ріки».

11.00 Д/ф «Революція: за і проти». 11.55 Д/с «Клуб пригод». 12.25 «Схеми» з Н. Седлецькою. 13.15 Час-Ч.

13.25 X/ф «Далеко від вікна». 15.30 Казки Лірника Сашка. 15.40 Спогади.

16.10 Театральні сезони. 16.45 Віра. Надія. Любов. 17.40 Д/с «Повернення видів». «Білий лелека».

19.40 Т/с «Білявка». 20.30 «План на завтра». 21.30 Новини. Спорт. 21.40 3 перших вуст. 21.50 Перша студія. 23.00 Підсумки. 1+1

06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30

«ТСН». 07.35, 8.35 «Маша і ведмідь». 09.30 «Чотири весілля–2». 10.45 «Міняю жінку-3». 12.25 Комедія «Між нами, дівчатами».

13.25 «Ворожка». 14.05 «Сліпа». 14.45 «Не бреши мені–4». 15.45 «Сімейні мелодрами-3».

17.15 X/ф «Заборонене кохання». 20.15 «Шустер Live». 00.15 Трилер «Області темряви». 2+2

06.35 «Нове Шалене відео по-українсь-

07.35, 17.30 «Облом.UA». 08.10, 19.00 «ДжеДАІ». 08.30, 18.30 Новини «Спецкор». 09.00 «Люстратор 7.62». 09.10 «Секретні матеріали» 09.25 Д/ф «Руйнівник: сталевий кора-

10.25 Д/ф «Літаки Другої світової

війни». 11.30 Д/ф «Підземні міста». 12.25 Х/ф «Прихована загроза». 14.10 Т/с «Мисливці за старовиною». 16.00, 17.55 «Відеобімба».

19.20 X/ф «RED». 22.00 X/ф «Озеро страху–2». 00.00 X/ф «Кримінальне чтиво». TV-4

06.00 Т/с «Чужі гріхи». (1). 06.45, 9.155, 10.45 Ранковий фітнес.

07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події. 07.10, 8.10 Ранок з Україною. 07.00, 16.00 Провінційні вісті.

07.35 Україна. Перезавантаження 08.30 Переможний голос віруючого. Зоряний шлях. 10.15, 19.45 «Говорить Україна». 09.30 «Дикий світ майбутнього».

12.40 Реальна містика.

13.25, 15.30 X/ф «Мрії з пластиліну». 18.00 Т/с «Клан ювелірів. Таємниці». 21.00 X/ф «Ця жінка до мене». 23.00 Події дня.

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ». 10.00 «Новини України». Погода. Анонси 10.30 «Велети духу і слави. Українська

місія». 10.35 «ПрофStyle». 10.50 «Пісні нашого краю». 11.00 «У країні Мультляндії».

12.00 «Живі сторінки». 12.30 «Армія нескорених». 12.45 «Тема дня». 13.00, 16.00 «Вісті ТТБ».

13.15 «Думки вголос». 13.30 «Храми Поділля». 13.45 «Запоріжжя туристичне». 14.00 «Що робити?»

15.00 «Лесь Курбас. Дорога до слави». 15.30 «Біля рідних джерел».

16.15 «Чотири лапи». 16.35 «Іноземна для дітей». 16.50 «Пісні нашого краю» 17.00 «Смакота».

17.15 «Парламенти світу. Австрія» 17.30 «Слово має народний депутат». 18.00 «Учнівський щоденник».

18.15 «Музеями Тернопілля» 18.30 «Вінтаж». 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ». 19.30 «На часі». 20.00 «Удосвіта»

20.35 «Пісня в дарунок». 20.45 «Вечірня казка». 21.00 «Захисник Вітчизни — рятуваль-

21.30 «Актуально». 21.45 «Шляхами Тараса». 22.30 «Час країни». 23.00 Мовлення у цифровому форматі.

IHTEP

05.35 «Подробиці» - «Час». 06.35 M/ф. 07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00,

16.00, 17.40 Новини. 07.15, 7.35, 8.10, 8.35 «Ранок з «Інтером». 09.20 Т/с «Рідкісна група крові». 11.40, 12.25 Д/с «Слідство вели...» з Л. Каневським».

14.20, 16.15 «Судові справи» 16.45 «Сімейний суд».

20.00 «Подробиці». 21.00 «Чорне дзеркало». 00.00 X/ф «Осінь у Нью-Йорку». (2).

18.00 «Стосується кожного».

09.00 Повнота радості життя. **YT-1**

06.05 Світ православ'я. 06.35 Крок до зірок. .20 Шеф-кухар країни .15 Світ on line.

08.40 Тепло.ua. 09.10 Як це? 09.30 Хто в домі хазяїн? 09.50 Казки Лірника Сашка. 10.05 Школа Мері Поппінс. 10.40 Спогади.

11.15 Т/с «Польські свята» 13.45 Фольк-music.

13.45 ФОЛЬК-ТПІСЫ.. 14.55 Чоловічий клуб. Спорт (бокс). 16.05 Гандбол. Ліга Чемпіонів. «Мотор» __(Запоріжжя) – «Ск'єрн» (Данія). 17.55 Театральні сезони.

18.25 T/c «Білявка». 21.00 Новини. 21.30 <u>А</u>. Яценюк про реформи.

21.40 Перша шпальта. 22.15 Альтернативна музика. «ВВ». 23.00 День Янгола.

00.05 На слуху. Підсумки.

1+1

06.15 Комедія «Людина з бульвару Капуцинів». 08.15 «Українські сенсації».

09.00 «Лото-Забава». 09.40 «Маша і ведмідь». 10.05 «ТСН». 11.00 «Світ навиворіт—6»

17.00 «Сыг нажизорг — 2». 12.10 «Інспектор Фреймут—2». 13.35 «Міняю жінку—10». 14.50, 16.10 «Чотири весілля—4». 17.30 Комедія «Джентльмени удачі».

19.20 «10 хвилин з прем'єр-міністром». 19.30 «ТСН-Тиждень». 21.00 Мелодрама «Даремна жертва». 22.50, 23.50 «Світське життя».

00.50 Драма «Перший поверх».

2+2

06.40 «Маски-шоу». 07.50 «Нове Шалене відео по-українськи». 35 «Облом.UA». 09.00 «Бушидо».

10.00 «Богатирі». 11.00 «Люстратор 7.62». 12.00 «Цілком таємно». 13.00 «Секретні матеріали». 14.00 «Реал-Бодріт»

14.00 «Геал-Боддій». 16.50 10 Тур ЧУ. Дніпро – Олександрія. 19.20 10 Тур ЧУ. Волинь – Зоря.

21.30 «Профутбол». 23.15 X/ф «Озеро страху-2».

TV-4

06.00 X/ф «Ідеальний чоловік». (1). 07.30 «Про нас». 07.45, 9.45 Ранковий фітнес. 08.00 Європа у фокусі. 08.40 Час-Тайм

НЕДІЛЯ, 4.10.2015

09.30 «Справжня ціна». 10.00 Дім книги. 10.15 Пряма трансляція святої літургії. 11.40 «Духовні роздуми». 12.00 Х/ф «Щеня з сузір'я «Гончих псів». (1). 13.30 «Чарівний ключик». 14.00 «Погляд зблизька» 14.30 «Формула здоров'я» 15.30 «Про нас». 16.00 «Щоденник для батьків» 16.30 «Слідства, інфо». 17.00 Вікно в Америку. 17.20 «Модна правда». 17.40 «Про кіно».

18.00 Наші вітання 19.00 Провінційні вісті. Тиждень 19.30 Міська рада інформує. 19.40 Любов Ізотова «Вчителько моя». 20.45 «Про нас».

21.00 «Гал-кліп». .30 Єдина країна. 22.10 X/ф «Дика вечірка». (2). 23.45 Час-тайм.

00.00 Провінційні вісті. Тиждень.

ICTV 06.10 Факти. 06.40 M/с «Том і Джері в дитинстві». 07.20 Х/ф «Грифон». 09.10 Зірка YouTube. 03.10 Зірка тойтиве. 10.45 Дивитися всім! 11.40 Труба містера Сосиски. 11-45 Груса містера Осстоку. 12.45 Факти. День. 13.00 Х/ф «Жага золота». 14.40 Х/ф «Лара Крофт — розкрадачка гробниць».

16.35 X/ф «Лара Крофт – розкрадачка гробниць–2. Колиска життя». 18.45 Факти тижня.

20.25 10 хвилин з Прем'єр-міністром

України. 20.35 Х/ф «Шерлок Холмс». 23.05 Х/ф «Шерлок Холмс. Гра тіней».

СТБ

05.25 X/ф «Сказання про те, як цар Петро арапа одружив».

07.10 «Все буде добре!» 09.00 «Все буде смачно!» 11.00 «Караоке на майдані» 11.55 «МастерШеф-5». 16.00 «Х-Фактор-6».

19.00 «Битва екстрасенсів-16» 20.55 «Олин за всіх».

22.05 «Врятуйте нашу сім'ю-4» 01.15 «Детектор брехні-7»

НОВИЙ КАНАЛ

06.00, 7.30 Kids' Time 06.05 M/с «Пригоди Джиммі Нейтрона». 07.35 Єралаш.

08.20 M/ф «Сезон полювання–2». 09.45 M/ф «Сезон полювання–3».

11.05 X/ф «Учень Мерліна». 14.50 X/ф «Персі Джексон і викра-

• Офіційно

3 початком опалювального сезону значно зросте субсидії на новий період.

плата за житлово-комунальні послуги. Програма житлових субсидій є однією з найважливіших програм соціального захисту, оскільки вона забезпечила відповідний соціальний захист населення та зняла соціальну напругу в суспільстві в умовах підвищення цін і тарифів на житло, комунальні послуги і енергоносії.

Значне підвищення тарифів на житлово-комунальні послуги вимагало розширення можливостей програми житлових субсидій, суттєвого підвищення її ефективності. Уряд України здійснив удосконалення діючого механізму надання житлових субсидій, що передбачило б якнайширше залучення домогосподарств області до участі у Програмі житлових субсидій.

На сьогодні призначення субсидії здійснюється на підставі спрощених форм заяви та декларації про доходи і витрати осіб для звернення за субсидією, в декларації не вказується сума доходу, а лише джерело їх отримання. У разі зазначення у декларації інших отриманих доходів, інформація про які відсутня у ДФС, Пенсійному фонді України, фондах соціального страхування тощо і відповідно до законодавства не може бути отримана за запитом структурного підрозділу з питань соціального захисту населення, подаються довідки про доходи.

ня щодо майнового стану осіб, які звертаються за призначенням субсидій, крім здійснення одноразової дороговартісної покупки (на суму понад 50 тис. гривень), хоча в даному випадку субсидія також може призначатись, але за рішенням районних державних адміністрацій, або комісій, що ними утворюються. Не враховується:

наявність у власності

двох житлових приміщень; наявність у власності двох автомобілів:

✓ наявність у складі домогосподарства осіб працездатного віку, які не працюють, не навчаються і не перебувають на обліку як безробітні;

✓ здача в найм житлового приміщення;

✓ здійснення купівлі товарів, робіт та послуг (у тому числі оплата медичних послуг та навчання) на суму понад 10 прожиткових мінімумів;

✓ запроваджено надання субсидії на 12 місяців, а не опалювальний період як раніше; У встановлено автоматобто скасовано необхідність повторного звернення до органу соціального захисту населення для призначення субсидії на новий період у разі відсутності змін;

дання житлових субсидій підприємцям, які є платниками єдиного податку.

чено субсидію для відшкодування витрат на оплату житлово-комунальних послуг, зобов'язані щомісячно сплачувати свою обов'язкову частку витрат на оплату цих послуг. У разі коли вартість фактично використаної послуги менша ніж обов'язкова частка витрат на оплату цієї послуги, громадяни сплачують її фактичну вартість. Сума субсидії, яку переказано на рахунки надавачів житлово-комунальних послуг для оплати їх вар тості і яка не використана домогосподарством внаслідок економного споживання послуг, зараховується її надавачем як оплата послуг, у тому числі обов'язкової частки платежу домогосподарства, на наступні розрахункові періоди. Варто пам'ятати, що суб-

сидія є безповоротною і її отримання не пов'язане і не тягне за собою зміни форми власності житла.

В. Боярський. директор департаменту соціального захисту населення

СУБОТА, 3.10.2015

06.00, 7.00 Підсумки. 06.25 У просторі буття. 07.25 На слуху. 07.50 Вертикаль влади. 08.20 АгроЕра. Підсумки.

08.35 «Золотий гусак» 09.10 Казки Лірника Сашка.

09.20 Хочу бути. 10.00 Н. Онука. Інтерв'ю на даху. 10.30 Книга.ua. 10.55 X/ф «Далеко від вікна». 13.00 Світло.

13.40 Концерт до Дня вчителя. 14.45 Д/с «Повернення видів» 15.35 Богатирські ігри. 16.30 Чоловічий клуб.

17.15 Т/с «Польські свята». 19.50 Спецпроект «Розсекречена історія: Україна в Другій світовій».

21.00 Новини. 21.40 На пам'ять. 22.20 Інша музика з Олексієм Коганом. 22.40 Мегалот.

23.00 День Янгола

00.05 Від першої особи. Підсумки. 1+1 08 45 «Світське життя»

09.45, 19.30 «ТСН». 10.40 Мелодрама «Ще один шанс». 14.20 «Вгадай ящик». 15.20 «Спеціальний випуск. Вечірній квартал».

16.15 «Вечірній квартал». 18.30 «Розсміши коміка». 20.15 «Українські сенсації». 21.00 «Ліга сміху. Чемпіонат України з

гумору». 01.10 Трилер «Війна орків».

2+2 06.40 «Маски-шоу». 07.50 «Нове Шалене відео по-українсь-

ки». 09.00 «Облом.UA». 10.10 «Вайпаут». 11.05 «Легенди кікбоксінгу». 12.00 «Тор Gear».

13.00 «ДжеДАІ». 14.00 «Реал-Бодріт».

15.00 Т/с «Мушкетери». 17.10 Х/ф «Підняти перископ». 19.20 10 Тур ЧУ. Металург – Олімпік. 21.30 Х/ф «RED».

23.35 Х/ф «Чужий проти Хижака». TV-4 06.00 Європа у фокусі. 06.30 «Про нас». 06.45, 9.15, 11.00 Ранковий фітнес. 07.00 Провінційні вісті.

07.35 X/ф «Ідеальний чоловік». (1)

09.30 Україна. Перезавантаження. 10.30 Блага звістка з Р. Реннером 11.15 «Про нас» 11.30 Зміни свій світ. 12.00 «Компроміс».

12.30 В/ф «Тарнополь — місто якого 14.00 «Вікно в Європу. Сильні разом». 14.30 «Щоденник для батьків».

15.00 X/ф «Щеня з сузір'я «Гончих псів».

(1). 16.30 Дім книги. 17.00 Хіт-парад. 17.50 ТНЕУ— калейдоскоп подій. 18.00 Наші вітання. 19.00 Єдина країна.

19.30 «Музичні делікатеси». 20.10 Пам'яті Квітки Цісик.

21.15 «Євромакс». 21.45 Х/ф «Тільки після Вас».(1). 23.30 Єдина країна.

00.10 Час-Тайм. ICTV

06.15 Факти. 06.40 M/c «Пригоди мультяшок». 07.20 Стоп−10.

08.15 Провокатор. 09.40 Секретний фронт. 10.40 Антизомбі. 11.35 Дістало! 12.35, 13.00 Цивільна оборона.

12.45 Факти. День. 13.45 Інсайдер. 14.45 Т/с «Пес» 18.45 Факти. Вечір.

19.20 Надзвичайні новини. Підсумки з К. Стогнієм. 20.05 Х/ф «Лара Крофт— розкрадачка гробниць». О X/ф «Лара Крофт – розк

гробниць 2. Колиска життя». СТБ

06.20 X/ф «Максим Перепелиця». 08.00 «Караоке на майдані». 9.00 «Все буде смачно!» 10.40 T/c «Коли ми вдома» 12.00 «Танцюють всі!-8». 15.50 «Зважені та щасливі–5». 19.00 «X-Фактор-6». .55 «Хата на тата» 01.40 X/ф «Сказання про те, як цар Пет-

НОВИЙ КАНАЛ

06.00, 8.10 Kids' Time. 06.05 М/с «Пригоди Джиммі Нейтро-08.15 Єралаш. 10.00 Дешево і сердито. 11.00 Ревізор. 13.40 Пристрасті за ревізором. 15.45 Хто зверху?-4.

17.40 M/ф «Сезон полювання-2».

19.05 М/ф «Шрек-3». 21.00 Х/ф «Персі Джексон і викрадач блискавок». 23.15 Х/ф «Привид дому на пагорбі». **«УКРАЇНА»**

15.00, 19.00 Події. 07.15 Т/с «Жіночий лікар–2». 08.50 Відверто з Машею Єфросиніною.

10.00 Зоряний шлях. Субота 11.00 X/ф «Ця жінка до мене». 13.00 T/с «В очікуванні любові 17.10 T/c «Причал любові і надії»

22.00 X/ф «Біла сукня».

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ». 10.00 «Новини України». 10.30 «Велети духу і слави. Українська місія».

10.35 «Учнівський щоденник». 10.50 «Пісні нашого краю». 11.00 «У країні Мультляндії» 12.00 «Музеями Тернопілля»

12.15 «Актуально». 12.30 «На часі». 13.00 «Музеї Волині. Старий Луцьк»

13.45 «Смакота». 14.00 «Запрошує Оксана». 15.00 «Родина»

15.20 «Поборники Незалежності України». 15.30 «Абетка здоров'я».

16.00 «Словами малечі про цікаві речі». 16.15 «Чудесний канал». 16.50 «Пісні нашого краю» 17.00 «Театральні зустрічі».

18.40 «Думки вголос» 19.00 «Панорама подій». 19.30 «Подорожні замальовки». «Спортивні меридіани»

20.15 «Акценти тижня». 20.35 «Пісня в дарунок».

20.45 «Вечірня казка» 21.00 «Панорама подій». 30 «Поклик таланту». 23.00 Мовлення у цифровому форматі.

IHTEP 05.00 «Орел і решка. Ювілейний-2». 05.45 «Подробиці» – «Час». 06.45 М/ф. 07.20 «Чекай на мене. Україна».

08.40 «Школа доктора Комаровського». 09.30 X/ф «Приморський бульвар». 12.15 «Кохання з першого погляду». 13.15 Х/ф «Чоловік на годину». 17.00 «Щастя з пробірки. 9 місяців по-

тому». 18.05 Т/с «Гордіїв вузол». 20.00 «Подробиці». 20.30 Т/с «Гордіїв вузол». 22.25 Х/ф «Навіщо ти пішов...» (2). 00.20 X/ф «Тобі, справжньому»

За обіцянки не дякують/

Житлові субсидії: обмеження скасовано

вирішено питання на-

Громадяни, яким призна-

оч скільки вже тривають розмови про те, що кіно витіснить театр, інтернет — друковану пресу, а всі магазини зроблять нас споживачами і відіб'ють будьяке бажання творити власними руками, сучасні рукодільниці не покидають свого хобі. У їхньому числі й дві мої співрозмовниці — тернополянки Анна Ковалишин та Ольга Веселик.

ТРОЯНДУ ГРІЮТЬ НАД СВІЧКОЮ

Пані Анна виготовляє із атласних стрічок брошки, гумки для волосся та обручі. Розповідає, що це зможе повторити будь-яка жінка: потрібен лише «гарячий» клей з пістолетом та фурнітура (прості гумки і обручі без прикрас, гудзики, заколки, бусинки тощо). Якщо забажаєте, якусь деталь самі можете виготовити з полімерної глини.

Купуєте атласну стрічку. Вони є різні за шириною: односантиметрові, двох з половиною сантиментрів, п'ятисантиметрові, пояснює майстриня.

Щодо кольорів, то нині найпопулярніші синій та жовтий, а ще колір маку і соняшника.

13 5-сантиметрової стрічки треба відрізати шматочок 5х5 см. З нього скручують пелюстку. Для найменшої квіточки їх треба шість. Далі їх склеюють, а в кінці додають серединку. Потім вже дається під низ основа. Вона буде кріпитися клеєм до обруча, гумки або заколки.

Що важливо, перед роботою кінчик стрічки треба припалити запальничкою. Тоді не торочитимуться нитки. Шматок 5х5 см має бути «обпаяним» з обох боків. Ще на ринку чи у магазині треба з'ясувати: стрічка плавитиметься чи горітиме. Нам потрібна та, що плавиться, синтетична. Натуральні «горючі» для роботи не годяться. Щоб при обпалюванні стрічки не пекло у руки, пелюстку можна тримати пінцетом.

Власноруч виготовленою брошкою можна оздобити плаття, блузу, сумочку чи шкатулку для прикрас. Розповідаючи про це, Анна Ковалишин демонструє пишну жовту троянду, закріплену до гумки. Стрічку для неї обпалюють над свічкою. Вирізають півколо 5 на 5 см і по кілька міліметрів нагрівають над вогнем, розтягуючи руками. Усього в троянди 35 пелюсток. Листочки тонші — зі стрічки шириною у 2,5 см. Така добротно виконана рожа може прикрасити й блузу.

Для дочок та внучок...

і для себе!

Йдеться про іграшки та прикраси, які можна виготовити власноруч. Ними можна потішити малечу, прикрасити оселю чи зробити стильний аксесуар до блузи чи сукні.



• Захоплення

Маки також вирізають зі стрічки півколом, але їхні пелюстки дещо по—іншому складають. Потім на заготовку наклеюють фурнітуру і чорненькі бусинки. Сохне стрічкова квітка недовго — «гарячий» клей застигає буквально під руками, тому треба оперативно працювати, бо потім нічого не вдасться виправити. А клей ПВА, на жаль, стрічок не бере.

Ефектний вигляд має квітка соняшника. Пані Ковалишин пояснює: для виготовлення цієї прикраси потрібно тринадцять жовтогарячих пелюсточок і триширокі зелені листки.

— Серединку соняха я зробила з чорної полімерної глини, щоб вона була схожа на зернятка. На серединку ще наклеїла жучка сонечко, — розповідає майстриня.

Привертають увагу і патріотичні хризантеми із синьо-жовтими пелюстками або хризантеми-веселки різноманітних кольорів.

Тим часом початківець сміливо може взятися за виготовлення патріотичного бантика. Його спо-

чатку зшивають, а потім склеюють. Зверху напоперек додають тасьму.

КАПРОНОВА ІГРАШКА... ЗІ ШКАРПЕТКИ

Ольга Веселик натомість виготовляє ляльки. Зокрема, забавка «Пупсик» — дуже бюджетна. Її складові лише капронові шкарпетки (або колготки) і синтепон. Майстриня створює також мотанки та текстильні вироби, ляльки—«великоніжки» з великою стопою.

Цікаво, що тканину для текстильної ляльки перед початком роботи можна ароматизувати розчином кави і кориці. Інші вироби пахнутимуть, якщо замість синтепону наповните їх травами.

Є в колекції тернополянки коти, пошиті за методом скандинавських ляльок тільд, джинсова сова, домовик, українські баба з дідом (у нього вуса зі справжнього конопляного волокна). А ще — принцеса на горошині. Сидить така ляль-

ка на трьох подушках. Їх пошити елементарно, каже майстриня, а от вивертати тоненькі ручки і ніжки із викрійки— складний процес.

Мене здивувало мініатюрне ангелятко-брошка, авторства пані Ольги. Волосся такій прикрасі роблять з приваляної вовни. Та ми поговоримо про те, що найлегше буде повторити початківцю — капронову іграшку.

- Для неї потрібен кап– рон тілесного кольору, який не має ден. Тобто так звані «безрозмірні» колготки. Спочатку я формую із синтепону велику подовгасту кульку і обтягую її капроном. Потім скочую маленьку кульку і запихаю її всередину великої — це буде носик. Велику кульку посередині стягую ниткою — так формую тіло ляльки. Окремо роблю заготовку для ручок, потім пришиваю їх до тулуба. Коли іграшка сформована, шию одяг також із капрону, але кольорового: червоного, синього, зеленого. А риси обличчя створюю нитками і очками-бусинками. Схеми пошиття цих ляльок є в інтернеті. Там можна знайти детальні фотографії та відеоінструкції.

СКІЛЬКИ ЦЕ КОШТУЄ

А зараз спробуємо підрахувати витрати. Перш за все — на стрічкову квітку. Анна Ковалишин пояснює: якщо стрічку купити вроздріб, то її вартість може бути дорожчою, аніж на гурт. Метр найдешевшої 5-сантиметрової коштує 2,30 грн. Але, радить пані Анна,

лась, а не горіла. Серединка для квітки вартує 50 коп. Близько гривні— звичайна гумка або заколка, а обруч— це вже 5—7 грн. Один пакетик «гарячого»

краще брати стрічку до-

рожчу — щоб вона плави-

Один пакетик «гарячого» клею — 5 грн. Його можна замінити клеєм «Момент Кристал» за 10—12 грн, але тоді робота ітиме не так гладко. Для «гарячого» клею потрібен спеціальний пістолет, а це найдорожчий пункт. Його ціна — від 75 грн.

А тепер — витрати на капронову ляльку. Їх перелічує Ольга Веселик: 2 капронові шкарпетки (одна для тулуба, друга — на одяг) — це 7 грн. Синтепо– ну треба небагато — до 100 г на ляльку, але продають цей наповнювач метрами. За один метр просять близько 40 грн, проте, міркує пані Ольга, є шанс купити і півметра. Фурнітура для іграшки — очі-бусинки — обійдеться в копійки. Брови і вії прошиєте чорною ниткою.

Купувати синтепон треба уважно, перевіряючи, чи немає він токсичного запаху. Ви самі відповідаєте за якість іграшки для своєї дитини. Зрештою, аматорська лялька може бути кращою за китайську. Рукодільниці ще використовують синтепух — він трохи м'якший за синтепон. Ці товари можна купити на ринку або в магазинах з тканинами.

Основна перевага капронової ляльки в тім, що вона дуже м'яка і нею буде зручно гратися. Та й дитину можна залучити до процесу виготовлення. Це стосується і «стрічкових» квітів. Яка ж то буде забава!

Вікторія Маньовська. Фото Василя Бурми та з архіву майстринь.



Переносимо малюнок

Ви перенесли викрійку майбутньої іграшки на тканину і плануєте пошив. Але врахуйте, що текстильна забавка буде значно цікавішою, якщо прикрасити її вишивкою.

Кольоровими хрестика ми можна зобразити улюблених казкових пер сонажів, героїв мульт фільмів чи просто народні мотиви. Але як перенес ти малюнок на тканину?

Пропонуємо два способи. Найпростіший і найрозповсюдженіший — перенесення за допомогою копіювального паперу. Було б непогано, аби рукодільниця мала набір такого паперу різних кольорів. Оскільки копіювальний папір забруднює тканину, тому для білої матерії бажано використовувати такий колір, щоб залишав якомога менше слідів.

Копіювальний папір кладемо блискучою стороною до тканини, зверху накладаємо малюнок і прикріплюємо усе це до матерії булавками (щоб малюнок не змістився). Гостро підточеним олівцем акуратно обводимо контури малюнка.

Не забувайте, що неакуратно перенесений малюнок на тканину марнує роботу, оскільки в процесі вишивання набагато важче виправити неправильні лінії контуру.

Другий спосіб — на-

міткою. Цей прийом дозволяє перенести зображення на будь-яку тканину: шовк, шерсть, льон тощо. Малюнок переносимо спочатку на тонкий пергамент або сигаретний папір, прикріплюємо до тканини у потрібному місці і прометуємо яскравою ниткою по контуру. Після цього папір акуратно відриваємо. Недоліком цього способу є пунктирна лінія контуру, слід якої може

проглядатися.



Родом з давнини

Інформацію про наші прадавні іграшки подає етнограф та педагог, випускник Київської духовної семінарії Марко Грушевський у праці «Дитина у звичаях і віруваннях українського народу». Праця була опублікована 1906 року. Науковець описав у ній навіть інструкцію з виготовлення забавки, але найцікавішими є психологічні моменти гри, у якій ще з дитинства проглядається дівчачий потяг кимось опікуватися (зокрема лялькою).

Автор з теплотою описує значення іграшки: «Часом від ляльок не відірвеш і великої дівки, заміж йде і в скрині ляльки везе — так любить це добро своє! Такі речі не схвалюються людьми, хоча з усмішкою пробачаються. Хлопці часто ворожо на ці дівчачі забавки дивляться: нищать їх, глумляться, як знайдуть. Тому дівчата ховають свої ляльки від них. Втім, хлопці й самі часом побавляться ляльками, а потім чогось лукавий таки підкусить їх, і вони поглумляться над тим скарбом чи переховають так, щоб дівчатка попошукали.

Скарб свій дівчатка тримають у коробці якійсь, у решеті невеликому, у циділкові покинутому чи в старому очіпкові. Ляльок-хлопців не роблять, а все дівчат та молодиць— зрідка бабу і дитину у сповитку. Клаптики матерії для того, щоб робити ці вузлові ляльки, звуться «крам», «крамнинки», «крамки», «прибір», «приборники». До них ще й прядиво держать».





Смішного!

Жінка— чоловікові: — Я тебе просила два цвяхи в стіну забити! — Я забив!

— Забив?! А куди мені тепер праску вмикати?

Розмова двох жінок:
— Найкращими хвилинами в житті я зобов'язана футболу.

ов язана футоолу. — Ти ходиш на стаді− он?!

 Ні, туди ходить мій чоловік, а до мене ходить сусід.

Водію, запам'ятай: особистий ангел літає зі швидкістю не більш ніж 100 км/год.

— Алло! Мамо?.. Так, знову посварилися... Так, я пам'ятаю, ти казала, що вона нестерпна і щоби я не надумав з нею одружуватися. Так, ти як завжди мала рацію... Пробував, не допомагає... І це пробував... Хочеш з нею поговорити? Хвилинку... Кохана, підійди до телефону, твоя мама телефонує!

Дружина каже чоловікові:

 Коханий, позавчора ти прийшов додому вчора, вчора ти прийшов додому сьогодні, якщо сьогодні ти прийдеш додому завтра, то післязавтра я подаю на розлучення. Я все добре пояснила?

 Доки я тут ішачу, дружина вже мені п'ять разів зрадила. Загаль ний рахунок — 5:2.

 Так вона ж удома, а ти в гостях.

Одна жінка — іншій: — Ти уявляєш, мій мені постійно зраджує, в той час, як я йому стільки разів була вірною...

Чоловіче хропіння заддумане природою тільки для того, щоби жінка не надто розчаровувалася, що чоловік не прийшов додому ночувати.

 У нашій сім'ї все робиться так, як хоче жінка, — каже чоловік приятелеві.

— А ти що, не можеш по столі кулаком грим—

— Чому ж не можу? Ти думаєш звідки в мене цей синяк на чолі?

Якщо людина не відповідає на ваші листи, значить, вона зайнята якимись іншими дурницями.

Першокласник, якого тягнуть до школи, впи-рається і кричить: «Оди-надцять років! За що?»

Купуйте звичайне мило! Воно таки миє, а не просто зволожує брудну шкіру, зберігаючи кислотно-лужний баланс...

1. ЗАЛІЩИКИ

На півдні області на березі Дністра розташоване місто Заліщики. До 1939 року Заліщики були кліматичним польським курортом та центром виноробства. А зараз це просто місто, яке краще один раз побачити, аніж сто разів почути про нього. Заліщики знаходяться у своєрідній підкові, яку утворює Дністер. Місто просто вражає і захоплює своїм географічним розташуванням. Найгарніший вигляд Заліщики мають з боку Чернівецької області або з моста, що з'єднує місто із Чернівецькою областю.

Під час Першої світової війни у Заліщиках бував відомий фінський військовий і державний діяч Маннергейм. У 30-х роках минулого століття тут відпочивав відомий польський державний діяч Йозеф Пілсудський.

Заліщики розташовані на відстані 125 км від Тернополя та 50 км — від Чернівців.

2. ДЖУРИНСЬКИЙ ВОДОСПАД

Якщо ви щороку відпочиваєте у Карпатах і бачили вже всі гірські водоспади, то знайте: Джуринський водоспад теж вартий того, щоб його побачити. За красою він не поступається карпатським водоспадам. Окрім того, Джуринський водоспад вважається найбільшим рівнинним водоспадом України. Його повна висота — 16 метрів, а

• Цікаво знати

Найцікавіші місця



Тернопільщина — унікальний край, який здатен приємно здивувати навіть найвибагливішого туриста. Щоб мандрівники не заблукали у величезному потоці історичних та культурних пам'яток, сайт «Терноград» склав ТОП-10 найцікавіших місць на Тернопіллі, які обов'язково варто відвідати.

• Рідний край

ширина — до 20 метрів. Водоспад має три каскади.

За півтора кілометра від водоспаду розташований Червоногородський замок. До речі, Джуринський водоспад по-іншому ще називають Червоногородським.

За однією з легенд, водоспад утворили татари, які прокопали нове русло для річки Джурин з метою полегшити собі доступ до Червоногородського замку.

Розташований водоспад на річці Джурин біля сіл Нирків та Устечко Залі— щицького району.

Джуринський водоспад знаходиться на відстані 118 км від Тернополя і 27 км—від Заліщиків.

3. ДНІСТРОВСЬКИЙ КАНЬЙОН

Дністровський каньйон є найбільшим каньйоном в Україні та одним із найбільших у Європі. Згідно з інтернет-опитуванням, проведеним у 2008 році, Дністровський каньйон визнано одним із семи природних чудес України. Починається каньйон у районі села Нижнів Івано-Франківської області і тягнеться аж до Хотина Чернівецької області через чотири райони Тернопільської області: Монастириський, Бучацький,

Заліщицький та Борщівський. На всій своїй довжині, а це близько 250 км, Дністровський каньйон утворює десятки меандрів колоподібних вигинів річи ща Дністра.

4. ПЕЧЕРА ОПТИМІСТИЧНА

Печера Оптимістична є найдовшою гіпсовою печерою у світі і найдовшою печерою Євразії. Сумарна картографічна довжина ходів печери — 240 км. Оптимістична занесена у Книгу рекордів Гіннеса. Займає печера площу близько 2 гектарів і ще є не до кінця розвіданою. Оптимістична приваблює туристів та спелеологів не тільки з України, а й із зарубіжжя.

Знаходиться печера поблизу села Королівка Борщівського району. Це на відстані 116 км від Тернополя, 30 км— від Залі-

щиків і 12 км від — Борщева.

5. ЗАРВАНИЦЯ

Зарваниця шанована християнами завдяки своїй чудотворній іконі та цілющому джерелу, біля якого з'являлася Божа Матір. Зараз Зарваниця є важливим духовним центром Української греко-католицької церкви. Щороку тут проводять всеукраїнські прощі, на які збираються десятки тисяч паломників не тільки з Тернопільщини, а й із сусідніх областей.

Злі язики стверджують, що Зарваницький духовний центр розбудували як альтернативу Почаївській лаврі. Але насправді це не так. Важливим відпустовим центром Зарваниця стала ще наприкінці 19 століття. Та у період радянської влади спочатку було спалено дерев'яну церкву, згодом більшовики знищили монастир. Завершили руйнацію у 1961 році, коли підірвали каплицю, а цілюще джерело обгородили колючим дротом. З настанням української незалежності у Зарваниці створили духовний центр, завітавши в який можна водночас оцінити і рівень майстерності сучасних архітекторів. Адже усе збудоване у Зарваницькому духовному центрі в період 90-х — початку 2000-х років.

Розташована Зарваниця на відстані 56 км від Тернополя, 39 км— від районного центру Теребовля та 23 км— від найближчого міста Бучач.

Далі буде.

Поміркуйте

Сканворд **«Тернопіль»**

			عاد الد 									
\downarrow	УКР, НАРОД- НИЙ ТАНОК	ОЛОВО, ЗАЛІЗО ЧИ ЦИНК	↓	БОС У ШКОЛІ	┰	жіноче ім'я	РОС. СПІВАЧКА	—	КРАЇНА В АФРИЦІ	1	ДВОЧЛЕН НЬЮТО- НА	—
	АМЕРИ- КИЙ СТЕП	M	И	TETEPE- BA	Л	Ю	Б	И	M	0	ОДИНИЦЯ ЕЛЕКТ- РИЧНОЇ НАПРУГИ	
4				+		ПЕРЕ- ДАЧА М'ЯЧА	КАМЧАТ- СЬКИЙ БОБЕР					
	Х РЕБЦ І ШИЙНІ	-	Е	P	Н	0	Δţ	ı	Л	Ь,	ВІРШ- ПОХВАЛА	
→	•					ФАХІВЕЦЬ З АНА- ТОМІЇ	→				+	
РОДИЧКА ЖАБИ	^				CNH ICAAKA I PEBEKKU	→				"ВІЛЬНИЙ КАМЕ- НЯР"		ФРАНІ КОМПО ЗИТОР ДИРИГЕ
МІСТО В КРИМУ		ОДЯГ ДИРИ- ГЕНТА							~	+		\
 		+		-				A	ГОЛОВ- НИЙ МУЛЛА МЕЧЕТІ		КУЛЕ- МЕТНИЦЯ ЧАПАЄВА	
код	МІСТО В КАНАДІ		ФУНКЦ ІЯ НИШ- ПОРК ІІ	ĪĪ				### · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ightharpoonup		+	
 	+		+	A C	A	d.			ДОГЛЯДАЧ НА ПСАРНІ МІСТО В ГРУЗІЇ	→		
НАСТИНА ЭМАГАНЬ	<u> </u>			АНИШІП	—	МОНО- ТОННИЙ ШУМ	БОГ ЛІСІВ У РИМЛЯН ФІНСЬ- КИЙ НОК	*				
ВСЕВИ- ДЮЩИЙ ОРТАН		ПОКРИВ ТІЛА З'ЄДНУЄ БЕРЕГИ				V			УНІВЕР- CMTETC. MICTO В АНТЛІЇ	РОС. ПОП- ГРУПА		укр. х дожн
Т	0	M	У	НАУКО- ВИЙ НАРИС	Щ	0	НІМФА, ЗАКОХАНА В НАРЦИ- СА	В	I	Н√	АМЕР. ФІЗИК	ε
ГРЕЦЬКА ВІКТОРІЯ АЭТОМАТ. ТЕЛЕФОН. СТАНЦІЯ	<u></u>			+	НАПІВ- ЛЮДИНА- НАПІВ- КІНЬ	→	+				↓	
_			ВИЯВ РАДОСТІ	→				ДІДІВ УЛЮБ- ЛЕНЕЦЬ	→			
ЗВЕР- НЕННЯ ДО БОГА	→				РУЙНІВ- НИЙ ВІТЕР В	→						

КОЖНА ВЕСЕЛКА – НА РАДІСТЬ

На що ми передусім звертаємо увагу, коли потрапляємо до незнайомого приміщення? На планування, меблі, деталі інтер'єру? Ні, на колір!

З давніх-давен знахарі знали, що кожен колір має свій специфічний лікувальний ефект. Із часом ці знання перетворились на самостійну науку — хромотерапію. Це лікування певним кольором.

Кожному кольору відповідає випромінювання з певною довжиною хвилі.

Тож синій, червоний, жовтий та інші кольори по-різному поглинаються клітинами організму та по-різному впливають на синтез меланіну, процеси нейтралізації вільних радикалів.

Сучасні апарати для хромотерапії успішно використовують під час лікування зайвої ваги, целюліту тощо у клініках та салонах краси. Ззовні все відбувається так: ви лежите у темній кімнаті, а вашим тілом «ковзають» різнокольорові промені. Тривалість одного сеансу—від 20 до 40 хв.

Про лікувальний ефект деяких кольорів розповімо детальніше.

Червоний колір нормалізує артеріальний тиск, стимулює роботу печінки, шлунка та нервової системи.

Жовтогарячий застосовується в естетичній медицині, збільшує пружність шкіри, зменшує кількість зморщок. Рекомендується

при астмі, хворобах нирок та алергії.

Жовтий підвищує тонус м'язів, стимулює діяльність мозку та поліпшує роботу органів травлення.

Зелений використовується для лікування депресивних станів, безсоння, гіпертонії.

Блакитний і синій знімають запалення, знижують температуру. Косметологи лікують блакитним кольором різні хвороби шкіри.

Фіолетовий позитивно впливає на імунну та лімфатичну системи, зменшує апетит при нервових захворюваннях. Використовується також для лікування целюліту та безсоння.

Дуже корисним для нашого організму є спостереження веселки— це гармонізує та заспокоює.

Відповіді на сканворд «Ліс».)	
надрукований 17 вересня													
	Α	Ξ	П		М		М		Φ		Ω	Α	
	Б	Е	Р	Т	Α		A	М	=	Т	0	3	
ч	Α	Д	0		Т	С	н		Ε	Α	Б	Q	
	Л	T	С	И	×	Л	Е	Г	Е	Н	T		
У	Α	Т	Т		3	Т	P		Л	Α	д	a	
	Κ	Α	P	Α		Д	Α	Л	ь			х	
	0		Т						ε	P	κ	o	
ō	В	Α	Л	1						0	P	Т	
		Г		1					ō	к	И	С	
Ŧ	Р	У	Ш							Α	Л	Ь	
	0	Т	Α		К		Α			Д	0	к	
У	Б	ı	Р		Р	o	Б	o	т	Α		Е	
	Ε		П	Л	А	н	Е	т	и		Я		
F	P	A		E	м	У		Α	5	A	3	A	
	Т	P	У	Т		ч	E	Р	Е	В	И	к	
0	С	Α		Α	д	Α		Α	Т	Α	к	A	
					_	_			_	_		_	