ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Домашня газета

Програма телебачення

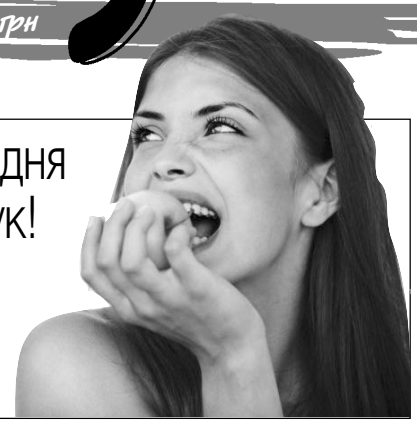
Ціна 1 грн

#45(707) 5 листопада 2015 року

ЩО МАЄ БУТИ В ХОЛОДИЛЬНИКУ ДОБРОЇ ГОСПОДИНІ 3

Жодного дня без яблук! 2

4 Як позбутися шершнів?



З днем Ангела!

Сьогодні іменини в Гната, Якова, завтра — у Вікторії. 7 листопада з днем Ангела вітайте Мар'яна, Маркіяна, 8 — Дмитра, 9 — Нестора, Марка, Емілію, 10 — Параску, Неонілу, Ганну, 11 — Анастасію, Марію.

● На замітку

Щоб лампочки не перегоряли

Якщо вам доводиться міняти електролампи частіше, ніж раз на рік, це свідчить про підвищену або нестабільну напругу в електромережі вашого будинку. У такому разі купуйте лампи, розраховані на вищу робочу напругу (наприклад, при напрузі 220 вольт лампочка має бути розрахована на 230).

Паста замість паяльника

Не завжди під рукою є паяльник, коли необхідно з'єднати обірваний дріт. Можна скористатися паяльною пастою, яку легко готувати. Натріть зі свинцю та олова ошурків, додайте дрібку порошку нашатирю. Ретельно перемішайте. Потім додайте гліцерин і травлену соляну кислоту (хлористий цинк). Знову перемішайте до утворення пасти. Аби з'єднати дріт, на його кінці наносять пасту щіточкою і підігрівають знизу на полум'ї свічки або сірника.

«Одяг» для стін

Гладкі, монотонні стіни недарма називають «голими». Щоб надати їм живішого, теплого вигляду, підемо новим шляхом. На готову стіну накладемо тонкий лист гіпсокартону з фігурними прорізами (на кухонну чи дитячу тематику). Можна пофантазувати. Наприклад, гіпсокартон кріпити не безпосередньо до стіни, а на деякій відстані від неї, у проміжок, що утворився, встановити люмінесцентні лампи, створюючи неповторні світлові ефекти.

допомогу для воїнів збирати стає все складніше

ПОПРИ ЦЕ ТЕРНОПІЛЬСЬКІ ВОЛОНТЕРИ ЗНОВУ ПОВЕЗЛИ НА СХІД БЛИЗЬКО 5 ТОНН ТАКОГО ПОТРІБНОГО ВАНТАЖУ ДЛЯ БІЙЦІВ АТО

Волонтери Логістичного центру допомоги бійцям АТО нещодавно знову повезли допомогу воїнам на схід України. Теплий одяг, гумові чоботи, медикаменти, засоби гігієни, одноразовий посуд, акумулятори до тепловізорів, будматеріали, цигарки, домашню консервацію доправляють на передову — в Кримське, Щастя, Піски, Станицю Луганську, Опитне, Мар'їнку та інші прифронтові населені пункти.

Речі, які везуть Тарас Герман і Богдан Кіндій, наперед узгоджені з бійцями. Волонтери кажуть, що значною мірою українське військо тепер набагато краще забезпечене, ніж на початку бойових дій. Тому потреби є меншими, але збирати допомогу для воїнів нині стає все складніше.

«Багато бійців перебувають безпосередньо на передовій і не мають можливості доїхати до магазину, щоб купити продукти чи інші необхідні речі. Ми їх перед поїздкою обдзвонили, запитали про нагальні потреби і відповідно формували вантаж. Зараз намагаємося збирати для воїнів речі, які не передбачені державним фінансуванням. Працюємо безперервно, щоб бійці отримали все необхідне: бензопили, засоби зв'язку, які заміняють мобільний телефон і

якими часто користуються хлопці для зв'язку між постами. Веземо також медикаменти, зокрема протизастудні засоби, антивірусні препарати, перев'язочні матеріали», — каже волонтер Логістичного центру допомоги бійцям АТО Тарас Герман.

Допомогу вантажили 27 жовтня до пізньої ночі. Кожну річ вписують у накладні, з цими документами волонтери звітують перед громадськістю. Цього разу з Логістичного центру відправили на передову багато будівельних матеріалів, щоб бійці могли утеплювати помешкання. Повезли й адресні допомоги, які волонтери формували за проханням бійців, а також пакунки, що на склад Логістичного центру принесли батьки солдатів. Вантаж, який волонтери повезли на передову, становить до 5 тонн ваги.

«Наші волонтери везуть на схід рулони чорної плівки та три рулон утеплювача. Ми зібрали будівельні матеріали, бо в осінньо-зимовий період бійцям треба утеплювати бліндажі. Відправили також теплі шкарпетки, флісові светри, матраци. Окрім цього, замовили в Харкові балаклави і шапки. Бійці часто просять зимові берці та бушлати, але цього разу не відправили таку допомогу. Зараз не маємо на це коштів і чули відгуки, що держава цими речами більш-менш забезпечує воїнів. У вантажі допомоги є кілька маскувальних костюмів для снайперів. З продуктів харчування надіслали консервацію, печиво, чай, каву, макарони, гречку», — розповідає волонтер Логістичного центру допомоги бійцям АТО Люба Вовк.

Волонтери продовжують збирати допомогу для бійців АТО. Продукти, одяг, засоби гігієни, медикаменти та інші необхідні воїнам речі можна приносити на склад Логістичного центру допомоги бійцям АТО за адресою вул. Збаразька, 16. **Детально зі списком потреб можна ознайомитися на сайті ato.te.ua. Номер «гарячої» лінії — (097)2-055-055.**

Тамта Гугушвілі.

На фото авторки: волонтери Тарас Герман і Люба Вовк.

● Ви запитували

ФУНТ, ЗОЛОТНИК ТА ІНШІ...

Хотілолося б знати, що таке фунт, золотник і т. ін. Тобто, чому дорівнювали ці старі міри.

Степан Деркач.
м. Тернопіль.

Основною мірою сипких речовин була четвертина, що дорівнювала двом осьминам, восьми четверикам. Мірою рідини було відро — 12,3 літра. Вважали, що відро вміщувало чотири четверті, або десять штофів (кухлів), двадцять сороковок, сто соток.

У мірах торговельної ваги основною одиницею був пуд — 16,38 кілограма. Він дорівнював 40 фунтам, фунт — 96 золотникам, золотник — 96 долям. Щоб читач довго не підраховував, скажемо, що золотник дорівнював 4,2 грама.

Був ще й фунт аптекарський. Він нині важив би 385,3 грама. Цей фунт містив у собі 12 унцій, кожна з яких — 8 драхм, ті, у свою чергу, — по 3 скрупули, скрупула — по 20 аптекарських грамів.

Міри довжини були такими: верства дорівнювала 500 сажням, 1500 аршинам і 1,066 кілометра. Аршин — 4 четверті, 15 вершків, 28 дюймів, 280 ліній, а по-іншому — 71,12 сантиметра.

Після всіх цих переліків не можна не відзначити, що введення метричної системи було великим полегшенням для учнів, продавців та аптечних працівників.

«Здай макулатуру — допоможи бійцям АТО»

Створена навесні цього року громадська організація «Сила єдності» — це об'єднання свідомих і активних громадян для здійснення та захисту прав і свобод учасників антитерористичної операції та їхніх сімей. Працює вона разом з іншою громадською організацією — ветеранів АТО м. Тернополя. На їхньому рахунку вже багато добрих і помітних справ: посилки в зону АТО, допомога пораненим бійцям та сім'ям загиблих.

Збирати гроші на це все важче: люди помітно збідніли. Тож доводиться шукати інші форми надходження коштів. Так виникла ідея провести акцію «Здай макулатуру — допоможи бійцям АТО». Вона знайшла широку підтримку серед тернополян, які залюбки віддають нам старі газети, журнали, книжки, а ми за отримані від цього кошти допомагаємо бійцям та сім'ям загиблих. Активно допомагають і видавництва: щомісяця дає нам макулатуру «Лілея», долучаються «Навчальна книга — Богдан», «Підручники і посібники», «Сорока»... Нині до акції приєдналися школи та профтехучилища: 9 листопада тут буде великий збір макулатури.

Ми звертаємось до всіх тих, хто ще не долучився до цієї акції: підтримайте її! Просимо зібрати паперовий непотріб і передати його нам. Кошти за макулатуру будуть використані на добру справу — підтримку бійців АТО. Так, тепер ми здійснюємо шефство над двома важко пораненими бійцями: вони будуть вдячні за вашу підтримку.

Акція проходить у змагальній формі. Той навчальний заклад, який збере найбільше макулатури, отримає подяки від наших громадських організацій та частування армійською польовою кашею.

Детальну інформацію щодо акції можна відстежити на фейсбуці «Сила єдності» або за телефоном (096)590-50-64.

Наперед дякуємо за підтримку.

Юлія Бабій,
голова ГО «Сила єдності».
Дмитро Гайтко,
голова Тернопільської міської організації ветеранів АТО.

ПОГОДА на тиждень	Температура	Опади	Вітер	Тривалість дня	Фаза Місяця
четвер, 5 листопада	-2 / +10	ясно	змін. напр., 2	9.38	◐
п'ятниця, 6 листопада	-2 / +9	без опадів	змін. напр., 1	9.35	◐
субота, 7 листопада	0 / +7	можливий дощ	змін. напр., 1	9.31	◐
неділя, 8 листопада	+1 / +11	без опадів	півд.-зах., 3	9.29	◐
понеділок, 9 листопада	+7 / +13	без опадів	півд.-зах., 6	9.25	◐
вівторок, 10 листопада	+6 / +9	можливий дощ	зах., 6	9.22	◐
середа, 11 листопада	+5 / +11	можливий дощ	півн.-зах., 8	9.19	●

● — новий Місяць, ◗ — перша чверть Місяця, ○ — повний Місяць, ◖ — остання чверть Місяця.

Передплачуйте «Домашню газету» — порадницю для всієї родини! Передплатний індекс 23763

● Ви запитували

ЯК ЛІКУВАТИ ГОРЛО ПРИ ЛАРИНГІТІ

Ларингіт — це запалення слизової оболонки гортані. Практично кожен бачив і чув хворих на ларингіт, а багато хто вже встиг відчути на собі цей стан.

Ось основні симптоми ларингіту:

✔ охриплість або повне зникнення голосу;

✔ сухий кашель. Досить типовий «гавкаючий» кашель;

✔ біль при ковтанні і як наслідок — втрата апетиту;

✔ головний біль, підвищена температура, слабкість — ознаки інтоксикації.

Порушення мовлення при ларингіті пов'язане з тим, що голосові зв'язки розташовані саме в цьому відділі дихальної системи. У дітей ларингіт може бути вкрай небезпечний, тому що звуження запаленої гортані може призвести до смерті. Це називається помилковий круп (справжній круп — це дифтерія).

Ось симптоми помилкового крупу:

✔ серед ночі дитина прокидається, починає задихатися, синіє;

✔ кашель гавкаючий, нападоподібний.

Через деякий час після нападу дитина знову засинає. Але не поспішайте заспокоюватися. Після першого ж такого епізоду негайно викликайте «швидку».

Отже, існує цілий ряд ситуацій, що призводять до ларингіту.

✔ Інфекції, а саме ГРВІ, грип, кір, коклюш, скарлатина. Власне, будь-який збудник, здатний розвиватися на слизовій глотки.

✔ Переохолодження знижує місцевий імунітет, тому є частою причиною ларингіту.

✔ Хронічний гайморит теж є частою причиною ларингіту, тому що гайморова пазуха не бере участі в обігріві вхідного повітря.

✔ Куріння, проживання в безпосередній близькості від вугільних шахт, териконів, у великих містах призводить до ларингіту. У цьому випадку йдеться не про гострий процес, а про хронічне захворювання.

✔ Гучний крик або постійна робота голосом на підвищених тонах загрожують гострим, у разі крику, або хронічним ларингітом.

Лікування ларингіту має бути комплексним. При будь-якій формі захворювання вас будуть змушувати мовчати. Мовчіть! Від цього залежить все ваше наступне спілкування.

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

З калиною здорові будете
і про пігулки забудете

Калину дотепер садять в українських селах лише як декоративний кущ. Кожен, хто має дочку, вважає за обов'язок посадити калину під вікном. Її білі кошики символізують чистоту, цнотливість, ніжність — риси, які сучасна дівчина, на жаль, втрачає, вважаючи архаїчними, старомодними. А даремно.

Калиною милуються, її малюють, фотографують, але дуже рідко тепер використовують для здоров'я, довголіття, власної краси.

Для прикладу, у підлітковому віці життя юнаків та дівчат затьмарюють прищики, інші висипи на тілі. Яких дорогих мазей та кремів не вигадали наші фармакологи! Але вони лише витягують гроші з гаманців добродушних та щирих людей. Щоб вилікуватися, потрібно небагато. У столову ложку нарвати стиглих ягід калини, подрібнити їх, залити однією склянкою окропу, настояти до охолодження. Розділити на рівні 4 частини і випити протягом дня. Настій краще готувати свіжим. Будете його пити — очиститься кров, зникнуть утворення на лиці, які псують вашу молоду вроду.

А розчавленими ягідками добре протирати обличчя, милі красуні. Потримайте маску хвилин 20 або трохи більше, якщо маєте час. А потім змийте чистою водою. Робіть це частіше, не лінуйтесь. Будете ще кращими!

Цей кущ гарний в усі пори року. Навесні, коли вкривається рясними квітами, восени, коли на ньому ніби горять важкі калинові грона.

● З Божої аптеки

Нині лікарі б'ють на сполох: у жінок все частіше діагностують хвороби молочної залози. Раніше цього майже не було. Жінки їли калину, а вона рятувала навіть від онкологічних захворювань. Непогано, якщо ми маємо гроші на заморські екзотичні овочі та фрукти, але не забуваймо — наша калина краща від усіх них, разом узятих.

Тому хай у кожного вдома, якщо не на кухні на стіні, то хоча б у холодильнику, будуть свіжі кетяги калини. Якщо навчимося їх вживати і давати дітям та чоловікові хоча по кілька ягідок на день, не потребуватимемо баночок з дорогими імпортними вітамінами.

Найпростіше заготувати калину після першого приморозку. Для цього треба відділити ягідки від грон та пересипати їх цукром у пропорції 1 до 1. Годиться для цього і мед. Одна пані розповідала, що насипає ягоди калини у банку з-під меду, зверху — цукор. І має чудові ліки. Жінка вважає, що найкраще лікування — це профілактика. Тому з калиною забула про лікарів.

Мудрі господині і нині з калини готують вареники чи пельмені, додають як начинку до дріжджових пирогів. Дехто каже: «Дай рецепт». А його немає. Замісіть тісто, як звичайно, на вареники. Приготуйте склянку калини з цукром, злийте рідину, щоб потім полити нею готові вареники. Калину як начинку покладіть на вареничку, зліпіть докупи та й кидайте в окріп.

З пирогами ще простіше. Покладіть дріжджове тісто у форму, змащену олією. Зверху — калину з цукром. Хай трохи підійде — і в духовку. Спочатку на великий вогонь, а потім допікайте на малому, як звичайно робимо з пляцком.

Дуже неприємно слухати, коли люди кажуть, що вони не призвичаєні до такої їжі, що їм калина не до смаку. Жаль мені таких. Їм відповідаю, що мені, наприклад, пігулки з аптеки, хоч які солодкі, але не до смаку. Та й хворіти, коли навколо стільки цікавого, також не подобається. Тому, напевне, дітей змалечку треба привчати до калини. Тоді вони будуть здоровими та сильними.

Підготувала Галина Юрса.

● Варто знати

ГРІЛКА – ПОМІЧНИЦЯ, АЛЕ НЕ ЗАВЖДИ

Грілка є джерелом сухого тепла й викликає посилене кровонаповнення ділянки тіла, яку зігріває. Її застосування виправдане при болях, зумовлених хронічними захворюваннями живота (хронічний коліт, виразка шлунка чи дванадцятипалої кишки). Грілку також застосовують для зігрівання всього організму.

Ні в якому разі не можна послуговуватися грілкою при різких болях у животі, викликаних гострим апендицитом чи іншими захворюваннями органів живота. Грілка протипоказана при пухлинах, у першу добу після травми і при кровотечах.

Гумову грілку заповнюють теплою водою до половини. З незаповненої частини витискають повітря і щільно загвинчують пробку.

Перед використанням необхідно перевірити герметичність грілки, повернувши її пробкою донизу. Потім грілку загортають у рушник, кладуть на хворе місце й тримають до вистигання.

● **На замітку**

Жодного дня без яблук!

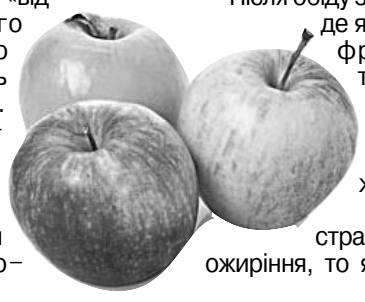
Медичною практикою доведено, що яблука мають протигнильні, антимікробні, протизапальні і кровотворні властивості. Лікувальні властивості мають як солодкі, так і кислі сорти яблук. І якщо солодке яблуко, за твердженням тибетських мудреців, «зміцнює серце і веселить його, то кисле — зміцнює шлунок». Вони вважали, що кислі яблука «помічні при блюванні, але шкідливі для нервів».

✔ Можна не мудрувати, вибираючи, з яким продуктом спожити добову кількість вітаміну С. Просто з'їжте зо два яблука і живіть спокійно – цинга вам не загрожує.

✔ В яблуках є пектинові речовини, які зміцнюють стінки судин, підтримують їх у нормальному стані.

✔ Спеціалісти стверджують, що яблука виводять із організму залишки холестерину. Вони також здатні підтримувати нормальний рівень холестерину у крові.

✔ З'їдаючи щодня 2—3 яблука, ви зможете позбутися закрепів. Яблука здатні боротися із анемією. Потрібно лише взяти за правило проводити курс яблучної терапії. Він триває 2—3 місяці. Але перш ніж з'їсти яблуко «від анемії», його необхідно заздалегідь підготувати. Розріжте ножем яблуко на кілька частин і зачекайте, поки воно не покриється коричневим нальотом. Це означає, що на поверхні утворилося яблучно-кисле залізо. Воно легко засвоюється організмом.



✔ При захворюваннях нирок організму часто не вистачає заліза. Таким хворим також корисно їсти побільше яблук.

✔ За останніми даними, яблука здатні виводити із організму токсини. Тому із профілактичною метою їх дуже корисно споживати міським жителям.

✔ Яблуко допоможе зберегти шкіру в стані, близькому до ідеального. Якщо шкіра жирна, на неї можна наносити кашку із сирого яблука. На суху краще накладати печене чи тушковане яблуко.

✔ Після обіду з'їжте тверде яблуко. Цей фрукт чистить зуби не гірше, а значно краще від жуйки.

✔ Якщо ви страждаєте від ожиріння, то яблука повинні стати головною стравою на вашому столі. Позбутися зайвої ваги допоможуть яблучні розвантажувальні дні. Півтора кілограма яблук на день — і вам стане легше дихати.

✔ Яблука рекомендують їсти навіть хворим на цукровий діабет. Правда, лікарі радять у цьому разі харчуватися тільки зеленими і не дуже солодкими плодами.

✔ Через недостатню кількість йоду в організмі розвивається зоб. Тут також допоможуть яблука. Адже вони містять йоду у 8 разів більше, ніж, наприклад, банани, й у 13 — ніж апельсини.

✔ Кілька спілих смачних яблук цілком зможуть замінити жменю жовчогінних таблеток. Тому, якщо у вас проблеми із жовчним міхуром, переходьте на яблучну дієту.

✔ Особливе значення має вміст у яблуках вітаміну Е (токоферолу), який в інших фруктах і овочах або міститься в мізерних дозах, або його там зовсім немає. Стимулюючи м'язову діяльність людини, вітамін Е запобігає надмірному утворенню в організмі отруйних продуктів обміну. Він надзвичайно потрібний для нормального перебігу вагітності і народження потомства. Тому в такому стані жінка щодня має з'їдати до 3—4 свіжих (або печених) яблук. Бажано одне — вранці натще.

● Не дрібниці

Нове взуття — нові мозолі

Досить часто їхній появі сприяє внутрішня причина — сольові нарости на кісточках суглобів і от, будь ласка, — мозоль. А разом з ним — біль та інші неприємності. Видаляють мозолі переважно косметичним шляхом, але можна і народними засобами.

Зняти біль допомагає тонка поролонова прокладка з акуратно вирізаною посередині дірочкою за формою мозоля. Бажано раз на день ретельно змащувати мозолі спеціальною мозольною рідиною. Стежте при цьому, щоб їдка крапля не потрапила на здорову шкіру. Через кілька днів розпарте ноги і зріжте ороговілі частини.

●

Допоможе й гаряча ванна для ніг на десять хвилин, після чого необхідно облити ноги холодною водою, насухо витерти, надягнути чисті шкарпетки і нетісне взуття. Після ножних ванн можна прив'язати на ніч розрізаний уздовж листок алое або шматочок лимона з м'якоттю. Крім того, мозолів можна позбутися, натираючи їх часником.

●

Грубі мозолі на підошві усувають за допомогою щоденних ванн із англійською сіллю, після чого їх зіскрібають пемзою та змазують вазеліном. Корисно їх змазувати й міцним розчином камфорного спирту.

●

Від мозоля буніон (кісточка), що утворюється через тісне взуття на суглобі великого пальця, також є досить простий рецепт. Змішайте 30 г нашатирного спирту, камфори, кайєнського перцю, 12 г бодяги і 100 г спирту. Розпарте ногу, витріть, накладіть на кісточку тампон з маззю, забинтуйте, укутайте і залишіть до ранку. І так — щовечора, поки мозоль не розм'якне і не зникне.

●

Для зменшення утворення рогових наростів корисно приймати всередину масляний розчин вітаміну А (3 рази на день до їди протягом 1,5—2 місяців). Непогано також збільшити в раціоні кількість продуктів, багатих вітаміном А, — капусти, риби, масла, моркви.

Щоб підірвати здоров'я, завжди є порох у порохівницях/ В. Сумбатов

● Етикет

ЩО ЯК ЇДЯТЬ

Яблука, груші їдять за допомогою фруктового ножа. Плоди розрізають і видаляють серцевинки.

●

У слив та абрикосів видаляють кісточки, здавлюючи плід пальцями. Однак потрібно стежити, щоб не забризкати фруктовим соком себе, скатертину або сусіда.

●

Креветки беруть лівою рукою за голову, а правою вивертають хвостовий плавець, з якого потім виделкою вибирають м'ясо.

●

Рибу (гарячу) заведено їсти, користуючись особливим приладом. Лезо ножа для риби має лопатоподібну форму, а виделка — три зуби. Якщо таких приладь нема, можна їсти рибу за допомогою двох виделок.

●

Їдять рибу й однією виделкою, тримаючи її в правій руці й допомагаючи собі шматочком хліба в лівій. Кістки виделкою складають на край тарілки або на призначене для цієї мети блюдечко.

●

Щоби доїсти суп до кінця, не забороняється трохи підняти лівою рукою край тарілки. Закінчивши їсти, ложку залишають у тарілці.

Швидко, ощадливо, але з родзинкою

ЩО МАЄ БУТИ В ХОЛОДИЛЬНИКУ ДОБРОЇ ГОСПОДИНІ

Нині достатком може похвалитися небагато родин. І дуже велику частину й так мізерного бюджету з'їдають витрати на продукти. Але можна дивувати домашніх кулінарними витворами і при мінімальних витратах.

● Згодиться

Пропонуємо повсякденний варіант домашньої їжі: швидко, при мінімумі витрат, але з родзинкою. З названих семи продуктів ви можете приготувати як мінімум три страви: суп, друге і десерт. Природно, можливі варіанти.

1. КУРКА

М'ясо повинно бути в холодильнику завжди. Свинина, гуска, індичка — жирнуваті, яловичина — жорсткувата. До того ж цілі шматки м'яса потрібно перемолоти або нарізати перш ніж заморозити. Універсальним м'ясом можна вважати курку або стегенця. Вариться стандартне стегенце максимум годину. За цей час ви встигнете покришити або стушкувати овочі на борщ, суп із гречкою, овочевий. Навіть якщо ви дуже поспішаєте, можна просто кинути в курячий бульйон локшину швидкого приготування, і вийде дуже смачно.

Половинка курки, що зварилася, іде в суп, а друга — у традиційний «олів'є». Варіантів салатів з курки — теж маса, навіть із грейпфрутами та апельсинами.

2. КАПУСТА

Борщ або овочевий суп ми з вами вже зварили в першому пункті. На друге можна стушкувати капусту з куркою, томатним соусом і спеціями — це буде «бігус».

Смачний овочевий салат у комбінаціях: капуста–помідор–зелень; капуста–варені яйця–огірки. Або зупиніться на «хрумкому салаті», який викладаємо шарами: курка, майонез, капуста, чіпси.

3. РИБНІ КОНСЕРВИ

Юшка зі «Скумбрії атлантичної» вариться всього 20 хвилин.

Салат «Мімоза» теж готується швидко: викладайте шарами рибу, варену картоплю, майонез, яйця. А з вареного жовтка викладіть на поверхні, наприклад, золоту рибку.

Можна просто змішати консерви з майонезом і намастити це на підсмажений хлібчик — смачні бутерброди виходять!

4. ЯЙЦЯ

Перше, що не дасть вам померти з голоду, — примітивна яєчня. Омлет з помідорчиками, шинкою, бакалажанами або сиром — це вже для гурманів.

Як доповнення до будь-якої страви можна зробити «Єврейську закуску»: дрібно натерти варені яйця й сир, плюс часник і майонез.

Варені яйця підходять до будь-якого салату, тому вони завжди мусять бути у вашому холодильнику!

5. СИР

Дуже смачна страва, яку чомусь рідко готують, — «Картопля по-княжому». Викладаєте картоплю, нарізану тонкими скибочками, у форму для запікання, промащуючи шари сумішшю з підсоленого сиру, майонезу і сирого яйця. Зверху — тертий сир.

А от сирники (яйця, сир, борошно) прикрасять будь-яке чаювання.

Ну, і на десерт — сир зі сметаною і сухофруктами.

6. КВАШЕНІ ОГІРКИ

Це основа для вишуканої солянки або гарного розсольника.

А «Зимовий салат» — неймовірно ситна страва, за якою ми особливо нудьгуємо влітку.

З баночки домашніх огірочків можна також приготувати незвичайне печиво на розсолі: борошно, яйця і гашену соду кладуть як у звичайні оладки.

7. ТВЕРДИЙ СИР

Можна просто попити чаю з булочкою і сиром, зробити грінки, натерти сир у будь-який салат, запекти з ним курочку — загалом, це універсальний і калорійний додаток до будь-якої страви.

● А ви знали?

Як вибрати чай

У процесі вибору ми, як правило, орієнтуємося переважно на відому, розрекламовану назву та ціну. Це не завжди правильно.

Купуючи чай, зверніть увагу на таке:

✔ **колір.** У більшості чорних чаїв в ідеалі колір майже чорний, у зелених — зеленкуватий. Всяка невідповідність — це вже недолік. Для чорного чаю неприпустимий сірий колір сухих чаїнок. Побуріння зелених листків — взагалі брак;

✔ **блиск.** Сухі чаїнки високоякісного чорного чаю повинні мати легкий відблиск, перелив. Тьмяність — показник низької якості;

✔ **типси.** У чаях високого сорту зазвичай високий відсоток чайних бруньок (типсів) і ніжних верхівок листків. Бруньки і молоді листочки покриті характерним білими (жовтими) ворсинками. Чим більше таких ворсинок, тим вища якість;

✔ **однорідність сировини.** В ідеалі у високоякісному чаї всі чаїнки повинні бути приблизно однакового розміру. Для чаїв середньої якості характерні домішки дрібніших чаїнок, уламків листків, чайного пилу та іншого сміття;

✔ **скрученість чаїнок.** Чим сильніше скручені чаїнки, тим краща ферментація й тим кращий сам чай.

Як заварювати

✔ Придбаний чай пересипати в скляну чи порцелянову банку зі щільною кришкою.

✔ Заварювати чай слід у порцеляновому чи фаянсовому чайнику. Металеві для цього непридатні. Перед заварюванням чайник кілька разів слід сполоснути окропом.

✔ Заварювати чаю треба стільки, скільки потрібно на один раз споживання.

✔ Засипавши заварку з розрахунку 1 ч. ложку на 3—4 чашки окропу (залежно від смаків), відразу залийте чайник окропом, але не до самого верху, оскільки від цього погіршується смак і аромат, втрачаються поживні якості чаю.

✔ Для смачного чаю потрібна м'яка вода, водопровідна — відстояна на сонці в скляній посудині протягом доби.

✔ Кип'ятити воду треба на повільному вогні й заварювати відразу, як тільки закипить, не допускаючи її перекипання. Заливши в чайник окріп, накрийте його не тільки кришкою, а й лляною серветкою чи рушником.

✔ Влітку достатньо 6, взимку — 10 хвилин для міцного настоювання чаю. Наливайте чай із чайника, не розводячи заварку окропом.

● Господині на замітку

Щоб тісто вдалося

✔ Борошно для **дріжджового тіста** має бути з найвищим вмістом клейковини. Інакше воно погано киснутиме. Час бродіння — 3 години. Температура в приміщенні має становити 35 градусів. Якщо цього не дотримуватися, виріб вийде або низьким, або на смак буде кислим.

✔ **Пісочне тісто** замішують 30 секунд. Якщо це робити довше, після випікання воно не кришитиметься. Пісочне тісто має бути крихким. Борошно вибираємо із середнім вмістом клейковини.

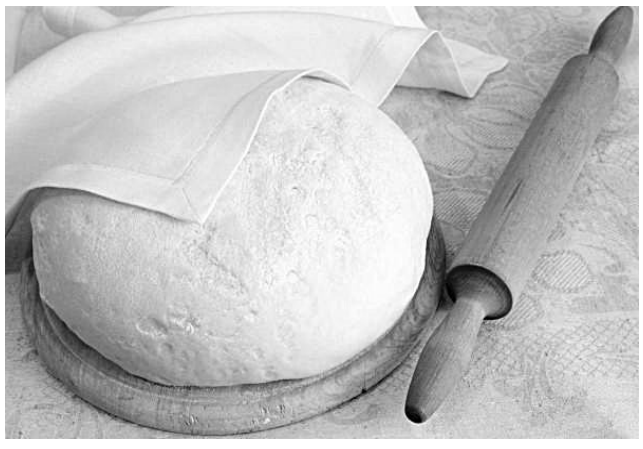
✔ **Пряне тісто** так називається, бо до нього додають гвоздику, корицю, кардамон та імбир. Ці прянощі повинна мати кожна зразкова господиня.

✔ Особливість **медового тіста** у тому, що воно темного кольору. Для цього воно має ніч стояти.

✔ Для **бісквітного тіста** важливо добре збити яйця, інакше воно осяде. Посуд для збивання яєць повинен бути сухим і нежирним. Частину борошна може замінити крохмаль.

Кожне тісто має свою температуру випікання:

дріжджове — 190—200 градусів;
пісочне — 160—180 градусів;
бісквітне — 220—240 градусів;
листкове — 160 градусів;
пряне — 180—190 градусів;
медове — 200—220 градусів;
повітряне — перші півгодини — 100, тоді — 70, наприкінці — 50 градусів.



● **На щодень**

Приготуйте запіканку

ГАРБУЗОВО-РИСОВА

400 г м'якоті гарбуза, 3 яйця, 100 г рису, 100 г вершкового масла, 100 г цукру, 2 ст. ложки подрібнених горіхів, кориця — за смаком.

Почищений гарбуз натерти на тертці. Відварити рис до готовності. Вершкове масло збити з цукром і яєчними жовтками. Змішати отриману масу з тертим гарбузом і рисом, додати збиті білки та корицю. Випікати в розігрітій духовці протягом 50 хв. Таку ж запіканку можна робити і солоною. Для цього цукор замінити на сіль, а корицю — на зелень кропу.

З КАПУСТОЮ

200 г білокачанної капусти, 2 ст. ложки олії, 400 мл молока, 150 г шпондеру, 1 ст. ложка посіченого кропу, 6 яєць, 200 г білих хлібних крихт, 200 г натертого голландського сиру, сіль — до смаку.

Капусту тонко нашаткувати. Шпондер нарізати шматочками і обсмажити в розігрітій олії до золотистого кольору. Додати капусту, готувати, помішуючи.

Збити яйця з молоком, хлібними крихтами, сіллю і перцем. Додати половину сиру, капусту зі шпондером і кріп. Акуратно перемішати. Перекласти суміш у форму. Посипати сиром, що

залишився, запікати в розігрітій до 180°С духовці 30—35 хв до золотистого кольору.

ГРЕЧАНА З ГРИБАМИ

200 г гречаних крупів, 50 г масла, 200 г свіжих грибів (печериць), цибулина, 350 мл сметани, яйце, 30 г твердого сиру, жир для змащування форми.

Закип'ятити води удвічі більше, ніж є гречки, вкинути в неї половину масла і всипати підготовлені крупи. Зварити розсипчасту кашу. Гриби почистити, промити і нарізати тонко плястерками. На пательню покласти решту масла, порізану кільцями цибулину, влити ложку–дві води, посолити, поперчити і тушкувати до готовності. Половину каші викласти у змащену жиром форму, на неї — тушковані гриби, а зверху знову шар каші. Яйце збити з підсоленою сметаною і залити запіканку. Зверху посипати жирним сиром і запікати при 170°С, поки сир зверху не зарум'яниться.

РИБНА З ГРИБАМИ

500 г філе риби, 2 ст. ложки борошна, 200 г свіжих грибів, 1 цибулина, 1 скл. сметани, яйце, 2 ст. ложки вершкового масла, 100 г сиру пармезан, сіль і перець.

Гриби почистіть, ретельно промийте й наріжте невеликими шматочками. Цибулю почистіть і подрібніть. На сковороді розтопіть столову ложку масла, 2—3 хв обсмажте цибулю і додайте гриби. Як тільки гриби виділять сік, всипте столову ложку борошна і ретельно перемішайте, щоб не було грудок. Борошно, яке залишилося, змішайте в мисці із сіллю та перцем.

Філе риби промийте, обсушіть і наріжте кубиками, обкачайте в борошні. На сильному вогні підсмажте рибу до рум'яної скоринки на маслі. Зменшіть вогонь до середнього і готуйте рибу ще 5 хв, періодично помішуючи. У мисці злегка збийте яйце, додайте сметану, сіль, перець і половину натертого сиру. Ретельно перемішайте.

Розігрійте духовку до 180° С. У форму для запікання покладіть обсмажені шматочки риби, зверху — смажені гриби. Полийте сметанним соусом, посипте сиром, що залишився, і запікайте в духовці півгодини до рум'яної скоринки.

Якщо серед яєць є одне зіпсоване, то саме його ви розіб'єте у тісто для торта

● **Ви запитували**

Як позбутися шершнів?

Коли гнізда шершнів знаходяться у важкодоступних місцях або загрожують життю дітей, позбутися від них допоможуть співробітники МНС.

Але, в основному, дачникам, які виявили на своїй ділянці цих комах, доводиться самим шукати способи боротьби з ними. У теплу пору року це робити досить небезпечно. Ліпше дочекатися заморозків і зробити все, щоб не допустити появи комах на наступний рік, замазавши всі щілини на горищі, даху, хліві — місцях, де комахи люблять селитися.

Навесні уважно огляньте всі господарські споруди, будинок, дупла дерев, шукаючи свіже гніздо. Тоді воно завбільшки з волоський горіх, і в ньому живе одна самка. Навесні гніздо можна спокійно зняти лопатою, покласти в целофановий пакет, потім закопати або спалити.

Інші способи боротьби з шершнями, які вдалося знайти в інтернеті.

✔ Побризкайте гніздо соляркою.

✔ Залийте гніздо монтажною піною.

✔ Використовуйте дихлофос, якщо немає інших спеціальних засобів від ос.

✔ Обкуріть сіркою щілини і дупла, де шершні оселилися.

✔ Піднесіть до гнізда відро з водою, якщо воно поміститься в ньому, так, щоб усе гніздо занурилося у воду. Воно швидко розмокне, і шершні не встигнуть вилетіти.

Не вбивайте шершнів поодинці. Гинучи, вони виділяють гормони, які приваблюють їхніх родичів. Атакувати порушника спокою вони можуть довго, і жалити по кілька разів. Укус великого шершня в голову загрожує смертю, кілька укусів поспіль — теж.

Збираючись на «полювання» на шершнів, придбайте спеціальні хімічні засоби для боротьби з комахами з виду ос. Надіньте щільний одяг, накомарник, рукавиці, вийдіть у вечірній час.

Знайдені гнізда залийте сірковуглецем або хлорофосом. Обов'язково візьміть із собою м'яку глину, щоб швидко замазати вихід з гнізда після впорскування в нього отрути. Пам'ятайте, що шершні ніколи не сплять, вони легко нападуть на людину вночі, тому що добре орієнтуються в темряві. До того ж, комахи залишаються ночувати, де доведеться, а вранці, коли вони виявлять зруйноване гніздо, стануть агресивними.

Солодка картопля всіляка буває

Рослини з далеких країн нині особливо популярні, наприклад, батати. Але цю «Америку» вже давно відкрили.

● Нове — призабуте старе

Ще на початку 1930-х доцент Української господарської академії у Подєбрадах (Чехія) Віктор Доманицький опублікував статтю про деякі рослини-екзоти. Пропонуємо передрук його публікації (з часопису «Сільський господар»).

«Солодку картоплю» широко плекають у південних штатах Північної Америки, в Мексиці і на середньо американських островах. Там місцеве населення зве її «камотами», «солодкою» чи «білою» картоплею. Але вона не є навіть близьким родичем картоплі, бо належить до родини берізкових. Правдива назва цієї рослини — «батати», а по-латинськи — Ipomea batatas.

Крім цієї рослини, є ще декілька, що дають схожого і солодкуватого смаку бульби. Декотрі з них є повна можливість вирощувати і в нас. Ось короткий опис усіх цих рослин, що заслуговують на назву «солодка картопля».

1) Батати (Ipomea batatas). Квіти цієї рослини усередині червоні, а назовні — в білих і червоних полосках. Листя серцевовидне, інколи розсічене як долоня. У Західній Америці з цих бульб шляхом квашення виготовляли алкогольний напій «моббі» або «мармода». Також вони є сировиною для бататового крохмалю, який згодом домішують до маніокового чи тапіокового. У торгівлі він відомий під назвою «бразильський арорут» (arrowroot), який ще по-іншому називають крохмальним борошном.

Батати, якщо їх вирощувати у тропічних країнах, містять у собі більше цукру (до 10%), ніж крохмалю (9%). А при перенесенні їх плекання у більш помірковані краї — навпаки — більше крохмалю (15%), ніж цукру (3—4%). Це стара культурна рослина Америки. Колумб у XV столітті перевіз її до Іспанії. Так само старі китайські та санскритські книги згадують про цю рослину в Азії. Вирощувати її можна не лише як городину, а й і як вигідну кормову рослину для худоби.

2) Джем, ігнам (Dioscorea batatas, D. japonica) — рослина з родини лілейноцвітних, а, отже, близький родич цибулі та інших подібних рослин. Походить зі Східної Азії. Бульби з коріння варять і печуть, як і картопляні. Або ж їх нарізають, сушать і використовують для харчування людей (особливо на пароплавах). Подібну ж рослину (D. villosa) розводять у Північній Америці — по берегах Атлантичного океану. Свіжі бульби трохи щипають за язик, бо містять у собі сапонін та отруйну речовину — діоскореїн. З джему виробляють крохмаль — «гвіанський арорут». За часів Польщі українські городники замовляли бульби цієї рослини (як звичайні, так і ушляхетнені сорти) через насіннєву фірму французьких селекціонерів «Вільморен» (м. Париж).

3) Геліант (Helianthus doronicoides) — багатолітня рослина з родини айстрових (кошикоцвітних), а з роду соняшників. Росте до двох метрів заввишки, а під землею так само, як і звичайна бульба (земляна груша, топінамбур) створює велику кількість бульбокорінців — доволі смачних (на смак як скорцонера). Витривала на морози. Бульби на насіння, окрім «Вільморена», можна було придбати у фірмі «Hadhe und Schmidt» (м. Ерфурт, Німеччина).

4) Земляна груша, топінамбур (Helianthus tuberosus) — також рослина із роду соняшників, схожа на геліант. Її вирощують заради солодкуватих бульб. Дехто звертає увагу на неї передовсім як на кормову та силосну рослину (на заквашування). Для силосу січуть і заквашують як бадилля, так і бульби. Тому й виходить, що інколи топінамбур може бути вигіднішим, ніж соняшник чи кукурудза. Особливо він стане незамінним для пісків, кам'янистих грунтів, прикрих схилів, круч, водойм та інших невживаних площ.

Раз посаджена земляна груша з року в рік даватиме урожай — виростатиме із тих бульб, яких не вдалось розшукати й викопати. Через це її не варто садити на доброму полі, бо вона засмітить його так, що потім важко буде вичистити. Цікаво, що над цією рослиною багато дослідів проводили французи. Вони на острові Корсика збудували селекційну станцію і виверли кілька нових врожайних сортів.

5) Чорний корінь, солодкий корінь, скорцонера (Scorconera hispanica L.) — багатолітня рослина з родини кошикоцвітних. Нагадує собою кульбабу. Коріння з чорною корою, яку при приготуванні обстругують, а корінь варять і вживають так, як шпараги – або в суп, або поливають маслом із сухарями та подають до печені.

Скорцонеру називають доброю городньою рослиною, що мало відома у нас. Також її листя на другому році життя є непоганим кормом для шовкопрядки і може цілком замінити листя білої морви (шовковиці). У 1930-их насіння чорного кореня можна було придбати у багатьох українських насіннєвих фірмах.

6) Козобородник, вівсяний корінь (Tragopogon porrifolius) — схожа до скорцонери рослина, але із ще ніжнішим та смачнішим коренем.

До вашої уваги таблиця порівняння поживної якості різних бульб та їхнього хімічного складу *(на 100 вагових частин свіжої бульби).* Із цього порівняння видно, що батати за поживністю стоять найвище. На них увагу українців ще перед Першою світовою війною звертав сільськогосподарський агент Катеринославського губерніального земства барон Б. Розен, але до спроб в Україні, здається, не дійшло. Тож було би добре, якби вітчизняні агрономи уже тепер випробували батати у південній Галичині, на Буковині, Закарпатті та Бессарабії.

Підготувала Вікторія Маньовська.

	Вміст води	Крохмалю	Цукру	Безазотних речовин	Азотних речовин	Жиру	Клітковини	Попелу
Картопля	70—86	15—25	—	19—23	0,69—3,67	0,04—0,96	0,28—3,5	0,53—1,87
Батати	70	9—15	6—7	24	2,5	1,0	1,2	1,14
Джем	77—80	16—20	1,0	?	1,5—3	?	1—2	1-2
Топінамбур	79	?	?	16,4	1,9	0,18	1,25	1,16
Скорцонера	80,4	?	2,19	12,6	0,1	0,5	2,27	1,0

● **На прохання читачів**

Формуємо крону персика

Найкращий тип крони, який підходить для персика і нектарина, — це вазоподібна (чашоподібна, котлоподібна).

У зонах із суворішим кліматом персик можна вирощувати без штамба у формі куща, в інших зонах, де тепліше, формують штамб заввишки 40—50 см. Незалежно від наявності штамба на стовбурі дерева закладають від 3 до 5 скелетних гілок. Ці гілки повинні розміщуватись суміжно або на невеликій відстані одна від одної. Вище від верхньої гілки центральний провідник вирізають.

У наступні роки може статися так, що одна з гілок почне рости сильніше і буде займати домінуюче становище стосовно інших скелетних гілок. Тоді треба верхівку цієї гілки зрізати на нижче розміщену бокову гілку.

Внутрішня частина крони не повинна бути загущеною. Для цього на скелетних гілках вирізають або вкорочують ті гілки, які сильно ростуть у напрямку середини крони. Треба підтримувати рівномірність росту всіх основних скелетних гілок крони. На основних скелетних гілках надалі формують гілки другого порядку та напівскелетні й обростаючі.

Щоб сформувати міцну крону, скелетні гілки вище штамба розміщуйте не ярусом, а розріджено з відстанями 10—20 см одна від одної. У вас має бути сформовано 3—5 скелетних гілок, які будуть розміщені на частині стовбура довжиною 40—60 см.

При формуванні гілок другого порядку їх треба закладати на гілках першого порядку на відстані 40—50 см від стовбура. Тоді не так сильно буде загущуватися крона. Надалі обрізкою підтримують середню частину крони не загущеною. А скелетні гілки — однаковими по силі росту.

● **Згодиться**

БУДЕ ВОЛОГА – БУДЕ ВРОЖАЙ

Щедрий пізньоосінній полив саду в жовтні або листопаді сприяє збереженню плодів, які зав'яжуться наступної весни та літа. В зимово-весняний період, крім поливів, треба затримати якомога більше талої води.

ЗБЕРЕГТИ ДЕРЕВА ВЗИМКУ

Найбільша небезпека для молодих садових дерев (яблунь, груш, слив, вишень тощо) взимку – це, звісно, морози. Вони можуть вдарити й восени. Основне, щоб не замерзло коріння. Аби деревця успішно пережили зиму, їхні кореневища утеплюють. Навколо стовбура рівномірно пластами викладають тирсу, коров'ячий гній, торф. Висота добре утрамбованої «ковдри» — 20 см, діаметр — 40—50 см. Самі стовбури можна обмотати мішковиною.

Робота — як той осел, поженеш — піде, а ні — стоятиме/ Азербайджанське прислів'я

ПОНЕДІЛОК, 9.11.2015

УТ-1
06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини.
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, 10.30, 11.45 Диктант Національної єдності.
09.05 Вічне.
09.25 Перша студія.
10.10 Д/ф «Формула життя Олександра Палладіна».
12.05 Д/ф «Втеча з культу».
13.15 Вікно до Америки.
13.50 Т/с «Естонська РСР».
14.25 Казки Лірника Сашка.
14.35 М/с «Друзі–янголи».
14.50 Хочу бути.
15.30 Х/ф «Страсний тиждень».
17.15 Богатирські ігри.
18.05 Час–Ч.
18.15 Новини. Світ.
18.55 Про головне.
19.30 Дорогі депутати.
20.00 Перша шпальта.
20.30 Зроблено в Європі.
21.30 Новини. Спорт.
21.40 З перших вуст.
21.50 Подорожні.
23.00 Підсумки.

1+1
06.45, 7.10, 7.45, 8.10, 9.10 Сніданок з «1+1».
07.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15, 3.50 «ТСН».
07.35 «Маша і ведмідь».
09.30, 10.45 «Міняю жінку–7».
12.20 Х/ф «Особливості національного полювання».
14.10 «Сліпа».
14.45 «Сімейні мелодрами–6».
15.40 «Клініка».
17.15 Т/с «Заборонене кохання».
20.30 «Чистонews».
21.00 Х/ф «Кохання у великому місті–3».
22.00 «Гроші».
23.30 «Мінкульт».
00.00 Х/ф «Мабуть, боги з'їхали з глузду».

2+2
06.30 «Нове Шалене відео по–українськи».
07.30 «Облом.UA».
08.55 «Помста природи».
10.40 Х/ф «Такер: Людина і мрія».
12.45 Х/ф «Випробування вогнем».
14.40 «Вайпаут».
15.35 «Легенди кікбоксінгу».
16.30 «Top Gear».
17.30, 19.00, 0.00 «ДжеДАІ».
18.30, 23.30 Новини «Спецкор».
19.20 «Секретні матеріали».
20.20 Т/с «Легенди».
21.15 Х/ф «Професіонал».
00.20 Х/ф «Хижак».

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 Міська рада інформує.
07.40 «Євромакс».
08.10 Вікно в Америку.
08.30 Переможний голос віруючого.
09.00 Час–Тайм.
09.30 «Справжня ціна».
09.45 «Про нас».
11.00, 16.10 Дитяча година.
12.10 Вікно в Європу. Сильні разом.
12.40 «Слідства. інфо».
13.10 Хіт–парад.
14.00 Х/ф «Карпатське золото». (1).
17.00 «Унікальна Україна».
17.30 «Гал–кліп».
18.45 Міська рада інформує.
19.00,22.00 Провінційні вісті.
19.30 Наші вітання.
20.00 Єдина країна.
20.30 ТНЕУ — калейдоскоп подій.
20.40 Дім книги.
21.00 Наші вітання.
21.30 «Сільський календар».
22.35 Х/ф «Миротворці». (2).
00.15 Час–Тайм.

ICTV
06.00 Надзвичайні новини.
06.45 Факти тижня.
08.45 Факти. Ранок.
09.15 Труба містера Сосиски.
10.15 Дивитися всім!
10.30 Х/ф «Ягуар».
12.45, 15.45 Факти. День.
13.05 Х/ф «Леон».
16.05 Х/ф «П'ятий елемент».
18.45, 21.05 Факти. Вечір.
19.20 Надзвичайні новини.
20.20 Дістало!
21.25 Свобода слова.
00.20 Х/ф «Малавіта». (2).

СТБ
05.55, 16.00 «Все буде добре!»
07.50 «Все буде смачно!»
08.45, 18.30 «За живе!»
10.00 «Зіркове життя».
11.50 «Битва екстрасенсів–15».
14.00 «Танцюють всі!–2».
18.00, 22.00 «Вікна–Новини».
20.00, 22.45 «Хата на тата».
23.15 «Детектор брехні–7».
00.35 «Один за всіх».

НОВИЙ КАНАЛ
06.00, 7.10 Kids' Time.
06.05 М/с «Губка Боб Квадратні Штани».
07.15 Т/с «Друзі».
11.00 Т/с «Щасливі разом».
13.55 Х/ф «Кидок кобри».
16.10 Т/с «Не родись вродливою».
18.00 Абзац!
19.00 Ревізор.
21.45 Пристрасті за ревізором.
23.55 Х/ф «Солдат Джейн». (2).

«УКРАЇНА»
05.50 10 хвилин з Прем'єр–міністром.
06.00 Події тижня з О. Панютою.
06.50, 7.15, 8.15 Ранок з Україною.
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
09.15 Зоряний шлях.
11.00, 19.45 «Говорить Україна».
12.15 Реальна містика.
13.15, 15.30 Т/с «Не йди». (2).
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Битва».
21.00 Т/с «Цвіт черемшини».
23.00 Події дня.
23.30 Х/ф «Мумія». (2).

ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Подорож гурмана».
10.35 «Назбиране».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультляндії».
12.00 «Мамина школа».
12.30 «Скарби роду».
13.00, 16.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ».
13.15 «Загублені у часі».
13.30 «Музичний калейдоскоп».
14.00 «Відверті діалоги».
14.55 «Мальовниче Тернопілля».
15.00 «Симфонія дерева».
15.20 «Живе багатство України».
15.40 «Гра долі».
15.55 «Край, в якому я живу».
16.15 «Чудесний канал».
17.00 «Сад. Город. Квітник».
17.20 «100 шедеврів».
17.35 «Нескорені краяни».
17.50 «Духовні скарби України».
18.00 «Золота провінція».
18.30 «Подаруй надію».
18.50 «Тернопіль сьогодні».
19.30 «На 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 «Імена».
22.30 «Час країни».
23.00 Мовлення у цифровому форматі.

ІНТЕР
05.40 Д/с «Україна: забута історія».
06.40 М/ф.
07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини.
09.20, 12.25 Т/с «Серафима Прекрасна».
13.50, 14.20 «Судові справи».
15.00, 16.15 «Чекай на мене».
18.00, 19.00 «Стосується кожного».
20.00 «Подробиці».
21.00 Т/с «Відлига».
00.50 Х/ф «Дзвінок». (3).

СЕРЕДА, 11.11.2015

УТ-1
06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини.
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.
08.35 Паспортний сервіс.
08.45 Корисні поради.
09.00 Вічне.
09.25, 18.55 Про головне.
09.55 ДебатиPRO.
11.30 Д/ф «Конфуцій. Шлях видатного мислителя».
12.00 Засідання КМУ.
13.15, 18.05 Час–Ч.
13.40 Т/с «Земля обітована».
14.40 Казки Лірника Сашка.
14.50 М/с «Друзі–янголи».
15.05 Школа Мері Поппінс.
15.40 Музичне турне.
16.40 Як це?
17.10 Д/с «Сага старовинної пущі».
18.15 Новини. Світ.
19.30 Національні дебати. Київ.
21.30 Новини. Спорт.
21.40 З перших вуст.
21.50 Слідство. Інфо.
22.40 Мегалот.
23.00 Підсумки.

1+1
06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 «ТСН».
07.35 «Маша і ведмідь».
09.30 «Міняю жінку–7».
10.45 «Міняю жінку–4».
12.20, 21.00 Комедія «Кохання у великому місті–3».
13.20 «Ворожка».
14.00 «Сліпа».
14.40 «Сімейні мелодрами–6».
15.40 «Клініка».
17.15 Т/с «Заборонене кохання».
20.30 «Чистонews».
22.00 «Весілля наосліп».
00.00 Бойовик «Політ Фенікса». (2).

2+2
06.35 «Нове Шалене відео по–українськи».
07.35, 17.30 «Облом.UA».
08.10, 19.00, 0.00 «ДжеДАІ».
08.30, 18.30, 23.30 Новини «Спецкор».
09.00 «Люстратор 7.62».
09.10 «Секретні матеріали».
09.25 Д/ф «Таємниці затонулих кораблів».
09.55 Д/ф «Служби спеціального призначення».
10.20 Д/ф «Загублені світи».
11.15 Д/ф «Протистояння тварин».
12.15 Х/ф «Зіткнення з Землею».
14.10 Т/с «Мисливці за старовиною».
16.00, 20.20 Т/с «Легенди».
16.55, 17.55 «Відеобімба».
19.20 «Цілком таємно».
21.15 Х/ф «Нічна варта».
00.20 Т/с «1920. Війна та кохання».

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 Європа у фокусі.
08.00 «Євромакс».
08.30 Переможний голос віруючого.
09.00, 00.15 Час–Тайм.
09.30 «Унікальна Україна».
11.00, 16.10 Дитяча година.
12.10 «Гал–кліп».
12.35 «Щоденник для батьків».
13.00 І. Федишин «Музична феєрія».
14.00 Х/ф «Іван та кобила». (1).
16.40 «Чарівний ключик».
17.00 «Унікальна Україна».
17.30 «Про кіно».
17.45 «Духовні роздуми».
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 Х/ф «Не забувай мене, заради всіх святих». (2).

ICTV
05.55 Факти.
06.30 Ранок у великому місті.
08.45 Факти. Ранок.
09.15, 19.20 Надзвичайні новини.
10.00 Цивільна оборона.
11.00, 17.50 Т/с «Далекобійники».
11.55, 13.20 Х/ф «Вартові порядку».
12.45, 15.45 Факти. День.
14.30 Т/с «Код Костянтина».
15.30, 16.25 Патруль. Самооборона.
16.50, 22.25 Т/с «Відділ 44».
18.45, 21.05 Факти. Вечір.
20.20 Секретний фронт.
21.25 Т/с «Ніконов і Ко».
23.20 Т/с «Морська поліція. Лос–Анджелес».

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».
11.50 «Битва екстрасенсів».
13.25 «Танцюють всі!–3».
20.00, 22.45 «МастерШеф–5».
01.35 «Один за всіх».

НОВИЙ КАНАЛ
06.00, 7.10 Kids' Time.
06.05 М/с «Губка Боб Квадратні Штани».
07.15 Т/с «Друзі».
11.15 Т/с «Щасливі разом».
16.10 Т/с «Не родись вродливою».
18.00 Абзац!
19.00 Хто зверху?–4.
20.55 Х/ф «Вогонь і лід».
22.40 Аферисти в мережах.

«УКРАЇНА»
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
07.15, 8.15 Ранок з Україною.
09.15 Зоряний шлях.
11.00, 19.45 «Говорить Україна».
12.15 Реальна містика.
13.15, 15.30 Т/с «Цвіт черемшини».
16.00 Глядач як свідок.
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Битва».
21.00 Т/с «Цвіт черемшини».
23.00 Події дня.
23.30 Т/с «C.S.I.: Місце злочину Маямі–4». (2).

ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Новини України».
10.35 «Крізь призму часу».
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультляндії».
12.00 «Замки Тернопілля».
12.15 «Герої серед нас».
12.30 «Європа очима українця».
13.00, 16.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ».
13.15 «Тема дня».
13.30 «Будьте здорові».
14.00 «Зона ризику».
14.55 «Мальовниче Тернопілля».
15.00 «Дива цивілізації».
15.30 «Час змін».
16.15 «Чудесний канал».
17.00 «Своє, українське».
17.15 «7 природних чудес України».
17.30 «Скарби музеїв Полтавщини».
18.00 «Актуально».
18.15 «Дорога на Схід».
18.30 «Усе любов'ю зміряне до дна□».
18.50 «Тернопіль сьогодні».
19.30 «Діловий ритм».
20.00 «Будуть приходити люди».
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».
23.00 Мовлення у цифровому форматі.

ІНТЕР
05.25 «Подробиці» – «Час».
06.30 М/ф.
07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини.
09.20 Т/с «Серафима Прекрасна».
11.25, 12.25 Д/с «Слідство вели...»
14.20, 16.15 «Судові справи».
16.40 «Сімейний суд».
18.00, 19.00 «Стосується кожного».
20.00 «Подробиці».
21.00 Т/с «Відлига».
00.15 Х/ф «Сонна Лощина». (2).

ВІВТОРОК, 10.11.2015

УТ-1
06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини.
06.10, 7.10 АгроЕра.
06.20, 8.25 Від першої особи.
06.55, 8.40 Ескулап.
07.25, 23.25 На слуху.
08.35 Паспортний сервіс.
08.45 Корисні поради.
09.00 Вічне.
09.25, 18.55 Про головне.
09.55 Д/ф «Журналіст і масовий вбивця».
10.50 Подорожні.
12.00 Уряд на зв'язку з громадянами.
12.25 Дорогі депутати.
13.15, 18.05 Час–Ч.
13.40 Т/с «Земля обітована».
14.40 Казки Лірника Сашка.
14.50 М/с «Друзі–янголи».
15.40 Фольк–music.
16.45 Чоловічий клуб. Спорт.
18.15 Новини. Світ.
19.30 ДебатиPRO.
21.30 Новини. Спорт.
21.40 З перших вуст.
21.50 Війна і мир.
23.00 Підсумки.

1+1
06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 «ТСН».
06.45, 7.10, 7.45, 8.10, 9.10 Сніданок з «1+1».
07.35 «Маша і ведмідь».
09.30, 10.45 «Міняю жінку–7».
12.20, 21.00 Комедія «Кохання у великому місті–3».
13.20 «Ворожка».
14.00 «Сліпа».
14.40 «Сімейні мелодрами–6».
15.40 «Клініка».
17.15 Т/с «Заборонене кохання».
20.30 «Чистонews».
22.00 «Інспектор Фреймут».
00.00 Х/ф «Кон–тікі».

2+2
07.35, 12.10, 17.30 «Облом.UA».
08.10, 19.00, 0.00 «ДжеДАІ».
08.30, 18.30, 23.30 Новини «Спецкор».
09.00, 19.20 «Люстратор 7.62».
09.10 «Секретні матеріали».
09.25 «Помста природи».
14.00, 16.55, 17.55 «Відеобімба».
16.00, 20.20 Т/с «Легенди».
21.15 Х/ф «Круті стволи».
00.20 Т/с «1920. Війна та кохання».

TV-4
ПРОФІЛАКТИКА
14.00 «Сільський календар».
14.30 «Духовні роздуми».
15.00 Переможний голос віруючого.
15.30 ТНЕУ — калейдоскоп подій.
16.00 Провінційні вісті.
16.10 Дитяча година.
17.00 «Унікальна Україна».
17.30 «Компроміс».
18.00 Т/с «Чужі гріхи». (1).
19.00, 22.00 Провінційні вісті.
19.30 Наші вітання.
20.00 Європа у фокусі.
20.30 «Євромакс».
21.00 Наші вітання.
21.30 «Щоденник для батьків».
22.35 Х/ф «Іржавий алюміній».(2).
00.15 Час–Тайм.

ICTV
05.55 Факти.
06.30 Ранок у великому місті.
08.45 Факти. Ранок.
09.15, 19.20 Надзвичайні новини.
10.05, 20.20 Цивільна оборона.
11.05, 17.50 Т/с «Далекобійники».
12.00, 13.20 Х/ф «Прибульці–2. Коридори часу».
12.45, 15.45 Факти. День.
14.50 Т/с «Код Костянтина».
16.25 Патруль. Самооборона.
16.50, 22.25 Т/с «Відділ 44».
18.45, 21.05 Факти. Вечір.
21.25 Т/с «Ніконов і Ко».
23.20 Т/с «Морська поліція. Лос–Анджелес».

СТБ
05.55, 18.00, 22.00 «Вікна–Новини».
06.30, 16.00 «Все буде добре!»
08.25 «Все буде смачно!»
09.20, 18.30 «За живе!»
10.45 «Зіркове життя».
12.25 «Битва екстрасенсів».
13.55 «Танцюють всі!–2».
20.00, 22.45 «Кохана, ми вбиваємо дітей».
23.45 «Один за всіх».
00.50 Х/ф «Мічман Панін».

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, 23.55 Абзац!
19.00 Половинки.
20.30 Х/ф «Драконівські перли: Еволюція».
22.15 Супермодель по–українськи.
00.55 Т/с «Милі обманщиці». (2).

«УКРАЇНА»
06.00, 12.15 Реальна містика.
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
07.15, 8.15 Ранок з Україною.
09.15 Зоряний шлях.
11.00, 19.45 «Говорить Україна».
13.15, 15.30 Т/с «Цвіт черемшини».
16.00 Глядач як свідок.
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Битва».
21.00 Т/с «Цвіт черемшини».
23.00 Події дня.
23.30 Т/с «C.S.I.: Місце злочину Маямі–4». (2).

ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Новини України».
10.35 «В об'єктиві ТТБ».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультляндії».
12.00 «Випробуй на собі».
12.30 «На часі».
13.00, 16.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ».
13.15 «Тема дня».
13.30 «Перлини Прибузького краю».
14.00 Д/Ф «Батурин – столиця гетьмана І.Мазепи».
14.25 Із нашої відеотеки.» Нескорені краяни».
14.40 «Сад. Город. Квітник».
15.00 «Енергоманія».
15.30 «Золота провінція».
16.15 «Чудесний канал».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Зона ризику».
18.00 «Замки Тернопілля».
18.15 «Степовики».
18.30 «Крізь призму часу».
18.50 «Тернопіль сьогодні».
19.30 «Будьте здорові».
20.00 «Соціальні грані».
20.25 «Мальовниче Тернопілля».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірня казка».
21.00 «Тема дня».
21.15 «Герої серед нас».
21.30 «Європа очима українця».
22.30 «Час країни».
23.00 Мовлення у цифровому форматі.

ІНТЕР
05.25 «Подробиці» – «Час».
06.30 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, 8.05, 8.35 «Ранок з Інтером».
09.20 Т/с «Серафима Прекрасна».
11.25, 12.25 Д/с «Слідство вели...» з Л. Каневським».
14.20, 16.15 «Судові справи».
16.40 «Сімейний суд».
18.00, 19.00 «Стосується кожного».
20.00 «Подробиці».
21.00 Т/с «Відлига».
00.15 Х/ф «Марафонець». (2).

ЧЕТВЕР, 12.11.2015

УТ-1
06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини.
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 Вчне.
09.20 Національні дебати. Київ.
10.50 Війна і мир.
11.50 Вікно до Америки.
12.20 Слідство. Інфо.
13.15, 18.05 Час–Ч.
13.40, 3.10 Т/с «Земля обітована».
14.40 Казки Лірника Сашка.
14.50 М/с «Друзі–янголи».
15.05 Хто в домі хазяїн?
15.50 Надвечір'я. Долі.
16.45 Світло.
17.30 Книга.ua.
18.15 Новини. Світ.
18.55 Про головне.
19.40 Т/с «Білявка».
20.30 «Prime–time».
21.30 Новини. Спорт.
21.40, 22.45 З перших вуст.
21.50 «Схеми» з Н. Седлецькою.
22.15 5 баксів.net.
23.00 Підсумки.

1+1
06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 «ТСН».
07.35 «Маша і ведмідь».
09.30, 10.45 «Міняю жінку–4».
12.20, 21.00 Комедія «Кохання у великому місті–3».
13.20 «Ворожка».
14.00 «Сліпа».
14.40 «Сімейні мелодрами–6».
15.40 «Клініка».
17.15 Т/с «Заборонене кохання».
20.30 «Чистонews».
22.00, 23.30 «Право на владу».
00.20 Бойовик «Великий майстер». (2).

2+2
06.35 «Нове Шалене відео по–українськи».
07.35, 17.30 «Облом.UA».
08.10, 19.00, 0.00 «ДжеДАІ».
08.30, 18.30, 23.30 Новини «Спецкор».
09.00, 19.20 «Люстратор 7.62».
09.10 «Секретні матеріали».
09.25 Д/ф «Таємниці затонулих кораблів».
09.55 Д/ф «Служби спеціального призначення».
10.20 Д/ф «Загублені світи».
11.15 Д/ф «Протистояння тварин».
12.15 Х/ф «Нічна варта».
14.10 Т/с «Мисливці за старовиною».
16.00 Т/с «Легенди».
16.55, 17.55 «Відеобімба».
20.20 «Хоробрі серця».
21.20 Х/ф «Під укіс».
00.20 Т/с «1920. Війна та кохання».

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 «Унікальна Україна».
11.00, 16.10 Дитяча година.
12.10 «Соло».
13.00 Хіт–парад.
14.00 Х/ф «Тіні забутих предків». (1).
17.00 «Унікальна Україна».
17.30 «Музичні делікатеси».
19.00, 22.00 Провінційні вісті.
19.30 Наші вітання.
20.00 «Слідства. Інфо».
21.30 Програма «Вікно в Європу. Сильні разом».
21.00 Наші вітання.
21.30 «Компроміс».
22.35 Х/ф «Розкішне життя». (2).

ICTV
05.55 Факти.
06.30 Ранок у великому місті.
08.45 Факти. Ранок.
09.15, 19.20 Надзвичайні новини.
10.05 Цивільна оборона.
11.05, 17.50 Т/с «Далекобійники».
12.00, 13.20 Х/ф «Любов на трьох».
12.45, 15.45 Факти. День.
14.30 Т/с «Код Костянтина».
15.30, 16.25 Патруль. Самооборона.
16.50, 22.20 Т/с «Відділ 44».
18.45, 21.05 Факти. Вечір.
20.20 Інсайдер.
21.25 Т/с «Ніконов і Ко».
23.20 Т/с «Морська поліція. Лос–Анджелес».

СТБ
05.40, 18.00, 22.00 «Вікна–Новини».
06.15, 16.00 «Все буде добре!»
08.15 «Все буде смачно!»
09.10, 18.30 «За живе!»
10.20 «Зіркове життя».
11.15 «Битва екстрасенсів».
12.55 «Танцюють всі!–3».
20.00, 22.45 «Зважені та щасливі–5».
23.05 «Один за всіх».
00.20 Х/ф «Ти іноді згадуй».

НОВИЙ КАНАЛ
06.00, 7.10 Kids' Time.
06.05 М/с «Губка Боб Квадратні Штани».
07.15 Т/с «Друзі».
11.05 Т/с «Моя прекрасна няня».
16.10 Т/с «Не родись вродливою».
18.00 Абзац!
19.00 Суперінтуїція.
20.25 Х/ф «Подорож: Таємничий острів».
22.15 Хто зверху?

«УКРАЇНА»
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
07.15, 8.15 Ранок з Україною.
09.15 Зоряний шлях.
11.00, 19.45 «Говорить Україна».
12.15 Реальна містика.
13.15, 15.30 Т/с «Цвіт черемшини».
16.00 Глядач як свідок.
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Битва».
21.00 Т/с «Цвіт черемшини».
23.00 Події дня.
23.30 Т/с «C.S.I.: Місце злочину Маямі–4». (2).

ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Новини України».
10.35 «Надія є».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультляндії».
12.00 «Телевізор».
12.30 «На часі».
13.00, 16.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ».
13.15 «Тема дня».
13.30 «Скарби музеїв Полтавщини».
14.00 «Будуть приходити люди».
14.25 «Усе любов'ю зміряне до дна□»
14.45 «Актуально».
15.00 «Фабрика ідей».
15.30 «Розмова без нотацій».
16.15 «Чудесний канал».
16.45 Погода. Анонси.
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «ПрофStyle».
17.15 «Храми Поділля».
17.30 Із нашої відеотеки.
18.30 «Думки вголос».
18.50 «Тернопіль сьогодні».
19.30 «Що робити?».
20.25 «Мальовниче Тернопілля».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірня казка».
21.00 «Тема дня».
21.15 «Армія нескорених».
21.30 «Уряд на зв'язку з громадянами».
22.30 «Час країни».
23.00 Мовлення у цифровому форматі.

ІНТЕР
05.25 «Подробиці» – «Час».
06.30 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, 8.05, 8.35 «Ранок з Інтером».
09.20 Т/с «Серафима Прекрасна».
11.25, 12.25 Д/с «Слідство вели...» з Л. Каневським».
14.20, 16.15 «Судові справи».
16.40 «Сімейний суд».
18.00, 19.00 «Стосується кожного».
20.00 «Подробиці».
21.00 Т/с «Відлига».
00.40 Х/ф «П'ятниця 13–те». (3).

Увага! У програмі телепередач можливі зміни

П'ЯТНИЦЯ, 13.11.2015

УТ-1
06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини.
06.10, 7.10 АгроЕра.
06.20, 8.25 Від першої особи.
06.55, 8.40 Ескулап.
07.25 Ера будівництва.
07.35 На слуху.
08.35 Паспортний сервіс.
08.45 Корисні поради.
09.00 Вічне.
09.20, 18.55 Про головне.
10.00 Д/ф «Революція: за і проти».
10.50 Д/с «Сага старовинної пущі».
12.05 Д/ф «Кайпінські будинки-привиди».
12.25 «Схеми» з Н. Седлецькою.
13.15 Час-Ч.
13.40 Т/с «Земля обітована».
14.50 М/ф «Історія про мрію».
14.55 Казки Лірника Сашка.
15.30 Слогади.
16.00 Театральні сезони.
16.40 Віра. Надія. Любов.
17.45 Чоловічий клуб.
18.15 Новини. Світ.
19.40 Т/с «Білявка».
20.30 «План на завтра».
21.30 Новини. Спорт.
21.40 З перших вуст.
21.50 Перша студія.
23.00 Підсумки.
23.20 Вертикаль влади.

1+1
06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30 «ТСН».
07.35 «Маша і ведмідь».
09.30, 10.45 «Міняю жінку-4».
12.20 Комедія «Кохання у великому місті-3».
13.20 «Ворожка».
14.00 «Сліпа».
14.40 «Сімейні мелодрами-6».
15.40 «Клініка».
17.15 Т/с «Заборонене кохання».
20.20 «Вечірній Київ».
22.40 «Світське життя».
23.40 Бойовик «Збройовий барон». (2).

2+2
06.35 «Нове Шалене відео по-українськи».
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 «Таємниці затонулих кораблів».
09.55 Д/ф «Служби спеціального призначення».
10.20 Д/ф «Загублені світи».
11.15 Д/ф «Протистояння тварин».
12.15 Х/ф «Останні години Землі».
14.10 Т/с «Мисливці за старовиною».
16.00, 17.55 «Відеобімба».
19.20 Х/ф «Під укіс».
21.05 Х/ф «Чистильник».
23.00 «Наша футбольна історія: Україна — Словенія 1999 рік».
23.55 Х/ф «Код вбивці».

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 «Слідства. Інфо».
08.00 Вікно в Європу. Сильні разом.
08.30 Переможний голос віруючого.
09.00, 00.15 Час-Тайм.
09.15 Ранковий фітнес.
09.30 «Унікальна Україна»
11.00, 16.10 Дитяча година.
11.50 «Чарівний ключик».
12.10 «Гал-кліп».
12.40 «Про кіно».
13.00 Хіт-парад.
14.00 Х/ф «Вбивство у зимовій Ялті». (1).
17.00 «Унікальна Україна».
17.30 «Модна правда».
19.00, 22.00 Провінційні вісті.
19.30 Наші вітання.
20.00 ТНЕУ — калейдоскоп подій.
20.10 «Сільський календар».
20.40 «Про кіно».
21.00 Наші вітання.
21.30 «Духовні роздуми».
22.35 Х/ф «Абсолютне вторгнення». (2).

ICTV
05.55 Факти.
06.30 Ранок у великому місті.
08.45 Факти. Ранок.
09.15, 19.20 Надзвичайні новини.
10.00 Цивільна оборона.
11.00, 17.50 Т/с «Далекобійники».
11.55, 13.20 Х/ф «Інструкції не додаються».
12.45, 15.45 Факти. День.
14.50 Т/с «Код Костянтина».
16.25 Патруль. Самооборона.
16.50 Т/с «Відділ 44».
18.45, 21.05 Факти. Вечір.
20.20 Антизомбі.
21.25 Т/с «Ніконов і Ко».
22.20 Що по телеку?
23.20 Т/с «Морська поліція. Лос-Анджелес».

СТБ
06.00 Х/ф «Не горюй».
07.50 «Зіркове життя».
08.50 «Зіркове життя».
09.45 Х/ф «Рівняння любові».
18.00, 22.00 «Вікна-Новини».
18.30 Т/с «Коли ми вдома».
19.55, 22.45 «Танцюють всі!-8».

НОВИЙ КАНАЛ
05.55, 7.10 Kids' Time.
06.00 М/с «Губка Боб Квадратні Штани».
07.15 Т/с «Друзі».
11.00 Т/с «Щасливі разом».
16.15, 19.00 Супермодель по-українськи.
18.00 Абзац!
20.40 Половинки.
22.05 Суперінтуїція.
23.45 Стенд-Ап шоу.
00.40 Х/ф «Солдат Джейн». (2).

«УКРАЇНА»
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
07.15, 8.15 Ранок з Україною.
09.15 Зоряний шлях.
11.00, 19.45 «Говорить Україна».
12.15 Реальна містика.
13.15, 15.30 Т/с «Цвіт черемшини».
16.00 Глядач як свідок.
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Битва».
21.00 Т/с «Цвіт черемшини».
23.00 Події дня.
23.30 Т/с «C.S.I.: Місце злочину Маямі-4».

ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Новини України».
10.35 «ПрофStyle».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультляндії».
12.00 Д/Ф «Вражаючий світ тварин».
12.30 «Армія нескорених».
12.45 «Тема дня».
13.00, 16.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ».
13.15 «Думки вголос».
13.30 «Храми Поділля».
13.45 «Запоріжжя туристичне».
14.00 «Що робити?».
14.55 «Мальовниче Тернопілля».
15.00 «Ми українські».
15.30 «Видатні волиняни».
16.15 «Чудесний канал».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Краяни».
17.25 «Духовні скарби України».
17.30 «Слово має народний депутат».
18.00 «Мамина сорочка».
18.15 «Музеями Тернопілля».
18.30 «Влада таланту».
18.50 «Тернопіль сьогодні».
19.30 «На часі».
20.00 «Удосвіта».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірня казка».
21.00 «Захисник Вітчизни – рятувальник».
21.30 «Актуально».
21.45 «Парламенти світу».
22.30 «Час країни».
23.00 Мовлення у цифровому форматі.

ІНТЕР
05.25 «Подробиці» – «Час».
06.30 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, 8.05, 8.35 «Ранок з Інтером».
09.20 Т/с «Серафима Прекрасна».
11.25, 12.25 Д/с «Слідство вели...» з Л. Каневським».
14.20, 16.15 «Судові справи».
16.40 «Сімейний суд».
18.00 «Стосується кожного».
20.00 «Подробиці».
21.00 «Чорне дзеркало».
23.30 Х/ф «Хрещений батько». (2).

НЕДІЛЯ, 15.11.2015

УТ-1
06.05 Світ православ'я.
06.35 Крок до зірок.
07.20 Шеф-кухар країни.
08.15 Світ on line.
08.40 Тепло.ua.
09.20 Хто в домі хазяїн?
09.40 Як це?
10.00 5 баксів.net.
10.25 Спогади.
10.55 Твій дім.
11.45 Фольк-music.
12.55 Хокей. Чемпіонат України. «Донбас» — «Рапід».
15.30 Чоловічий клуб. Спорт.
16.45 Д/ф «Веслувальник».
17.40 Т/с «Вікендові історії».
18.45 Театральні сезони.
19.20 Т/с «Білявка».
21.00 Новини.
21.30 Прем'єр-міністр України про реформи.
21.40 Перша шпальта.
22.15 Книга.ua.
23.00 День Янгола.

1+1
06.05 «Найвидатніші фокусники світу».
07.00 «Що? Де? Коли?»
08.00 «Українські сенсації».
09.00 «Лото-Забава».
09.40 М/ф.
09.50 «Маша і ведмідь».
10.05 «ТСН».
11.00 «Світ навиворіт-3».
12.15 «Інспектор Фреймут».
13.35 «Весілля наосліп».
15.00 «Чотири весілля-4».
16.30 «Розсміши коміка».
17.30 Х/ф «Особливості національної риболовлі».
19.30, 5.25 «ТСН-Тиждень».
21.00 «Маленькі гіганти».
23.15 «10 хвилин з Прем'єр-міністром».
23.25 «Світське життя».
00.25 Х/ф «Перший крок у хмарах».

2+2
06.40 «Маски-шоу».
07.50 «Нове Шалене відео по-українськи».
08.35 «Облом.UA».
09.00 «Бушидо».
10.00 «Легенди кікбоксінгу».
11.00 «Люстратор 7.62».
12.00 «Цілком таємно».
13.00 «Секретні матеріали».
14.00 «Хоробрі серця».
15.00 «Зброя».
16.25 Х/ф «Неймовірна четвірка».
17.15 Х/ф «Перевізник».
19.20 Х/ф «Чистильник».
21.30 «Профутбол».
23.00 Х/ф «Казино».

TV-4
06.00 Х/ф «4 листи фанери». (1).
07.30 «Про нас».
07.45, 9.45 Ранковий фітнес.
08.00 Європа у фокусі.
08.40, 23.45 Час-тайм.
09.00 Повнота радості життя.
09.30 «Справжня ціна».
10.00 Дім книги.
10.15 Пряма трансляція святої літургії.
11.40 «Духовні роздуми».
12.00 Х/ф «У тридев'ятому царстві». (1).
13.30 «Чарівний ключик».
14.00 «Погляд зблизька».
14.30 «Формула здоров'я».
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 Хіт-парад.
21.00 «Гал-кліп».
21.30 Єдина країна.
22.10 Х/ф «Рятувальний модуль». (1).

ICTV
05.40 Факти.
06.05 М/с «Том і Джері в дитинстві».
06.55 Х/ф «Інструкції не додаються».
09.25 Зірка YouTube.
10.45, 13.00 Дивитися всім!
11.45 Труба містера Сосиски.
12.45 Факти. День.
14.25 Х/ф «Золота дитина».
16.15 Х/ф «Поїздка до Америки».
18.45 Факти тижня.
20.25 10 хвилин з Прем'єр-міністром України.
20.35 Х/ф «13-й район. Цегляні маєтки».
22.30 Х/ф «Напролом».
00.20 Х/ф «Нікіта». (2).

СТБ
06.20, 10.50 «Х-Фактор-6».
09.00 «Все буде смачно!»
09.55 «Караоке на Майдані».
13.50, 15.35 «МастерШеф-5».
15.10 «10 хвилин з Прем'єр-міністром України».
19.00 «Битва екстрасенсів-15».
21.15 «Один за всіх».
22.25 «Кохана, ми вбиваємо дітей».
01.15 «Детектор брехні-7».

НОВИЙ КАНАЛ
05.35, 7.25 Kids' Time.
05.40 Х/ф «Фліппер».
07.30 М/ф «Переполох у Гімалаях».
09.00 Х/ф «Драконівські перли: Еволюція».
10.45 Х/ф «Подорож: Таємничий острів».
12.30 Х/ф «Гаррі Поттер і філософський камінь».
15.15 Х/ф «Гаррі Поттер і таємна кімната».
18.15 Х/ф «Гаррі Поттер і в`язень Азкабана». (2).
21.00 Х/ф «Гаррі Поттер і кубок вогню».
23.45 Х/ф «Мерайя Мунді і скринька Мідаса». (2).

«УКРАЇНА»
06.30 Події.
07.00 Реальна містика.
08.00 Т/с «Найщасливіша».
11.50 Т/с «Люба. Любов». (2).
15.35 Х/ф «Терапія любов'ю».
17.45, 20.15 Т/с «Відбиток любові». (2).
19.00 Події тижня з О. Панютою.
23.00 Події. Вибори-2015.
23.30 10 хвилин з Прем'єр-міністром.
23.50 Глядач як свідок.

ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Подорожні замальовки».
10.35 «Словами малечі про цікаві речі».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультляндії».
12.00 «Поклик таланту «.
13.30 «Спортивні меридіани».
13.45 «Учнівський щоденник».
14.00 «Театральні зустрічі».
15.40 «Духовні скарби України».
15.45 «Думки вголос».
16.00 «Мальовниче Тернопілля».
16.15 «Чудесний канал».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Наодинці з усіма».
17.30 «Розквітай, моє Поділля».
18.00 «Назбиране».
18.15 «Подорож гурмана».
18.50 «Край, в якому я живу».
19.00 «Музичний калейдоскоп».
19.30 «Мамина школа».
20.00 «Скарби роду».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірня казка».
21.00 «Відверті діалоги».
21.55 «Духовні скарби України».
22.00 «Загублені у часі».
22.15 Весільні рушники Світлани Новосад».
22.30 «Музика двох сердець».
22.50 «Мальовниче Тернопілля».
23.00 Мовлення у цифровому форматі.

ІНТЕР
05.00 «Великий бокс» на «Інтері».
06.15 «Великий бокс». Денис Берінчик – Інносент Аньянву, Умар Саламов – Дуду Енгумбу.
08.10 «Вдалий проект».
09.00 «Готуємо разом».
10.00 «Орел і решка. Ювілейний-2».
11.05 Х/ф «Шалено закоханий».
13.05 Т/с «Доярка з Хацапетівки-2».
19.00 «Кохання з першого погляду».
20.00 «Подробиці тижня».
21.30 10 хвилин з Прем'єр-міністром.
21.40 Т/с «Мама буде проти». (2).

СУБОТА, 14.11.2015

УТ-1
06.00, 7.00 Підсумки.
06.20, 7.20, 8.55, 9.00, 20.20, 22.45 Погода.
06.25 У просторі буття.
07.25 На слуху.
07.50 Вертикаль влади.
08.20 АгроЕра. Підсумки.
08.40 Вперед на Олімп!
09.20 М/с «Друзі-янголи».
09.45 Хочу бути.
10.05 М/ф «Історія про мрію».
10.10 М/ф «Тарбозавр».
12.05, 21.30 Поліція 1.0.
12.55 Хокей. Чемпіонат України. «Донбас» — «Рапід».
15.30 Богатирські ігри.
16.20 Чоловічий клуб.
16.55 Баскетбол. Чемпіонат України. БК «Хімік» — БК «Інфіз-Баскет».
19.10 Концерт сестер Тельнюк.
20.30 На пам'ять.
21.00 Новини.
22.20 Інша музика з Олексієм Коганом.
22.40 Мегалот.
23.00 День Янгола.
00.05 Гранд-шоу «Я люблю тебе, Україно!»

1+1
06.15, 5.05 «Найвидатніші фокусники світу».
07.05 «Їжа з Піднебесної. Середовище перебування».
08.05 «Гроші».
09.30 «Світське життя».
10.30, 19.30 «ТСН».
11.30 «Маленькі гіганти».
14.00 «Вечірній Київ».
16.30, 21.15 «Вечірній квартал».
18.30 «Розсміши коміка».
20.15 «Українські сенсації».
23.15 «Що? Де? Коли?»
00.30 Комедія «Остання людина на Землі».

2+2
06.40 «Маски-шоу».
07.50 «Нове Шалене відео по-українськи».
09.10 «Облом.UA».
10.10 «Вайпаут».
11.05 «Наша футбольна історія: Україна — Словенія 1999 рік».
12.00 «Top Gear».
13.00 «ДжеДАІ».
14.00 «Реал Бодріт».
15.00 Т/с «Мушкетери».
17.10 Х/ф «Казино».
21.00 Х/ф «Перевізник».
23.00 Х/ф «Хижак-2».

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 Х/ф «4 листи фанери». (1).
09.00 Час-Тайм.
09.30 Унікальна Україна.
10.00 Вікно в Європу. Сильні разом.
10.30 Блага звістка з Р. Реннером.
11.15 «Про нас».
11.30 Зміни свій світ.
12.00 «Компроміс».
12.30 Х/ф «Дитячий будинок». (1).
14.30 «Щоденник для батьків».
15.00 Х/ф «У тридев'ятому царстві». (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 Концерт Арсена Мірзояна.
21.20 «Євромакс».
21.55 Х/ф «Дитячий будинок». (1).
23.30 Єдина країна.
00.10 Час-Тайм.

ICTV
05.40 Факти.
06.05 М/с «Том і Джері в дитинстві».
06.55 Стоп-10.
07.50 Провокатор.
09.45 Секретний фронт.
10.45 Антизомбі.
11.45 Дістало!
12.45 Факти. День.
13.00 Цивільна оборона.
13.55 Інсайдер.
14.50 Т/с «Ніконов і Ко».
18.45 Факти. Вечір.
19.20 Надзвичайні новини. Підсумки з К. Стогнієм.
20.05 Х/ф «Геракл. Початок легенди».
22.00 Х/ф «Війна богів. Безсмертні».
00.00 Х/ф «Незаконне вторгнення». (2).

СТБ
06.20 Х/ф «Ти – мені, я – тобі».
08.00 «Караоке на майдані».
09.00 «Все буде смачно!»
09.55 «Хата на тата».
11.55, 23.00 Т/с «Коли ми вдома».
16.30 «Зважені та щасливі-5».
19.00 «Х-Фактор-6».
23.55 «Х-Фактор-6. Підсумки голосування».

НОВИЙ КАНАЛ
05.40, 7.35 Kids' Time.
05.45 М/с «Пригоди Джиммі Нейтрона».
07.40, 14.35 Хто зверху?
09.40 Ревізор.
12.25 Пристрасті за ревізором.
16.35 М/ф «Переполох у Гімалаях».
18.05 Х/ф «Гаррі Поттер і філософський камінь».
21.00 Х/ф «Гаррі Поттер і таємна кімната».
00.05 Х/ф «Вогонь і лід».

«УКРАЇНА»
07.00, 15.00, 21.00 Події.
07.10 Х/ф «Страшна красуня».
09.00 Відверто з Машею Єфросиніною.
10.00, 23.40 Зоряний шлях. Субота.
11.00 Т/с «Найщасливіша».
14.40, 15.20 Т/с «Люба. Любов». (2).
18.50 Футбол. Відбір до Євро-2016. «Україна» — «Словенія».
21.30 Х/ф «Терапія любов'ю».

ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Новини України».
10.35 «Запоріжжя туристичне».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультляндії».
12.00 «Музеями Тернопілля».
12.15 «Актуально».
12.30 «На часі».
13.00 «Театральні зустрічі».
14.40 «Влада таланту».
15.00 «Дива цивілізації».
15.30 «Абетка здоров'я».
16.00 «Словами малечі про цікаві речі».
16.15 «Чудесний канал».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Учнівський щоденник».
17.15 Танцює «Бджілка».
17.40 «Живе багатство України».
18.00 Із нашої відеотеки. «Цвіт Галичини».
18.40 «Думки вголос».
19.00 «Панорама подій».
19.30 «Подорожні замальовки».
20.00 «Спортивні меридіани».
20.15 «Акценти тижня».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірня казка».
21.00 «Панорама подій».
21.30 «Поклик таланту «.
23.00 Мовлення у цифровому форматі.

ІНТЕР
05.15 Д/с «Легенди бандитської Одеси».
05.35 «Чекай на мене. Україна».
07.50, 8.40 «Школа доктора Комаровського».
09.30 Х/ф «Білоруський вокзал».
11.30 «Подорожі в часі».
12.00 «Кохання з першого погляду».
13.00 Т/с «Доярка з Хацапетівки-2».
18.00, 20.30 Т/с «Мама буде проти». (2).
20.00 «Подробиці».
22.30 «Великий бокс». Денис Берінчик – Інносент Аньянву, Умар Саламов – Дуду Енгумбу.
00.20 «Великий бокс» на «Інтері».

• Організм у цифрах

І про всіх, і про кожного

Зиркнувши у дзеркало, зауважуємо: додалося зморщок чи сивини, схудли чи, навпаки, набрали ваги... Але в дзеркалі не побачимо роботи невтомних органів і систем нашого тіла. А є ж і таке, про що й не здогадуємось.

ВОЛОССЯ
У середньому на голові є 100 тисяч волосяних фолікул. Протягом місяця волосся виростає на 1 см. За день ми втрачаємо від 150 до 300 волосин. Кожна волосина, перш ніж випасти, залишається на нашій голові в середньому від 2 до 6 років.

ДИХАННЯ
У спокійному стані доросла людина вдихає 16 разів за хвилину, за цей час через легені проходить 8 л повітря.

ПЕЧІНКА
Це найбільша залоза нашого тіла, яка наполегливо трудиться, виконуючи найрізноманітніші функції, головна із яких — продукування жовчі. Жовч — лужна речовина, яка розчиняє жири. Протягом року виділяється 365 літрів жовчі.

ШЛУНОК
Шлункові залози щодня виробляють один-два літри соку, який допомагає перетравлювати їжу.

ОЧІ
У середньому ми виділяємо за життя 5 млн сльозин — за рік набереться велика пляшка. Моргаючи 20 разів на хвилину, ми тим самим зволожуємо очі. За рік це становить понад 10 млн мускульних скорочень.

КІСТКИ
За перші два роки життя скелет дитини поступово, клітина за клітиною, повністю оновлюється. У дорослих цей процес уповільнюється на 10%. Однак років за 35—40 щільність кісток починає зменшуватися темпом 0,1—0,3% за рік і більшість із нас після 45 років втрачає в рості 0,125 см за рік.

КАПІЛЯРИ
Ці крихітні кровоносні судини пронизують усе тіло і забезпечують мікроциркуляцію крові. Якщо викласти всі капіляри в ряд, то їхня довжина становитиме 60 тисяч миль — це удвічі більше, ніж екватор Землі. У нашому тілі постійно є трильйони лімфоцитів — білих кров'яних клітин, які «воюють» з інфекцією. Вони постійно оновлюються — близько 10 млн за хвилину.

ШКІРА
У молодій шкірі міститься неймовірна кількість води — вісім літрів. Оскільки процес відмирання шкірних клітин триває 120 днів, то за рік ми тричі повністю змінюємо шкіру.

МОЗОК
Після 35 років люди починають втрачати клітини мозку: приблизно 7 тис. за день. За рік це становить 2555000 (від початкової кількості 100 млрд). Ці клітини ніколи не відновлюються, а ті, що залишаються, будуть у найкращому стані, якщо добре спатимете вночі — не менше 7—8 год.

НИРКИ
Наші нирки в процесі обміну води в організмі щодня пропускають через себе близько 300 л рідини, але виділяють лише два літри сечі — близько 700 л за рік.

СЕРЦЕ
Наше серце у стані спокою б'ється 80 разів на хвилину, перекачуючи 5 л крові. За рік серце робить 42 млн скорочень і перекачує стільки крові, що нею можна було б заповнити кілька басейнів.

ТРАВЛЕННЯ
Доросла людина в середньому споживає із їжею 2000 калорій за день — за рік це становитиме 700 тис. калорій. Більша їх частина використовується як енергія. 55 калорій спалюється за годину, коли ми спимо, 75 — коли сидимо, 200 — коли ходимо і 500 — коли піднімаємося чи спускаємося сходами.

Людина не те, чим вона хоче бути, але те, чим не може не бути/ Сомерсет Моем

Споживчі кредити:

9 порад, як знизити виплати

З позиції банку наявність ліквідної застави значно знижує ризики неповернення кредиту. За рахунок цього кредитна установа може зробити параметри кредиту набагато привабливішими: понизити процентну ставку і збільшити ліміт кредитування.

● На замітку

1 Внесіть якомога більший первинний внесок за кредитом. Збільшення розміру первинного внеску за товар або послугу, який позичальник готовий сплатити зі своїх засобів, призводить до зменшення вартості кредиту.

2 Беріть кредит на якнайкоротший термін. Кредити, видані на коротший термін, обходяться позичальнику дешевше.

Перш ніж вибрати ту чи іншу пропозицію кредиту, ретельно розгляньте термін кредиту:

✔ чи не дуже короткий термін кредиту, і тому чи не буде виплачувана кожного разу сума скрутною для бюджету;

✔ чи не дуже тривалий термін кредиту, і тому чи не будуть заплачені зайві відсотки за кредит, який можна було б погасити набагато швидше.

Зазвичай беззаставні споживчі кредити видаються на строк до 2—3 років. Найтриваліший термін кредитування — 5 років.

3 Повертайте борг банку в обумовлений термін. Якщо ви не внесете черговий щомісячний платіж до вказаного в договорі числа, банк покарає вас штрафом. Зазвичай штрафні санкції за прострочення виконання умов кредитного договору становлять подвійну процентну ставку за кредитом.

Коли термін прострочення перевищить один місяць, кредитор зажадає дострокового погашення заборгованості. Якщо спроби домовитися з позичальником не увінчалися успіхом, банк подає на позичальника до суду.

4 Не беріть «швидкі» кредити. «Кредит на невідкладні потреби» дешевший за експрес-кредит, оскільки припускає ретельніший підхід до оцінки позичальника. Тому, коли йдеться про дорогі товари, варто витратити набагато більше часу і оформити кредит не в торговому центрі, а в банку.

Якщо вам потрібно купити в кредит побутову техніку, бажано одержати в банку кредитну картку і сплатити покупку з її допомогою. Кредити за картками обходяться значно дешевше, ніж експрес-позики, що надаються банками безпосередньо в магазинах. Картку краще оформити в банку, що надає за кредитками пільговий період, протягом якого ви користуватиметеся позикою безкоштовно.

5 Не беріть кредит «на друга». Є боржники, які оформляють кредит формально на себе, але насправді гроші одержали їхні родичі або знайомі, які не можуть або не хочуть погашати кредит. У такому разі юридична відповідальність лежить на тому, хто укладав договір про отримання кредиту. Розплачуватися доведеться тому, на кого він оформлений. Тому, ухвалюючи рішення про таку послугу для родича або знайомого, треба серйозно подумати, чи варто це робити.

6 Подавайте заявки відразу декільком кредиторам. Так ви зможете вибрати кращі умови. Єдиним об'єктивним критерієм для порівняння пропозицій є ефективна процентна ставка (ЄПС). ЄПС дозволяє розрахувати дійсну ціну, яка стягується за використання кредиту.

Нагадаємо, що ефективна процентна ставка включає всі загальні витрати, пов'язані з кредитом, зокрема:

✔ відсотки;

✔ платню за обслуговування кредиту;

✔ комісійні за оформлення договору;

✔ платню за контроль виконання договору.

7 Оформляйте кредит, забезпечений заставою або поручительством. Якщо ви є власником нерухомості або транспортного засобу, отримання споживчого кредиту під таку заставу обійдеться для вас дешевше.

З позиції банку наявність ліквідної застави значно знижує ризики неповернення кредиту. За рахунок цього кредитна установа може зробити параметри кредиту набагато привабливішими: понизити процентну ставку і збільшити ліміт кредитування.

8 Не поспішайте ставити підпис під договором. Уважно прочитайте договір, якщо щось незрозуміло, краще додатково порадитися з консультантом з приводу його змісту. У разі великого кредиту — з юристом. Після підписання документа претензії до банку не приймаються. У договорі обов'язково повинні бути вказані:

✔ річна процентна ставка (РПС);

✔ термін повернення кредиту;

✔ розмір першого внеску (на ринку зустрічаються також пропозиції, коли вносити перший внесок не обов'язково);

✔ кількість і частота платежів або дати здійснення платежів;

✔ спеціальні умови кредитора (неустойка (штраф), порядок розгляду спорів і т. д.).

9 Не варто брати кредит без вагомої потреби.

Ось ситуації, коли краще не брати кредит:

✔ якщо щомісячні витрати з повернення кредиту здаються дуже великими;

✔ коли загальні щомісячні платежі за кредитом перевищують 30—40% від доходів;

✔ якщо після погашення кредиту частини доходу, що залишилася, недостатньо для задоволення основних потреб (квартира, продовольство, одяг).

● **Важливо**

ЯКЩО ЗДАЄТЕ ЖИТЛО В ОРЕНДУ

Оренда житла була і є вигідним і зручним способом отримання доходу, який не вимагає якихось вкладень. Щоб грамотно здати в оренду житло, потрібно дотримуватися певних правил.

Спочатку необхідно знайти професійного посередника у вигляді агентства нерухомості, яке б змогло допомогти власнику житла грамотно оформити угоду, виключивши виникнення проблем.

Найкраще користуватися послугами одного агентства, яке б представляло інтереси власника. Отже,плату за надання тієї самої квартири в оренду можна підвищити, якщо в ній був проведений ремонт, є необхідні меблі та техніка.

Квартира, яку здають в оренду, обов'язково повинна бути чистою. Від її охайності і зовнішнього вигляду буде залежати перше враження наймача і його готовність заплатити певну ціну.

Суму орендної плати квартири не потрібно завищувати «до небес», інакше її здати буде досить проблематично, тим більше на довготривалій основі. Співробітники агентства можуть підказати реальну ринкову ціну орендної плати за ту чи іншу квартиру, житло.

Основним документом при здачі житла в оренду буде договір найму. У ньому прописують основні положення, що включають опис самого об'єкта оренди, на підставі яких документів житло належить власнику, вказують суму, порядок і умови внесення орендної плати, а також прописують найважливіші права та обов'язки сторін, їхню відповідальність.

У договорі найму також можуть бути прописані форс-мажорні обставини, терміни дії договору, якщо він не безстроковий, а також порядок його розірвання. Договір найму житла повинен укладатися до одного року, в іншому разі за законом його доведеться реєструвати в державному органі реєстрації нерухомості.

При укладанні та підписанні договору найму його слід прочитати дуже уважно. Якщо договір найму складений і оформлений правильно, то це позбавить сторони договору в майбутньому від багатьох проблем.

Перед здачею житла в оренду його слід обов'язково застрахувати. Якщо ж у квартирі або іншому житлі зроблено ексклюзивний ремонт, в ньому є дорога техніка і меблі, то має сенс застрахувати і майно.

● **Зверніть увагу**

Як обманюють у супермаркетах

Багато хто вже не дивується тому, що на ринках і в маленьких магазинах бувають випадки обважування та обрахунку. А ось у великих торгових мережах дурять ще витонченіше. У мережі Інтернет є чимало інформації, якою діляться колишні співробітники великих магазинів.

МАГАЗИНИ ЕЛЕКТРОНІКИ

✔ Практично всі імениті бренди, помітивши заводський брак своєї техніки, відкликають всю партію з магазинів. А після усунення дефектів повертають назад, але вже зі знижкою 30—50%. Але деякі магазини збувають це відбраковування під виглядом розпродажі, усно попереджаючи, що товар поверненню не підлягає.

✔ Важливо: покупець не має права здати браковaний, зламаний товар тільки в тому разі, якщо його, покупця, офіційно попередили про недоліки, а всі дефекти докладно описані в товарному чеку, ярлику або в окремому документі. Відрізнити відбраковування можна за наклейкою REF — Refurbished.

МАГАЗИНИ ЕЛІТНОЇ НИЖНЬОЇ БІЛИЗНИ

Деякі продавщиці таких магазинів купують на ринку дешеву нижню білизну і підкладають її серед фірмової за ціну трохи нижчу, ніж вказано на інших етикетках. А покупці в захваті розхапують цю недорогу «брендову» білизну.

ПРОДУКТОВІ МАГАЗИНИ

✔ Багато продавців різних супермаркетів зізнаються в тому, що керівництво змушує їх давати простроченим продуктам «друге життя». Досягається це такими методами: відмиванням миючими засобами ковбаси від нальоту, проколюванням шпилькою пакетів з кисломолочною продукцією, які здулися, тощо.

✔ Якщо прострочену продукцію продати все ж не вдається, то її повертають виробникові. Там сосиски і ковбаси потрапляють у «виробництво ще раз» — їх переробляють, змішують зі свіжим фаршем, і вони знову стають «їстівними».

✔ Фрукти й овочі мають властивості всихатися, тому підприємливі продавці заздалегідь їх зважують і фасують у пакети.

✔ Заморожування. Риба, морепродукти, овочі обливають водою і моментально заморожують. Таким чином вода часом досягає 30—40% ваги продуктів.

✔ Напевно, ви й не здогадувалися, що свіжоморожену рибу нерідко роблять із зіпсованої. Адже крижана скоринка здатна приховати будь-які видимі дефекти продукту.

✔ При продажі вагового товару часто використовують такий фокус: на електронні ваги нібито в гігієнічних цілях кладеться пакетик. Фішка в тому, що його краєчок приклеєний скотчем до корпусу ваг, а коли на ваги щось кладуть, пакетик натягується сам або його підтягує касир. Вага товару збільшується. До речі, цей прийом надзвичайно популярний і на ринках, і на вуличних ятках.

✔ На касі вас можуть теж обдурити, наприклад «пробити» один товар кілька разів. А якщо ви це помітите, касир пошлеться на збій в системі комп'ютера.

● Не дрібниці

Який фільтр для води вибрати?

Гербіциди, пестициди, хлор та метали — всі ці речовини вчені з року в рік виявляють у воді з-під крана. А ми ж п'ємо її щодня! Зробити воду безпечною допоможуть фільтри для води.

Вугільний. Активоване вугілля поглинає хлор, розчинені гази, а також інші органічні сполуки. Вугільними картриджами оснащено більшу частину фільтрів.

Фільтри зворотного осмосу рятують від вірусів, бактерій, органічних речовин, навіть якщо вода сильно забруднена. Але й ціна у них досить висока.

Фільтри для видалення заліза. Як визначити, чи не занадто багато заліза у вашій воді? Налийте воду в склянку, якщо через деякий час вона стане мутною і темною, вміст заліза сильно перевищений. Про це ж говорять іржаві патьоки, які з'являються на сантехніці. Надлишок заліза видає характерний смак і запах води.

Фільтри-пом'якшувачі. Загляньте в чайник — на стінках багато накипу? А в чашці з кавою або чаєм ви раз по раз бачите кольорову плівку? У вас жорстка вода. Вам потрібний фільтр з системою пом'якшення. У такому фільтрі міститься компонент, який видаляє з води кальцій і магній, захищаючи ваші нирки від утворення каменів.

Знезаражувальні фільтри. Проведіть тест: наберіть води з-під крана і дайте їй постояти кілька днів. З'явився зелений осад? Значить, у воді є бактерії і мікроорганізми. Знезаражувальні фільтри для води — те, що вам потрібно. Можна купувати не фільтр, а спеціальні знезаражувальні елементи для нього.

Кип'ятіння допоможе? Ви впевнені, що водопровідну воду можна використовувати для приготування їжі, попередньо її прокип'ятивши? Кип'ятіння вбиває мікроби і бактерії, але важких металів і заліза в ній менше не стає. Сильно хлоровану воду взагалі не рекомендують кип'ятити, оскільки в ній утворюються речовини, смертельно небезпечні для організму. Якщо ви живете у великому місті, рекомендується очищувати воду за допомогою фільтрів для води навіть для приготування їжі.

Чи варто встановлювати фільтри в душі? Забрудненою водою, непридатною для пиття не варто митися. 15 хвилин під душем з хлорованою водою фахівці прирівнюють до 2 літрів випитої такої води.

Ліпше з мудрим загубити, ніж з дурним знайти/ Народна мудрість

● Смішного!

Худенький чоловічок запитує в адміністратора готелю перед поселенням:

— Скажіть, а ліжка у вас міцні?

— Так… А чому ви запитуєте?

Чоловік, зітхнувши:

— Ви не уявляєте, які мені сняться важкі сни…

* * *

— Коли ви одружилися?

— У квітні.

— А коли дитина народилася?

— У липні.

— Так–так, цікаво…

— Лікарю, ви медик чи математик?

* * *

— Вовочко, чому в тебе двійка з рідної мови?

— Вчитель нам диктував: «Ввечері наші мами ходять на прогулянки бульваром». А я написав: «Моя мама не така!»

* * *

Вам набридло наступати на одні і ті ж граблі?

Приходьте до нас!

У нас великий вибір!

* * *

Одружитися — як отримати Інтернет із необмеженим доступом. Доб'єшся і сам не знаєш, навіщо воно тобі треба.

* * *

— Вуйку, а чому це ви квітки поливаєте машинним мастилом, загинуть!

— То нічого, що загинуть, аби зброя не заіржавіла.

* * *

У пологовому будинку молодий батько фотографує свого сина то з одного боку, то з іншого — відзняв усю плівку одразу… Медсестра запитує:

— Це ваша перша дитина?

— Ні, дитина вже третя, а ось фотоапарат — перший…

* * *

— Ваш син дуже погано знає географію! — скаржиться вчителька.

— Байдуже! З нашими доходами все одно далеко не поїдеш…

* * *

Як сказати одним словом англійською мовою: «Дружина і теща поїхали на дачу і забрали з собою дітей»?

— Yes!!!

* * *

Жінка вибирає в магазині килим:

— Мені треба щось практичне, що не сильно брудниться, для дитячої кімнати.

— А скільки у вас дітей?

— Шестеро…

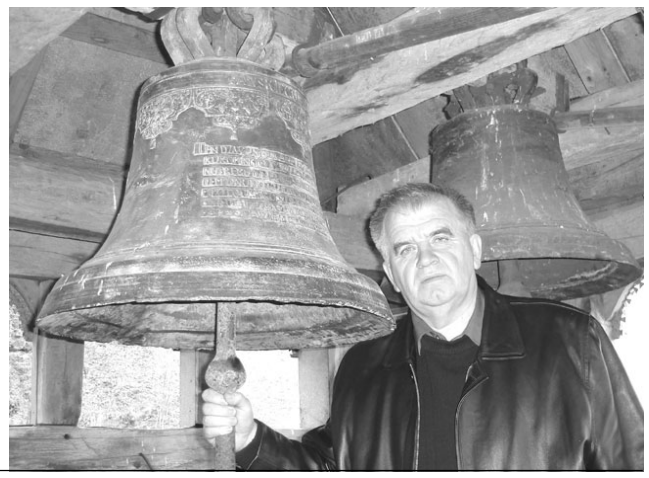
— У такому випадку найпрактичніше кімнату заасфальтувати

* * *

Увесь день не спиш, всю ніч не їси, — звичайно, втомлюєшся…

Кожен дзвін – як людська доля

У цьому переконаний бучацький меценат Василь Бабала, котрий (єдиний в Україні!) володіє технологією відновлення старовинних дзвонів. За десять років він безкоштовно реанімував їх близько ста.



● Благородна справа

А все почалося із дзвона села Рукомиш, що в Бучацькому районі. Його місцевій церкві Св. Онуфрія у 1757 році подарував сам граф Потоцький. А в 1940–х дзвона розбили радянській військові. Перспектива його реставрації виглядала дуже сумнівно. Але, довго підбираючи технологію, Василь Васильович таки повернув ударний інструмент до життя. Після того випадку у ливарний кооператив «Іскра», який очолює меценат, масово почали звертатися з подібними проханнями. З'ясувалося, що побитих дзвонів є дуже багато. І це жертви не тільки богоборчих репресій, а й варварського ставлення сучасників.

Пам'ятним для Василя Бабали став «грозовий» дзвін. Привезли його із села Мислова Підволочиського району. Свого часу він встиг помандрувати: у 1944–му на станцію

Ужгород його завезли німці, але в Німеччину доставити не змогли. Очевидно, був надто важким — майже тонна. Відтак у Мисловій пролежав без «роботи» 60 літ. Відновили його в «Іскрі», приваривши відколений 20–кілограмовий уламок. Коли пан Василь вдарив у «грозового» дзвона для перевірки, то звук виявився таким сильним, що чоловікові на три дні заклало вуха. Аж потім місцевий священик пояснив: дзвін спеціально для розгону хмар. Б'ють в такий — і дощ передчасно випадає в іншому місці.

А найдавніший із тих, що потрапляв на ремонт до Бучача, це дзвін 1610 року «народження» з Куропатників на Бережанщині. «Його вік — як вісім людських поколінь! — порівнює реставратор. — Він вже настільки намолений, що сам стає благодатним, віддає свою енергетику». Також у нього особливо мелодійний звук. Василь Васильович припускає, що це завдяки вмісту срібла у сплаві.

«Дзвін треба зберігати як музичний інструмент, інакше він втратить звук, постраждає від корозії і перепаду температур, — пояснює пан Василь. — І будова дзвіниці — теж наука. Її стіни можуть глушили звук. Зараз всі «архітектори» — хто як хоче, так будує. А потім приходять до мене і кажуть: дзвони звуку не мають. Я два рази дзвін переробляв! А проблема була не в ньому».

Погіршує звучання цього інструменту і нова мода на фарбування дзвонів. Василь Бабала виступає проти, бо кірочка, хоч і для краси, але не для вигоди. Зате в сучасних технологіях є інший плюс: електроніка. У дзвони вдаряють малі молоточки, періодичність ударів яких задається комп'ютерною програмою, а звук підсилюється колонками. Тому такі дзвони збережуться надовго.

Інша благородна справа, до якої прикипів душею пан Василь, то Пінзелівські придорожні фігури. За свій кошт повернув на вулиці Бучача скульптури святих Анни та Яна Непомука, Діви Марії, котрі знесли в радянські часи. Наприклад, копію фігури Богородиці, оригінал якої зник з вулиці містечка у 1947–му, виготовив тернопільський скульптор Роман Вільгушинський. Цю копію відтворювали з давньої фотографії, яка знайшлась в архіві мешканки Бучача. Також біля Бучацької ратуші за кошти Василя Васильовича встановили єдиний у світі пам'ятник Іоанну Георгу Пінзелю роботи Романа Вільгушинського.

За таку меценатську діяльність Василь Бабала у 2013 році отримав грамоту від мера курортного містечка Санліс, що поблизу Парижа. Відбулося це в часі виставки робіт світового генія у Луврі, на закриття якої їздила бучацька делегація. До речі, Санліс з Україною лучить королева Анна Ярославна, яка заснувала там монастир. А пан Василь своє перебування в тих краях ілюструє таким прикладом: «Сидимо в кафе. Французи почули нашу розмову. Питають: «Рашен?» А ми їм: «Ноу, Україна». То їхня реакція була така: «О, Пінзель!» Мене ці слова приємно вразили — що Україну ототожнюють з бучацьким майстром».

Вікторія Маньовська.

На фото: Василь Бабала біля відреставрованого дзвона з церкви Св. Онуфрія; єдиний у світі пам'ятник Іоанну Георгу Пінзелю роботи Романа Вільгушинського.

● Звідусіль

У ПІСНІ НАМ НЕМАЄ РІВНИХ

Загалом нараховано близько 200 тисяч українських народних пісень. Жодна нація за всю історію не має такої кількості пісень, як створив український народ самостійно. В ЮНЕСКО зібрали дивовижну фонотеку народних пісень країн усього світу. У фонді України — 15,5 тис. пісень. На другому місці — Італія: в її фонді 6 тисяч народних пісень.

ЛЮДИ ШКІДЛИВІШІ ВІД РАДІАЦІЇ

Міжнародна група науковців провела дослідження, яке засвідчує унікальні зміни флори і фауни в чорнобильській зоні. Вчені констатують, що за 30 років після ядерної катастрофи зона відчуження перетворилася на справжній заповідник із вовками, оленями, горностаями, кабанами та лосями. І роблять висновок: багатство флори і фауни в Чорнобилі свідчить, що діяльність людей є більш руйнівним фактором для природи, ніж радіоактивне забруднення.

МЕД ЯК ВАЛЮТА

Обсяги виробництва меду в Україні вже вивели нашу державу на перше місце в Європі і на третє в світі: валове річне виробництво меду в нас перевищує 70 тисяч тонн. Нині Україна експортує його у 22 країни світу. Тільки цього року до його покупців додались Бельгія, Угорщина, Азербайджан і Китай. А найбільшими імпортерами українського меду є Туреччина, Словаччина, США, Польща, Німеччина, Франція та Іспанія.

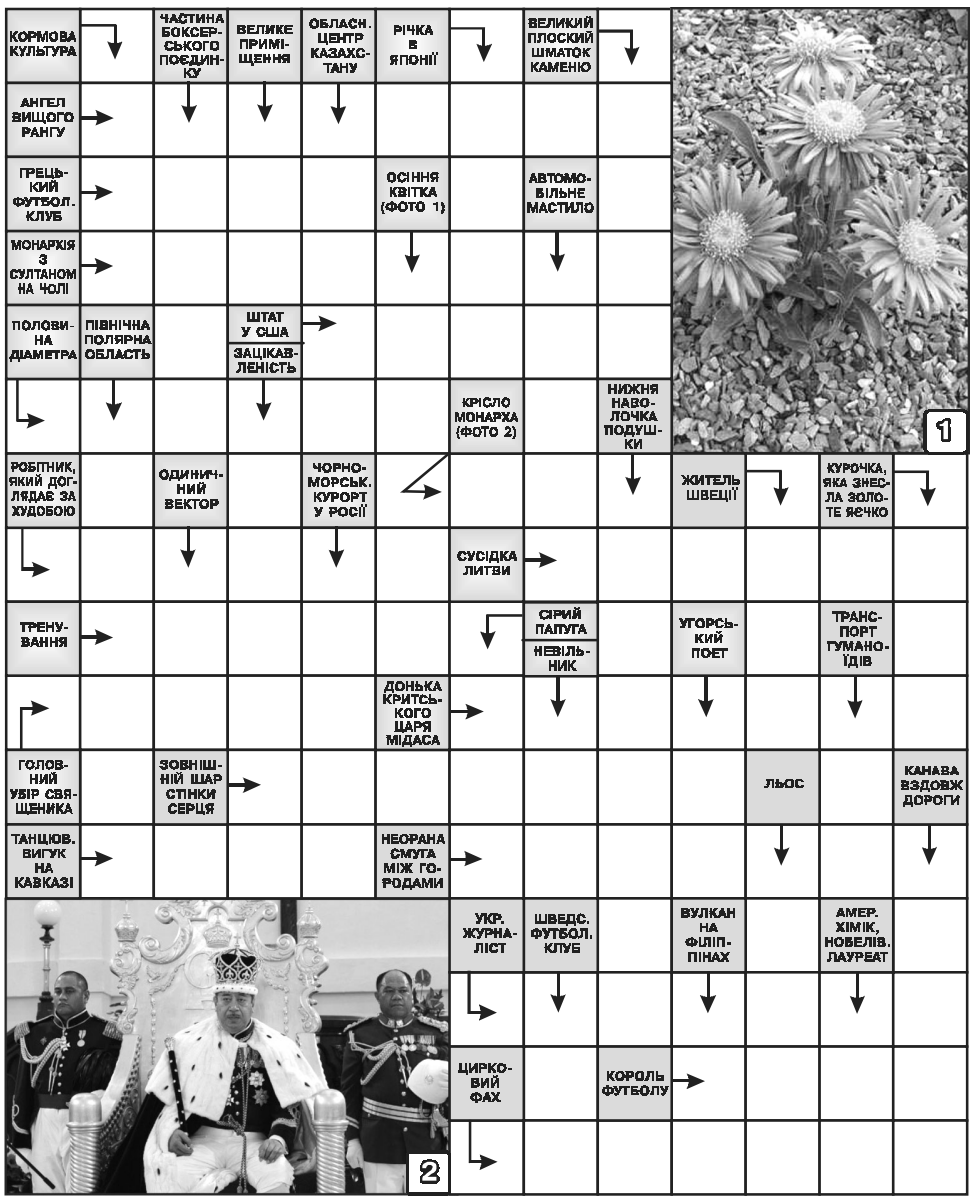
КОХАННЯ ЖИВЕ ЛИШЕ… РІК

Німецькі вчені, проаналізувавши взаємини понад 300 тисяч респондентів віком від 21 до 40 років, з'ясували, скільки ж триває пристрасне кохання: в середньому рік, максимум — півтора. Палко закохані іноді поводяться, як хворі, вони не сплять, втрачають апетит, готові море переплисти, аби побачити об'єкт своєї пристрасті. Це стан ейфорії. Якби вона тривала постійно, людина просто не вижила б. Тож природа все збалансувала: із бурхливих стосунки між подружжям переходять у спокійніші і триваліші й тут головну роль відіграють почуття довіри, прив'язаності, емоційної близькості.

Відповіді на сканворд «Адоніс», надрукований 29 жовтня

● **Поміркуйте**

Сканворд «Айстра»



Домашня газета
Свідоцтво ТР № 324.
Передплатний індекс 23763
Видавець — пресова агенція «Вільне життя»
Газета виходить раз на тиждень

Віддруковано ТзОВ «Терно–граф», м. Тернопіль, вул.Текстильна, 18, тел. (0352)52–28–97, Замовлення №2498. Тираж 19855

Адреса редакції: м. Тернопіль, вул. Гетьмана Сагайдачного, 9, 46001, тел. 25–45–48, 25–48–96
Свіжий номер «Домашньої газети» — у pdf–форматі на сайті vilne.org.ua

Відповідальна за випуск Віра Касіян
Використано матеріали вітчизняних і зарубіжних періодичних видань, тексти і фото з інтернету