

● Господарка

«Обскубана курка» — гарна несучка

Линяння — це природний процес відновлення оперення. У гарних несучок воно проходить восени.

Зміна пір'я триває впродовж 6—8 тижнів. З настанням линяння зменшується, а то й зовсім припиняється яйцекладка. У цей період курей необхідно добре годувати: давати корми з умістом сірки (конюшину, капусту, горох, м'ясо-кісткове борошно, люцерну).

Перше линяння називається ювенальним, усі наступні — сезонні, періодичні. Ювенальне линяння пов'язане зі зміною фізіологічного стану молодого організму при його інтенсивному рості та розвитку. Первинне пір'я змінюється вторинним.

Як правило, ювенальне линяння починається в 5—6 тижнів. Після завершення продуктивного періоду в дорослої курки починається природне линяння. Це реакція організму на зміни умов довкілля. На скорочення терміну линяння впливають умови годівлі й утримання.

За холодної погоди птиця, яка не до кінця змінила оперення, може мерзнути, тому необхідно тримати її у пташнику. В той час, як старі кури линяють і перестають нестися, починають нестися молоді. Тому слід тримати і молодняк, і курей старшого віку. Необхідно формувати зграю таким чином, аби молода птиця становила 75% від загальної кількості.

Мало хто знає, що «обскубана курка» — це гарна несучка. Малопродуктивна завжди має ошатний вигляд, линяти вона починає рано (у липні-серпні).

● На замітку

Сода допомагає вивести з організму зайву воду, тому її можна застосовувати для лікування набряків повік і мішків під очима. Зробіть розчин соди (на 1 скл. води 1 ч. ложку соди) або додайте соду у залишки чаю, змочіть в розчині ватяні диски, відтисніть їх і на 10—15 хв покладіть на повіки або під очі.

Зробіть лікувальну суміш для ванни: по 2 ст. ложки соди, солі і кілька крапель улюбленої ефірної олії

2

ЗЛІСНИЙ БУР'ЯН МАЄ ЦІЛЮЩІ ВЛАСТИВОСТІ

З днем Ангела!

Сьогодні іменини в Івана, завтра — у Пилипа, Устима, Костянтина. 28 листопада з днем Ангела вітайте Дарину, Варвару, 29 — Матвія, Семена, 30 — Григорія, Геннадія, 1 грудня — Романа, 2 — Іларіона.

Ці сережки вам пасують!

7

Страви з моркви: трохи вишуканості і багато користі

3

За крок до зими



У відділі кліматичних досліджень і довгострокових прогнозів погоди гідрометеорологічного Науково-дослідного інституту Національної академії наук України оприлюднили довгостроковий прогноз на зиму 2015—2016 року.

● Прогнози

року температура підніметься вище норми на 3—4 градуси. Тобто лютий очікується м'яким і з незначними опадами. Однак і різкі зміни не виключені. «Окремі дні будуть дуже жорсткі й несподівані», — попереджає професор-метеоролог.

Нещодавно опубліковано довгостроковий прогноз погоди на зиму 2015—2016 року і від американської служби погоди AccuWeather.

Домінуючий західно-східний перенос повітряних

мас стане причиною різких температурних контрастів в Європі взимку 2015—2016 років, йдеться в ньому. На великій території — від Мурманська до Кракова, від Копенгагена до Кірова — погода буде холоднішою, ніж звичайно, особливо наприкінці січня — в лютому. Низькі температури очікуються в Берліні, Варшаві, Мінську, Вільнюсі.

Частіше від звичайного йтимуть дощі та сніг у коридорі від французького Бордо на заході до російського Воронежа на сході, прогнозують американські кліматологи. Уздовж цієї траєкторії будуть перемищатися атмосферні вихори, тоді як над Північною Європою частіше пануватиме ділянка високого тиску. Така синоптична ситуація стане причиною м'якої і теплої зими в Південній Європі — від Лісабона до Ростова-на-Дону. А на півдні Великобританії, півночі Франції, у Бельгії,

Нідерландах, північно-західній Німеччині буде звичайна, близька до норми зима.

Загроза повеней та ураганів взимку нависає над південною Францією, північною Іспанією та Італією. Вологе повітря Атлантики буде прориватися по центру Європи аж до російського Чорнозем'я, що обіцяє можливість поповнити запаси вологи на півдні Росії і в Україні.

А ось для Словенії, Хорватії, Угорщини, Словаччини, північної Румунії прогноз не дуже сприятливий. Тут теплі повітряні маси Атлантики будуть стикатися з холодним повітрям з Арктики. Це означає опади, замети, сильний вітер.

У Києві та Москві зима буде близькою до тих, до яких ми звикли за останні 10—15 років. У лютому можливі короточасні прориви арктичного повітря, прогнозують науковці-кліматологи.

● Напохв'яті

СІЛЬ ЗНИМАЄ ГОЛОВНИЙ БІЛЬ

Якщо різко розболілася голова і терпіти неможливо — терміново готуємо сольовий розчин. Такий простий метод лікування позбавить від головного болю, а ще завдяки цьому компрес може нормалізуватися тиск.

Насамперед приготуємо пов'язку, склавши марлю у 8 шарів (ширина пов'язки повинна відповідати висоті чола, а довжина — обхвату голови). Після цього нагріваємо до температури 60—70°C 250 мл води і розчиняємо в ній 2 ч. ложки без верху солі. Вийшов 8% сольовий розчин.

Швидко обмиваємо теплою водою лоб, вуха, потилицю, змочуємо в гарячому розчині марлеву пов'язку, трохи відтискаємо її, хвилюк остуджуємо і відразу ж обв'язуємо цією пов'язкою голову, охоплюючи лоб, вуха і потилицю. Щоб компрес тримався, фіксуємо його бавовняною косинкою. Після цього можна прилягти.

Через кілька хвилин відчуєте полегшення, але не поспішайте знімати пов'язку. Після зняття пов'язки знову необхідно обмити голову теплою водою.



Погода на тиждень	Температура	Опади	Вітер	Тривалість дня	Фаза Місяця
четвер, 26 листопада	-2/ 0	без опадів	сх., 4	8.40	○
п'ятниця, 27 листопада	-2 / 0	без опадів	сх., 2	8.37	○
субота, 28 листопада	-1 / +1	можливий дощ	півн.-сх., 4	8.35	○
неділя, 29 листопада	0 / +1	дощ зі снігом	зах., 4	8.33	○
понеділок, 30 листопада	-1/ +2	можливий сніг	півн.-зах., 6	8.31	○
вівторок, 1 грудня	+1 / +4	можливий дощ	зах., 6	8.29	○
середа, 2 грудня	+1 / +4	без опадів	півн.-зах., 5	8.27	○

● — новий Місяць, ◐ — перша чверть Місяця, ○ — повний Місяць, ◑ — остання чверть Місяця.

• Згодиться

ЦІЛЮЩІ
ВЛАСТИВОСТІ
ГРЕЧАНОГО БОРОШНА

Вони мали б повернути увагу багатьох. Адже воно виводить радіонукліди, збільшує м'язову силу і витривалість, підвищує потенцію, зміцнює кровоносні судини і нервову систему, допомагає при порушенні обміну речовин, сприяє оздоровленню шлунково-кишкового тракту і багато іншого.

Але чи знаєте ви, як застосовувати ці доступні природні ліки? Пропонуємо кілька рецептів народної медицини.

1. Жовчогінний засіб. Настояти ніч 1 ст. ложку борошна в 1 склянці кефіру. Вранці з'їсти замість сніданку.

2. При атеросклерозі двічі на день — на сніданок і ввечерю— випивати по 100—150 г гречаного кисілю. Для його приготування у склянці холодної води розвести 3 ст. ложки гречаного борошна до однорідного стану, окремо закип'ятити 1 л води і поступово влити в неї приготовану суміш. Варити 8—10 хв, постійно помішуючи. Для поліпшення смаку можна додати в кисіль мед і горіхи.

3. При хворобах щитовидної залози. Взяти 1 склянку гречаного борошна, подрібнити 1 склянку волоських горіхів. Змішати це все з 1 склянкою гречаного меду. Зберігати суміш у склянній банці в холодильнику. Один день на тиждень їсти тільки цю суміш і пити чай і воду в будь-яких кількостях.

4. При опіках шкіри підсмажити до жовтого кольору гречане борошно, розвести водою до кашоподібного стану і змащувати цією сумішшю обпечені місця.

5. При набряках ніг і судомач литкових м'язів приймають 1 ст. ложку гречаного борошна щодня, розбавляючи водою.

6. При цукровому діабеті. На сніданок і за 30 хв до вечері розвести в склянці кефіру 1 ст. ложку гречаного борошна. Пити протягом не менш ніж 3 місяців.

7. Сухе гречане борошно, просіяне через густе сито, вважають хорошою присипкою для немовлят.

8. Анемія. Приготуйте порошок з просмаженої на сковорідці гречаної крупи і вживайте його по 2 ст. ложки 4—5 разів на день, запиваючи теплим молоком.

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

Міф №1. Якщо лягти подрімати вдень, то встанеш ще втомленишим.

Як запевняє доктор Неріна Рамлікхан, психолог, що спеціалізується на сні, це може означати лише одне: дримали ви неправильно. «Ключ — це контрольований сон, що може вас збадьорити», — пояснює вона.

Зі слів Рамлікхан, сон тривалістю 5—20 хвилин переважантажує мозок і може компенсувати недосипання. Проте після 20 хвилин мозок уже може зануритися в глибший, повільний сон. «Висмикнута» з нього людина вже почуватиметься очманілою.

«Якщо ви поспали лише 20 хвилин і все одно відчуваєте втому, можливо, ви хронічно виснажені, — каже психолог. — Якщо ви дотримуватиметеся тривалості сну 5—20 хвилин, то почнете почуватися краще. Голвне — не піддатися спокусі поспати довше, бо вам буде складніше заснути ввечері», — каже вона.

Рамлікхан радить поставити будильник, щоби не «переспати», не вмошуватися надто зручно, але, наприклад, покласти голову на улюблену подушку, щоби мозкові було легше перемикнути в режим сну. Не варто лягати подрімати після 3-ї дня, бо в організмі вже починає підвищуватися рівень мелатоніну.

Міф №2. Недобирати по годині сну щонаочі — це не страшно.

Британський лікар та відомий телеведучий Майкл Моузлі якось провів експеримент: що буде, якщо людина втрачатиме лише одну годину свого нічного сну. Він побачив, що ті піддослідні, котрі недо-

Як спати, щоби висиплятися,

АЛЕ НЕ ВИСПАТИСЯ ЗНАДТО

ЕКСПЕРТИ РУЙНУЮТЬ ПОШИРЕНІ МІФИ ПРО СОН



• Повертаючись до теми

Не варто лягати подрімати вдень, бо стане гірше. У вихідні можна відіспатися за весь тиждень. Не варто ввечері займатися спортом. Виявляється, усе це — міфи. Їх розвіюють лікарі та психологи, спеціалісти з проблем сну. Про це пише сайт «Українська правда. Життя» з посиланням на Healthista.

сипляли, наступного дня демонстрували гірші результати в тестах на гостроту розуму.

Ще гірше те, що за тиждень експерименту лікарі виявили в добровольців активізацію запальних процесів та імунних реакцій, вищий рівень стресу та навіть активності генів, пов'язаних із ризиком раку та діабету. У тих, хто спав на годину довше, все відбувалося навпаки.

На думку психолога Джеремі Хібберта, з наближенням часу вкладатися спати в приміщенні не має бути яскравого, блакитного світла. Подивитися перед сном телевізор чи почитати краще

при м'якому освітленні.

Міф №3. Відіспатися у вихідні — і все буде гаразд.

Насправді недобравши сну протягом тижня та надолуживши у вихідні, можна зменшити відчуття сонливості та стрес, але не здатність до концентрації, котра страждає від недосипання.

«Лежання та довгий сон у вихідні збиває внутрішній годинник, це може призвести до довгострокових порушень сну, до того, що на тижні людині буде складніше засинати», — зазначає професор Колін Еспі, спеціаліст зі сну Оксфордського універси-

тету.

На його думку, людині краще прокидатися в один і той самий час і в будні, і у вихідні. Таким чином організм навчається найефективніше використовувати дня для відновлення час, відведений на сон.

Міф №4. Фізичні навантаження ввечері потім заважають заснути.

Дослідження показують, що навіть інтенсивні заняття спортом у більшості людей не спричиняють проблем зі сном, а в деяких випадках, навпаки, ідуть на користь.

«Результати деяких досліджень вказують на те, що після занять спортом збільшується час, який ми проводимо в глибших фазах сну», — каже Еспі.

У 2011-му, наприклад, учасники експерименту, дорослі люди, які страждали від безсоння, помітили покращення після того, як

стали перед сном тричі на тиждень бігати на біговій доріжці. Вони швидше засинали, рідше прокидалися серед ночі й краще почувалися вранці.

Міф №5. Деяким людям вистачає кількох годин сну.

Маргарет Тетчер, Ганді та Вінстон Черчілль, як відомо, спали дуже мало. Між тим учені з Каліфорнійського університету в Сан-Франциско нещодавно з'ясували, що існує генна мутація, через яку людина потребує приблизно на 20% сну менше, ніж більшість із нас. Але «малосплюхів» у світі десь 5%, і більшості людей все ж потрібно 7—8 годин.

Зі слів Рамлікхан, якщо протягом дня вам кортить солоденького, кофеїну та вуглеводів, тягне знову лягати, у голову приходять думки про сон — це ознаки того, що ви недосипляєте.

Міф №6. Людям із безсонням варто раніше лягати спати.

За результатами опитування, більш ніж третина людей вірять, що рецепт від безсоння — це раніше лягати в ліжко. Але це не так.

На думку Еспі, людина має бути активною та не вкладатися спати, доки не відчущє, що втомилася. Тим, хто страждає від безсоння, він радить лягати пізніше, лише тоді, як їх справді потягне в сон.

«Якщо ви прокидаєтесь серед ночі і не можете знову заснути, подумайте про це як про щось хороше, як про час, який можна провести в теплому ліжку та розслабитися. Скажіть собі, що заснете, коли будете готові — припиніть тиснути на себе. І заснете», — радить психолог Джеремі Хібберд.

• Ви запитували

Непоказний пірій: злісний бур'ян має цілющі властивості

Чула по радіо, що пірій, на який так нарікають усі, хто має городи, — цінна лікарська рослина. Чи правда це? І якщо так, то що і як ним можна лікувати?

О. Д.
Чортківський район.

Цей злісний бур'ян справді становить чималий інтерес як лікарська рослина і широко використовується в народній медицині, оскільки його кореневища наділені цінними лікувальними властивостями. З цією метою кореневища пірію необхідно збирати рано навесні або пізно восени, тобто практично під час весняного або осіннього перекопування ґрунту.

Кореневища пірію використовують вилами, очищають від коренів і листя, ретельно промивають у проточній холодній воді. Потім їх ріжуть на шматки, розкладають тонким шаром і сушать на горищах або під навісом з доброю вентиляцією. Висушені кореневища солом'яного кольору, вони без запаху, мають солодкуватий смак.

Кореневища пірію мають



багатий хімічний склад. У них виявлено ефірні масла, сапоніни, полісахариди, органічні кислоти, слизу, вітамін С, каротин, білкові речовини тощо.

Кореневища пірію повсюдно широко застосовують у народній медицині як сечогінний і протизапальний засіб при захворюваннях сечового міхура і органів дихання, при подагрі і ревматизмі, жовчно-і сечокам'яній хворобах. Вони є важ-

ливою складовою частиною багатьох лікарських зборів, що застосовуються для лікування циститу, цирозу печінки тощо.

Лікувальні препарати пірію легко приготувати в домашніх умовах. Для приготування настою треба 2 ст. ложки подрібненого кореневища пірію залити склянкою холодної води, настояти 12 год у прохолодному місці, процідити. Потім ту саму сировину залити 1 скл. окропу, настояти 10 хв, процідити. Обидва настої змішати і приймати по 0,5 скл. 3—4 рази на день.

Друзі людини кішки і собаки давно «знають» про лікарські можливості пірію. Згадайте, як тварини, особливо хворі, старанно шукають на газоні або грядці саме пірій і відразу ковтають його зелене листя. Пірій — і поживний корм для тварин, і ліки.

Є у пірію і третя чудова властивість, яка різко виділяє його серед інших злісних бур'янів. Він збагачує ґрунт азотом, як це роблять бобові культури, тобто вносить свій «посильний внесок» у покращення родючості ґрунту.

• На замітку

Як знизити рівень холестерину

Коли рівень холестерину високий, це означає, що в людини надлишок жовтої кашкоподібної жирової субстанції, циркулюючої кровотоком, яка може закупорити артерії і перешкодити потоку крові до серця, що часто призводить до інсультів, стенокардії і серцевих нападів. Фахівці пропонують перелік методів, які допоможуть знизити рівень холестерину у крові.

- Вони радять: **стежити за своєю вагою**, адже дослідження показали: чим більше вага перевищує норму, то більше холестерину виробляє організм. Кожен кілограм у середньому підвищує рівень холестерину на два пункти;
- контролювати рівень жиру**. Жир із високим вмістом насичених жирних кислот підвищує рівень холестерину у крові, тоді як поліненасичений жир його знижує. Варто обмежити себе у споживанні м'яса, масла, сирів;
- їсти більше бобових продуктів**. Вони містять пектин, який виводить холестерин із організму;
- включати у свій раціон моркву** — вона теж містить пектин. Згідно із проведеними тестами, дві морквини щодня можуть знизити рівень холестерину на 10—20 відсотків;
- живити насіння подорожника або препарати, які містять насіння подорожника**. А люцерна, воронець червоний, женьшень і червоний перець незамінні для зниження рівня насиченого жиру;
- займайтеся спортом**. Це кращий спосіб знизити рівень насичених жирів в організмі. Фізичне навантаження також підвищує здатність організму очищати кров від жиру після прийому їжі.

Людина проводить уві сні 30% життя. Решта 70% мріє виспатися...

СУП-ПЮРЕ З МОРКВИ

з молоком і рисом
250 мл молока, 600 г моркви, 150 г рису, 50 г вершкового масла, сіль, мелений чорний перець, зелень кропу.

Моркву очистити, помити, нарізати кружальцями. Розігріти в каструлі з товстими стінками вершкове масло і обсмажити моркву. Додати рис і трохи підрум'янити. Залити невеликою кількістю води, посолити і варити 15 хв.

Половину супу відлити, з решти блендером зробити пюре, влити молоко і довести до кипіння, посолити, поперчити. Додати в пюре кружальця моркви з рисом і знову розігріти. Суп розлити в тарілки і посипати порізаною зеленню кропу.

МОРКВЯНИЙ СУП З ЧАСНИКОМ

800 г моркви, 2 цибулини, 4 зубчики часнику, 800 мл курячого бульйону, 0,25 скл. вершків, 1 пучок кінзи, 1 ч. ложка меленого червоного перцю, 2 ст. ложки олії, сіль за смаком.

Моркву нарізати кубиками, дрібно нарізати цибулю. Олію розігріти в каструлі, покласти нарізані цибулю, часник, моркву. Каструлю накрити кришкою. Тушкувати овочі на слабкому вогні протягом 10 хв, час від часу помішуючи.

До овочів додати курячий бульйон, вершки, сіль, перець. Каструлю накрити кришкою і варити на слабкому вогні протягом 25—30 хв, поки морква не стане м'якою.

Суп подрібнити блендером до однорідної маси. Розлити в тарілки і посипати листочками кінзи. Подавати з грінками.

НИЖНІ ОВОЧЕВІ КОТЛЕТИ З СИРОМ

1 кг моркви, 2 ст. ложки манної крупи, 1 яйце, 1 ст. ложки цукру, 100 мл моло-

● Нашвидкуруч

Торт із пряників без випікання

Пряники шоколадні — 600 г, сметана(20—30%)— 600 г, цукрова пудра — 100 г, банани — 2 шт., волоські горіхи, кокосова стружка, шоколад.

Пряники розрізати уздовж навпіл, банани нарізати кружальцями, сметану змішати з цукровою пудрою, горіхи покрити не дуже дрібно.

Миску вистелити харчовою плівкою, щоб краї звисали. Скибочки пряника занурювати в сметану і викладати на дно миски, прогалини заповнювати уламками пряника. Наступним шаром викласти банан, на нього знову шар пряників, далі знову шар бананів, посипати горіхами. Останнім потрібно викласти шар пряників. Шарів може бути більше, залежно від розмірів форми та кількості інгредієнтів.

Можна використовувати інші фрукти. Горіхів можна додавати більше, на кожен шар або не давати зовсім (за смаком).

Якщо так викладати, пряники схожі на звичайні шоколадні коржі з ароматним банановим прошарком. Якщо пряник густо покритий сметаною, торт вийде ніжний за консистенцією. Витримати при кімнатній температурі кілька годин, потім — у холодильнику не менш ніж 3 год. Перевернути на тарілку, зняти плівку.

Подаючи пряниковий торт з бананами, можна прикрасити його тертим шоколадом, кокосовою стружкою, какао або полити чорним розтопленим шоколадом.

Страви з моркви: трохи вишуканості і багато користі



Здебільшого ми звикли, що морква — лише корисний додаток до страв. Насправді ж цей оптимістично забарвлений овоч має повне право стати господарем, точніше господинею, на нашому столі. Це й меню урізноманітнить, і трохи (хоч і не дуже, зважаючи на нинішні ціни зокрема на моркву) сімейний бюджет зекономить, і від осінньо-зимової депресії порятує.

● У записник!

ка, 100 г панірувальних сухарів, 100 г тертого сиру, олія для фритюру.

Моркву натерти на тертці з великими вічками, залити молоком і тушкувати на маленькому вогні 20 хв. Додати манну крупу і варити 5 хв. Зняти з вогню, дати охолонути. Додати яйце, сир і цукор. Ретельно перемішати, зробити з маси невеликі котлети і обкачати їх у панірувальних сухарях.

Розігріти олію для фритюру до 180°C і смажити порціями котлети до утворення рум'яної скоринки. Можна подати зі сметаною, прикрасивши листочками базиліку.

ТУШКОВАНА МОРКВА

1 кг моркви, 100 мл знежиреного йогурту, 2 ст. ложки вершкового масла, 1 ст. ложка цукру, 1 скл. овоче-

вого бульйону, сіль за смаком, зелень.

Моркву нарізати брусочками товщиною 1 см. Масло розтопити в каструлі, додати цукор. Викласти туди моркву і добре перемішати. Залити гарячим бульйоном, накрити кришкою і тушкувати 15 хв. Тоді кришку зняти, влити йогурт, посолити, акуратно перемішати і тушкувати до випаровування рідини. Перед подачею на стіл посипати подрібненою зеленню.

МОРКВЯНИЙ РУЛЕТ

із сирною начинкою
4 великі морквини, 200 г домашнього сиру, 4 яйця, невеликий пучок свіжої кінзи або кропу, сіль, перець за смаком, 50 г вершкового масла, 2—3 ст. ложки жирних вершків.

Моркву натерти, масло розтопити на сковорідці, тушкувати моркву 5 хв. Духовку нагріти до 180°C. Збити білки, додати моркву

● На замітку

Картоплю і буряк варять по-різному

Виявляється, залежно від забарвлення овочів потрібно варити їх по-різному. Різний режим їх варіння дає можливість максимально зберегти поживні речовини, вітаміни, різноманітні солі, що містяться в овочах.

Овочі необхідно варити так, щоб вони зберігали природне забарвлення.

Зелені овочі (спаржу, стручки квасолі та гороху, головкову та брюсельську капусту, шпинат та іншу листову гордину) треба недовго варити у киплячій воді на парі. При короткотривалому тепловому впливі втрати аскорбінової кислоти та багатьох цінних поживних речовин завжди менші. Для збереження зеленого забарвлення овочі варять у відкритому посуді, щоб органічні кислоти випаровувалися у повітря і не впливали на зелений пігмент.

Овочі жовтого забарвлення (моркву, гарбуз, солодкий перець), обумовленого високим вмістом каротину, варять на парі або в киплячій воді у щільно зак-

різно погіршують запах і смак приготовленої страви. **Решту овочів, зокрема, картоплю,** варять у закритій каструлі. Воду зливають дещо раніше (приблизно після 15 хвилин кипіння) і при слабкому нагріванні доводять бульбю до готовності парою, яка утворюється у щільно закритій посудині.

Столові буряки варять, додаючи трошки оцту, лимонного соку або навіть кислих яблук для збереження кольору коренеплоду.

Зазвичай овочі варять у підсоленій воді (10 г солі на 1 л води), щоб запобігти вилужуванню з овочів корисних для людини солей калію. Але це не стосується буряків і стручків зеленого гороху, оскільки при варінні у солоній воді вони набувають неприємного смаку.

Овочевий відвар використовують для приготування супів, борщів тощо. Він не менш поживний, ніж самі варені овочі.

няшликової), 50 г подрібнених волоських горіхів, 0,5 ст. ложки тертої цедри лимона, лимонний сік, зелень петрушки, сіль.

Моркву очистити і натерти на тертці із середніми вічками. Яблуко очистити від насіння і шкірки, натерти так само. Зелень петрушки подрібнити. Моркву і яблука трохи посолити, посипати петрушкою і перемішати. Додати подрібнені горіхи, лимонний сік, оливкову олію і знову перемішати.

Мед трохи підігріти, з'єднати з тертою цедрою лимони і перемішати. Додати в салат, перемішати і залишити на 30 хв. Салат знову перемішати, прикрасити зеленню і подати на стіл.

СВЯТКОВИЙ ДЕСЕРТ

з моркви й апельсина

2 морквини, 2 апельсини, 0,5 банки консервованих ананасів, 130 мл натурального йогурту, 50 г цукрової пудри, 100 г подрібненого мигдалю, листочки м'яти для прикраси.

Моркву натерти на дрібній тертці. Апельсини очистити, розділити на часточки і кожну очистити від півнок. Ананаси нарізати. Все змішати і розкласти у креманки.

Йогурт збити з цукровою пудрою і гарно викласти на кожну порцію. Посипати горіхами і подати на стіл. Можна прикрасити гілочками м'яти.



● Згодиться

ТРИ РЕЦЕПТИ ЯСЧНІ

3 грінками і сиром

2 яйця, 2 скибки хліба, 100 мл молока, сир (тертий), сіль, перець.

Змішати яйця з молоком, посолити, поперчити, вмочити в цю суміш хліб і підсмажити з обох боків на олії. Викласти на хліб натертий сир, почесати, коли він трохи розплавиться, і залити все яєчною сумішшю.

3 медом

8 яєць, 20 г масла, півсклянки молока, 4 ст. ложки меду, сіль.

Змішати сирі яйця з молоком і сіллю. Вилити суміш на розігріту сковороду з маслом і смажити до загустіння. Яєчно розрізати на порції і облили кожен шматок медом.

3 оселедцем

Оселедець, 4—5 яєць, зелень.

Філе оселедця розрізати на 8—10 шматочків, покласти на гарячу сковороду з олією, вилити 4—5 яєць і тримати яєчно на вогні кілька хвилин. Посипати посіченою зеленню.

НА ВІСТРІ НОЖА

Чи знаєте ви, що не будь-яким ножом можна різати і хліб, і ковбасу, і сир, і овочі та фрукти? Ми допоможемо вам вникнути в усі премудрості цього кухонного приладдя.

✓ Для нарізання ковбас найбільше підходить ніж із довгим і тонким лезом. ✓ Помідори із твердою шкіркою і ніжним м'якушем найзручніше краяти гострим, тонким, довгим і трохи вигнутим лезом.

✓ Для шаткування капусти ідеальним буде широкий ніж із загостреним кінцем. Він може також служити і для нарізання зелені — широким лезом зручно відсувати, майже не припиняючи роботи, подрібнену зелень.

✓ Рибу найкраще потрошити і краяти гострим коротким лезом із «колючим» вістрям.

✓ Щоб отримати тонкі пластинки сиру, найкраще використовувати гострий ніж, досить короткий і тонкий. Закруглений «вилочковий» кінчик зручний для розкладання сиру на тарілці.

✓ Свіжі булочки легко розрізати ножом, що має коротке і широке лезо, яке закругується на кінці.

✓ Сире, а також запечене м'ясо ідеально розрізає ніж із довгим, 15—20-сантиметровим і доволі широким лезом. Напівкруглий отвір і ребристий край розсічують кожну жилку.

✓ Тонко нарізати лимон допоможе ніж із коротким лезом. Виделочка на кінці зручна для виїмання кісточок, не ушкоджуючи м'якоті фрукта.

Відкриття нової страви дарує людству більше щастя, ніж відкриття нової зірки

● На підвіконні

Цикламени

тримають

на світлі

У листопаді варто звернути особливу увагу на кімнатні рослини. Якщо кінчики листків у них почали жовтіти або коріння частково пробирається крізь дренажні отвори, необхідно пересадити рослину у просторіший горщик і додати свіжої землі, не пошкодивши кореневу систему.

Види тропічного походження (сенполії, орхідеї) продовжують рости й цвісти. Їх регулярно поливають, обприскують теплою водою і досвічують люмінесцентними лампами. Для **ампельних культур** лампи встановлюють вертикально на відстані 15–20 см від звисаючих пагонів, для інших — горизонтально, на відстані 15–20 см над верхівками рослин.



Рослини, що ростуть у природних умовах в субтропіках, краще переносять зиму в прохолодному приміщенні за температури 10–12°C. До них належать **лавр, самшит, мирт, плющ, цисус** (кімнатний виноград) тощо. Поливають їх зрідка, в міру висихання землі, обприскують, поверхню ґрунту в горщиках періодично розпушують.

Світлолюбні вазони (агава американська, алое деревоподібне, хлорофітуми) розміщують на підвіконні. Біля самого скла ставлять **кактуси та інші сукуленти. Тіньовитривалі рослини (папороті, пеперомії, аспидистри, монстери)** розташовують на підставках і столиках. Куплені в магазині квітучі **цикламени, примули, цинерарії, азалії** тримають на світлі й час-то обприскують. Горщики з рослинами корисно на перший час поставити у піддон на вологий пісок і нещільно прикрити плівкою, поливати в міру підсихання ґрунту.



У **гіпеаструмів** швидко розвиваються квіткові стрілки. Щоб вони не вигиналися до світла, горщики періодично повертають (чого в жодному разі не можна робити з камеліями).

Починалося все неспроста. На кухні гуртожитку молоді підприємці поставили відро кавової гущі, засіяли й почали чекати. Після дев'яти невдалих спроб «грибним ділкам» нарешті вдалося виростити цілком симпатичні гливи.

Щоб отримати компетентну оцінку своєї праці, вони дали гриби шеф-кухарю ресторану Chez Panisse, одного з кращих закладів у місті. Той приготував, спробував — і залишився більше ніж задоволений.

Літо хлопці витратили на перегляд навчальних роликів з YouTube і вже до жовтня 2009 року їхня компанія Back to the Roots («Повертаючись до коренів») продала місцевому супермаркету органічної їжі Whole Foods перші три фунти грибів, вирощених на використаній каві.

Mushroom Garden — це чудовий приклад того, як трансформувати відходи в їжу і гроші. Досить швидко компанія збільшила обсяг виробництва до 500 фунтів на тиждень і охопила всю Північну Каліфорнію. Спочатку BTTR (Back to the Roots) виступала в ролі оптового постачальника магазинів і ресторанів, а от унікальний набір Mushroom Garden для дому з'явився лише в 2010 році як відповідь на запити споживачів, які бажали, щоб їжа росла прямо у них вдома. На це ректор Берклі надав фінансування у формі соціально-інноваційного гранту (5 000 доларів).

● На замітку

Інсектицид убиває комах,

а бордоська рідина — проти хвороб

Організми, які паразитують на рослинах, призводять до їх захворювання, загибелі та зникнення.

Отже, все, чим хворіють рослини, має бути на совісті того чи іншого грибка. Садівнича «хімія» влаштована подвійно: одні речовини вбивають лише хвороби-грибки, інші — шкідників із тваринного світу: гусениць, попелиць, мурах, кліщів тощо. Тому якщо сусідка каже, що «у мене на смородині попелиця, я обприскала її бордоською рідиною, а тлі стало ще більше», можете сміливо їй порадити інсектицид (убиває комах), наприклад, карбофос, а бордоська рідина — проти хвороб.

От на зелених солодких перцях з'явилися бурі ранки. Якщо на них подивитися під мікроскопом, побачимо білу піну на темному тлі — спори грибка. І скільки не пирскайте на свої перці іноземним фунгіцидом — вони приречені. Оскільки ранки — це остання стадія розвитку грибка, споруутворення, а зараження перчиків відбулося під час їх цвітіння — дрібні спори грибка потрапляють на вологе й липке рильце маточки, проростають і вражають, зауважте, тільки нижню частину перчиків, у томатів — денця. Грибок — «гнилизна денця» — заражає плоди обмежений час, при ранньому цвітінні, і гниють перші помідори, що досягають, і то не всі. Надалі на цьому ж куці помідори здорові.

Тому обприскувати фунгіцидом треба під час цвітіння. Але в цей час на ваше рішення дуже впливає поширене «либонь». Якщо поганого немає, то, може, і не буде?

Якщо ви на одному місці садите рік у рік помідори, то в цьому ж місці ви культивуєте, розмножуєте й грибки, які їх уражають (спори їх зимують у ґрунті). Міняти культури місцями, щоб не повторювалися щорічно на одному місці, — основний закон городника.

Немає помідорів, стійких до загнивання денця. У винограду старі сорти уражаються грибом мілдью під час цвітіння. Боротьба — обприскування до цвітіння й після засобами з вмістом міді. Якщо не обприскати, ближче до осені листя знизу покриється плямами цвілі, потім буріє. Нові комплексностійкі сорти мілдью не уражаються.

Але є від грибків і величезна користь. Паразитуючи, грибки підтримують баланс у рослинному світі, без них опале листя, накопичуючись рік у рік, завалило б усі дачі. Листя можна спалити, а можна доручити це грибкам, зваливши в одну велику купу — до весни буде компост.

Грибний садок удома,

або Як трансформувати кавову гущу в їжу і гроші

За два тижні до випуску команда підприємливих молодих людей з університету Берклі вирішила махнути рукою на кар'єру в консалтингу та інвестиціях і створити власну компанію, орієнтовану на екологічне споживання та повторну утилізацію відходів. Наприклад, кавових.

● І чужому навчаєтесь...

Mushroom Garden відрізняється способом вирощування від «оптового варіанту». Цей продукт спеціально роблять більш простим і менш врожайним, ніж він міг би бути.

Інша обов'язкова вимога — привабливий дизайн. Грибні набори спочатку продавалися у великих незграбних мішках розміром з баскетбольний м'яч, купувати які ніхто не хотів. Довелося придумувати щось оригінальніше і привабливіше. І це спрацювало!

Тепер весь бізнес будується навколо нього, а слоган компанії звучить приблизно так: налагодження особистих відносин між людиною і її їжею за допомогою навчальних і надихаючих інструментів на рівні сім'ї.



Для того, щоб реалізувати задумане (і для збільшення продажів) власники BTTR планують створити і підтримувати рух міських фермерів — людей, які знають, як росте їхній базилік, а не просто знімають його з полиці супермаркету.

Автори виділяють у Mushroom Garden відразу кілька функцій. Перша полягає в тому, що Mushroom Garden — це натуральний харчовий продукт, цілих півтора фунти глив. Друга функція — розважальна, адже виростити гриби самостійно, а потім приготувати їх — це захопливо! Особливо для дітей (та й ростуть гриби в наборі лише 10 днів).

Третя функція Mushroom Garden — освітня. «Садки» вдало вписуються в амери-

канський формат уроків біології, а крім цього, ініціативна група BTTR регулярно приїжджає в школи і проводять екологічні майстер-класи. Понад 10 тисяч учнів отримали набори безкоштовно в рамках маркетингової кампанії на Facebook: BTTR жертвувала один Mushroom Garden за кожне фото вирощених грибів, розміщене на її сторінці.

Ну і, нарешті, BTTR дає своїм клієнтам можливість відчувати себе захисниками довкілля, адже придбання набору дорівнює утилізації відходів. Щотижня компанія забирає з кафе близько 18 000 кг відпрацьованої кави, яка стає живильним ґрунтом для грибниці.

За матеріалами сайту «Народний оглядач».

● До часу

Після перших морозів

Непередбачувані зими, що стали звичними в наших широтах, випробування серйозне. Насамперед для рослин.

У листопаді після перших нічних приморозків беруться за їх укряття. Насамперед його потребують насадження цього року. Обов'язкового захисту вимагають неморозостійкі види троянд, клематисів, гортензій. У молодих плодкових дерев укривають штаби, мульчують ґрунт навколо трав'янистих кущів.

Найважче утеплювати **чагарники з ламкими пагонами**, наприклад, деревоподібні півонії. Для таких рослин споруджують спеціальні каркаси, всередину яких настилають сухого листя, а зверху вкривають чимось із підручних матеріалів.

Благополучно зимують **трав'янисті багаторічники**, в яких восени відмирає вся надземна частина. Бруньки в них зберігаються на підземних органах (кореневищах, цибулинах, бульбах) і практично не ушкоджуються морозом. Найкраще укряття, про яке подбала сама природа, звичайно ж, сніг. Під його покривом температура не опускається нижче -5°C.

Якщо ж зима холодна, але малосніжна, то, крім штучного укряття, обов'язково слід попіклуватися про снігозатримання: біля особливо цінних рослин поставити щити або розкласти гілки, навколо яких накопичувати-

меться сніг. Погано, якщо після відлиги на снігу утворюється крижана кірка, яка перешкоджає повітрообміну. Для створення повітряного прошарку над рослинами їх укривають хвойними гілками. Таким чином рослини захищені ще й від сонячних променів і перегрівання навесні.

Як укривний матеріал годиться не пошкоджене хворобами опале листя, найліпше дубове: воно й саме не гниє, а дубильні речовини не дають загнити рослинам. Але листя обов'язково повинно бути сухе, і вкривати ним можна тільки за сухої погоди. Отже, заготовляти його слід завчасу і зберігати в сухому місці (наприклад, у мішках у закритому приміщенні).

В укрятті необхідно забезпечити гідроізоляцію і

● Актуально

ЯК ЗБЕРІГАТИ

БУЛЬБИ ЖОРЖИН

Ця багаторічна рослина не зимує в ґрунті. Її надземна частина щороку відмирає, а бульбоподібні корені слід до весни зберігати у підвалі чи погребі.

Викопують їх після перших заморозків. Стебла зрізують гострим секатором, залишаючи пеньки заввишки 4–5 см. Після викопування бульби просушують просто неба.

Секатором обрізують усі тонкі корінці (під час зберігання вони загнивають) і промивають бульби у холодної воді. Після цього їх слід замочити на 3–4 год у темно-рожевому розчині марганцівки, а потім просушити протягом години, розклавши на стелажі, який виносять на подвір'я на сонячне місце. Далі бульби засипають сухою тирсою або торфом, залишаючи відкритими тільки вкорочені стебла, і просушують.

Іноді радять після просушування вмочити бульби в розтоплений до 40–45°C парафін, щоб під час зберігання уникнути їхнього пересихання.

Зберігають бульби за температури плюс 5–8°C у сухому сховищі, розкладеними в один ряд на полиці. Зберігаються вони дуже добре і до весни не псуються.



ПОНЕДІЛОК, 30.11.2015	
УТ-1 06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини. 06.10, 7.10 AgroЕра. 06.20, 8.25 Від першої особи. 06.45, 7.15, 8.15 Спорт. 06.55, 8.40 Ескулап. 07.30, 23.25 На слуху. 08.45 Корисні поради. 09.00 Вічне. 09.25 Уряд на зв'язку з громадянами. 09.55 Д/с «Шляхами Саксонії». 10.35 Богатирські ігри. 12.05 «План на завтра» з А. Рінгіс. 12.35, 20.30 Зроблено в Європі. 13.15 Вікно до Америки. 13.50 Казки Лірника Сашка. 14.00 М/ф. 14.40 Т/с «Білявка». 17.35 Книга.ua. 18.05 Час-Ч. 18.15 Новини. Світ. 18.55 Про головне. 19.30 Дорогі депутати. 20.00 Перша шпальта. 21.30 Новини. Спорт. 21.40 З перших вуст. 21.50 Подорожні. 23.00, 0.00 Підсумки.	«УКРАЇНА» 05.50 10 хвилин з Прем'єр-міністром. 06.00 Події тижня з Олегом Панютюю. 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 «Анютине щастя». 18.00 Т/с «Клан ювелірів. Відплата». 21.00 Х/ф «Я все пам'ятаю». 23.00 Події дня. 23.30 Х/ф «Гладіатор». (2).
ІСТV 05.50, 19.20 Надзвичайні новини. 06.45 Факти тижня. 08.45 Факти. Ранок. 09.15 Надзвичайні новини. Підсумки з К. Стогнієм. 10.15 Труба містера Сосиски. 11.10, 13.20 Х/ф «Астерікс і Обелікс у Британії». 12.45, 15.45 Факти. День. 14.00, 16.20 Х/ф «Широко крокуючи». 16.30 Х/ф «Війна світів Z». 18.45, 21.05 Факти. Вечір. 20.20 Дістало! 21.25 Свобода слова. 00.25 Х/ф «Даллаский клуб покупців». (2).	ТТБ 08.00 «Ранок з ТТБ». 10.00 «Подорож гурмана». 10.30 «Велети духу і слави. Українська місія». 10.35 «Назбиране». 10.50 «Пісні нашого краю». 11.00 «У країні Мультяляндії». 12.00 «Мамина школа». 12.30 «Скарби роду». 13.00, 16.00 «Вісті ТТБ». 13.15 «Загублені у часі». 13.30 «Музичний калейдоскоп». 14.00 «Відверті діалоги». 14.55 «Мальовниче Тернопілля». 15.00 «Вінтаж». 15.15 «Краї, в якому я живу». 15.20 Муз. фільм «Прости». 15.30 «А у нас кіно знімали». 16.15 «Чудесний канал». 16.50 «Пісні нашого краю». 17.00 «Плекайте мову». 17.15 «100 шедеврів». 17.30 «Випробуй на собі». 18.00 «У народному стилі». 18.30 «У дорозі. Щоденник». 18.50 «Тернопіль сьогодні». 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ». 19.30 «На час». 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 «Тернопілля кризь роки». 21.50 «Із нашої відеотеки». 22.30 «Час країни». 23.00 Мовлення у цифровому форматі.
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 «ТСН». 07.35 «Маша і ведмідь». 09.30, 10.50, 12.30 «Міняю жінку-7». 12.20 «10 хвилин з прем'єр-міністром». 14.00 «Клініка». 15.45 «Сімейні мелодрами 6». 17.15 Т/с «Заборонене кохання». 20.30 «Чистопелу». 21.00 Т/с «Слуга народу». 22.00 «Гроші». 23.30 «Мінкульт». 00.00 Мелодрама «Титанік».	СТБ 06.05, 16.00 «Все буде добре!» 08.05 «Все буде смачно!» 09.00 «За живе!» 10.10 «Битва екстрасенсів-15». 12.20 «Танцюють всі!»-8». 18.00, 22.00 «Вікна-Новини». 18.30 Т/с «Коли ми вдома». 19.55 «Хата на тата». 22.35 «Детектор брехні-7». 23.30 «Один за всіх».
2+2 06.50 «Нове Шалене відео по-українськи». 07.50, 22.50 «Облом.UA». 09.50 «Помста природи». 12.00 Х/ф «Віллу». 14.40 «Вайпаут». 15.35 «Легенди кікбоксингу». 16.40 «Тор Gear». 17.40 «ДжеДАІ». 18.30, 23.30 Новини «Спецкор». 18.50 16 Тур ЧУ. Дніпро – Ворскла. 21.00 Х/ф «Дев'ять життів». 00.20 Х/ф «Письменник-привид».	НОВИЙ КАНАЛ 06.00, 7.15 Kids' Time. 06.05 М/с «Губка Боб Квадратні Штани». 07.20 Т/с «Друзі». 11.25 Х/ф «Вовки». 13.15 Х/ф «Голодні ігри». 16.10 Т/с «Не родись вродлива». 18.00 Абзац! 19.00 Ревізор. 21.35 Пристрасті за ревізором. 23.45 Х/ф «Джулі і Джулія: Готуємо щастя за рецептом». (2).

ВІВТОРОК, 1.12.2015	
УТ-1 06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини. 06.10, 7.10 AgroЕра. 06.20, 8.25, 0.25 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/с «Шляхами Саксонії». 10.35 Богатирські ігри. 11.55 Д/ф «Голодомор 1932—1933 рр. Постгеноцидний синдром». 12.25 «Prime-time» з М. Гонгадзе. 13.15, 18.05 Час-Ч. 13.40 Казки Лірника Сашка. 13.50 Хочу бути. 14.15 М/ф. 15.05 Фольк-music. 16.15 Подорожні. 17.10 Д/ф «Сардинія, люди і коні». 18.15 Новини. Світ. 19.30 ДебатиPRO. 21.30 Новини. Спорт. 21.40 З перших вуст. 21.50 Війна і мир. 23.00, 0.00 Підсумки.	«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 Х/ф «Я все пам'ятаю». 16.00 Глядач як свідок. 18.00 Т/с «Клан ювелірів. Відплата». 21.00 Х/ф «Я все пам'ятаю». 23.00 Події дня. 23.30 Т/с «C.S.I.: Місце злочину Маямі-5». (2).
ІСТV 06.00 Факти. 06.30 Ранок у великому місті. 08.45 Факти. Ранок. 09.15, 19.20 Надзвичайні новини. 10.05, 20.20 Цивільна оборона. 11.10, 17.45 Т/с «Далекобійники». 12.05, 13.20 Х/ф «Втеча з Лос-Анджелеса». 12.45, 15.45 Факти. День. 14.45 Т/с «Код Костянтина». 16.20 Патруль. Самооборона. 16.45, 22.30 Т/с «Відділ 44». 18.45, 21.05 Факти. Вечір. 21.30 Т/с «Ніконов і Ко». 23.25 Х/ф «Примарний гонщик». (2).	ТТБ 08.00 «Ранок з ТТБ». 10.00 «Новини України». 10.30 «Велети духу і слави. Українська місія». 10.35 «В об'єктиві ТТБ». 10.50, 16.50 «Пісні нашого краю». 11.00 «У країні Мультяляндії». 12.00 «Випробуй на собі». 12.30 «На часі». 13.00, 16.00 «Вісті ТТБ». 13.15 «Тема дня». 13.30 «Тернопілля кризь роки». 13.50 «Із нашої відеотеки». 14.00 «У народному стилі». 14.30 «Плекайте мову». 14.45 «100 шедеврів». 15.00 «Енергоманія». 15.30 «У дорозі. Щоденник». 15.50 «Парламенти світу». 16.15 «Хатинка Василянки». 17.00 «Зона ризику». 18.00 «Замки Тернопілля». 18.15 «Смакота». 18.30 «Крізь призму часу». 18.50 «Тернопіль сьогодні». 18.55 Реклама. Анонси. 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ». 19.30 «Будьте здорові». 20.00 «Подорожні замальовки». 20.25 «Мальовниче Тернопілля». 20.35 «Пісня в дарунок». 20.45 «Вечірня казка». 21.15 «Назбиране». 21.30 «Європа очима українця». 22.30 «Час країни». 23.00 Мовлення у цифровому форматі.
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, 10.50, 12.20 «Міняю жінку-7». 14.00, 21.00 Т/с «Слуга народу». 15.05 «Клініка». 15.45 «Сімейні мелодрами-6». 17.15 Т/с «Заборонене кохання». 20.30 «Чистопелу». 22.00 «Новий Інспектор Фреймут-3». 00.00 Комедія «Фортуна Вегаса». (2).	СТБ 06.15, 16.00 «Все буде добре!» 08.15 «Все буде смачно!» 09.10 «Зіркове життя. Заможні та незможні». 10.10 «Зіркове життя. Оголені та незодолані». 11.00 «Битва екстрасенсів». 12.35 «Танцюють всі!»-5». 18.00, 22.00 «Вікна-Новини». 18.30 Т/с «Коли ми вдома». 20.00, 22.45 «Кохана, ми вбиваємо дітей». 00.00 «Один за всіх».
2+2 06.35, 16.00 «Нове Шалене відео по-українськи». 07.35, 16.55 «Облом.UA». 08.10, 19.00 «ДжеДАІ». 08.30, 18.30, 23.30 Новини «Спецкор». 09.00, 19.20 «Люстратор 7.62». 09.10 «Секретні матеріали». 09.25 Д/ф «Таємниці затонулих кораблів». 09.55, 20.20 «Помста природи». 10.20 Д/ф «Загублені світи». 11.15 Д/ф «Протистояння тварин». 12.15 Х/ф «Чорна борода». 14.10, 0.20 Т/с «Зоряна брама». 16.25, 17.55 «Відеобімба». 20.50 Х/ф «Три дні на втечу».	НОВИЙ КАНАЛ 05.55, 7.15 Kids' Time. 06.00 М/с «Губка Боб Квадратні Штани». 07.20 Т/с «Друзі». 10.50 Т/с «Не родись вродлива». 10.50 Т/с «Абзац!» 19.00 Половинки. 20.30 Х/ф «Гола правда». (2). 22.20 Супермодель по-українськи. 00.05 Х/ф «Чортів мобільник». (2).

СЕРЕДА, 2.12.2015	
УТ-1 06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 17.45, 21.00 Новини. 06.10, 7.10 AgroЕра. 06.20, 8.25 Від першої особи. 06.55, 8.40 Ескулап. 07.25 Ера будівництва. 07.30, 23.25 На слуху. 07.50 Код безпеки. 08.35 Паспортний сервіс. 08.45 Корисні поради. 09.00 Вічне. 09.25 Про головне. 09.55 ДебатиPRO. 11.30 Дорогі депутати. 12.00 Засідання КМУ. 13.15 Час-Ч. 13.40 Казки Лірника Сашка. 13.50 Хто в домі хазяїн? 14.15 М/ф. 15.05 Музичне турне. 16.30 Д/ф «Сага старовинної пущі». 17.30 Новини. Світ. 18.10 Бiatлон. Кубок світу. Індивідуальні перегони 20 км. Чоловіки. 20.30 Вересень. 21.30 Новини. Спорт. 21.40 З перших вуст. 21.50 Слідство. Інфо. 22.40 Мегалот. 23.00, 0.00 Підсумки.	«УКРАЇНА» 06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 17.45, 21.00 Новини. 06.10, 7.10 AgroЕра. 06.20, 8.25 Від першої особи. 06.55, 8.40 Ескулап. 07.25 Ера будівництва. 07.30, 23.25 На слуху. 07.50 Код безпеки. 08.35 Паспортний сервіс. 08.45 Корисні поради. 09.00 Вічне. 09.25 Про головне. 09.55 ДебатиPRO. 11.30 Дорогі депутати. 12.00 Засідання КМУ. 13.15 Час-Ч. 13.40 Казки Лірника Сашка. 13.50 Хто в домі хазяїн? 14.15 М/ф. 15.05 Музичне турне. 16.30 Д/ф «Сага старовинної пущі». 17.30 Новини. Світ. 18.10 Бiatлон. Кубок світу. Індивідуальні перегони 20 км. Чоловіки. 20.30 Вересень. 21.30 Новини. Спорт. 21.40 З перших вуст. 21.50 Слідство. Інфо. 22.40 Мегалот. 23.00, 0.00 Підсумки.
1+1 07.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 «ТСН». 07.35 «Маша і ведмідь». 09.30, 10.50, 12.20 «Міняю жінку-7». 14.00, 21.00 Т/с «Слуга народу». 15.05 «Клініка». 15.45 «Сімейні мелодрами-6». 17.15 Т/с «Заборонене кохання». 20.30 «Чистопелу». 22.00 «Одруження наосліп». 00.00 Драма «Чорний дрізд». (2).	СТБ 05.45, 18.00, 22.00 «Вікна-Новини». 06.20, 15.50 «Все буде добре!» 08.15 «Все буде смачно!» 09.15, 18.30 «За живе!» 10.45 «Зіркове життя. Весілля — ліки від старості». 11.45 «Битва екстрасенсів». 13.10 «Україна має талант!» 19.55, 22.50 «МастерШеф-5». 00.50 «Один за всіх».
НОВИЙ КАНАЛ 05.55, 7.10 Kids' Time. 06.00 М/с «Губка Боб Квадратні Штани». 07.15 Т/с «Друзі». 11.15 Т/с «Щасливі разом». 16.10 Т/с «Не родись вродлива». 18.00 Абзац! 19.00 Половинки. 20.00 Хто зверну?-4. 22.00 Х/ф «Блондинка в законі». 00.00 Дешево і сердито.	«УКРАЇНА» 07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події. 07.15, 8.15 Ранок з Україною.

ЧЕТВЕР, 3.12.2015	
УТ-1 06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 17.45, 21.00 Новини. 06.10, 7.10 AgroЕра. 06.20, 8.25 Від першої особи. 06.55, 8.40 Ескулап. 07.25 Тепло.ua. 07.40, 23.25 На слуху. 08.35 Паспортний сервіс. 08.45 Корисні поради. 09.00 Вічне. 09.20 Д/ф «Сардинія, люди і коні». 10.15 Вікно до Америки. 10.40 Чоловічий клуб. Спорт. 11.40 Війна і мир. 12.20 Слідство. Інфо. 13.15 Час-Ч. 13.40 Казки Лірника Сашка. 13.50 М/ф. 14.30 Спогади. 15.20 Надвечір'я. Долі. 16.10 Світло. 16.50 Д/ф «Дар». 17.30 Новини. Світ. 18.10 Бiatлон. Кубок світу. Індивідуальні перегони 15 км. Жінки. 20.10, 21.40 З перших вуст. 20.30 «Prime-time» з М. Гонгадзе. 21.30 Новини. Спорт. 21.50 «Схеми» з Н. Седельською. 22.15 5 баксів.net. 23.00, 0.00 Підсумки.	«УКРАЇНА» 06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 17.45, 21.00 Новини. 06.10, 7.10 AgroЕра. 06.20, 8.25 Від першої особи. 06.55, 8.40 Ескулап. 07.25 Тепло.ua. 07.40, 23.25 На слуху. 08.35 Паспортний сервіс. 08.45 Корисні поради. 09.00 Вічне. 09.20 Д/ф «Сардинія, люди і коні». 10.15 Вікно до Америки. 10.40 Чоловічий клуб. Спорт. 11.40 Війна і мир. 12.20 Слідство. Інфо. 13.15 Час-Ч. 13.40 Казки Лірника Сашка. 13.50 М/ф. 14.30 Спогади. 15.20 Надвечір'я. Долі. 16.10 Світло. 16.50 Д/ф «Дар». 17.30 Новини. Світ. 18.10 Бiatлон. Кубок світу. Індивідуальні перегони 15 км. Жінки. 20.10, 21.40 З перших вуст. 20.30 «Prime-time» з М. Гонгадзе. 21.30 Новини. Спорт. 21.50 «Схеми» з Н. Седельською. 22.15 5 баксів.net. 23.00, 0.00 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, 10.50, 12.20 «Міняю жінку-7». 14.00, 21.00 Т/с «Слуга народу». 15.05 «Клініка». 15.45 «Сімейні мелодрами-6». 17.15 Т/с «Заборонене кохання». 20.30 «Чистопелу». 22.00, 23.30 «Право на владу». 00.30 Комедія «День подяки».	СТБ 06.00, 16.00 «Все буде добре!» 07.55 «Все буде смачно!» 08.55 «Зіркове життя. Не бійтеся на-роджувати». 09.50 «Зіркове життя. Щасливі покірні дружини». 10.45 «Битва екстрасенсів». 12.20 «Танцюють всі!»-5». 18.00, 22.00 «Вікна-Новини». 18.30 Т/с «Коли ми вдома». 20.00, 22.45 «Зважені та щасливі-5». 23.15 «Один за всіх».
НОВИЙ КАНАЛ 05.55, 7.10 Kids' Time. 06.00 М/с «Губка Боб Квадратні Штани». 07.15 Т/с «Друзі». 11.05 Т/с «Моя прекрасна няня». 16.10 Т/с «Не родись вродлива». 18.00 Абзац! 19.00 Суперінтуїція. 20.30 Х/ф «Блондинка в законі-2». 22.20 Хто зверну?-3. 00.15 Стенд-Ап шоу.	«УКРАЇНА» 07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.

Увага! У програмі телетерадач можливі зміни

П'ЯТНИЦЯ, 4.12.2015			НЕДІЛЯ, 6.12.2015		
УТ-1 06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Нo- вини. 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. 07.50 Код безпеки. 08.35 Паспортний сервіс. 08.45 Корисні поради. 09.00 Вічне. 09.25 Д/ф «Дар». 09.55 Український корт. 10.30 Богатирські ігри. 11.55 Вересень. 12.25 «Схеми» з Н. Седлецькою. 13.15 Час–Ч. 13.50 Казки Лірника Сашка. 14.05 Школа Мері Поппінс. 14.25 М/ф. 15.25 Віра. Надія. Любов. 16.25 Д/ф «Живі». 17.45 Як це? 18.15 Новини. Світ. 18.55 Про головне. 09.40 Т/с «Білявка». 21.30 Новини. Спорт. 21.40 З перших вуст. 21.50 Перша студія. 23.00, 0.00 Підсумки. 23.20 Вертикаль влади.			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. 09.00 Як це? 09.30 5 баксів.net. 09.50 Спогади. 10.20 Твій дім. 10.45 Фольк–music. 11.55 Біатлон. Кубок світу. Переслідування 12,5 км. Чоловіки. 13.20 Чоловічий клуб. Спорт. 14.25 Біатлон. Кубок світу. Переслідування 10 км. Жінки. 15.55 Баскетбол. Чемпіонат України. Миколаїв — Волинськбаскет. 17.45 Гандбол. Ліга Чемпіонів. «Ск'єрн» (Данія) — «Мотор» (Запоріжжя. Україна). 19.35 Театральні сезони. 20.05 Т/с «Білявка». 21.00 Новини. 21.30 Прем'єр–міністр України А. Яце- нок про реформи. 21.40 Перша шпальта. 22.15 Книга.ua. 23.00 День Янгола. 00.05 На слуху. Підсумки.		
TV-4 06.00 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. 09.30 «Унікальна Україна». 10.00 Т/с «Чужі гріхи». (1). 11.00, 16.10 Дитяча година. 11.50 «Чарівний ключик». 12.10 «Гал–кліп». 12.40 «Етнографія і фольклор». 13.00 Хіт–парад. 14.00 Х/ф «Ангел з майбутнього». (1). 17.00 «Унікальна Україна». 17.30 «Модна правда». 18.00 Т/с «Чужі гріхи». (1). 19.00, 22.00 Провінційні вісті. 19.30 Наші вітання. 20.00 THEU — калейдоскоп подій. 20.10 «Погляд зблизка». 20.40 «Слід». 21.00 Наші вітання. 21.30 «Духовні роздуми». 22.35 Х/ф «Кохаючись». (2).			TV-4 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 Х/ф «Я все пам'ятаю». 16.00 Глядач як свідок. 18.00 Т/с «Клан ювелірів. Відплата». 21.00 Х/ф «Любов із пробірки». 23.00 Події дня. 23.30 Т/с «C.S.I.: Місце злочину Маямі–5». (2).		
ICTV 06.00 Факти. 06.30 Ранок у великому місті. 08.45 Факти. Ранок. 09.15, 19.20 Надзвичайні новини. 10.10 Цивільна оборона. 11.15, 17.45 Т/с «Далекобійники». 12.15, 13.20 Х/ф «Битва драконів». 12.45, 15.45 Факти. День. 14.45 Т/с «Код Костянтина». 16.20 Патруль. Самооборона. 16.45 Т/с «Відділ 44». 18.45, 21.05 Факти. Вечір. 20.20 Антизомбі. 21.30 Т/с «Ніконов і Ко». 22.30 Дизель–шоу. 23.30 Х/ф «Підривник».			ТТБ 08.00 «Ранок з ТТБ». 10.00 «Новини України». 10.30 «Велети духу і слави. Українсь- ка місія». 10.35 «ПрофStyle». 10.50, 16.50 «Пісні нашого краю». 11.00 «У країні Мультипландії». 12.00 «Невигадані історії». 12.30 «Армія нескорених». 12.45 «Тема дня». 13.00, 16.00 «Вісті ТТБ». 13.15 «Думки вголос». 13.30 «Храми Поділля». 13.45 «7 природних чудес України». 14.00 «Що робити?» 14.55 «Мальовниче Тернопілля». 15.00 «Як це було». 15.30 «Легенди Запоріжжя». 16.15 «Чудесний канал». 17.00 «Живе багатство України». 17.20 «Парламенти світу». 17.30 «Слово має народний депутат». 18.00 «Із нашої відеотеки». 18.15 «Музеями Тернопілля». 18.30 «Слід». 18.50 «Тернопіль сьогодні». 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ». 19.30 «На часі». 20.00 «Удосвіта». 20.35 «Пісня в дарунок». 20.45 «Вечірня казка». 21.00 «Захисник Вітчизни – рятуваль- ник». 21.30 «Актуально». 21.45 «7 природних чудес України». 22.30 «Час країни». 23.00 Мовлення у цифровому форматі.		
СТБ 05.25 Х/ф «Любов земна». 07.10 «Зіркове життя. Барбі з покаліченими душами». 08.10 «Зіркове життя. Жорстокий ро- ман». 09.05 Х/ф «Особисті обставини». 18.00, 22.00 «Вікна–Новини». 18.30, 0.20 Т/с «Коли ми вдома». 20.00, 22.45 «Танцюють всі!–8».			ІНТЕР 07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини. 09.20 Т/с «Заради любові я все змо- жу!» 11.15, 12.25 Д/с «Слідство вели...» 13.40, 14.20 «Судові справи». 15.45, 16.15 «Сімейний суд». 18.00 «Стосується кожного». 20.00 «Подорожці». 21.00 «Порне дзеркало». 23.00 Х/ф «Пограбування по- італійськи».		
НОВИЙ КАНАЛ 06.15, 7.30 Kids' Time. 06.20 М/с «Губка Боб Квадратні Шта- ни». 07.35 Т/с «Друзі». 11.20 Т/с «Щасливі разом». 16.10, 19.00 Супермодель по–українськи. 18.00 Абзац! 21.30 Суперінтуїція. 23.05 Половинки.			ІНТЕР 07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини. 09.20 Т/с «Заради любові я все змо- жу!» 11.15, 12.25 Д/с «Слідство вели...» 13.40, 14.20 «Судові справи». 15.45, 16.15 «Сімейний суд». 18.00 «Стосується кожного». 20.00 «Подорожці». 21.00 «Порне дзеркало». 23.00 Х/ф «Пограбування по- італійськи».		
1+1 06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30 «ТСН». 07.35 «Маша і ведмідь». 09.30, 10.50, 12.20 «Міняю жінку–2». 14.00 Т/с «Слуга народу». 15.05 «Клініка». 15.45 «Сімейні мелодрами–6». 17.15 Т/с «Заборонене кохання». 20.20 «Вечірній Київ». 22.40 «Світське життя». 23.40 Драма «На одного менше». (2).			1+1 06.00 «Найвидатніші фокусники світу». 06.55 «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, 12.10, 13.25 «Світ навиворіт–3: Танзанія, Ефіопія». 14.35 «Новий Інспектор Фреймут–3». 15.45 «Одруження наосліп». 17.00 «Розсміши коміка». 18.00 «Сказочная Русь–2015». 19.20 «10 хвилин з прем'єр–міністром». 19.30 «ТСН–Тиждень». 21.00 Х/ф «Все одно ти будеш мій».		
2+2 06.35, 16.00 «Нове Шалене відео по- українськи». 07.35, 16.55 «Облом.UA». 08.30, 18.30 Новини «Спецкор». 09.00 «Люстратор 7.62». 09.10 «Секретні матеріали». 09.25 Д/ф «Таємниці затонулих кораблів». 09.55 «Помста природи». 10.20 Д/ф «Загублені світи». 11.15 Д/ф «Сувора природа». 12.10 Х/ф «Спекотний день». 14.10 Т/с «Зоряна брама». 16.25, 17.55 «Відеобімба». 18.50 12 Тур ЧУ. Металлург 3—Динамо. 21.00 Х/ф «Фортуна Вегаса». 22.50 Х/ф «Великий майстер».			2+2 06.40 «Маски–шоу». 07.50 «Нове Шалене відео по–украї- нськи». 08.35 «Облом.UA». 09.00 «Бушидо». 10.00 Бокс. Бій за звання Чемпіона Європи. Олег Єфимович (Украї- на) — Руді Енкарнасьон (Іспанія). 11.00 «Люстратор 7.62». 12.00 «Цілок таємно». 13.00 «Секретні матеріали». 14.00 «Хорообрі серця». 15.00 Х/ф «Остін Пауерс: Людина–за- гядка міжнародного масштабу». 16.50 Х/ф «Робін Гуд».		
2+2 06.00 «Найвидатніші фокусники світу». 06.35 «Життя без обману». 07.45 «Гроші». 09.00 «Світське життя». 10.00, 19.30 «ТСН». 11.00 «Маша і ведмідь». 12.10 «Маленькі гіганти». 14.05 «Вечірній Київ». 16.40, 21.15 «Вечірній квартал». 18.30 «Розсміши коміка». 20.15 «Українські сенсації». 23.15 «Що? Де? Коли?» 00.30 Драма «Імперія». (2).			2+2 06.00 «Найвидатніші фокусники світу». 06.35 «Життя без обману». 07.45 «Гроші». 09.00 «Світське життя». 10.00, 19.30 «ТСН». 11.00 «Маша і ведмідь». 12.10 «Маленькі гіганти». 14.05 «Вечірній Київ». 16.40, 21.15 «Вечірній квартал». 18.30 «Розсміши коміка». 20.15 «Українські сенсації». 23.15 «Що? Де? Коли?» 00.30 Драма «Імперія». (2).		
2+2 06.40 «Маски–шоу». 07.50 «Нове Шалене відео по–украї- нськи». 09.10 «Облом.UA». 10.10 «Вайпаут». 12.00 «Тор Геаг». 13.00 «ДжеДАІ». 13.05 «Реал–Бодріт». 14.50 Т/с «Мушкетери». 16.50 12 Тур ЧУ. Дніпро – Волинь. 19.00 Х/ф «Робін Гуд». 21.40 Бокс. Бій за звання Чемпіона Європи. Олег Єфимович (Украї- на) — Руді Енкарнасьон (Іспанія). Артем Далакян (Україна) — Ро- берт Каналаш (Угорщина). Олек- сандр Єгоров (Україна) — Габор Молнар (Угорщина). Пряма трансляція.			2+2 06.40 «Маски–шоу». 07.50 «Нове Шалене відео по–украї- нськи». 09.10 «Облом.UA». 10.10 «Вайпаут». 12.00 «Тор Геаг». 13.00 «ДжеДАІ». 13.05 «Реал–Бодріт». 14.50 Т/с «Мушкетери». 16.50 12 Тур ЧУ. Дніпро – Волинь. 19.00 Х/ф «Робін Гуд». 21.40 Бокс. Бій за звання Чемпіона Європи. Олег Єфимович (Украї- на) — Руді Енкарнасьон (Іспанія). Артем Далакян (Україна) — Ро- берт Каналаш (Угорщина). Олек- сандр Єгоров (Україна) — Габор Молнар (Угорщина). Пряма трансляція.		
2+2 06.40 «Маски–шоу». 07.50 «Нове Шалене відео по–украї- нськи». 09.10 «Облом.UA». 10.10 «Вайпаут». 12.00 «Тор Геаг». 13.00 «ДжеДАІ». 13.05 «Реал–Бодріт». 14.50 Т/с «Мушкетери». 16.50 12 Тур ЧУ. Дніпро – Волинь. 19.00 Х/ф «Робін Гуд». 21.40 Бокс. Бій за звання Чемпіона Європи. Олег Єфимович (Украї- на) — Руді Енкарнасьон (Іспанія). Артем Далакян (Україна) — Ро- берт Каналаш (Угорщина). Олек- сандр Єгоров (Україна) — Габор Молнар (Угорщина). Пряма трансляція.			2+2 06.40 «Маски–шоу». 07.50 «Нове Шалене відео по–украї- нськи». 09.10 «Облом.UA». 10.10 «Вайпаут». 12.00 «Тор Геаг». 13.00 «ДжеДАІ». 13.05 «Реал–Бодріт». 14.50 Т/с «Мушкетери». 16.50 12 Тур ЧУ. Дніпро – Волинь. 19.00 Х/ф «Робін Гуд». 21.40 Бокс. Бій за звання Чемпіона Європи. Олег Єфимович (Украї- на) — Руді Енкарнасьон (Іспанія). Артем Далакян (Україна) — Ро- берт Каналаш (Угорщина). Олек- сандр Єгоров (Україна) — Габор Молнар (Угорщина). Пряма трансляція.		

СУБОТА, 5.12.2015

• Автомобілістам на замітку

УТ-1

06.00 Підсумки.
06.25 У просторі буття.
07.00 На слуху.
07.30 Вертикаль влади.
08.10 АгроЕра. Підсумки.
08.25 Код безпеки.
08.40 Вперед на Олімп!
09.10 Хочу бути.
09.30 Школа Мері Поппінс.
09.45 Хто в домі хазяїн?
10.15 Х/ф «Сніговики».
12.05 «Men Sound».
13.25 Біатлон. Кубок світу. Спринт 10 км. Чоловіки.
15.25 Богатирські ігри.
16.25 Біатлон. Кубок світу. Спринт 7,5 км. Жінки.
18.00 Чоловічий клуб.
18.45 Х/ф «Сісі — непокірна імператриця».
20.30 На пам'ять.
21.00 Новини.
21.30 Поліція 1.0.
22.15 Інша музика з Олексієм Коганом.
22.40 Мегалот.
23.00 День Янгола.
00.05 Від першої особи. Підсумки.

1+1

06.00 «Найвидатніші фокусники світу».
06.35 «Життя без обману».
07.45 «Гроші».
09.00 «Світське життя».
10.00, 19.30 «ТСН».
11.00 «Маша і ведмідь».
12.10 «Маленькі гіганти».
14.05 «Вечірній Київ».
16.40, 21.15 «Вечірній квартал».
18.30 «Розсміши коміка».
20.15 «Українські сенсації».
23.15 «Що? Де? Коли?»
00.30 Драма «Імперія». (2).

2+2

06.40 «Маски-шоу».
07.50 «Нове Шалене відео по-українськи».
09.10 «Облом.UA».
10.10 «Вайпаут».
12.00 «Тор Геаг».
13.00 «ДжеДАІ».
13.05 «Реал-Бодріт».
14.50 Т/с «Мушкетери».
16.50 12 Тур ЧУ. Дніпро – Волинь.
19.00 Х/ф «Робін Гуд».
21.40 Бокс. Бій за звання Чемпіона Європи. Олег Єфимович (Україна) — Руді Енкарнасьон (Іспанія). Артем Далакян (Україна) — Роберт Каналаш (Угорщина). Олександр Єгоров (Україна) — Габор Молнар (Угорщина). Пряма трансляція.

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 «Вишневі ночі». (1).
09.00 Час-Тайм.
09.30 «Евромакс».
10.00 Вікно в Європу. Сильні разом.
10.30 Блага звістка з Ріком Реннером.
11.15 «Про нас».
11.30 Зміни свій світ.
12.00 «Компроміс».
12.25 Х/ф «Джок». (1).
14.30 «Щоденник для батьків».
15.00 Х/ф «Пригоди Тома Соєра». (1).
16.30 Дім книги.
17.00 Хіт-парад.
17.50 TNEU — калейдоскоп подій.
18.00 Наші вітання.
19.00 Єдина країна.
19.30 «Музичні делікатеси».
20.10 «Соло».
21.05 Ювілейний концерт М. Блажен-ка.
23.30 Єдина країна.
00.10 Час-Тайм.

ICTV

05.40 М/с «Том і Джері в дитинстві».
06.35 Стоп-10.
07.40 Х/ф «Битва драконів».
09.30 Секретний фронт.
10.30 Антизомбі.
11.30 Дістало!
12.30, 13.00 Цивільна оборона.
12.45 Факти. День.
13.45 Інсайдер.
14.45 Т/с «Ніконов і Ко».
18.45 Факти. Вечір.
19.20 Надзвичайні новини. Підсумки з К. Стогнієм.
20.10 Х/ф «Люзія обману».
22.20 Х/ф «Дівчина з татуванням дракона». (2).

СТБ

06.20 Х/ф «Будьте моїм чоловіком...»
08.00 «Караоке на Майдані».
09.00 «Все буде смачно!»
09.55 «Зважені та щасливі-5».
12.00, 22.25 Т/с «Коли ми вдома».
14.50 Х/ф «Любов і голуби».
16.55 «Хата на тата».
19.00 «Х-Фактор-6».
23.30 «Х-Фактор-6. Підсумки голосування».

НОВИЙ КАНАЛ

06.05, 8.40 Kids' Time.
06.10 М/с «Пригоди Джиммі Нейтрона».
08.45 Хто зверху?—3.
10.35 Ревізор.
13.00 Пристрасті за ревізором.
15.10 Хто зверху?—4.

17.10 М/ф «Бджілка Майя».
19.00 Х/ф «Крок вперед-2: Вулиці».
21.00 Х/ф «Крок вперед 3D».
23.05 Х/ф «Дівчина мого найкращого друга». (3).

«УКРАЇНА»

07.00, 15.00, 19.00 Події.
07.10 Х/ф «Синя борода». (2).
09.00 Відверто з Машею Єфросиніною.
10.00, 0.20 Зоряний шлях. Субота.
11.00 Х/ф «Любов із пробірки».
13.10 Т/с «Мій». (2).
17.30 Т/с «Чужа жінка». (2).
22.25 Х/ф «Руда».

ТБ

08.00 «Ранок з ТБ».
10.00 «Новини України».
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія».
10.35 «Із нашої відеотеки».
10.45 «Плекайте мову».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультяндії».
12.00 «Музеями Тернопілля».
12.15 «Актуально».
12.30 «На часі».
13.00 «Театральні зустрічі».
14.40 «Слід».
15.00 «Моя улюблена робота».
15.10 «Живе багатство України».
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 «4 лапи».
17.30 «Балет життя».
18.20 «Це дерево дивне й по втраті не в'яне».
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

06.00 М/ф.
06.25 «Чекай на мене».
08.40 «Школа доктора Комаровського».
09.30 Х/ф «Дитина до листопада».
11.30 «Подорожі в часі».
12.00 «Кохання з першого погляду».
13.00 Т/с «Щасливчик Пашка».
18.00, 20.30 Т/с «Тільки не відпускай мене».
20.00 «Подорожі».
22.30 Х/ф «Хроніки зради».
00.30 Х/ф «Любов на асфальті». (2).

Набули чинності оновлені правила дорожнього руху

У зв'язку з прийняттям Закону України «Про національну поліцію» оновили чинні акти законодавства. Вони стосуються відповідальності за порушення правил безпеки дорожнього руху.

Новими нормами вводиться система відеофіксації порушень правил дорожнього руху, система штрафних балів, а відповідальність за порушення ПДР закон покладає на власника автомобіля.

У листопаді на дороги повернуться фото- і відеореєстрація порушень. Де й коли будуть встановлені камери, поки ще невідомо.

За наявності фото- і відеореєстрації власника автомобіля автоматично визнаватимуть винним. Не важливо, хто саме сидів за кермом у момент порушення. Відповідати буде власник.

Також почне діяти бальна система покарань. Якщо водій перевищить швидкість, це автоматично зафіксує камера спостереження за дорожнім рухом і повідомить про це поліцію. Власникові автомобіля вишлуть інформацію про те, що з нього зняли бали за порушення правил дорожнього руху. Коли закінчатимуться бали, співробітник МВС повинен виписати грошовий штраф і теж відправити повідомлення.

Штраф можна сплатити протягом 30 днів або ос-

каржити протягом 10.

Разом з тим, балами можна розплатитися тільки, якщо порушення зафіксовано фото- і відеоприборами. У разі, якщо порушника зупиняє поліцейський, балами розрахуватися не можна.

Список порушень, за які можна розплатитися балами:

- ✓ перевищення швидкості (більше, ніж на 20 км на годину, але менше, ніж на 50 км на годину);
- ✓ проїзд на заборонний сигнал світлофора або регулювальника;
- ✓ порушення вимог до-

рожніх знаків та розмітки;

- ✓ порушення правил перевезення вантажів і буксирування;
- ✓ порушення правил зупинки, стоянки або паркування;
- ✓ порушення правил проїзду пішохідних переходів, перехрестів і зупинок;
- ✓ проїзд по тротуару або пішохідній доріжці;
- ✓ порушення правил обгону і зустрічного роз'їзду;
- ✓ порушення правил дистанції;
- ✓ порушення правил руху на автомагістралі;
- ✓ порушення правил використання освітлювальних приладів.

За кожне з порушень зніматимуть за 50 балів. Усього на рік даватимуть 150 балів.

Ці сережки вам пасують!



Ці поради допоможуть ідеально підібрати сережки під форму обличчя і підкреслити ваші переваги.

вали з вашим обличчям, варто звернути увагу і на мочку вух.

✓ Якщо мочка маленька, гарний вигляд матимуть сережки довгастої форми, без блиску.

✓ На великій мочці вуха краще носити сережки плоскої форми.

✓ На тонкій мочці добре виглядають тільки мініатюрні легкі сережки.

ВИБИРАЄМО КОЛІР МЕТАЛУ

Стилисти радять поставитися уважно до кольору металу, з якого зроблені сережки. В ідеалі він повинен гармоніювати з відтінком вашої шкіри, інакше сережки на вас матимуть вигляд «чужорідного тіла».

Якщо відтінок шкіри теплий, золотистий або смаглявий, то вам рекомендовано носити сережки з металів із золотистим або теплим бронзовим відтінком. Правильно дібраний колір металу до шкіри змусить ваші очі сяяти по-особливому.

Дівчатам з холодним кольоротипом (якщо шкіра має блакитний підтон) слід вибирати сережки з холодним металевим блиском — срібло, платина, мельхіор. Вони освіжать колір обличчя.

Золоті сережки без вставок підійдуть всім.

КАМІННЯ ПІД КОЛІР ОЧЕЙ

Щоб підкреслити виразність очей, купуючи сережки, зверніть увагу на колір каміння.

Щоб каміння в сережках

поєднувалося з кольором очей, потрібно дотримуватися правил гармонії або контрасту відтінків.

Наприклад, **блондинки зі світлими очима** можуть підкреслити індивідуальність за допомогою світлих, іскристих вставок, а якщо очі темні — вибирайте каміні теплих відтінків, для контрасту.

Погляд у **брюнеток** стане яскравішим, якщо вдягнути сережки з яскравим кольоровим камінням.

Сіро-зелені очі будуть здаватися яскравішими, якщо вдягнути сережки зі вставками з каміння із зеленуватим відтінком — малахіту, агату, бірюзи, берилу, граната.

Якщо **зелені очі** мають жовті вкраплення на райдужці, пасуватиме каміння відтінків хризоліту.

Небесно-блакитні очі вигідно підкреслять сережки з бірюзою, лазуритом або чорним агатом. Вони не тільки прикрасять вас зовні, а й додадуть енергії. За принципом контрасту вам пасуватиме каміння світло-оранжевого і золотистого відтінку, а також всі відтінки блакитного, синього і фіолетового.

До **темних або карих**

очей пасують сережки з яскравими, насиченими вставками. Це може бути рубін, гранат, топаз, корали, аметист. Вигідний контраст створять сережки з білим або прозорим камінням — гірський криштал, перли, бурштин.

Якщо у вас **променисті, іскристі очі**, підкресліть їх сережками з діамантами або гірським кришталем.

Порада: яскраві, дорогі, прикраси слід носити відповідно до їх призначення: на урочини, в театр або у гості. У робочій обстановці вони будуть неактуальні.

І ТРОХИ АСТРОЛОГІЇ

При виборі сережок багато хто воліє керуватися порадами не тільки стилістів, а й астрологів. І не дивно, адже у васі розташовано безліч активних точок, які впливають на здоров'я наших внутрішніх органів.

Ще з давнини жінки знали, що правильно дібране каміння може допомогти нам налагодити енергообмін з космосом і поліпшити здоров'я, тому вдягали прикраси відповідно до місячних днів.

У понеділок, день Місяця, астрологи радять носити перли, криштал, амазоніт, місячний камінь.

У вівторок, день Марса, вдягайте прикраси з аметисту, гаїцанта, яшми, корала.

У середу, день Меркурія, добре носити перли, гірський криштал, агат, хризоліт.

У четвер, день Юпітера, віддавайте перевагу сапфіру, лазуриту, мармуру, бірюзі.

У п'ятницю, день Венери, носіть берил, нефрит, бірюзу, смарагд, перли.

Субота — день Сатурна. Сприятливий вплив на вас матимуть онікс, яшма, топаз, малахіт.

Неділя — день Сонця. Вибирайте прикраси з рубіна, хризоліту, алмазу.

● Смачна косметика

ШОКОЛАДНИЙ БЛИСК ДЛЯ ГУБ

У натуральної косметики безліч переваг. Ви будете впевнені у якості продукту, що зробили своїми руками. Користь, що приносять природні речовини, завжди очевидна: ніякого шкідливого хімічного впливу, що викликає старіння, тільки молодість і краса!

Домашня косметика в основному готується на основі олій, які благотворно впливають на стан шкіри. Зробити бальзам для губ своїми руками — чудова ідея. Варто почати процес виготовлення, і через 20 хвилин все вже буде готово!

2 ст. ложки вазеліну, 1/4 плитки гіркого шоколаду, кориця, 1/2 ч. ложки рицинової олії (можна замінити мигдальною, кокосовою, олією з абрикосових кісточок і будь-якою іншою, котрою ви користуєтесь).

1. Розтопіть шоколад на водяній бані.

2. Додайте в розтоплений шоколад вазелін. Добре перемішайте масу.

3. Всипте корицю, вилийте олію в шоколадно-вазелинову суміш.

4. Зніміть з вогню майбутній шоколадний блиск, розлийте по зручних формочках.

5. Поставте форми з блиском в холодильник, коли бальзам трохи охолоне. Там і варто зберігати блиск для губ — натуральна косметика досить швидко псується. Але це не значить, що її не можна носити із собою, — просто повертайте баночку на ніч у холодильник.

По-справжньому смачна краса — ось що можна сказати про цей блиск.

КРУГЛЕ ОБЛИЧЧЯ

Гарний вигляд мають сережки квадратної і подовженої форми. Довгі підвіски зорова подовжать обличчя, наблизять до ідеальної овальної форми. А ось сережок круглої форми і у вигляді кілець ліпше уникати.

ВДАЛИЙ ВИБІР

КВАДРАТНЕ ОБЛИЧЧЯ

Личать сережки круглої або трикутної форми. Також сміливо можна експериментувати з тонкими довгими підвісками. Гарний вигляд матимуть сережки у формі крапельок і різні форми кілець. Форма сережок має бути в довжину більша, ніж у ширину. Відмовтеся від квадратних сережок.

ВДАЛИЙ ВИБІР

ВУЗЬКЕ ОБЛИЧЧЯ

Пасуватимуть сережки круглої і випуклої форми. Візуально розширять обличчя сережки або кліпси, схожі на великі гудзики.

ВДАЛИЙ ВИБІР

ПОДОВЖЕНЕ ОБЛИЧЧЯ

Його можна скорегувати за допомогою сережок круглих форм. Вам пасуватимуть широкі великі сережки, що нагадують форму кола або квадрата, а також сережки у вигляді кілець. Намагайтеся уникати довгих сережок з підвісками, особливо нижче від підборіддя.

ВДАЛИЙ ВИБІР

● До часу

Міні і панчохи — жіночі вороги

Одяг не за сезоном — головний ворог для жіночого організму. Дівчата, які у холоди носять тоненькі панчохи і міні-спідниці, навіть не підозрюють, що така «краса» може змусити їх надовго занедужати.

Інфекція

Так уже влаштований жіночий організм: його треба берегти від холоду, а багато хто цим нехтує. Застуди і запалення — найпоширеніша причина гінекологічних захворювань. При цьому переохолодження стає лише поштовхом до захворювання, а головним його збудником все ж є інфекція. Вона могла виникнути в організмі ще з літа, але в неї досі не було можливості себе проявити.

Не варто думати, що інфекції передаються тільки статевим шляхом. Їх можна підхопити і купаючись у водоймах і басейнах, і парячись у лазні. Наприклад, якщо після басейну ви не зняли купальник і не переодяглися в суху білизну,

то у вас є всі шанси підхопити інфекцію.

Запалення

Перша ознака запалення — тугі ніючі болі внизу живота. Часто жінки не звертають на них уваги, думаючи, що це передменструальні болі або невелика застуда, яка минеться сама собою. Думати так — більш ніж легковажно, тому що у вас можуть бути подразнені придатки! Так маткові труби, які є стерильними від природи, реагують на присутність чужорідних мікроорганізмів.

Схема проста: ви переохолоджуетесь, і ваш природний захист слабшає, мікроорганізми беруть над ним гору, розвивається запалення. Воно небезпечно спайковими процесами. А

спайки — основна причина безпліддя, саме через них не може завагітніти жінка. Ось чому реїтуди і вовняні колготки обов'язково мусять бути присутніми в зимовому гардеробі кожної жінки, тим більше в тієї, що ще не народжувала.

Ноги

Замерзнути в холодну погоду — звична річ. Будьте особливо уважні до ніг! Перш за все, повернувшись з холодної вулиці додому, варто гарненько прогріти ноги. Приміром, сядьте на краєчок ванни, ввімкніть гарячу воду і поливайте нею ноги з душі. Або ж налийте гарячу воду в таз і опустіть ноги туди.

Витягнувши ноги з води, не йдіть босоніж по холодній підлозі. Насухо витріть їх рушником, розтріть спиртном або горілкою і вдягніть теплі шкарпетки. Якщо відчуваєте, що все ще не зігрілися,

приляжте і закутайте ноги в теплий шалик або вовняний плед.

Болі

У зимовий період обов'язково потрібно звертати увагу на характер менструальних виділень. Якщо вони не такі, як зазвичай, скажімо більш ясні або тривалі, варто звернутися до лікаря, адже це теж може бути симптомом запалення. А ось антибіотики без дозволу лікаря приймати не рекомендується.

При гострих різях у животі негайно відмовтеся від гострої, пряної, кислої і солоної їжі. Можливо, у вас цистит, при наявності якого ці продукти не рекомендуються. А от воду, чай і трав'яні відвари пийте, не бійтеся, що вам доведеться часто ходити в туалет. Цистит і без того змушує вас бігати туди кожні півгодини, а рідина при цьому захворюванні коїсна.

Тікляючись про красу, треба починати із серця і душі, інакше жодна косметика не допоможе/ Коко Шанель

● І сміх, і гірх

Голови орла на гербі РФ дивляться в різні боки тому, що дивитися вперед — страшно. * * *

Діалог ватників:
— Куди тепер у відпустку їхати?! У яку турфірму звертатися?!
— Найкраща турфірма — найближчий військкомат. Відпустка за вищою категорією: і світ подивися, і грошей заробиш, і похорон за державний рахунок!
* * *

У донбаського ватника запитують:
— А де ви продукти берете?
— Дядя Вова гумконвоями привозить...
— А де ви одяг бере-те?
— Збиваємо літаки, що літають над нами!
* * *

Новини спорту.
Збірну Росії з допінгу підозрюють в легкій атлетиці...
* * *

Україна попросила не позбавляти російських легкоатлетів права участі в наступній Олімпіаді, але тільки через побоювання, що всі спортсмени ЦСКА теж пойдуть у відпустку на Донбас.
* * *

У Путіна два сакральних місця — сортир і Крим. У першому він мочить терористів, а в другому — економіку Росії.
* * *

Кошмарний сон Путіна: приходять пармезан і тягне його в крематорій.
* * *

А ви знаєте, що згідно з опитуванням, росіяни хотіли би бачити президентом Путіна або Жириновського. Ось і доводиться Володимировичу змагатися в неадекватності з Вольфовичем.
* * *

Незабаром буде сто років, як росіяни намагаються йти «своїм шляхом», але завжди йдуть до однієї і тієї ж матері!
* * *

Прем'єр Медведєв, який постійно спить, ненадовго прокинувся і заспокоїв росіян:
— Нічого страшного, дорогі співвітчизники, що пенсійний вік чоловіків і жінок буде 65 років. Все одно мало хто з вас доживе і до 60!
* * *

У Росії кожен другий будинок гордо називається на честь американського президента — барак!
* * *

— Чому ФСБ не охороняла вхід на Луб'янці, який підпалив ху дожник? Вони що, не остерігаються терористів?!
— На Луб'янці знають: всі терористи у них працюють...

Майже чотири роки тому тернополянки Олена Панкевич та Ірина Урезченко взялися опанувати нове хобі — валяння з вовни. Адже працюючи зі школярами у міському центрі творчості та юнацтва, ці талановиті жінки звикли увесь час розвивати свої захоплення.

Пані Олена, зокрема, любить малювати, у тому числі на склі, її колега Ірина — освоїла шиття, в'язання, мистецтво бісероплетіння. Першою познайомилася із новомодною технікою Олена Володимирівна. Гуляючи столицею, зайшла у магазин для рукодільниць і придбала вовну та необхідні інструменти-голки. Дебютна вовняна мишка також «народилася» у Києві — авторка залишила її на згадку людям, у яких гостювала. Згадуючи ті часи, Олена Володимирівна зізнається, що діяла швидше інтуї-



Робота Олени Панкевич.

● Цікаво знати

ПІГМЕЇ — НЕ ВИГАДКА
Не раз читав про пігмеїв. А чи насправді є така народність, чи це вигадка письменників?
О. Гук.
м. Тернопіль.

Пігмеї — не вигадка літераторів, а правда. Вони мешкають у розрізнених місцях Центральної Африки — від Габону і Камеруну на заході до Заїру та Зімбабве на сході. Вони належать до найбільш стародавньої етнічної групи цього регіону, яка живе в його межах уже кілька тисячоліть. Найбільш численне плем'я мбуті мешкає в Заїрі. Зріст пігмея-чоловіка становить від 132 до 150 сантиметрів, а вага — від 32 до 40 кілограмів. Зріст і вага жінок дещо менші.



Причина їх низького зросту залишається нез'ясованою. Оскільки вони народжуються нормальними дітьми із нормальним рівнем гормону росту.

ДЕВ'ЯТЬ МУЗ
Розкажіть, будь-ласка, про дев'ять муз. Що кожна із них символізує?
І. Берегова.
Підгаєцький район.

Невгамовна вовна, або На що здатен талант



Знайомство

тивно, ніж за інструкціями. Тим більше, уявлення про валяння із вовни обмежувалося телевізійним сюжетом та статтею з журналу.
— Для мене техніка валяння схожа на ліплення з глини чи пластиліну, бо в принципі суть така сама: створюєш з вовни форму, на яку опираєшся, а потім додаєш до неї деталі, — каже пані Олена. — Праця, звичайно, трохи складніша, бо витрачаєш більше часу, та й формуєш не руками, а спеціальними голками із зазубринками. Ними треба збивати ту вовну, затягуючи або навпаки витягуючи зсередини ворсинки. Голки бувають різного призначення: зворотні, стартові, фінішні.

Спочатку дві рукодільниці набували досвіду, валяючи із вовни більш елементарні речі: бусини для намиста, брошки, чохла для електронних книг. Пані Олена, окрім іграшок, робить зі старшими дітьми брелоки та теплі оригінальні браслети. Молодшим довіряти працю із голкою боїться, хоча вихованці й просять. Пані Ірина надає перевагу ще й створенню вовняних картин — викладає спеціальним видом вовни барвисті пейзажі. Аби відтворити із кольорової вовни красу природи, жінці потрібно у середньому два дні. Наступним етапом для майстринь стало освоєння мокрого валяння. За допо-

могою нової техніки вони змогли приступити до створення стильних та елегантних шарфів. Кожен із них позбавлений фабричної шаблонності, бо народжується з уяви цих талановитих жінок. У своїй творчості майстрині притримуються ноновалання — валяння по тканині. Одна із головних вимог полягає у тому, аби матеріал, що поєднується із вовною, був натуральним, тому мої співрозмовниці обирають екологічно чисту сировину, наприклад, шовк. Не дивно, що витвори користуються неабиякою популярністю серед покупців.
— Робота з вовною асоціюється мені із заняттям, яке також дуже люблю — малюванням аквареллю, — продовжує розмову пані Олена. — Спочатку робиться рівна викладка шару вовни на поверхні, потім треба змочити його гарячою водою з милом. Далі слідує кількаетапний процес: прибиваєш матеріал, потім,

качаєш, треш, кидаєш. Щодо обсягу праці, то це більш містка і затратна техніка, ніж сухе валяння.
А от пані Ірину таке хобі приваблює ще й інтригою, яку приховує в собі вовна.
— Мокре валяння таїть у собі ефект непередбаченості, ти ніколи не можеш вгадати, яким буде виріб, — пояснює мисткиня. — Виклала вовною один малюнок, по мокрому поваляла — він міняється, висохне рукотвір — має ще інший вигляд.
Праця з вовною, кажуть рукодільниці, дарує їм задоволення і можливість відволіктися від сучасного неспокійного життя. Тому мають намір розвивати талант і далі.
— Хочемо спробувати себе у створенні верхнього одягу та головних уборів з вовни. От якби ще вільного часу було трохи більше, — посміхаючись, ділиться спільними із колегою мріями насамкінець розмови Ірина Урезченко.

Мар'яна Бобрівець.
Фото авторки та з архіву майстринь.



Робота Ірини Урезченко.

● Поміркуйте

Сканворд «Краболов»

ГЕОДЕЗИЧНА КУПІВНИЦЯ	ОВЕЧЬКІ КОЛЕКТИВ	МАЛЕНЬКИЙ КАЗКОВИЙ ГЕРОЙ В. ТАУФА	ОЧИЩЕНЕ ПРОСО	ПОРОДА ОВЕЦЬ З ТОНЬКОЮ ВОВНОЮ	МІСТО В ЄГИПТІ
ПОСІДНАН. РІЗНИХ ПРОЦЕСІВ В ЄДИНІ ЦІЛІ					
РОС. КІНО-АКТОР			ТИП СУЦІВТТЯ		МОРЕ-ПЛАВЕЦЬ
МОРСЬКА САН-ТЕХНІКА					
ЛОВЕЦЬ КРАБІВ (ФОТО 1)	ВИД КЛУМБИ	НАСИЩЕНИЙ ВУГЛЕ-ВОДЕНЬ			
ЦИРКУЛЯЦІЯ ГРОШЕЙ	ПОВАЛЕНІ БУРЕЮ ДЕРЕВА ВІРШ-ПОХВАЛА	РОС. СПІВАК ... КОБИЛЯНСЬКА	ГЕРОЙ, СИН ЗЕВСА	МЕДИЧ-НА БА-ВОВНА	МІСТО В КРИМУ
ЛІКИ ВІД ПЕР-ТОНІЇ			ТАЛАН ПУСТЕЛЯ В ЧИЛІ	ЕКС-ВОРОТАР "БАВАРІЇ"	КИТАЙС. ІМПЕРАТ. ДИНАСТІЯ
СПЛАВ ЗАЛІЗА З ВУГЛЕЦЕМ	ПАРКАН (ФОТО 2)			КАЗКОВЕ ПРИЗВИ-СЬКО КАБАНА	УКР. І МОЛДАВ. КОМПОЗИТОР
ФРАНЦ. КОМПОЗИТОР			СПЕЦІАЛЬНИЙ РЕЖИМ СПОРТМЕНА	РИБАЛЬСЬКЕ СУДНО	МРІЯ О. БЕН-ДЕРА
				РАДІСНИЙ ВИГУК	АМЕР. МАТЕМАТИК
				ПРИЗВИЩЕ БУДУЛАЯ	ПРИМІТНИЙ ПЛУТ

1

2

Відповіді на сканворд «Діагональ-4», надрукований 19 листопада

Т	У	Д	К	К	Д	Д	Л
Б	У	Р	О	К	Е	Л	И
Л	А	Р	О	Р	Е	Л	Ь
К	О	Р	О	Н	А	Ж	Е
Р	О	Л	Е	Н	С	У	Д
Д	Е	Н	О	С	О	І	Р
Т	О	Р	У	К	А	К	О
С	К	О	У	Н	Я	Р	І
А	Б	О	Р	І	Д	Е	Р
А	У	А	К	И	Н	А	Т
Т	У	Т	А	А	І	О	А