

# Домашня газета

Ціна 1 грн

#49(711) 3 грудня 2015 року

● Плаче душа

## Лиш одна свіча цілу ніч горить

Лиш одна свіча  
цілу ніч горить...  
Ген по стежечці  
хлопченя біжить.  
Не одне біжить,  
за ним діточки,  
Просять істочки,  
просять питочки.  
Що ж я вам подам?  
В хаті холодно,  
Заморили нас,  
дітки, голодом.

На усе село лиш  
одна свіча,  
В мене хлібчика  
вже давно нема.  
Ви лягайте спати,  
мої квіточки,  
А пробудитесь —  
буде літечко.  
Забере вас Бог  
на Світланочку,  
Убере вас Бог  
в вишиваночку.

Вже й моя свіча  
на вікні чадить,  
Ходить мор селом,  
хоче вас убить.  
Й колоска нема —  
переднівочки,  
А в саду моїм —  
сухі гілочки.  
Ви лягайте спати,  
мором зморені,  
В небеса підуть  
душі зболені.

Догорить свіча —  
біль загоїться.  
Лихо на землі, дітки,  
коїться.  
Морять голодом,  
щоб не жили ми,  
Щоб Україноньку  
не любили ми.  
Морять голодом нас  
«сусідочки»,  
Хочуть стерти всі  
від нас слідочки.

На усе село —  
лиш одна свіча...  
На столі давно  
й лободи нема.  
Ви лягайте спати,  
мої квіточки,  
А пробудитесь —  
буде літечко.  
На землі без вас  
будуть раночки...  
А вас Бог вбере  
в вишиваночки.  
Оксана Максимшин-  
Корабель.  
27 листопада 2015 р.  
Португалія.

2

## МАГНІТНІ БУРІ В ГРУДНІ

У нас вдома ніколи не було куснів.

Кусень — надкусаний шматочок хліба чи пиріжка. Ну знаєте, як то буває? Діти надкусують і покинуть: «Потім доїм».

А потім хліб засохне, і вже ніхто не доїдає, бо он свіжий, пухкий і теплий стоїть.

У нас всі кусні доїдав батько. І крихти теж. Збирав зі столу, змітав в долоню і їв.

Не тому що хліба не вистачало, не дай Боже, а тому, що батько пережив Голодомор.

Він тоді був маленьким хлопчиком, але це не забувається ніколи.

Відтоді і крихти не викидав. І нас навчив.

Я із здивування помітив, що несвідомо завжди кладу хліб правильно — шкоринкою догори, щоб лежав красиво. Перевертаю і рівняю, коли хтось покладе не так. Це теж від того виховання з дитинства.

Мене завжди судомить, коли бачу викинутий шматок булочки чи окрайця.

Теж татове виховання. Колись я записав на касету його розповідь про Голодомор. Кілька разів зупиняв запис, бо тато плакав.

Не могу примусити себе переслухати цей запис ще раз.

Я і так все запам'ятав з першого разу.

Про те, як моя бабуся не відпускала моего тата, тоді ще малою, нікуди від себе і водила за ручки щоб не з'їли.

І про те, як прибігла сусідка в сльозах, бо зникла її донечка.

І про те, як люди пішли її шукати, видивляючись в якій хаті із комина іде дим, а значить там топиться в печі.

І як знайшли в тій хаті безумну від голоду жінку, а на припічку баняк із розрубаною і звареною дитиною.

## 3 днем Ангела!

Сьогодні іменини в Ана-  
толія, Сидора, Ганни,  
Теклі, завтра — в Марії,  
Олександра. 5 грудня з  
днем Ангела вітайте  
Олексія, 6 — Макара, 7 —  
Євгена, Марка, Катерину,  
8 — Климентія, 9 — Наза-  
ра, Богдана.

## Щоб плоди зберігалися довго

4



## ДЕВ'ЯТНИЦЯ ДО АПОСТОЛА ЮДИ ТАДЕЯ

7

# Хіба я сторож брату моему?

**Минулої суботи пам'ять невинно убієнних голодом українців вшанували не лише в нашій країні, а в усьому цивілізованому світі. Наші сучасники у соцмережах щедро ділилися спогадами своїх батьків і дідів про той страшний час. Читати це важко. Але треба. І дітям переповідати. Бо той, кого в дитинстві не навчили цінувати хліб насущний, згодом стане дорослим, у якого не буде нічого святого.**

● Пам'ять стукає у серце

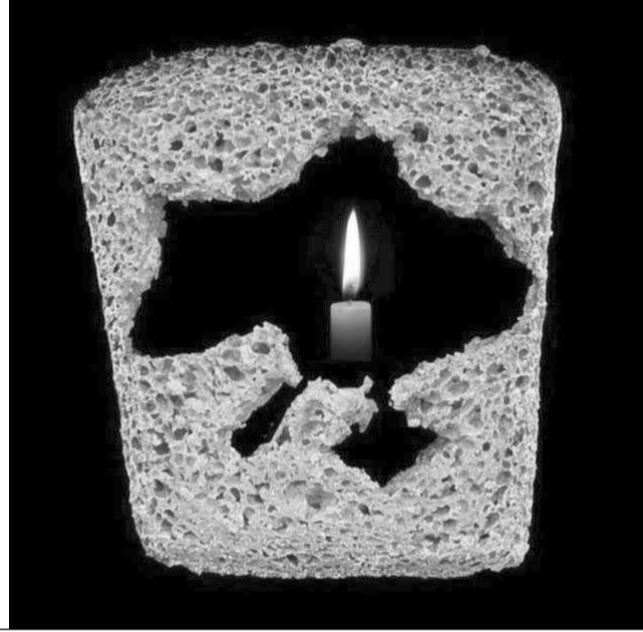
І як мати витягала голими руками з окропу і цілувала розварену половинку обличчя своєї Танечки.

І як син безумної ховався під ліжком і кричав щоб його не чіпали, бо він їв тільки печінку.

І про те, як моя прабабуся рятувала онуків, викладаючи сім збережених дорожочинних пшеничних зерняток на поріг і зачиняла двері, коли в сіни залітав горобець, щоб їх клювати. А потім ганчіркою збивала того горобця і варила з нього юшку для дітей. А зернятка знову загорнула в хусточку і тримала при собі, нікому не довіряючи цей скарб, і плакала, коли онуки просили одне зернятко по-смокати.

Пам'ятаю про те, як у село Сабадаш приїхали із Жашкова на бричках комісари в шкірянках і комісарки в червоних хустинках. І як ходили із красноармейцями з рушницями і наганями по хатах, забираючи все що можна було з'їсти. А торбинку круп, яку бабуся сховала в колісці під немовлятком знайшли і висипали надворі птахам, бо дитинка її записяла.

І як цукор викладали просто в мішках на землю перед огорожею цукрозаводу у Верхнячці, бо не було де його тримати, оскільки



вся територія заводу була завалена тими мішками. Доц розмивав той цукор по навколишніх полях, і люди вночі повзли і їли солодку землю. А червоноармійці не підпускали людей до цієї Божої їжі і убивали їх штиками щоб не витратили кулі.

І ще пам'ятаю, як ми вивчали у моєму морському виші класичний випадок втрати судном несхитності — це коли в Чорному морі затонув танкер, який замість нафти завантажили на продаж за кордон пшеницею в Одеському порту. Під час шторму пшениця змістилася на один борт і танкер, не пристосований для такого вантажу, перекинувся. Це було в «голодний» 1933 рік, коли комуністичній владі не вистачало суховантажних

суден для вивозу пшениці з України і використовували для цього танкери. Зерно вивозили за кордон танкерами, а в цей час в європейській житниці — Україні вмирили мільйони українців, у яких окупаційна влада відібрала їжу.

А головне пам'ятаю про те, що із комісарами ходили по хатах місцеві «активісти» — «партейні» комнезамівці і комсомольці, які потім теж виздыхали від голоду, що самі допомагали організувати за злиденний пайок і похвалу від окупантів.

І не було кому захистити беззбройних українських селян. Не було української армії, українських воїнів і українських вождів.

Зате були в очепленні червоноармійці з Рязані і

Вологди зі штиками, комісари в шкірянках з Москви і Пітера з наганями і катівнями. А ще свої запроданці і гниди.

Спогади про Голодомор-геноцид — це привід не тільки поплакати і посумувати.

Це примус до дії. Хочеш вижити? Не хочеш щоб наших дітей вбивали і нищили наш український народ? Дій!

Те, що окупантів із північного «братського» народу треба нищити, — це аксіома. Це як вошей вбивати.

А зі своїми Каїнами треба вчиняти не так.

Запорозькі козаки мали свою кару для таких «активістів», які вбивали своїх. Викопували глибоку могилу, опускали туди вбивцю, а на плечі йому клали домовину із убитим. І так засипали їх разом.

Зраджуєш Україну? Нищиш українську армію? Крадеш у війська і волонтерів? Торгуєш із ворогом? Продаєш народ свій? Співробітничаєш із окупантом? Вихваляєш убивць? Розказуєш про те, що «голод бил вездє»? Брешеш, що «тогда бил неурожай»? Патякаєш про те, що «українці убивали самі себя»?

В яму! І на плечі домовину із загиблими від Голодомору і війни, із кусниками хліба, із зерном і звареними дітьми, із солодкою землею і вкраденим життям покоління українців.

Важка та домовина...

Засипаємо, хлопці та дівчата!

Кожен по жмені, не зупиняємось. Щодня.

І дітей привчайте ті жмені кидати.

Сашко Лірник.

Текст взято із сайту site.ua.

Температура	Опади	Вітер	Тривалість дня	Фаза Місяця
0 / +4	без опадів	півн-зах., 3	8.25	☾
+2 / +4	без опадів	півд., 4	8.24	☾
+2 / +5	без опадів	півн.-зах., 4	8.23	☾
+1 / +7	ясно	півд.-зах., 3	8.20	☾
+5 / +7	без опадів	зах., 6	8.19	☾
+3 / +8	без опадів	зах., 3	8.18	☾
+5 / +6	без опадів	півн.-зах., 4	8.16	☾

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

**ПАМ'ЯТАЙ!**

**ГОЛОДОМОР**  
НАВЕСНІ 1933 ПОМИРАЛО

щохвилини щогодини щодоби

17  
1 041  
25 000

УКРАЇНЦІВ

**Увага!**

**Магнітні бурі в грудні**

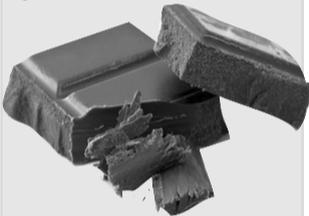
3, четвер, 9—11 год, 3;  
4, п'ятниця, 5—8 год, 2;  
6, неділя, 4—7 год, 1;  
10, четвер, 17—19 год, 2;  
11, п'ятниця, 12—14 год, 4;  
13, неділя, 15—18 год, 3;  
17, четвер, 9—12 год, 2;  
18, п'ятниця, 16—18 год, 4;  
20, неділя, 12—14 год, 4;  
25, п'ятниця, 13—15 год, 5;  
31, четвер, 18—20 год, 3.

Примітка: 1 бал — найслабша магнітна буря, 5 — найсильніша.

**А ви знали?**

**Шоколад проти кашлю**

Шоколад містить теобромін, який допомагає при кашлі ефективніше, ніж традиційні препарати з кодеїном, з'ясували вчені з Лондонського університетського коледжу. Теобромін заспокоює кашель і при цьому не справляє негативної дії на серцево-судинну і нервову системи.



«Це тільки попередні дані, — каже одна з авторів дослідження Марія Белвісі. — Але вже тепер можна рекомендувати шоколад як засіб позбутися кашлю без «хімії»».

Дослідження виявили також позитивну роль шоколаду у боротьбі з атеросклерозом і деякими неврологічними розладами. Також отримані дані про речовини з антиканцерогенним ефектом, що входять до складу шоколаду.

**Редька проти гаймориту**

Щоб побороти таку підступну хворобу, як гайморит, можна вдаватися до народної медицини. Ось один з рецептів.

Потрібно взяти редьку, добре помити й разом зі шкіркою натерти 1—2 столові ложки. Загорнути в бинт і прикласти до хворого місця, попередньо змастивши його дитячим кремом. Зверху накрити пергаментним папером, утеплити ваткою і сповити теплим шарфом. Тримати 10—15 хвилин.

Після 2—4 таких процедур запалення зникне, носова порожнина повністю очиститься. Компреси краще робити на ніч, щоб потім не переохолодитися.



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

На жаль, ми дуже часто помилково розглядаємо піст як тривалу діету і вдаємося до обмеження в їжі, щоб позбутися зайвої ваги. Однак піст — це не повна чи часткова відмова від їжі, а розумне її обмеження на тлі повного душевного спокою і молитви, пише сайт [Isti.com.ua](http://isti.com.ua).

Тимчасова відмова від їжі тваринного походження і перехід на рослинну їжу можуть бути не тільки нешкідливими, а й корисними для організму. Виключення з раціону тваринних білків і жирів сприяє нормалізації обміну речовин, зниженню рівня холестерину. За період утримання від жирної важкої їжі організм може перебудувати й налагодити обмін речовин і роботу шлунково-кишкового тракту. Головне — робити все правильно, без шкоди для здоров'я.

Щоб у період Різдвяного посту поліпшити здоров'я і ніяк собі не нашкодити, потрібно усвідомити і запам'ятати кілька основ пісного харчування:

**1. Піст — не дієта і не спосіб позбутися зайвих кілограмів.**

Якщо головна і єдина мета вашого посту — схуднення, тоді вам варто змінити тактику харчування. Адже піст — це насамперед духовне очищення, обмеження в їжі при якому розглядається як супутній атрибут. Піст — це період утримання, а не заміна одного переїдання іншим. Тому основою харчового раціону в піст повинні бути крупи (а не макарони), овочі (а не пірижки) і фрукти (а не пісні солодощі).

**2. Смачна й корисна різноманітність.**

Одне з правил розумного й ефективного посту: якщо в певних продуктах ви себе обмежуєте, то іншими продуктами потрібно це обмеження компенсувати, щоб отримати всі необхідні корисні речовини.

**Незвичайний ракурс**

1. Щоб без болю зняти з рани лейкопластир, просочіть його горілкою — вона розчинить клей.

2. Зробіть рідину для полоскання рота, розмішавши 9 столових ложок меленої кориці в склянці горілки. Процідіть. Розмішайте з теплою водою і полощіть рот. Не ковтайте.

3. Горілка охолоджує рани при опіку. Її необхідно нанести відразу ж після ураження вогнем. Якщо не баритися, можна уникнути появи пухирів.

4. Якщо пухирець таки трісне, налейте на нього горілку — як місцеве знеболювальне і для дезинфекції.

5. Щоб позбутися лупи, розмішайте в склянці горілки 2 чайні ложки меленого розмарину. Дайте настоятися два дні, процідіть, увітріть в шкіру голови і дайте висохнути.

6. Щоб позбутися болю у вухах, капніть кілька крапель горілки у вухо. Почекайте кілька хвилин, потім промокніть. Горілка вб'є бактерії, які викликають запалення і біль у вусі.

**Обмежити і не нашкодити!**

**7 правил Різдвяного посту**



**Варто знати**

Щоб добрати незамінні амінокислоти, чергуйте у своєму меню рибу (у дні, коли вона дозволена), морепродукти і бобові, не забувайте про багату на білок сою.

Щоб вистачало всіх незамінних жирних кислот і не порушувався жировий обмін, готуйте не лише на соняшниковій чи оливковій олії, а й на гарбузовій, горіховій, кукурудзяній, лляній.

Намагайтеся вживати більше зернових продуктів (хліб з борошна грубого помелу, крупи), бобових (квасолу, сочевицю, горох), овочів, фруктів, грибів, горіхів, кукурудзяних пластівців, мюслі, соків. Для поліпшення смакових якостей їжі додавайте прянощі і мед.

**3. Правило трьох «К»: каша, квашена капуста і кунжут.**

У Різдвяний піст не можна їсти м'ясо, яйця і молочні продукти. Та від м'яса (особливо жирного і промислових ковбасних виробів) навіть корисно відпочити. Без споживання яєць теж можна прожити досить довгий період часу. А от без молочних продуктів — важче, адже вони забезпечують нам і постачання кальцію, і здорову мікрофлору кишківника.

Щоб підтримати її, включайте у щоденне меню продукти, назви яких починаються на літеру «К»: каша (особливо вівсяна) благотворно впливає на шлунково-кишковий тракт. Квашена капуста містить молочну кислоту, що вбиває у травному тракті шкідливі бактерії. А кунжут (сюди ще можна віднести фісташки і сир тофу) забезпечує організм кальцієм.

**4. Рибі — так, картоплі — ні.**

Не секрет, що в піст можна не тільки не схуднути, а й, навпаки, набрати вагу. Вилучаючи з меню продукти тваринного походження, ми часто заповнюємо цю «діру» не овочами та фруктами, а борошняною випічкою, макаронами, стравами з картоплі. Тож у дні, коли дозволена риба, включайте у свій раціон тільки овочі і фрукти, жодних булочок та макаронів. І не налягайте в ці дні на рибні страви — організм не здатен засвоїти її 200 г за один прийом, решта ж відкладеться на стегнах.

У дні Різдвяного посту, коли не дозволено вживати олію, введіть у раціон волоські чи кедрові горішки, насіння гарбуза, соняшника чи льону. Вони містять олію, а отже компенсують

необхідну кількість рослинних жирів.

**4. Продукт, на який не існує обмежень — вода.**

Пам'ятайте про важливість вживання достатньої кількості чистої питної води під час посту — не менше 1–1,5 літра на день. Це не враховуючи різноманітні чаї, морси, кисілі, узвари та соки, хоча їх споживання не менш важливе через вміст глюкози і вітамінів.

**5. Задовolenня шукайте в кулінарних експериментах.**

Якщо варена риба вам не смачна, а смажена надто шкідлива, спробуйте замаринувати її у якомусь пікантному соусі і приготувати її

на парі. Замість пшеничного борошна у пісню випічку додайте гречане, кукурудзяне або вівсяні пластівці

**6. Безболісний вихід не менш важливий за процес**

Щороку у періоди, коли завершується піст, у лікарнях збільшується кількість хворих із загостреними жовчнокам'яної хвороби, холециститу, панкреатиту. Тож, щоб не опинитися на лікарняному ліжку, з посту треба вийти правильно.

Оскільки рибу з меню повністю не виключали, то перетравлювати тваринні білки організм не відучився, а от від тваринних жирів, які найбільше навантажують підшлункову залозу, відвик. Тому по закінченні посту вводьте в меню по одному виду тваринного жиру, починаючи з найлегшого: у перший день — сметана або вершки, другий — чайна ложка вершкового масла в кашу, в третій — кисломолочний сир. І тільки на четвертий можна обережно вводити яловичину і свинину.

**7. Життя після посту.**

Поки в раціоні не було продуктів тваринного походження, ми могли з'їдати більше макаронів, каші або хліба. Та щойно в повному обсязі повернуться м'ясо, молоко і яйця, порції зернових доведеться зменшити, інакше ризикуєте погладшати.

**Важливо**

**КОМУ ПРОТИПОКАЗАНИЙ СУВОРИЙ ПІСТ**

Однак потрібно пам'ятати і про зворотний бік медалі. Відмовитися від суворого посту слід, наприклад, при загостренні хронічного гастриту, ерозіях шлунка і 12-палої кишки, виразковій хворобі шлунка і 12-палої кишки з підвищеною кислотністю. Протипоказаний піст і хворим після шлунково-кишкових кровотеч, при анемії, гіповітамінозах, ослабленим хворим з дефіцитом маси тіла, хворим на хронічний холецистит та цукровий діабет, вагітним і жінкам, які годують грудьми.

У будь-якому разі, якщо ви маєте твердий намір стати на шлях істинний і заодно покращити своє здоров'я — щоб потім не довелося невідкладно його поправляти, проконсультуйтеся з лікарем.

**Тільки факти**

Вітамін Е лише мінімально допомагає захиститися від інфаркту, інсульту і раку, повідомляють американські та австралійські вчені.

У картоплі виявили речовини кукоаміни, які понижують кров'яний тиск. Особливо їх багато у вареній картоплі.

Звичка пити газовану воду через трубочку знижує ризик виникнення карієсу. В такому разі цукор і карбонати, що містяться в напої, менше шкодять зубній емалі.

Аспірін знижує ризик розвитку раку прямої кишки.

Ожиріння вкорочує життя в середньому на 10 років, підраховали американські вчені. Особливо небезпечно воно для людей у віці 20—30 років.

Гранатовий сік захищає хрящі суглобів.

Сир допомагає заснути і забезпечує спокійний сон.

**Горілку — з користю**



**Алкоголь, звісно, до добра не доводить, але кожна медаль має дві сторони і все погана можна обернути на добре. То й горілку можна використовувати на благо.**

7. Горілка має жарознижувальну дію, але лише при зовнішньому застосуванні. Ця властивість обумовлена швидким випаровуванням спирту зі шкіри, при цьому й відбувається охолодження. При сильному жарі рекомендується розтирати горілкою спину і груди хворого. Після цього не по-

трібно його тепло вкривати — це сповільнить процес випаровування.

8. Горілка бореться з неприємним запахом від ніг. Причина запаху — бактерії, що живуть поблизу потових залоз. Обтираючи вранці і ввечері ноги горілкою, ви ліквідуєте ці бактерії, і нікому буде «виробляти»

неприємний запах.

9. Умочіть ватку на сірніку в горілку й доторкніться кілька разів до герпесу на губах, щоб він засох.

10. Медики рекомендують приблизно три рази на тиждень потрібно випивати трохи горілки — з розрахунку 1 г на 1 кг ваги тіла, найкраще — розподіливши цю кількість на три прийоми. Якщо такої можливості немає, допустимо приймати ввечері перед вечерею «однією дозою». Це сприяє очищенню організму від необхідних речовин.

11. Горілка або спирт корисні при виготовленні ліків, в рецептурі яких вони передбачені. В основному це настоянки на різних травах для розтирання, компресів, примочок. Наприклад, компреси з горілкою радять прикладати до грудей матері-годувальниці для запобігання застою молока і виникнення маститу.

12. Горілка корисна як дезінфікуючий засіб при укусі бджіл, при обробці ран.

СУП-ПЮРЕ  
ІЗ СУШЕНИХ ГРИБІВ

100 сушених грибів, 400 г картоплі, 2 цибулини, 1 л води (можна більше або менше, залежно від бажаної густини), сіль, спеції до смаку, хлібні сухарики для подачі.

Сушені гриби промити і замочити у холодній воді мінімум на 1 годину. Почищену картоплю порізати довільними шматочками. Замочені гриби дістати з води, в якій вони замочувалися, ще раз промити. Воду процідити через марлю (на дні можуть бути смітинки або пісок).

«Грибну» воду злити в каструлю і поставити на вогонь, довести до кипіння, покласти туди порізану картоплю і гриби. Закип'ятити і варити під кришкою 20 хвилин на мінімальному вогні.

Тим часом дрібно порізати цибулину і підсмажити її на олії до золотистого кольору. Додати її в суп, посолити, додати спеції і варити ще 10 хвилин. Готовий суп трошки охолодити, змолоти у блендері в пюре, тоді знову довести до кипіння і зняти з вогню.

Подавати з посиченою свіжою зеленню і часниковими сухариками (порізани шматочки хліба викладати на деко в один шар, полити олією, змішаною з подрібненим часником і підсушити в духовці 5—10 хвилин при температурі 200 градусів).

ГРЕЧКА З ГРИБАМИ  
У ГОРЩИКАХ

250 г гречаних крупів, 2 склянки води, 1 цибулина, 300 г печериць, 2 ст. л. олії, 2 ч. л. томатної пасты, свіжа зелень кропу або петрушки, перець і сіль за смаком.

У каструлі нагріти воду, коли закипить, засипати гречку (на 1 склянку гречки потрібно 1,5—2 склянки води). Варити до повного википання води спочатку на великому вогні, потім на середньому.

Очищені і промиті гриби нарізати скибочками, перемішати з цибулею, порізаною кільцями, посолити і додати спеції. Тушувати в з олією, додавши трохи води. За хвилину до закін-

Пісні солодощі

Шоколадні кекси  
з вишнею

100 г борошна, 40 г какао, 60 г цукру, 1 ч. л. розпушувача, 5 ст. л. олії, 2/3 склянки води, свіжі або заморожені вишні, цукрова пудра. Окремо змішати усі сухі інгредієнти і всі рідкі.



Пісне меню:  
овочі і трохи фантазії



**Розпочався Різдвяний піст. Щоб не відволікатися на проблеми з травленням, а також не думати про жирне і смаченьке, якого так часто хочеться, треба зробити пісне меню різноманітним. Уникнути монотонності і нудьги в пісному харчуванні не складніше, ніж у звичайному — потрібно лише трохи фантазії.**

До часу

чення тушкування перемішати з томатною пастою. Готову кашу викласти в горщики, зверху викласти тушковані гриби, розрівняти і запікати в духовці 15 хвилин. Подавати з грибами, посипавши січеною зеленню.

САЛАТ З ОГІРКІВ  
ІЗ ГРИБАМИ

Знадобляться консервовані шампінйони (чи свіжі або витримані близько 10 хвилин в окропі), свіжі огірки, кріп, заправка (в ідеалі — бальзамичий оцет із ложкою маслинової олії). Огірків і шампінйонів має

бути порівну. Огірки розрізати уздовж і кожну половинку нарізати тонкими скибочками, шампінйони — пластинками. Кропу в цьому салаті багато не буває.

САЛАТ З КВАСОЛІ  
ЗІ СУХАРЯМИ

На одну банку червоної або білої консервованої квасолі — 2 пакетики житніх солоних сухарів (або саморобних) і пучок кропу.

Висипте сухарі в миску, додайте квасолі (рідину не зливайте, вона повинна просочити сухарі), згорі покришіть кріп. Через 10—15 хвилин перемішайте і подавайте на стіл. Як не дивно, попри примітивність рецепту, виходить напрочуд смачно. Заправити можна соєвим соусом із маслиновою олією.

ЗАКУСКА З ЦИБУЛІ

1 кг цибулі, склянка олії, 2 ч. л. цукру, стільки ж меленої паприки, 12 ч. л. гострого червоного перцю і трохи соєвого соусу.

Олію розігріти на сковорідці разом із перцем. Цибулю нарізати півкільцями, посипати цукром і залити гарячою олією. Додати соєвий соус і поставити

на ніч у холодильник. На ранок буде приголомшлива вітамінна добавка до гарячих страв або самостійна закуска.

КАРТОПЛЯ,  
ЗАПЕЧЕНА  
З ГРІЧЦЕЮ

1 кг сирі нечищеної картоплі помити і нарізати на великі часточки. Покласти в каструлю, залити водою, довести до кипіння, варити 2 хвилини, потім злити воду. Картоплю охолодити. Окремо змішати діжонську (негостру із зернятками) гірчицю (6—7 ст. л.) з дрібною розмарину, кількома ложками маслинової олії і зубчиком розчавленого часнику. Залити скибочки картоплі цією сумішшю, як слід перемішати, посолити і поставити в розігріту духовку. Запікати до золотистої кірочки, щоб картопля пропеклася.

КАРТОПЛЯНИЙ ТОРТ

Для тіста: 1,5 кг картоплі, 1,5 ч. л. крохмалю, сіль і перець — за смаком.

Картоплю почистити і натерти на тертці з великими вічками, промити водою і залити окропом на 5 хвилин.

Для начинки: 0,5 кг грибів (свіжих, квашених, маринуваних — на ваш смак) і 0,5 кг цибулі.

Цибулю порізати і тушувати 20—30 хвилин в олії на слабкому вогні (не засмажучи!). Гриби пропустити через м'ясорубку і тушувати разом із цибулею до випаровування рідини.

Картоплю відтиснути, додати в неї крохмаль і викласти пошарово з грибами у форму на пергамент, трохи змащений олією. Має вийти три шари картопляної стружки і два шари грибної начинки. Форму накрити фольгою і поставити в духовку на 1—1,5 години. Вийняти торт із форми і прикрасити зеленню.

ЗАПЕЧЕНІ КАБАЧКИ  
З ГРИБАМИ

На 0,5 кг глив або шампінйонів — один невеликий кабачок і сіль.

Гриби порізати на великі часточки і запекти (близько 20 хвилин у розігрітій духовці), потім додати до них порізані часточками кабачки, посолити, перемішати і залишити в духовці на 40—60 хвилин. Перед подачею на стіл посипати зеленню або меленим чорним перцем.

Страву можна подавати як холодною, так і гарячою.

А якщо заздалегідь злити рідину і прокрутити готову страву на м'ясорубці, то вийде кабачково-грибна ікра. У цьому разі при готуванні можна додати трохи оцту чи томатної пасты або яскравих спецій, щоб ікра набула пікантності.

КВАСОЛЯНИЙ  
ПАШТЕТ

На банку консервованої червоної квасолі — по 1 цибуліні і морквині, 3—4 ст. л. олії, жменя волоських горіхів, пучок улюбленої зелені і часник.

Моркву і цибулю обсмажити на олії, потім усі складові пропустити через м'ясорубку, далі — збити міксером.

Смак такого паштету виходить дуже яскравим, дещо терпким. Якщо вам здасться, що занадто — зменшіть кількість горіхів. До речі, горіхи можна взагалі не додавати.

У записник

ЦУКАТИ  
З ГАРБУЗА

Гарбуз — 1 кг, цукор — 1,2 кг, гвоздика — 2 шт., кориця в паличках — 2 шт., апельсини 1 шт.

Є різні рецепти гарбузових цукатів. Добре смакують цукати, приготовані з додаванням цедри апельсина. Її треба додавати одночасно з гарбузом.



Очищаємо гарбуз від шкірки і м'якоти, нарізаємо на невеликі шматочки.

Окремо варимо цукровий сироп із 700 мл води і цукру, проціджуємо його і кладемо в гарячий сироп шматочки гарбуза. Доводимо до кипіння і варимо на маленькому вогні приблизно 5 хвилин. Охолоджуємо до кімнатної температури.

Додаємо кілька паличок кориці, гвоздику і вичавлюємо сік апельсина. Повторюємо процедуру кип'ятіння-охолодження 6—7 разів доти, поки гарбузові шматочки не стануть напівпрозорими.



Тепер треба дати стекти сиропу. Після цього розкладаємо гарбуз на вощений кондитерський папір і висушуємо при кімнатній температурі або в духовці приблизно при 50 градусах з вентилятором.

Коли цукати підсохнуть, їх можна буде переключити в посудину із кришкою і використовувати за призначенням.

Смачно і ще смачніше

вими вкладками для кексів. Випікати в розігрітій до 180 градусів духовці 25—30 хвилин. Готові кекси посипати цукровою пудрою.

Рисово-кокосові  
кульки з вишнями

200 г рису, 100 г консервованих вишень без кісточок, 1 ст. ложка соку лимона, 2 ст. ложки цукру, дрібка солі, кокосова стружка для посипання.

Вишні відкинути на друшляк, щоб повністю стік сироп. Рис зварити до готовності, додати 2 ст. ложки цукру і 1 ст. ложку лимонного соку, охолодити. Мокрими руками робити з рисової маси невеликі пляцочки, класти в середину по

3 вишеньки і формувати кульки.

Обкачати кульки в кокосовій стружці і поставити на холод на 1 годину. Подавати як десерт, можна полити рідким медом або вишневим сиропом.

Бананові булочки

2 банани, 20 мл олії без запаху, 15 г борошна, 200 г вівсяних пластівців, 10 г розпушувача для тіста, 30 мл води, 50 г волоських горіхів.

Банани розім'яти до стану пюре, додати олію і ретельно перемішати. Подрібнити горіхи, змішати борошно, розпушувач, горіхи і пластівці. З'єднати отриману суміш з банановим пюре, замісити тісто, сформува-



з нього невеликі кульки. Викласти булочки на деко, застелене пергаментом, поставити у розігріту до 180 градусів духовку, випікати 20—25 хвилин.

Ягідний кисіль

200 г заморожених ягід (смородина, малина, вишня, полуниця) або ягідного варення, 2 л води, 1 скл. цукру, 3 ст. л. картопляного або

кукурудзяного крохмалю, цукрова пудра.

Розморожені ягоди подрібнити в блендері. Крохмаль розчинити у склянці води, щоб не було грудочок. Підготовлену ягідну масу або варення залити гарячою водою, додати цукор, довести суміш до кипіння, варити 5 хвилин. Після цього каструлю зняти з плити, процідити суміш через марлю або густе металеве сито і знову закип'ятити. Постійно помішуючи, тонкою цівкою, влити розведений крохмаль.

Варити кисіль 1 хвилину від моменту закипання. Зняти з вогню, трішки охолодити. Теплий кисіль налити в широкі склянки, зверху посипати цукровою пудрою, щоб не утворювалася крохмальна плівочка, і повністю охолодити.

## • На замітку ЯБЛУКА ТА ГРУШІ – ОКРЕМО ВІД КАРТОПЛІ

✓ Плоди зберігають у кошиках, картонних коробках, дерев'яних ящиках, які попередньо дезінфікують.

✓ Під час зберігання плоди періодично переглядають. За виявлення загнивання одного плоду плоди, що лежать поруч, потрібно видалити для уникнення дальшого розповсюдження хвороби.

✓ Для запобігання поширенню хвороб плоди (особливо сорти з тонкою шкіркою) загортають у спеціальний (для фруктів), пергаментний або промаслений папір.

✓ Під час зберігання ящики накривають матеріалом, що не поглинає вологу, пропускає повітря і не має стороннього запаху.



✓ Зерняткові плоди укладають в 1–4 шари, не більше, щоб не чинити тиск на нижні шари.

✓ Яблука зберігаються краще, якщо одразу після знімання їх охолодити до температури зберігання — 0–4°C — і помістити на постійне місце у сховище. Низькі температури стримують перезрівання плодів, а також проростання спор грибків.

✓ Шари яблук у ящиках перекладають чистою деревною тирсою або дрібною стружкою м'яких порід дерев з вологістю 15–20%.

✓ Зберігати яблука загорненими в газетний папір не варто, тому що під час загортання неминує пошкодження захисний шар.

✓ А ось для запобігання травмуванню плодів груші, навпаки, дно і стінки ящиків викладають кількома шарами газетного паперу. Плоди також слід загорнути в газетний папір і простелити його між шарами фруктів. Кожний шар груш перекладають здоровим листям дуба, клена, осики, стружкою.



✓ Яблука і груші слід зберігати окремо від картоплі та овочів. Зберігаючись разом, вони набувають неприємного присмаку і запаху.

✓ Плоди персика, абрикоса зберігають у ящиках, що мають ямки для кожного плоду, або загортають у папір.

✓ Сливи обережно, щоб не стерти восковий наліт, укладають в один ряд в ящики, дно яких вистеляють папером.

Розглянемо найпоширеніші хвороби плодів, що виникають у період їхнього зберігання.

Під час зберігання плоди кісточкових і зерняткових культур уражують два типи хвороб: інфекційні (паразитарні) та фізіологічні (непаразитарні). Перші проявляються здебільшого через діяльність різних грибків, другі — за порушення життєвих функцій плодів, викликаних неправильним вирощуванням та поганими умовами зберігання.

Розглянемо найпоширеніші хвороби плодів, що виникають у період їхнього зберігання.

### ІНФЕКЦІЙНІ ХВОРОБИ

**Плодова гниль яблук (моніліоз)** розвивається за механічного пошкодження шкірочки плода як на дереві, так і під час зберігання. Спричинити її виникнення може пошкодження плоду казаркою, плодожеркою, а також за тріщин від ураження паршею, від градобої. Під час зберігання на плоді утворюється коричнева пляма, що збільшується і може охопити весь плід, м'якоть разм'якшується. За високої вологості на плоді з'являються характерні жовто-сірі подушечки. Внаслідок низьких температур під час зберігання плід твердіє, чорніє, стає блискучим.

**Чорна, або чорнораква гниль.** Під час збирання та зберігання на плодах можна виявити бурі, дещо впалі плями, що збільшуються. На них утворюються чорні горбочки (плодові тіла грибка). Плід чорніє і перетворюється на мумію. Уражені плоди мають гіркий смак.

**Парша (амбарна).** Розповсюдженню парші сприяє тривала дощова і холодна весна. Плоди уражуються ще під час росту. Під час зберігання на них проявляються невеличкі чітко окреслені плями чорного кольору, які поступово збільшуються. На них утворюються тріщини, через які в м'якоть проникають збудники інших захворювань.

**Гірка глоспоріозна гниль** — грибкове захворювання, що пошкоджує плоди перед збиранням і під час зберігання. На них з'являються вдавнені чітко окреслені коричневі плями. Під час зберігання плями починають швидко збільшуватися, м'якоть набуває гіркого смаку. На уражених ділянках утворюються білі, сіро-бурі або рожеві подушечки, що розміщуються концентричними кругами. Розвитку хвороби сприяють підвищені температура і вологість під час зберігання.

**Сиза пліснявоподібна гниль, пеніцильоз.** Причиною виникнення хвороби є механічні пошкодження під час збирання і транспортування плодів. На них утворюються водяністі плями, які вдавлюються і набувають складчастості. Із натисканням на уражене місце шкірка лопається, виділяються краплини вологи. Пляма вкривається білими, згодом зеленувато-сізими подушечками (спорона-



## Щоб плоди зберігалися довго

**Під час зберігання плоди кісточкових і зерняткових культур уражують два типи хвороб: інфекційні (паразитарні) та фізіологічні (непаразитарні). Перші проявляються здебільшого через діяльність різних грибків, другі — за порушення життєвих функцій плодів, викликаних неправильним вирощуванням та поганими умовами зберігання.**

### • Зверніть увагу

шення грибка). Загнила м'якоть має кислий смак. Розвиток хвороби спричиняє здебільшого підвищення температура у сховищі.

### ФІЗІОЛОГІЧНІ, АБО НЕПАРАЗИТАРНІ ХВОРОБИ

**Склоподібність, або наливання,** зустрічається лише у яблук і спричиняється нерівномірним випаданням опадів у період дозрівання плодів. Більше проявляється за теплої сонячної осені, коли плоди перемагають. Також може бути через брак кальцію. Ділянки м'якоті стають прозорими (склоподібними), твердими.

**Побуріння м'якоті і пухлість плодів** розвиваються в яблук, знятих із молодих дерев, у роки слабкого врожаю або після сильного підрізування. Насамперед страждають пізно зняті плоди. Шкірка розтріскується, м'якоть стає розпушеною, борошнистою. Розвитку захворювання сприяє надлишок азотистих добрив, надмірне поливання перед збиранням врожаю, низька температура повітря і підвищена концентрація вуглекислого газу у сховищі. У сливи, вишні, черешні побуріння м'якоті так само може виникнути за низьких температур під час зберігання.

**В'янення плодів.** Уражуються плоди з тонкою шкіркою і слабким восковим нальотом. Шкірка зморщується, м'якоть втрачає щільність. Сильніше в'януть плоди дрібні, а також зарано зняті. Захворювання зумовлене низькою відносною вологістю повітря у сховищі.

**Загар (побуріння шкірочки)** — найпоширеніше захворювання яблук і груш під час зберігання. Проявляється через 2–4

місяці зберігання, особливо в роки із сухою спекотною погодою в кінці сезону вегетації. Частіше шкірочка буріє на ділянці чашечки, а за сильного розвитку зачіпаються й підшкірні шари м'якоті. Хвороба прогресує через раннє збирання врожаю, підвищену вологість, погану вентиляцію приміщення та високі норми азотних добрив, особливо за нестачі фосфору і калію, пізні поливи, загущення крон. Побуріння може спричинити зберігання холодостійких сортів в умовах високих температур.

**Побуріння серцевини** розвивається навколо насінних камер, а потім поширюється на м'якоть плоду. Частіше хворіють недозрілі плоди. Прояву хвороби сприяє надлишок азоту в ґрунті, надмірний полив перед збиранням, надто пізнє збирання врожаю. Також побурінню можуть сприяти занижені температури та надлишок у приміщенні вуглекислого газу.

**Гірка ямчастість (підшкірна ямчастість)** проявляється на ще не зібраних з дерев плодах, виникає, насамперед, через нестачу кальцію. Характеризується появою на плодах зеленуватих вдавнених плям. Під час зберігання плями буріють, м'якоть у місці западин стає коричневою, гіркою на смак. Розвитку хвороби сприяє надмірне обрізання дерев, передчасне або надто пізнє збирання врожаю. Хвороба інтенсивно проявляється в роки з підвищеною вологістю у весняно-літній період. Високі температури та низька відносна вологість повітря у сховищі також провокують прояв хвороби.

Як бачимо, всі перелічені вище хвороби проявляються внаслідок неправильного догляду за деревами впродовж усього періоду вегетації, а саме: внесення незбалансованих норм добрив, невчасних хімічних обробок; зсуву термінів збирання врожаю; а також недотримання умов зберігання (порушення температурного режиму, оптимальної вологості повітря, складу газового середовища).

Наведемо **основні заходи, які допоможуть забезпечити отримання здорової продукції.**

**По-перше.** Вирощування стійких проти хвороб сортів та вчасний захист насаджень від хвороб і шкідників. Розвитку парші запобігає

застосування фунгіцидів: Хорус, в.г., 0,25 кг/га, Чемпіон, з.п., 1,5–2 кг/га, Дитан М-45, з.п., 2–3 кг/га, Строби, в.г., 0,2 кг/га, інших, дозволених до використання препаратів. Проти плодової гнилі, чорного раку застосовують такі самі фунгіцидні препарати, як проти парші.

**По-друге.** Внесення збалансованих норм добрив. Задерніння ґрунту в саду сприяє поліпшенню харчових якостей плодів, збільшує термін зберігання. Достатня кількість у ґрунті калію і фосфору сприяє накопиченню в плодах цукрів і ароматичних речовин, поліпшує їхню лежкість. Через надлишок азоту і поливання зменшується щільність плодів, погіршується їхнє забарвлення, транспортабельність, стійкість до механічних пошкоджень.

**По-третє.** Систематичне збирання та знищення уражених листків, плодів влітку і муміфікованих на деревах плодів узимку, видалення хворих гілок.

**Плоди слід знімати в суху погоду.** Для тривалого зберігання придатні тільки пізньоосінні та зимові сорти.

**Під час вибору сорту для зберігання слід враховувати його лежкість.** На лежкість відчутно впливає час знімання. **Плоди яблук і груш, призначені для тривалого зберігання,** знімають тоді, коли у них шкірочка стає світлішою, а на освітленому боці вже є характерне для сорту покривне забарвлення. Інша ознака: серед падалиці з'являються здорові плоди.

**Плоди кісточкових культур** збирають у період, коли вони набули типових для сорту забарвлення і розміру, але залишаються ще твердими. Плоди знімають разом із плодоніжкою. Краще використовувати бавовняні рукавички, оскільки вони дають змогу зберегти восковий наліт, що захищає плоди від випаровування та пошкоджень мікроорганізмами.

**Плоди, які закладають на зберігання,** мають бути сухими, чистими, здоровими, без подряпин.



## ПРАВИЛЬНЕ СПІВВІДНОШЕННЯ ЧИННИКІВ

Для успішного зберігання плодів у сховищах слід підтримувати **правильне співвідношення таких чинників, як температура, відносна вологість і склад газового середовища.** Верхня межа температури зберігання не повинна перевищувати 5°C. За вищої температури в плодах активізуються ростові процеси, обмін речовин, спостерігається перезрівання плодів. Однак варто пам'ятати, що й переохолодження спричиняє у плодів фізіологічні порушення.

**Нормальне збереження врожаю неможливе без оптимального рівня вологості.** Найоптимальнішою для зберігання плодів є відносна вологість повітря 90–95%. Під час випаровування води в таких умовах плоди майже не втрачають ваги.

За умов високої вологості й одночасно низьких температур небезпечним є «потіння» продукції, адже зволоження поверхні плодів створює сприятливе середовище для розвитку хвороботворної мікрофлори.

Залежно від сорту **яблука** за температури від –2 до 3°C і відносною вологістю повітря в сховищі 85–95% можна зберігати від 5 до 8 місяців. Під час зберігання зимових сортів яблук рекомендується підтримувати температурний режим у приміщенні в межах 1–2°C, а оптимальна для цих сортів температура — від –1 до 0°C за відносною вологістю 86–90%. Сорти, схильні до в'янення, зберігають за вологості 90–95%.

**Груші** за температури від –1 до 2°C і відносною вологістю повітря 85–95% можна зберігати до 6 місяців.

Оптимальними умовами для зберігання (до 2 місяців) **слив** є температура від 0 до 1°C і відносна вологість повітря 95%.

**Склад газового середовища в сховищі також впливає на результати зберігання врожаю.** За даними Інституту садівництва УААН, оптимальний вміст вуглекислого газу в повітрі має бути в межах 3–5%. Деякі сорти добре витримують підвищення CO<sub>2</sub> до 8–10%, однак, більшість можна зберігати за 0–1%.

**Збільшити термін зберігання можна вкладанням плодів у поліетиленові пакети.** Внаслідок дихання фруктів кількість кисню зменшується, а вміст вуглекислоти збільшується до оптимального, внаслідок чого виникає сприятливе для дальшого зберігання газове середовище. Так, зберігання яблук і груш можна подовжити ще на 1,5–2 місяці, слив — до 3 місяців.

**ПОНЕДІЛОК, 7.11.2015**

**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.  
06.55, 8.40 Ескулап.  
07.25 Ера будівництва.  
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 «Мій новий дім – Корея».  
10.30 Богатирські ігри.  
12.00 «План на завтра».  
12.30, 20.30 Зроблено в Європі.  
13.20 Вікно до Америки.  
13.55 Казки Лірника Сашка.  
14.05 Школа Мері Поплінс.  
14.20 М/ф.  
15.10 Х/ф «Німеччина 09».  
17.35 Книга. ua.  
18.05 Час-Ч.  
18.15 Новини. Світ.  
18.55 Про головне.  
19.30 Реформуєчи Україну.  
19.40 Етнографічні замальовки. Грузія.  
20.00 Перша шпальта.  
21.50 Подорожні.  
23.00 Підсумки.

07.00 Провінційні вісті. Тиждень.  
07.35 Міська рада інформує.  
07.40 «Євромакс».  
08.10 Вікно в Америку.  
08.30 Переможний голос віруючого.  
09.00 Час-Тайм.  
09.30 «Унікальна Україна».  
09.45 «Про нас».  
11.00 Дитяча година.  
12.10 Межа правди.  
13.10 Хіт-парад.  
14.00 Х/ф «Вишневі ночі».  
16.00 Провінційні вісті.  
16.10 Дитяча година.  
17.00 «Унікальна Україна».  
17.30 «Гал-кліп».  
18.00 Т/с «Перша леді».  
18.45 Міська рада інформує.  
19.00, 22.00 Провінційні вісті.  
19.30 Наші вітання.  
20.00 Єдина країна.  
20.30 THEU – калейдоскоп подій.  
21.00 Наші вітання.  
21.30 «Сільський календар».  
22.35 Х/ф «Сіеста». (2).  
00.15 Час-Тайм.

19.00 Ревізор.  
21.45 Пристрасті за ревізором.  
23.55 Х/ф «Дикі штучки».  
**«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 «Мій коханий геній».  
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Відплата».  
21.00 Х/ф «Мій білий і пухнастий». (2).  
23.00 Події дня.  
23.30 Х/ф «Форсаж». (2).

**ТТБ**

08.00 «Ранок з ТТБ».  
10.00 «Дива цивілізації».  
10.35 «Назбирание».  
10.50 «Пісні нашого краю».  
11.00 «У країні Мультипландії».  
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 «У дорозі. Щоденник».  
15.15 «Наодинці з усіма».  
15.45 «7 природних чудес України».  
16.15 «Чудесний канал».  
16.50 «Пісні нашого краю».  
17.00 «Моя улюблена робота».  
17.15 «100 шедеврів».  
17.30 «Своїми очима».  
18.00 «Із нашої відеотеки» («Катерини»)  
18.25 «Мальовниче Тернопілля».  
18.30 «Живе багатство України».  
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 «Портрет».  
22.30 «Час країни».  
23.00 Мовлення у цифровому форматі.

**ICTV**

05.45, 19.20 Надзвичайні новини з К. Стогниєм.

06.45 Факти тижня.  
08.45 Факти. Ранок.  
09.15 Надзвичайні новини. Підсумки.  
10.15 Т/с «Путьова країна».  
11.30 Дивитись усім!  
11.40, 13.20 Х/ф «Подорож до центру Землі».  
12.45, 15.45 Факти. День.  
13.55 Х/ф «Після заходу сонця».  
16.20 Х/ф «Людина листопада».  
18.45, 21.05 Факти. Вечір.  
20.20 Дістало!  
21.25 Свобода слова з Андрієм Куликовим.  
00.25 Х/ф «Дівчина з тату дракона». (2).

**СТБ**

06.25, 16.00 «Все буде добре!»  
08.25 «Все буде смачно!»  
09.20 «Зіркове життя»  
10.15 «Битва екстрасенсів-15».  
12.25 «Танцюють всі!»-5».  
18.00, 22.00 «Вікна-Новини».  
18.30 Т/с «Коли ми вдома».  
20.00 «Хата на тата».  
22.35 «Детектор брехні-7».  
00.05 «Один за всіх».

**НОВИЙ КАНАЛ**

06.00, 7.20 Kids' Time.  
06.05 М/с «Губка Боб Квадратні Штани».  
07.25 Т/с «Друзі».  
12.00 Х/ф «Крок вперед-4».  
14.00 Х/ф «Крок вперед-5: Все або нічого».  
16.10 Т/с «Не родись вродливою».

**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-2».  
12.20 «10 хвилин з Прем'єр-міністром».  
14.10 «Клініка».  
15.45 «Сімейні мелодрами-6».  
17.15 Т/с «Заборонене кохання».  
20.30 «Чистопелюс».  
21.00 Т/с «Слуга народу».  
22.00 «Гроші».  
23.30 «Мінкульт».  
00.00 Трилер «На межі сумніву». (3).

**2+2**

06.35 «Нове Шалене відео по-українськи».  
07.00 «Облом. UA».  
08.35 «Помста природи».  
10.30 Т/с «Мушкетери».  
12.30 Х/ф «Остин Пауерс: людина-загадка міжнародного масштабу».  
14.25 «Вайпаут».  
15.20 «Легенди кикбоксингу».  
16.30 «Тор Gear».  
17.30, 19.00 «ДжеДА!».  
18.30, 23.30 Новини «Спецкор».  
19.20 «Секретні матеріали».  
20.20 Х/ф «Шанхайський полудень».  
22.35 Т/с «Легенди».  
00.20 Х/ф «Острів скарбів».

**TV-4**

06.00, 10.00 Т/с «Чужі гріхи».

**СЕРЕДА, 9.12.2015**

**УТ-1**  
06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини.  
06.10, 7.10 AgroЕра.  
06.20, 8.25 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, 18.55 Про головне.  
09.55 ДебатиPRO.  
11.35 Реформуєчи Україну.  
11.45 Етнографічні замальовки. Грузія.  
12.00 Засідання Кабміну України.  
13.15, 18.05 Час-Ч.  
13.45 Казки Лірника Сашка.  
13.55 Хто в домі хазяїн?  
14.15 М/ф.  
15.05 Музичне турне. Співає О. Пекун.  
16.30 Д/ф «Дні страху».  
17.05, 2.25 Д/ф «Сербська енциклопедія».  
17.35 Суспільний університет.  
18.15 Новини. Світ.  
19.40 Т/с «Білявка».  
20.30 Вересень.  
21.50 Слідство. Інфо.  
22.35 З перших вуст.  
22.40 Мегалот.  
23.00 Підсумки.

**TV-4**

06.00 Т/с «Перша леді».  
07.00, 16.00 Провінційні вісті.  
07.35 Європа у фокусі.  
08.00 «Євромакс».  
08.30 Переможний голос віруючого.  
09.00 Час-Тайм.  
09.30 «Унікальна Україна».  
10.00 Т/с «Перша леді».  
11.00 Дитяча година.  
12.10 «Гал-кліп».  
12.35 «Щоденник для батьків».  
13.00 Ювілейний концерт М. Блаженка.  
14.00 Х/ф «Повітряні пірати».  
16.10 Дитяча година.  
16.40 «Чарівний ключик».  
17.00 «Унікальна Україна».  
17.30 «Про кіно».  
17.45 «Духовні роздуми».  
18.00 Т/с «Перша леді».  
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 «Остання мішень». (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.  
09.50 Громадянська оборона.  
10.55 Т/с «Далекобіяники».  
12.45, 15.45 Факти. День.  
13.05 Х/ф «Перегони «арматне ядро»-2».  
15.25, 16.20 Патруль. Самооборона.  
16.45 Т/с «Прокурори».  
17.45, 22.25 Т/с «На трьох».  
18.45, 21.05 Факти. Вечір.  
20.20 Секретний фронт.  
21.25 Т/с «Володимирська, 15».  
23.25 Х/ф «Обитель зла-2. Апокаліпсис».

**СТБ**

06.20, 16.00 «Все буде добре!»  
08.15 «Все буде смачно!»  
09.10 «Зіркове життя»  
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 «МастерШеф-5».  
01.15 «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 Х/ф «Сутінки. Сага. Молодий місяць». (2).

**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-2».  
14.00 Т/с «Сценарій долі».  
15.05 «Клініка».  
15.45 «Сімейні мелодрами-6».  
17.15 Т/с «Заборонене кохання».  
20.30 «Чистопелюс».  
21.00 Т/с «Слуга народу».  
22.00 «Одруження наосліп».  
00.00 Драма «Небезпечний квартал». (2).

**2+2**

06.35, 16.55 «Облом. UA».  
08.10, 19.00, 0.00 «ДжеДА!».  
08.30, 18.30, 23.30 Новини «Спецкор».  
09.00 «Люстратор 7.62».  
09.10 «Секретні матеріали».  
09.25 Д/ф «Тасмійці затонулих кораблів».  
09.55 «Помста природи».  
10.20 Д/ф «Загублені світи».  
11.15 Д/ф «Приховані міста».  
12.15 Х/ф «Знак».  
14.10 Т/с «Зоряна брама».  
16.25, 17.55 «Відеоімба».  
19.20 «Цілком таємно».  
20.20 «Знак».  
22.35 Т/с «Легенди».

**ВІТРОК, 8.12.2015**

**УТ-1**  
06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини.  
06.10, 7.10 AgroЕра.  
06.20, 8.25 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 «Мій новий дім – Корея».  
10.30 Богатирські ігри.  
11.40 Перша студія.  
12.30 «Prime-time» з М. Гонгадзе.  
13.15, 18.05 Час-Ч.  
13.45 Казки Лірника Сашка.  
14.15 М/ф.  
15.05 Фольк-music.  
16.05 Подорожні.  
16.55 Д/ф «Чорні лангури».  
17.35 Суспільний університет.  
18.15 Новини. Світ.  
19.30 ДебатиPRO.  
21.30 Новини. Спорт.  
21.50 Війна і мир.  
22.40 З перших вуст.  
23.00 Підсумки.

07.00, 16.00 Провінційні вісті.  
07.35 «Сільський календар».  
08.05 «Духовні роздуми».  
08.20 THEU — калейдоскоп подій.  
08.30 Переможний голос віруючого.  
09.00 Час-Тайм.  
09.30 «Унікальна Україна».  
10.00 Т/с «Перша леді».  
11.00 Дитяча година.  
12.10 «Музичні делікатеси».  
12.40 «Про кіно».  
13.00 Хіт-парад.  
14.00 Х/ф «Заручники честі».  
16.10 Дитяча година.  
17.00 «Унікальна Україна».  
17.30 «Компромис».  
18.00 Т/с «Перша леді».  
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 «Страхіття». (2).  
00.15 Час-Тайм.

21.15 Х/ф «Посвячений». (2).  
23.10 Х/ф «Академія вампірів». (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.  
11.00, 19.45 «Говорить Україна».  
13.15, 15.30 Х/ф «Мій білий і пухнастий». (2).  
16.00 Глядач як свідок.  
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Відплата».  
21.30 Футбол. Ліга чемпіонів УЄФА «ПСЖ» – «Шахтар».  
23.50 Події дня.

**ТТБ**

08.00 «Ранок з ТТБ».  
10.00 «Новини України».  
10.50 «Пісні нашого краю».  
11.00 «У країні Мультипландії».  
12.00 «Живе багатство України».  
12.20 «Моя улюблена робота».  
12.30 «На часі».  
13.00, 16.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ».  
13.15 «Тема дня».  
13.30 «Своїми очима».  
13.50 «Перлини Прибузького краю».  
14.20 «Із нашої відеотеки» («Катерини»)  
14.45 «100 шедеврів».  
15.00 «Енергомания».  
15.30 «Портрет».  
16.15 «Чудесний канал».  
16.50 «Пісні нашого краю».  
17.00 «Зона ризику».  
18.00 «Замки Тернопілля».  
18.15 «Вони прославили наш край».  
18.25 «Духовні скарби України».  
18.30 «Крізь призму часу».  
18.50 «Тернопіль сьогодні».  
19.30 «Будьте здорові».  
20.00 «Стародавні культури».  
20.25 «Мальовниче Тернопілля».  
20.35 «Пісня в дарунок».  
20.45 «Вечірня казка».  
21.00 «Тема дня».  
21.15 «Назбирание».  
21.30 «Європа очима українців».  
22.30 «Час країни».  
23.00 Мовлення у цифровому форматі.

**ICTV**

05.55 Факти.  
06.30 Ранок у великому місті.  
08.45 Факти. Ранок.  
09.15, 19.20 Надзвичайні новини з К. Стогниєм.  
09.55, 20.20 Громадянська оборона.  
11.00 Т/с «Далекобіяники».  
11.55, 13.20 Х/ф «Забійний футбол».  
12.45, 15.45 Факти. День.  
14.25 Т/с «Код Костянтина».  
15.25, 16.20 Патруль. Самооборона.  
16.50 Т/с «Прокурори».  
17.45 Т/с «Путьова країна».  
18.45, 21.05 Факти. Вечір.  
21.25 Т/с «Володимирська, 15».  
22.15 Т/с «На трьох».  
23.10 Х/ф «Обитель зла». (2).

**СТБ**

06.05, 16.00 «Все буде добре!»  
08.00 «Все буде смачно!»  
08.55 Х/ф «Любов і голуби»  
10.55 «Битва екстрасенсів»  
12.20 «Танцюють всі!»-5»  
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»  
18.30 Т/с «Коли ми вдома»  
20.00 «Кохана, ми вбиваємо дітей»  
22.45 «Кохана, ми вбиваємо дітей. Пост-шоу»  
00.00 «Один за всіх».

**НОВИЙ КАНАЛ**

06.00, 7.15 Kids' Time.  
06.05 М/с «Губка Боб Квадратні Штани».  
07.20 Т/с «Друзі».  
10.50 Т/с «Не родись вродливою».  
18.00 Абзац!  
19.00 Х/ф «Сутінки». (2).

**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-2».  
14.00 Т/с «Сценарій долі».  
15.05 «Клініка».  
15.45 «Сімейні мелодрами-6».  
17.15 Т/с «Заборонене кохання».  
20.30 «Чистопелюс».  
21.00 Т/с «Слуга народу».  
22.00 «Новий Інспектор Фреймут-3».  
00.00 Х/ф «За межею». (2).

**2+2**

06.35, 16.00 «Нове Шалене відео по-українськи».  
07.35, 16.55 «Облом. UA».  
08.10, 19.00, 0.00 «ДжеДА!».  
08.30, 18.30, 23.30 Новини «Спецкор».  
09.00, 19.20 «Люстратор 7.62».  
09.10 «Секретні матеріали».  
09.25 Д/ф «Тасмійці затонулих кораблів».  
09.55 «Помста природи».  
10.20 Д/ф «Загублені світи».  
11.15 Д/ф «Сувора природа».  
12.10 Х/ф «Вторгнення живих сталі».  
14.10 Т/с «Зоряна брама».  
16.25, 17.55 «Відеоімба».  
20.20 Х/ф «Знак».  
22.35 Т/с «Легенди».

**TV-4**

06.00 Т/с «Перша леді».

**ЧЕТВЕР, 10.12.2015**

**УТ-1**  
06.00, 7.00, 8.00, 13.00, 18.30, 21.00 Новини.  
06.10, 7.10 AgroЕра.  
06.20, 8.25 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.  
09.25, 18.55 Про головне.  
09.55 Д/с «Мій новий дім – Корея».  
10.30 Чоловічий клуб.  
11.00 Вікно до Америки.  
11.40 Війна і мир.  
12.25 Слідство. Інфо.  
13.15, 18.05 Час-Ч.  
13.45 Казки Лірника Сашка.  
13.55 М/ф.  
14.30 Спогади.  
15.20 Надвечір'я. Долі.  
16.10 Світло.  
17.00 Церемонія нагородження переможців Міжнародного конкурсу «Adami Media Приз-2015».  
18.15 Новини. Світ.  
19.40 Т/с «Білявка».  
20.30 «Prime-time» з М. Гонгадзе.  
21.30 Новини. Спорт.  
21.50 «Схеми» з Н. Седельською.  
22.15 5 баксів.net.  
23.00 Підсумки.

**TV-4**

21.20 Х/ф «Кикбоксер».  
00.20 Т/с «Зоряна брама».  
06.00 Т/с «Перша леді».  
07.00, 16.00 Провінційні вісті.  
07.35 «Формула здоров'я».  
08.30 Переможний голос віруючого.  
09.00, 10.15 Час-Тайм.  
09.15 Ранковий фітнес.  
09.30 «Унікальна Україна».  
10.00 Т/с «Перша леді».  
11.00 Дитяча година.  
12.10 «Соло».  
13.00 Хіт-парад.  
14.00 Х/ф «Термінове занурення».  
16.10 Дитяча година.  
17.00 «Унікальна Україна».  
17.30 «Музичні делікатеси».  
18.00 Т/с «Перша леді».  
19.00, 22.00 Провінційні вісті.  
19.30 Наші вітання.  
20.00 «Свідства. Інфо».  
20.30 «Вікно в Європу. Сильні разом».  
21.00 Наші вітання.  
21.30 «Компромис».  
22.35 Х/ф «Справжнє кохання». (2).

**ICTV**

05.55 Факти.  
06.30 Ранок у великому місті.  
08.45 Факти. Ранок.  
09.15, 19.20 Надзвичайні новини.  
09.50 Громадянська оборона.  
10.50 Т/с «Далекобіяники».  
12.45, 15.45 Факти. День.  
13.05 Х/ф «Громобій».  
15.25, 16.20 Патруль. Самооборона.  
16.45 Т/с «Прокурори».  
17.45, 22.25 Т/с «На трьох».  
18.45, 21.05 Факти. Вечір.  
20.20 Інсайдер.  
21.25 Т/с «Володимирська, 15».  
23.25 Х/ф «Обитель зла-3. Вимирання».

**СТБ**

06.15, 16.00 «Все буде добре!»  
08.10 «Все буде смачно!»  
09.05 «Зіркове життя»  
10.55 «Битва екстрасенсів»  
12.30 «Танцюють всі!»-6»  
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»  
18.30 Т/с «Коли ми вдома»  
20.00, 22.45 «Зважені та щасливі-5»  
23.15 «Вікно в Європу. Сильні разом»  
00.25 «Слідство ведуть екстрасенси».

**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».  
19.00 Х/ф «Сутінки. Сага. Затеменення».  
21.15 Х/ф «Таймлесс: Рубінова книга».

21.20 Х/ф «Якщо твоя дівчина – зомбі».  
23.10 Х/ф «Катакомби». (3).  
00.55 Х/ф «Дикі штучки». (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, 15.20 Т/с «Квиток на двоє».  
16.00 Глядач як свідок.  
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Відплата».  
21.30 Футбол. Ліга чемпіонів УЄФА «Динамо» – «Маккабі».  
23.50 Події дня.

П'ЯТНИЦЯ, 11.12.2015

НЕДІЛЯ, 13.12.2015

UT-1
06.00, 7.00, 8.00, 12.10, 18.30, 21.00 Ню-вни.
06.10, 7.10 AgroEra.
06.20, 8.25 Від першої особи.
06.45, 7.15, 8.15 Спорт.
06.50, 7.20, 8.20, 9.05, 11.00, 17.15, 22.50 Погода.
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, 18.55 Про головне.
09.55 Д/с «Мій новий дім — Корея».
10.30 Вересень.
11.35 «Схеми» з Н. Седлецькою.
12.25 Біатлон. Кубок світу. Спринт 7, 5 км. Жінки.
14.10 Віра. Надія. Любов.
15.25 Біатлон. Кубок світу. Спринт 10 км. Чоловіки.
17.20 Театральні сезони.
17.45 Як це?
18.15 Новини. Світ.
19.40 Т/с «Білявка».
20.30 «План на завтра» з Анастасією Рінгіс.
21.30 Новини. Спорт.
21.50 Перша студія.
22.45 3 перших вуст.
23.00 Підсумки.
23.20 Вертикаль влади.

16.25, 17.55 «Відеоімба».
19.20 Х/ф «Кікбоксер».
21.15 Х/ф «Конан-варвар».
23.20 Х/ф «Біжи не озирайчись».
TV-4
06.00 Т/с «Перша леді».
07.00, 16.00 Провінційні вісті.
07.35 «Слідства. Інфо».
08.00 Вікно в Європу. Сильні разом.
08.30 Переможний голос вірующего.
09.00 Час-Тайм.
09.30 «Унікальна Україна».
10.00 Т/с «Перша леді».
11.00 Дитяча година.
11.50 «Чарівний ключик».
12.10 «Гал-кліп».
12.40 «Про кіно».
13.00 Хіт-парад.
14.00 Х/ф «Чорний яструб».
16.10 Дитяча година.
17.00 «Унікальна Україна».
17.30 «Модна правда».
18.00 Т/с «Перша леді».
19.00, 22.00 Провінційні вісті.
19.30 Наші вітання.
20.00 TNEU — калейдоскоп подій.
20.10 «Сільський календар».
20.40 «Про кіно».
21.00 Наші вітання.
21.30 «Духовні роздуми».
22.35 Х/ф «Цунамі». (2).
00.15 Час-Тайм.

19.00 Х/ф «Сутінки. Сага. Світанок». (2).
23.15 Х/ф «Гостя». (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 «Говорити Україна».
12.15 Реальна містика.
13.15, 15.30 Х/ф «Танго метелика». (2).
16.00 Глядач як свідок.
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Відплата».
21.00 Х/ф «Шлях до серця чоловіка». (2).
23.00 Події дня.
ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Новини України».
10.35 «ПрофStyle».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультиляндії».
12.00 «Просто неба».
12.15 «Смакота».
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 «Вони прославили наш край».
14.00 «Що робити?».
14.55 «Мальовниче Тернопілля».
15.00 «Земляки».
15.30 «Легенди Запоріжжя».
16.15 «Чудесний канал».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Там, де ти живеш».
17.20 «Зупинись і здивуйся».
17.30 «Слово має народний депутат».
18.00 «Стародавні культури».
18.15 «Музеями Тернопілля».
18.30 «Сад. Город. Квітник».
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 «Загублені у часі».
22.30 «Час країни».
23.00 Мовлення у цифровому форматі.

UT-1
06.00, 7.10, 8.05, 22.45 Погода.
06.05 Світ православ'я.
06.35 Крок до зірок.
07.20 Шеф-кухар країни.
08.15 Світ on line.
08.40 Тепло.ua.
09.05 Як це?
09.25 5 баксів.net.
09.50 Спогади.
10.20 Твій дім.
10.45 Фольк-music.
12.10 Біатлон. Кубок світу. Естафета 4x6 км. Жінки.
14.05 Чоловічий клуб. Спорт.
15.25 Біатлон. Кубок світу. Естафета 4x7, 5 км. Чоловіки.
16.55 Д/с «Мій Афганістан: повсякденні історії про бомби та кулі».
17.50 Театральні сезони.
18.25 Т/с «Білявка».
21.00 Новини.
21.30 Прем'єр-міністр України А. Яценюк про реформи.
21.40 Перша шпальта.
22.15 Книга.ua.
23.00 День Янгола.

19.10 Х/ф «Конан-варвар».
21.30 «Профбуол».
23.00 Х/ф «Біжи не озирайчись».
TV-4
06.00 Х/ф «Орел і решка».
07.30 «Про нас».
08.00 Європа у фокусі.
08.40 Час-Тайм.
09.00 Повнота радості життя.
09.30 «Справжня ціна».
10.15 Прямая трансляція святої літургії.
11.40 «Духовні роздуми».
12.00 Х/ф «Хлопчик-поліцейський».
13.30 «Чарівний ключик».
14.00 «Погляд зблизка».
14.30 «Формула здоров'я».
15.30 «Про нас».
16.00 В/ф «Крим: час окупації. Право на свободу та життя».
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.
20.45 «Про нас».
21.00 «Гал-кліп».
21.30 Єдина країна.
22.10 Т/с «Майже ідеальне пограбування». (2).
23.45 Час-тайм.

місяць».
12.05 Х/ф «Сутінки. Сага. Затеменення».
14.20 Х/ф «Сутінки. Сага. Світанок».
18.45 Х/ф «Гра Ендера». (2).
21.00 Х/ф «Знаряддя смерті: Місто кісток». (2).
22.55 Х/ф «Дуже страшне кіно-5». (2).
00.40 Х/ф «Останній, хто залишився живим». (2).
«УКРАЇНА»
06.50 Події.
07.20 Реальна містика.
09.20 Т/с «Не відпуская мене». (2).
13.15 Т/с «Мезальянс». (2).
17.10 Т/с «Сила віри». (2).
19.00 Події тижня з Олегом Панютюк.
19.40 10 хвилин з Прем'єр-міністром.
20.00 Т/с «Сила віри». (2).
22.20 Т/с «Квиток на двоє».
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 Мультиляндії».
12.00 «Поклик таланту».
13.30 «Спортивні меридіани».
13.45 «Учнівський щоденник».
14.00 «Театральні зустрічі».
15.30 «Думки вголос».
15.45 Д/ф «Світло хреста Митрополита Андрея Шептицького».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Із нашої відеотеки».
18.00 «Назбирани».
18.15 «Своїми очима».
18.30 «У дорозі. Щоденник».
18.50 «Край, в якому я живу».
19.00 «Музичний калейдоскоп».
19.30 «Мама школа».
20.00 «Скарби роду».
20.35 «Пісня в дарунок».
20.45 «Вечірня казка».
21.00 «Відверті діалоги».
22.00 «Загублені у часі».
22.15 «Зупинись і здивуйся».
22.25 «Край, в якому я живу».
22.30 «Вечорниці на Андрія».
23.00 Мовлення у цифровому форматі.

1+1
06.00, 7.00, 8.00, 9.00, 12.00, 16.45, 19.30 «ТСН».
06.45, 7.10, 7.45, 8.10, 9.10 Сніданок з «1+1».
07.35 «Маша і ведмідь».
09.30, 11.00, 12.00, 12.20 «Міняю жінку-2».
14.00 Т/с «Сценарій долі».
15.05 «Клініка».
15.45 «Сімейні мелодрами-6».
17.15 Т/с «Заборонене кохання».
20.20 «Вечірній Київ».
22.40 «Світське життя». (2).
23.40 Драма «Приниження». (2).

ICTV
05.55 Факти.
06.30 Ранок у великому місті.
08.45 Факти. Ранок.
09.15, 19.20 Надзвичайні новини з К. Стогниєм.
10.05 Громадянська оборона.
11.05 Х/ф «Розбірки у Бронксі».
12.45, 15.45 Факти. День.
13.30, 16.20 Т/с «Три дні лейтенанта Кравцова».
17.45 Т/с «На трьох».
18.45, 21.05 Факти. Вечір.
20.20 Антисомбі.
21.25 Т/с «Володимирська, 15».
22.30 Дизель-шоу.
23.35 Х/ф «Обитель зла-4. Життя після смерті». (2).

INTER
05.35 «Подорожні» — «Час».
06.35 М/ф.
07.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини.
09.20 Т/с «Заради любові я все зможу!».
11.15, 12.25 Д/с «Слідство вели...».
13.40, 14.20 «Судові справи».
15.45, 16.15 «Сімейний суд».
18.05 «Стосується кожного».
20.00 «Подорожні».
21.00 «Чорне дзеркало».
23.30 Х/ф «База». (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 наворіт-3: Танзанія, Ефіопія».
14.35 «Новий Інспектор Фреймут-3».
15.45 «Одруження наосліп».
17.00 «Розсміши коміка».
18.00 «Казкова Русь».
19.20 «10 хвилин з Прем'єр-міністром».
19.30 «ТСН-Тиждень».
21.00 Мелодрама «Інша жінка». (2).
00.35 Х/ф «Мандрагора. В деревах. Листопад. Алкоголічка». (2).

ICTV
05.45 Х/ф «Громобій».
07.55 Зірка YouTube.
08.40 Дивитись усім!
09.40 Т/с «Путьова країна».
11.40 Дизель-шоу.
12.45 Факти. День.
13.00 Х/ф «Червоний капелюшок».
15.00 Х/ф «Володар персня. Хранителі персня».
18.45 Факти тижня.
20.25 10 хв з Прем'єр-міністром України.
20.35 Х/ф «Джек Річер».
23.25 Х/ф «Темний лицар. Відродження легенди».
СТБ
05.10 Х/ф «Корона Російської імперії, або Знову невловими».
07.45, 10.50 «Х-Фактор-6».
09.00 «Все буде смачно!».
09.55 «Караоке на майдані».
14.15 «МастерШед-5».
19.00 «Битва екстрасенсів-15».
21.15 «Один за всіх».
22.20 «Телетріумф».
01.30 Нічний ефір.

NOVYI KANAL
04.55 Х/ф «Гостя».
07.15 Х/ф «Сутінки».
09.45 Х/ф «Сутінки. Сага. Молодий

СУБОТА, 12.12.2015

ПАМ'ЯТЬ СТУКАЄ У СЕРЦЕ

UT-1
06.00 Підсумки.
06.20, 7.20, 8.55, 9.05, 18.20, 22.50 По-года.
06.25 У просторі буття.
07.00 На слуху.
07.30 Вертикаль влади.
08.10 AgroEra. Підсумки.
08.25 Код безпеки.
08.40 Вперед на Олімп!
09.15 Казки Лірника Сашка.
09.25 Хочу бути.
09.45 Школа Мері Поплінс.
10.00 Хто в домі хазяїн?
10.30 Музична зима на Першому.
11.35, 21.30 Поліція 1.0.
12.25 Біатлон. Кубок світу. Переслідування 10 км. Жінки.
13.35 Богатирські ігри.
14.35 Чоловічий клуб.
15.25 Біатлон. Кубок світу. Переслідування 12, 5 км. Чоловіки.
16.25 Баскетбол. Чемпіонат України. БК «Хімік» — БК «Черкаські мавпи».
18.40 Х/ф «Сніговики».
20.30 На пам'ять.
21.00 Новини.
22.15 Інша музика з О. Коганом.
22.40 Мегалот.
23.00 День Янгола.

TV-4
06.00 Європа у фокусі.
06.30 «Про нас».
07.00 Провінційні вісті.
07.35 Х/ф «Орел і решка».
09.00 Час-Тайм.
09.30 «Євромакс».
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 «Пам'ятай про мене».
14.30 «Щоденник для батьків».
15.00 Х/ф «Хлопчик-поліцейський».
17.00 Хіт-парад.
17.50 TNEU — калейдоскоп подій.
18.00 Наші вітання.
19.00 Єдина країна.
19.30 «Музичні делікатеси».
20.10 В/ф «Крим: час окупації. Право на свободу та життя».
20.40 Ірина Федішин. «Музична феєрія».
21.30 «Євромакс».
22.00 Х/ф «Деякі любовні історії». (2).
23.30 Єдина країна.
00.10 Час-Тайм.

11.35 Пристрасті за ревізором.
13.40 Х/ф «Таймлесс: Рубінова книга».
15.55 Х/ф «Таймлесс-2: Сапфірова книга».
18.20 Х/ф «Дивергент». (2).
21.00 Х/ф «Дивергент-2: Инсургент». (2).
23.15 Х/ф «Посвячений». (2)
«УКРАЇНА»
07.00, 15.00, 19.00 Події.
07.10, 21.40 Х/ф «Шукаю попутника». (2).
08.50 Відверто з Машею Ефросиніною.
10.00 Зоряний шлях. Субота.
11.00 Х/ф «Шлях до серця чоловіка». (2).
13.00 Т/с «Не відпуская мене». (2).
15.20 Т/с «Не відпуская мене». (2).
17.10, 19.30 Т/с «Мезальянс». (2).
23.40 Жеребкування фінальної частини Євро-2016.
ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ».
10.00 «Новини України».
10.35 «Загублені у часі».
10.50 «Пісні нашого краю».
11.00 «У країні Мультиляндії».
12.00 «Музеями Тернопілля».
12.15 «Актуально».
12.30 «На часі».
13.00 «Театральні зустрічі».
14.30 «Мелодії кохання».
15.20 «Стародавні культури».
15.30 «Абетка здоров'я».
16.00 «Словами малечі про цікаві речі».
16.15 «Хатинка Василички».
16.50 «Пісні нашого краю».
17.00 «Учнівський щоденник».
17.15 «Своїми очима».
17.40 «Будьмо знайомі».
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.

1+1
06.40 «Маски-шоу».
07.50 «Нове Шалене відео по-українськи».
09.10, 14.00 «Облом.UA».
10.10 «Вайпаут».
12.00 «Тор Gear».
13.00 «ДжеДА!».
14.50 Т/с «Мушкетери».
17.10 Х/ф «Останній леґіон».
19.05 Х/ф «Конан-руйнівник».
21.05 Х/ф «Шостий день».
23.30 Бокс. Чемпіонський бій у суперважкій вазі: Ентоні Джошуа (Велика Британія) — Діллан Вайт (Велика Британія); Кріс Юбенк (Велика Британія) — Гаррі О'Салліван (Велика Британія). Трансляція з Лондона.

NOVYI KANAL
06.40 «Маски-шоу».
07.50 «Нове Шалене відео по-українськи».
09.10, 14.00 «Облом.UA».
10.10 «Вайпаут».
12.00 «Тор Gear».
13.00 «ДжеДА!».
14.50 Т/с «Мушкетери».
17.10 Х/ф «Останній леґіон».
19.05 Х/ф «Конан-руйнівник».
21.05 Х/ф «Шостий день».
23.30 Бокс. Чемпіонський бій у суперважкій вазі: Ентоні Джошуа (Велика Британія) — Діллан Вайт (Велика Британія); Кріс Юбенк (Велика Британія) — Гаррі О'Салліван (Велика Британія). Трансляція з Лондона.

NOVYI KANAL
06.40 «Маски-шоу».
07.50 «Нове Шалене відео по-українськи».
09.10, 14.00 «Облом.UA».
10.10 «Вайпаут».
12.00 «Тор Gear».
13.00 «ДжеДА!».
14.50 Т/с «Мушкетери».
17.10 Х/ф «Останній леґіон».
19.05 Х/ф «Конан-руйнівник».
21.05 Х/ф «Шостий день».
23.30 Бокс. Чемпіонський бій у суперважкій вазі: Ентоні Джошуа (Велика Британія) — Діллан Вайт (Велика Британія); Кріс Юбенк (Велика Британія) — Гаррі О'Салліван (Велика Британія). Трансляція з Лондона.

1+1
06.00 «Найвидатніші фокусники світу».
06.45 «Гроші».
08.00, 19.30 «ТСН».
09.00 «Світське життя».
10.00 Т/с «Все одно ти будеш мій».
14.00 «Вечірній Київ».
16.35, 21.15 «Вечірній квартал».
18.30 «Розсміши коміка».
20.15 «Українські сенсації».
23.15 «Що? Де? Коли?» (2).
00.30 Драма «Імперія». (2).

ICTV
05.30 Факти.
06.10 М/с «Том і Джері у дитинстві».
06.55 Х/ф «Розбірки у Бронксі».
08.35 Провокатор.
09.30 Секретний фронт.
10.30 Антисомбі.
11.30 Дістало!
12.30, 13.00 Громадянська оборона.
12.45 Факти. День.
13.45 Інсайдер.
14.45 Т/с «Володимирська, 15».
18.45 Факти. Вечір.
19.10 Надзвичайні новини. Підсумки з К. Стогниєм.
20.10 Х/ф «Обитель зла-5. Відплата». (2).
22.00 Х/ф «Обитель зла-4. Життя після смерті». (2).
23.55 Х/ф «Обитель зла-3. Вмирання». (2).

INTER
05.20 «Чекай на мене».
07.45, 8.40 «Школа доктора Комаровського».
09.30 Х/ф «Дівчата».
11.30 «Подорож в часі».
12.00 «Кохання з першого погляду».
13.00 Т/с «Щасливчик Пашка».
18.05 Х/ф «Дім для двох».
20.00 «Подорожні».
20.30 Великий бокс на Інтері. Олександр Усик — Педро Родріґес.
00.30 Х/ф «Гаджю». (2).

NOVYI KANAL
06.40 «Маски-шоу».
07.50 «Нове Шалене відео по-українськи».
09.10, 14.00 «Облом.UA».
10.10 «Вайпаут».
12.00 «Тор Gear».
13.00 «ДжеДА!».
14.50 Т/с «Мушкетери».
17.10 Х/ф «Останній леґіон».
19.05 Х/ф «Конан-руйнівник».
21.05 Х/ф «Шостий день».
23.30 Бокс. Чемпіонський бій у суперважкій вазі: Ентоні Джошуа (Велика Британія) — Діллан Вайт (Велика Британія); Кріс Юбенк (Велика Британія) — Гаррі О'Салліван (Велика Британія). Трансляція з Лондона.

NOVYI KANAL
06.40 «Маски-шоу».
07.50 «Нове Шалене відео по-українськи».
09.10, 14.00 «Облом.UA».
10.10 «Вайпаут».
12.00 «Тор Gear».
13.00 «ДжеДА!».
14.50 Т/с «Мушкетери».
17.10 Х/ф «Останній леґіон».
19.05 Х/ф «Конан-руйнівник».
21.05 Х/ф «Шостий день».
23.30 Бокс. Чемпіонський бій у суперважкій вазі: Ентоні Джошуа (Велика Британія) — Діллан Вайт (Велика Британія); Кріс Юбенк (Велика Британія) — Гаррі О'Салліван (Велика Британія). Трансляція з Лондона.

NOVYI KANAL
06.40 «Маски-шоу».
07.50 «Нове Шалене відео по-українськи».
09.10, 14.00 «Облом.UA».
10.10 «Вайпаут».
12.00 «Тор Gear».
13.00 «ДжеДА!».
14.50 Т/с «Мушкетери».
17.10 Х/ф «Останній леґіон».
19.05 Х/ф «Конан-руйнівник».
21.05 Х/ф «Шостий день».
23.30 Бокс. Чемпіонський бій у суперважкій вазі: Ентоні Джошуа (Велика Британія) — Діллан Вайт (Велика Британія); Кріс Юбенк (Велика Британія) — Гаррі О'Салліван (Велика Британія). Трансляція з Лондона.

ЦІЛЮЮ ХЛІБ, ЩО ВПАВ

Моя прабабця вчила мене молитися. На рівні з молитвами прабабця вчила шанувати хліб. Буханець хліба не можна було ставити абияк, а коли окраєць хліба падав, то його слід підняти і поцілувати тричі. Викинути скоринку хліба — то страшний гріх. Навіть якщо вона вкрилася пліснявою — кури хай з'їдять. Ні, моя прабабця не знала голоду 32—33 років, бо на той час наші землі не були в складі СРСР. Прабабця пам'ятала голод 1946—47 років, коли була страшенна посуха. Я маленькою питала, чому люди вмирали з голоду. Прабабця казала, що прийшли совіти і забирали все: худобу, зерно, картоплю. В неї навіть мед забрали. Колективізація! Я досі цілую хліб, що впав. Досі не вмю кинути черстві огризки у смітник. Пам'ять про голод у нас всіх на генетичному рівні. Лілія Кондрат (зі сторінки у соцмережі «Фейсбук»).

ПАМ'ЯТНИК ІЗ ЖОРЕН

Цей пам'ятник зробив житель села Вікторівка, що на Черкащині. Він зібрав усі жорна з дворів, в яких усі померли під час Голодомору. Цю фотографію кілька років тому зробила уродженка села Наталія Біла. У себе у «Фейсбук» її виклав львівський волонтер, активіст Львівського координаційного центру допомоги фронту Ростислав Дідух. Влада не дозволила поставити пам'ятник у селі, тому той чоловік встановив його у себе на городі. До цього пам'ятника ніколи не заростала стежина і завжди лежать живі квіти.



Траса Голодомору
Є різні оцінки кількості жертв Голодомору 1932—1933 рр. У середньому — 4 мільйони померлих. Щоб ця цифра не була лише статистикою, спробуймо візуалізувати її. Хтось написав таке унаочнення цієї статистики: «Траса Львів—Київ має протяжність 539 км. Тож якби викласти тіла усіх 4 млн жертв Голодомору вздовж цієї траси по обидва боки, то довелося б їхати тунелем заввишки понад 1,5 м. Тунелем з людських тіл, дітей і немовлят... Понад 500 км 5—6 год на авто...»
Соломія Максимович (зі сторінки у соціальній мережі «Фейсбук»)



ВСТУПНА МОЛИТВА

Св. Юдо Тадею, славний апостоле і великий перед Богом Заступнику. Тобі довіряю своє прохання (назва ти прохання) і прошу тебе про посередництво. Представ його Всемогутньому Богові та підтримай своїм заступництвом. Нехай зазнаю допомоги та потіхи в теперішній моїй біді.

Випроси мені світла, щоб я пізнав(ла) Божу волю та стійкість до її виконання; проси Спасителя, якому аж до мученицької смерті служив, аби і я зберіг(ла) віру та витривав(ла) у любові до Спасителя і Св. Церкви. Цього прагну всім серцем. Вислухай мене і потіш, бо опечалена моя душа. Амінь.

ДЕНЬ ПЕРШИЙ

Св. Юдо, славний апостоле! Ти, почувши заклик Ісуса, пішов за Ним, покинувши все, віддаючи Йому своє серце, повне любові та пошани, готове на будь-які жертви. Випроси мені у Бога чесноту мучеництва, щоб, покликаний (на) до святої віри, витривав(ла) у ній, відважно її визнавав(ла) і завжди нею керувався(лася), особливо під час важких періодів, коли не зможу осягнути Божих доріг. І нехай не гасне в мені віра. Амінь.

Отче наш... Богородице Діво... Слава: І нині...

ДЕНЬ ДРУГИЙ

Св. Юдо, славний апостоле, завдяки честі, якої ти удостоївся, коли Ісус Христос вибрав тебе з-поміж багатьох учнів і при всіх визнав твою апостольську гідність, випроси мені у Бога необхідні ласки для гідного виконання мого посланництва, щоб і я своїм життям міг (могла) причинитися до більшої прослави Господа та спасіння душ. Амінь.

Отче наш... Богородице Діво... Слава: І нині...

# Дев'ятниця до апостола Юди Тадея

**Святий Юда-Тадей був одним із двадцяти апостолів Ісуса Христа. Очевидно, він походив з Кани Галілейської в часи окупації її римлянами і народився в 1 столітті н. е. Батько його — Алфей (Клеоп), брат святого Йосифа, Обручника Пречистої Діви Марії, а мати — Марія Клеопова, близька родичка Матері Божої. В Євангелії читаємо, що Марія Клеопова безстрашно стояла під хрестом разом з Матір'ю Ісуса Христа і Марією Магдалиною.**

**З перших днів св. Юда вважався покровителем у безнадійних випадках, і доказів цьому безліч. Святий Бригідді з'явився Ісус Христос і велів молитися до Св. Тадея у безнадійних обставинах життя.**

**Святий Бернард з Клерво усе життя з пошаною зберігав мощі Святого Тадея і заповідав після смерті своєї покласти їх до гробу, щоб і надалі мати в Великому Апостолі надійного опікуна.**

**Тільки після довгих наукових досліджень встановлено, що Юда Тадей і Юда Іскаріот — це дві різні особи.**



Св. Апостол Юда-Тадей

ДЕНЬ ТРЕТІЙ

Св. Юдо, славний апостоле, через радість постійного спілкування з улюбленим Учителем, який Своєю наукою та прикладом підготував тебе до великої місії поширення Євангелія цілому світові та освячення душ, випроси мені в Бога ласку власним прикладом притягати й інших до Бога і стати апостолом для тих, серед яких поставило мене Боже Провидіння. Амінь.

Отче наш... Богородице Діво... Слава: І нині...

ДЕНЬ ЧЕТВЕРТИЙ

Св. Юдо, славний апостоле, для вшанування радості та подиву, якого ти зазнав, коли, висилаючи тебе з

місією проповідання Євангелія, твій улюблений Учитель обдарував тебе владою оздоровлення, воскресіння, вигнання злих духів, випроси мені в Бога ласку дитячої довіри, щоб я не впадав(ла) у розпач, коли прийде терпіння, лише свій погляд завжди скеровував(ла) до Бога, надіючись на поміч того, Хто знає потреби і прагнення душі та може заспокоїти її. Амінь.

Отче наш... Богородице Діво... Слава: І нині...

ДЕНЬ П'ЯТИЙ

Св. Юдо, славний апостоле, задля щастя, яке переповнило твоє серце, коли під час Святої Вечері ти прийняв перше св. Причастя з рук свого Учителя і

отримав владу відправляти Службу Божу, випроси мені у Бога ласки зміцнити цей дар Христової любові та належно користати з нього. Нехай Жертва Служби Божої та Пресвята Євхаристія стануть для мене джерелом, з котрого черпати сили й мужність у кожній потребі мого життя. Амінь.

Отче наш... Богородице Діво... Слава: І нині...

ДЕНЬ ШОСТИЙ

Св. Юдо, славний апостоле, через пам'ять про Муки і Смерть Христа Господа, через тривогу і біль, котрі пронизували твоє серце, випроси у Бога ласки мужнього несення хреста, який Провидіння Боже на мене накладає. Нехай прийму його з

рук Божих якщо не з радістю, як це ти і Святі чинили, то, принаймні, з тихим відданням себе волі Божій у душі жертви за свої гріхи. Амінь.

Отче наш... Богородице Діво... Слава: І нині...

ДЕНЬ СЬОМИЙ

Св. Юдо, славний апостоле, через невимовну радість, якої ти зазнав, коли після днів смутку і непевності побачив свого улюбленого Учителя, що третього дня по Своїй смерті воскрес із гробу і з'явився апостолам у Вечернику, випроси мені у Бога ласки піднятися з гробу моїх упадків. Нехай відроджуся до нового життя в Ісусі Христі. Амінь.

Отче наш... Богородице Діво... Слава: І нині...

ДЕНЬ ВОСЬМИЙ

Св. Юдо, славний апостоле, через порив, в якому ти перебував, оглядаючи чудесне Воскресіння Свого Учителя, коли Він, благословляючи зібраних, вознісся над землею з Оливної гори, випроси мені у Бога ласки постійного з'єднання з Господом, щоб я був (була) спроможний(на) відірвати свої думки від цієї землі й спраглим серцем шукати Того, хто вгорі, люблячи Його понад усе. Амінь.

Отче наш... Богородице Діво... Слава: І нині...

ДЕНЬ ДЕВ'ЯТИЙ

Св. Юдо, славний апостоле, через радість, якою втішається в небесній славі посеред грона Господніх Святих, випроси мені у Бога ласки витривання, аби ніщо не в силі було відірвати мене від Божої любові. Нехай наслідую тебе в служінні Богові й залишуся Йому вірним(ною) до кінця свого життя, а опісля прославлятиму Його разом з Тобою у Небі. Амінь.

Отче наш... Богородице Діво... Слава: І нині...

**ОПІКУН У НАЙВАЖЧИХ ОБСТАВИНАХ**

**Той, хто у найважчих життєвих обставинах звертається з вірою до святого Тадея, отримає милість і несе з радістю свій хрест, підкорючись Божій волі.**

Цікаво, що євангелісти Матвій і Марко називали Юду Тадеєм. А от євангеліст Лука у книзі Дії Святих Апостолів називає Тадея Варсавою (Дії. 15:22).

Святий Тадей ревно поширював віру християнську в Юдеї, Самарії та Ідумеї, Месопотамії. За деякими даними був він і в Африці. Тіло св. Тадея було перевезено до Риму і донині зберігається в базиліці святого Петра. Папа Павло III 22 вересня 1548 р. відпустив усі гріхи тим, хто відвідав його мощі в день пам'яті 28 жовтня (за католицькою традицією). За українсько-візантійським календарем святого Юду-Тадея вшановують 2 липня (19 червня за старим стилем).

Вірменська Апостольська Церква вшановує Тадея поряд зі святим Варфоломієм як святих покровителів. У Римокатолицькій церкві він є покровителем у безнадійних обставинах. З цим пов'язана традиція монастиря святого Тадея (нині розташований в Північному Ірані) і святого Варфоломія монастир (нині — на південному сході Туреччини), які були побудовані в тодішній Вірменії. Він також часто зображується на іконах з полум'ям навколо його голови. Це показує його присутність в день П'ятидесятниці, коли він отримав Святого Духа з іншими апостолами.

## Літанія до святого Юди Тадея

(Взято зі стародавньої книжки 1794 р.)

Господи помилуй (3 р.)

Отче наш Небесний, змилюйся над нами. Сину Божий, Спасителю, змилюйся над нами.

Святий Духу Божий, змилюйся над нами. Пресвята Трійце, Боже Єдиний, змилюйся над нами

Пресвята Маріє, Мати Божа — молися за нас.

Святий Йосафате — молися за нас.

Святий Йосифе — молися за нас.

Святий Тадею, радосте Твоїх батьків — молися за нас.

Святий Тадею, прикрасо Святої Родини — молися за нас.

Святий Тадею, близький родичу Ісуса, Марії і Йосифа — молися.

Святий Тадею, який виховувався в Назареті разом з Ісусом Христом, нашим Спасителем — молися.

Святий Тадею, якого Ісус Христос вибрав на Апостола — молися за нас.

Святий Тадею, який став вірним наслідником Христовим — молися за нас.

Святий Тадею, який на Тайній Вечері одержав з глибокою шаную найсвятіші Тайни — молися за нас.

Святий Тадею, який в день Зелених свят разом з іншими Апостолами прийняв Духа Святого — молися за нас.

Святий Тадею, який своїми проповіданнями багатьох поган навернув до правдивої Христової віри — молися за нас.

Святий Тадею, який за ласкою Духа Святого творив великі чудеса — молися за нас.

Святий Тадею, який погордив погрозами безбожних й безстрашно ширив правдиву Христову віру — молися за нас.

Святий Тадею, який з апостольською

ревністю направлявся до Персії голосити слово Боже — молися за нас.

Святий Тадею, який своїм посланням освітив Церкву святу — молися за нас.

Святий Тадею, який з вінцем мученика був прийнятий до вічної слави — молися за нас.

Святий Тадею, який за святу Христову віру поніс мученицьку смерть — молися за нас.

Святий Тадею, який в день Страшного суду будеш разом з Ісусом Христом нас судити, просимо Тебе, вислухай нас!

Святий Тадею, ми, Твої діти, просимо Тебе, вислухай нас!

Святий Тадею, щоби Ти стеріг всіх вірних у витриванні в правдивій Христовій вірі, просимо Тебе, вислухай нас!

Святий Тадею, щоби зволив всім правителям християнським, дати мир і злагоду, просимо Тебе, вислухай нас!

Святий Тадею, щоби випросив у Бога навершення всіх заблуджених і невірних, просимо Тебе, вислухай нас!

Святий Тадею, щоби скріпив нашу віру, надію і любов, просимо Тебе, вислухай нас!

Святий Тадею, щоби віддалив від нас всякі грішні думки і підступні спокуси сатани, просимо Тебе, вислухай нас!

Святий Тадею, щоби всіх, хто Тебе вшанує, зволив Ти взяти під Своєю опіку і захистити, просимо Тебе, вислухай нас!

Святий Тадею, щоби зберіг нас від тяжких гріхів і небезпечних нагод до них, просимо Тебе, вислухай нас!

Святий Тадею, щоби боронив нас від

злих наклепницьких язиків, просимо Тебе, вислухай нас!

Святий Тадею, щоби перед нашою смертю зволив нам прийняти Найсвятіші тайни, просимо Тебе, вислухай нас!

Святий Тадею, щоби в останній годині зміцнив нас і зберіг від напастей злого духа, просимо Тебе, вислухай нас!

Святий Тадею, щоби випросив Ти для нас у Божого Судді, Ісуса Христа, ласкавий вирок, просимо Тебе, вислухай нас!

Святий Тадею, щоби запровадив нас в країну вічної радості, просимо Тебе, вислухай нас!

Святий Тадею, щоби Ти надав допомогу всім душам християнським, а особливо Твоїм шанувальникам, просимо Тебе, вислухай нас!

Святий Тадею, наш Опікуне і Заступнику, просимо Тебе, вислухай нас!

Агнче Божий, що відкупив гріхи світу, Тебе благаєм, вислухай нас, Господи!

Агнче Божий, що відкупив гріхи світу, Тебе благаєм, прости нам, Господи!

Агнче Божий, що відкупив гріхи світу, Тебе благаєм, змилосердися над нами, Господи!

Господи помилуй (3 р.)

**ПОДЯЧНА МОЛИТВА**

О найсолодший Ісусе Христе, наш Господи Спасителю! В поєднанні з незбагненною небесною славою, яка з Пресвятої Трійці спливає на все людство й Пресвяту Богородицю, на всіх Ангелів і Святих, величаю Тебе та складаю подяку за ласки й дари, якими Ти обдарував Твого виб-

раного апостола, що мав щастя належати до Твоєї Родини, благаю Тебе, через заступництво святого Тадея, подай мені ласку й допомогу у всіх потребах, особливо в годині смерті, проти злобних засідок сатани. Амінь.

Отче наш... Богородице Діво... Слава: І нині... (по 3 рази).

Святий Тадею, прийди мені з поміччю, щоби я міг (могла) навіки величати милосердя Господнє.

Усе своє життя буду тобі вдячний(ною) і залишуся ревним(ною) Твоїм(єю) шанувальником(цею). Амінь.

**МОЛИТВА ДО АПОСТОЛА ЮДИ ТАДЕЯ**

О святий Юдо Тадею, що був гідний належати до родини Спасителя, Пресвятої Діви Марії і Святого Йосифа, прибігаю до Тебе через Найсвятіше Серце Ісуса, хочу приносити Богу славу за ласки, Тобі уділені. Впавши на коліна, прошу Тебе покірно через це Найсвятіше Серце Ісуса, споглянь на мене милосердно, не погорди моєю смиренною просьбою, щоб моє довір'я не було захитане. Тобі Бог уділив ласки, що своїм могутнім заступництвом приходиш людям з допомогою в безнадійних обставинах. О прийди Ти мені з поміччю, щоби я міг (могла) милосердя Боже звеличити вовіки-віків. Амінь.

Ціле життя вдячний (а) Тобі буду і стану Твоїм(єю) ревнішим(ною) почитателем (ською).

Святий Тадею, особливий Опікуне в безнадійному становищі, молися за нас. Амінь.

Підготовлено за матеріалами сайтів molytva.com, misionar.info.

# Витинанкові візерунки

**Нові грані декоративно-прикладного мистецтва відкривав Міський фестиваль дитячої творчості «Витинанкові візерунки». Відбувся він цими днями в Українському домі «Перемога», що у Тернополі.**



● Захопливе заняття

ректор центру творчості для дітей і юнацтва, відмінник освіти України Світлана Миханчук, нагороджуючи почесними дипломами учасників дійства.

Під час виставки відбувалися майстер-класи. Майстри центру творчості навчали виготовляти традиційні витинанки, створювати тематичні та вітальні листівки-витинанки, сучасні об'ємні витинанки «киригамі». Все ж, чи не найбільше охочих попрацювати з папером привабила ви-

тинанка-аплікація «Птах миру».

— Це творіння дуже символічне. На жаль, ситуація у державі змушує дітей швидко дорослішати та сповна усвідомлювати суть того, що відбувається на сході країни. Паперових го-



● Поміркуйте

лубів миру ми з вихованцями Центру творчості неодноразово виготовляли для бійців АТО, — розповідає авторка майстер-класу Марія Гайда. — Сьогодні виготовити таку витинанку пропонуємо всім відвідувачам свята. Сподіваюся, цюгорічний фестиваль захопить багатьох дітей шкільного віку відвідувати центр творчості. Дуже хочеться, щоби такі заходи стали для нашого міста традиційними.

— Хоча я й працюю у сфері позашкільної роботи та займаюсь декоративно-прикладним мистецтвом уже тривалий час, — не сподівалася сьогодні побачити таке різноманіття у підходах до виготовлення й оформлення ви-

тинанок, не очікувала таких варіацій у застосуванні технік роботи з папером. Я переконалася, що мистецтво витинанки можна й варто розвивати і пропагувати. Робота з папером — це необмежений простір для творчості й фантазії. Витинанки можна також застосовувати по-різному: з них створюють серветки, листівки чи й цілі картини. Вважаю, у наш час має значення також те, що витинанка — це недорогавартісний вид декоративно-прикладного мистецтва. Варто зауважити, що діти молодшого шкільного віку, працюючи руками, дуже люблять бачити результат своєї праці відразу. Тут витинанка теж стає у нагоді, оскільки її можна виготовити за одне заняття, — каже Світлана Михальчук.

Дарунком учасникам і відвідувачам свята були чудові виступи народного театру пісні «Співаночка» та репрезентація витинанок, що прибули на Фестиваль з-за кордону — Італії та Польщі.

Схоже, кожен, хто відвідав фестиваль «Витинанкові візерунки», відкрив для себе чимало нових аспектів створення й застосування паперових композицій, переконався, що наше місто багате талановитими дітьми й молоддю, відчув, що мистецький простір не знає меж.

Валентина Січкорізі.

● І сміх, і гріх

За офіційними даними, середня зарплата в Україні 3510 грн. А вирахувати середньоарифметичне? Це, що, начальник їсть м'ясо, а я — капусту, а разом ми їмо голубці?!

— Фахівці кажуть, що народ став жити краще.

— А люди стверджують, що нічого не відчують.

— Але ж вони не фахівці!

Якщо Міністерство охорони здоров'я вважає, що збільшення пенсійного віку підвищить тривалість життя, то повне скасування пенсій — це крок до безсмертя.

— Що таке стабільність по-українськи?

— Це коли відразу за різдвяним постом починається урядовий.

Китайські будівельники тягнуть електрокабель через Керченську протоку і готуються будувати міст.

— Стараємося, хлопці, адже фактично для себе будуємо! — підбадьорює підлеглих китайський бригадир...

«Ростуризм» знайшов заміну Єгиптам-Туреччинам: «Росіяни, їдьте до Бразилії: там, як відомо, багато-багато диких мавп, тому бразилієць нормально сприймуть п'яних росіян!»

Ну ось, ще трохи почекає і «руський мір» черговий раз «відродить» Крим до того стану, в якому вони зазвичай «дарують» його Україні.

Завдяки Ердогану у багатьох росіян з'явилася чудове пояснення того, що вони в 2016 році не поїдуть відпочивати до Туреччини. Замість банального «немає грошей» можна гордо заявити, що вони оголосили туркам бойкот.

Кримнаші! Є дуже хороший спосіб опалення — палити шини на Красній площі!

Так ось чому Путін забрав Крим в Україні! Яка ж російсько-турецька війна без Криму?

У «Ращці» розглядають мирний варіант вирішення конфлікту з Туреччиною — завалити Босфор конфіскованими санкційними продуктами.

Час, що залишився в Криму «руському міру», пішов на кіловат-години.

Ініціатором свята майстерності й фантазії юних тернопольців став міський Центр творчості дітей та юнацтва. Представляли власноруч створені витинанки вихованці центру, учні загальноосвітніх і позашкільних навчальних закладів Тернополя. Роботи, різні за стилем, технікою виконання й емоційним забарвленням, виготовлені індивідуально та колективно школярами різного віку, об'єднала тематична назва «Осінній дивограй».

Кілька десятків різнобарвних паперових композицій, які втілювали і давні українські, і найсучасніші мотиви орнаментів, створили яскраву виставку-галерею. Роботи промовисто засвідчували: мистецтво витинанки, відоме в Україні ще з XIX століття, впевнено знаходить своє місце серед художніх інновацій сьогодення. Виготовлені з паперу візерунки — щедрі дари осені, барвистий листопад, відліт птахів у вирій, тваринний і рослинний світи, наче оживали на роботах юних майстрів. Були й аплікації філософського змісту — «Дерево життя»: символ продовження роду, нагадування, що після холодної пори року обов'язково прийде весна.

— Мета фестивалю — відродження давнього та цікавого мистецтва витинанки, яке чомусь почало втрачати свою популярність, вивчення походження й історії витинанки, знаної не тільки в нашому краї, а й у багатьох кутках світу, ознайомлення з різноманітними техніками цього декоративно-прикладного мистецтва, — зазначила ди-



● На замітку

## 7 ПОРАД, ЯК ЗАЛИШАТИСЯ МОЛОДИМ

Люди звикли стверджувати, що здоров'я — це найцінніша річ у житті. Але скільки з них справді живе цією вірою? Робить хоч щось, аби воно — фізичне й психологічне — залишалось міцним? На допомогу тим, хто хоче перейти від слів до діла, — 10 порад від монаха Шаолінь, який був великим майстром єдиноборств і вченим, написав на тему здоров'я і молодості цілий трактат.

**1** Не думайте занадто багато. Розумовий процес забирає надто багато енергії. Це може змусити вас виглядати старшим, ніж ви є.

**2** Не розмовляйте занадто багато. Більшість людей або говорять, або роблять. Краще більше робіть.

**3** Коли ви працюєте, робіть 10-хвилинну перерву після кожних 40 хвилин роботи. Коли ви занадто довго дивитесь на щонебудь, це стомлює ваші очі і може завдати шкоди не лише вашому організму, а й внутрішній гармонії.

**4** Коли ви щасливі, то повинні контролювати свої емоції, бо якщо втратите над ними контроль, можете завдати шкоди енергії, яка накопичується у ваших легенях.

**5** Не хвилюйтеся занадто часто і не гнівайтесь,

бо це завдає шкоди вашим печінці і кишечнику.

**6** Не їжте дуже багато, тому що перенасичення може підвищити вашу дратівливість. Їжте тільки тоді, коли справді відчуваєте голод.

**7** Не поспішайте, коли робите щось важливе. Завжди пам'ятайте приказку: «Тихіше ідеш — далі будеш».

Відповіді на сканворд «Краболов», надрукований 26 листопада



## Сотовий кросворд

У цьому кросворді усі слова складаються з 6 літер і записуються по колу за напрямком годинникової стрілки, починаючи із сектора зі штрихом.

