

Домашня Газета

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Програма телебачення

Ціна 1 грн

#53(715) 31 грудня 2015 року



**РОЗКЛАД РУХУ
ПРИМІСЬКИХ
ПОЇЗДІВ**

6

• Кажуть, що...

...у мить зустрічі Нового року в кишені обов'язково повинна лежати хоч одна монетка. У кого буває порожньо в кишенях у новорічну ніч, той весь рік буває в нужді.

...на Новий рік треба вдягнути обнову, тоді їх буде багато впродовж усього року.

...на новорічному столі має бути вдосталь їжі і напоїв, щоб увесь рік у сім'ї був достаток.

...якщо на Новий рік хтось прокинувшись, чхне, то весь рік буде сприятливим і щасливим.

...якщо на Новий рік небо зоряне — на врожай.

...дерево, зрубане 1 січня, не гниє, в ньому не заводяться жучки, до того ж, із часом воно стає дуже міцним.

...не можна в перший день року виконувати важку і брудну роботу — інакше весь рік пройде в суцільній праці без відпочинку.

...не треба на Новий рік повертати борги — весь рік будеш розраховуватись.

...передноворічний вечір, за народним повір'ям, — сприятлива пора для сватання.

...у новорічну ніч вгадують погоду, ворожади на цибулі, яку розрізають на дванадцять частин, щоб кожна відповідала одному з місяців, посипають їх сіллю, залишають до ранку. Вранці дивляться: на якій частині сіль намокла, той місяць буде мокрим, на якій ні — буде сухим.

...якщо ніч проти Нового року тиха і ясна, буде щасливий рік не тільки для людей, а й для худоби.

...якщо сонце високо зійде, увесь рік буде щасливим, а особливо добрим буде врожай садовини.

...якщо іній рясно вкриває всі дерева, буде врожай на зернові та гарний медозбір; якщо падає м'який сніг, — на врожай, а коли тепло, то літо буде дощовим.

2

**НОВИЙ РІК
БЕЗ ШКОДИ ДЛЯ
ЗДОРОВ'Я**

1 Не спокушайтеся знижками. Вирушаючи за покупками, беріть із собою суму, необхідну для покупок за списком. Ретельний розрахунок і ощадливість допоможуть вам заощадити значну суму.

2 Не забудьте запланувати в бюджеті додаткові витрати — незабаром Новий рік і Різдво. Розплануйте, що й кому з друзів і близьких ви збираєтесь подарувати. Це допоможе уникнути великих і непередбачених витрат.

3 Постарайтеся не впасти в кредити. Фінансові експерти кажуть, що в середньому при покупці товару за допомогою кредитної картки ви платите на 30% більше, ніж при покупці того ж товару готівкою. Річ у тім, що коли приходите в магазин з готівкою, легше контролювати витрати, оскільки можна візуально контролювати кошти. Якщо гроші закінчилися, то вам уже нічого витрачати — розвертаєтесь і йдете з магазину. А кредитна картка може вас там затримати.

4 Робіть покупки відповідно до ваших доходів. Вам ще не набридло купувати якісь товари тільки тому, що вони подешевшали?

• До часу

Новорічний стіл:

МАЄ БУТИ ВСЕ — І БАГАТО!

Святковий стіл у новорічну ніч має бути багатим, а оформлення — яскравим. Посуд, прикраси, страви — все повинно бути «най-най».

Не забудьте про колір символу цього року — вогненно-червоний. Червоний і оранжевий обов'язково мають бути не тільки в оформленні столу, а й у власне частуванні. Апельсини, томати, різнокольоровий перець або полуниці — додайте яскравих барв у кожну страву.

Ще одна особливість меню для новорічного столу — велика кількість екзотичних страв. Не тільки фрукти (а їх має бути багато), а й будь-які інші страви. Обов'язково приготуйте щось по-справжньому незвичайне: ще вчора ви навіть не знали, що така їжа взагалі існує!

Але не зважаючи на кулінарний достаток на новорічному столі мають бути тільки «легкі» страви: Мавпочці не сподобається жирна і важка їжа. А ось фруктові (і не тільки!) салати дуже смакуватимуть.

Ще одне завдання — добре гарненько повеселитися, погуляти і потанцювати, а не провести ніч, обжирюючись делікатесами.

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини у Зої, Максима, Семена, завтра — в Іллі, Тимофія. 2 січня з днем Ангела вітайте Данила, Івана, 3 — Уляну, 4 — Анастасію, Бориса, Богдана, 5 — Єву, Наума, Давида, 6 — Євгенію, Гафію, Миколу.

Найщиріші вітання і найкращі побажання всім добрим людям у Новому році!

Хай панують мир, злагода і любов у кожному серці, у кожній оселі й у всій Україні!

Що подарувати, щоб не прогадати



Подумайте двічі, перш ніж заходити на черговий розпродаж.

5 Не захоочуйте своє марнославство. Деякі люди намагаються видаватися щедрими, багатими, успішними або просто прагнуть самоствердитися за допомогою свого гаманця.

6 Не тринькайте гроші. Щире бажання допомогти близькому — це добре й правильно. Розумна добродійність прикрашає людину. Але якщо ви не мільйонер, то вчіться й у цьому себе обмежувати. Усіх ошасливити не зможете, це й не потрібно. Зосередьтеся на ваших близьких, друзях і найважливіших для вас людях. Допоможіть їм, у міру сил допомагайте іншим. Та й про себе не забувайте, адже все добре в міру.

7 Дотримуйтеся етики та етикету подарунків. Пам'ятайте, що у відповідь на подарунок, зроблений

Знаємо точно, що Святий Миколай ще досі не розніс усі подарунки для чемних дітей і дорослих. **Адже останнім часом у нас укорінюється нова традиція — робити приємні презенти на Новий рік і Різдво. Що ж краще подарувати? І як вибрати презент корисний, цікавий, оригінальний? Як витратити гроші тільки на потрібні й корисні речі?**

• Свято без зупинок

вам, ви не зобов'язані дарувати річ, еквівалентну за вартістю вашому презенту. Просто даруєте те, до чого лежить душа і що дозволяє ваш гаманець.

8 Якщо маєте змогу, користуйтеся Інтернетом. Перш ніж йти до магазину, зайдіть в Інтернет і почитайте споживчі огляди. Порівняйте ціни, почитайте відгуки. Запитайте на форумах, що краще і вигідніше. Це допоможе зробити правильний вибір.

9 Не тягніть із подарунками до останньої хвилини. Заздалегідь визначіться з тим, що й кому ви будете дарувати. Якщо тільки ходити по магазинах і вибирати — пошукайте в Інтернеті й замовте подарунки, що сподобалися. У цьому є ще один плюс — товари у віртуальних магазинах продаються дешевше, ніж у звичайних.

Погода на тиждень	Температура	Опади	Вітер	Тривалість дня	Фаза Місяця
четвер, 31 грудня	-7 / -5	ясно	півн., 2	8.13	○
п'ятниця, 1 січня	-9 / -7	без опадів	півн.-сх., 1	8.14	○
субота, 2 січня	-13 / -8	без опадів	сх., 3	8.15	◐
неділя, 3 січня	-12 / -9	ясно	сх., 1	8.16	◐
понеділок, 4 січня	-12 / -8	без опадів	півд.-сх., 3	8.17	◐
вівторок, 5 січня	-9 / -6	можливий сніг	півд.-сх., 4	8.19	◐
середа, 6 січня	-3 / -2	можливий сніг	півд.-сх., 4	8.20	◐

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

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

ЯК УНИКНУТИ АЛКОГОЛЬНОГО ОТРУЄННЯ

Передусім звертайте увагу на якість напоїв — у новорічні свята збільшується кількість алкогольних отруєнь. Якщо в напої щось бентежить, краще його не пити. Краще вживати гарні перевірені напої, куплені у фірмовому магазині.

За годину до застілля прийміть (будь-який з варіантів — на вибір):

- чашку чаю з м'ятою або лимоном;
- два сирі яйця;
- кілька варених картоплин;
- 2 столові ложки олії;
- активоване вугілля;
- кашу — гречану, вівсяну, манну.

Це знизить вплив алкоголю на організм.

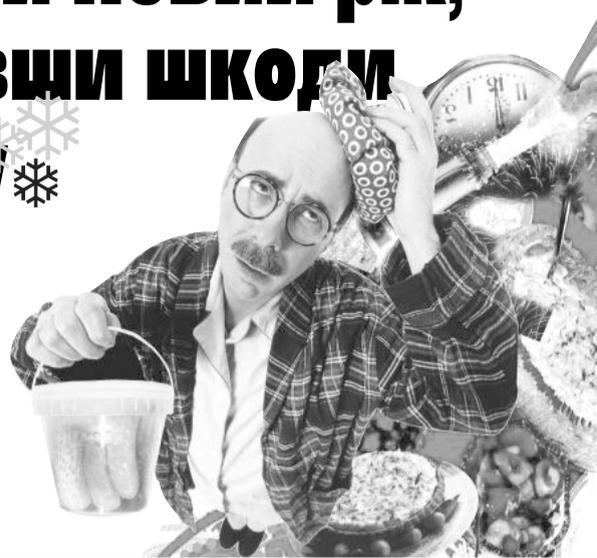
Не змішуйте спиртовмісні напої, будьте обережними з коктейлями.

Традиційно на Новий рік ми п'ємо шампанське — але якщо не лежить до нього душа, краще не пийте, пригубіть символічно, а далі виберіть собі один напій і ні з чим його не змішуйте. Шампанське здається легким, але від нього людина швидко п'яніє, може з'явитися головний біль, та й для шлунка воно не надто корисне.

Велика помилка запивати алкоголь мінералкою. Краще запити чистою водою, тоді площа поглинання шкідливих речовин буде меншою. Звичайно, потрібно стежити і за кількістю випитого. Свято святом, але у великих дозах алкоголь токсичний для печінки.

Пам'ятайте, що надмірності однієї новорічної ночі можуть зіпсувати вам усі новорічні канікули, і замість того, щоб гуляти містом або займатися зимовим спортом, ви будете лежати вдома або, ще гірше, опинитися в лікарні.

Як зустріти Новий рік, не завдавши шкоди організму



Складаючи список необхідних продуктів і обмірковуючи меню святкового застілля, дехто, на жаль, забуває про найголовніше — здоров'я.

До часу

мент. По-перше, втрачається все її значення. По-друге, це занадто різке та велике навантаження на організм, небезпечно розвитком хронічних захворювань.

Крім того, не всі навіть знають про свої хвороби — немає клінічних проявів. А такі дії можуть стати пусковим механізмом недуги.

Харчуватися краще помірно, у новорічну ніч себе не перевантажувати.

ПРАВИЛА ПОЄДНАННЯ ЇЖИ

Бажано вживання жирної, м'ясної їжі поєднувати з овочами. М'ясо з картоплею, як усі ми любимо їсти, навпаки, зовсім не корисне. Зрідка можна, але систематично — не рекомендується.

Ви пообідали, з'їли суп, друге — хочеться пити. Запам'ятайте просте правило, однаково корисне для всіх: незалежно від наявності або відсутності якогось кишкових патологій, будь-які напої рекомендується вживати не відразу після їди, а хвилин через сорок.

Також добре випити

щось стимулююче — сік або кефір — до їди. Це корисно для фігури, і їжа краще засвоюється.

Не можна після гарячої їжі відразу вживати щось холодне. Може статися спазм, нетравлення, навіть якщо немає порушень шлунково-кишкового тракту.

ЧИ ВЖИВАТИ ФЕРМЕНТИ

Багато хто сідає за стіл уже о 10—11 вечора, проводжає старий рік. На столі у нас тепер чимало наїдків, і все хочеться спробувати, і все це запивається алкоголем. Тому шлунок, звичайно, потерпає.

Для гастроентерологічних препаратів дуже важливий ритуал прийому. Одні потрібно пити до їди, інші — після. Тому якщо їх приймати, то приймати правильно.

Щоб полегшити своєму шлунку прийом їжі, можна прийняти ферменти — наприкінці або після прийому їжі, перед сном.

ЧИ «ЧИСТИТИ» ОРГАНІЗМ

Звичайно, буде навантаження, але ліпше намага-

тися не переїдати, поменше вживати жирну їжу, стежити, щоб продукти були свіжі, щоб не отруїтися.

Не зловживайте мінеральною водою та іншими газованими напоями, які тільки погіршують ситуацію, збільшують площу й ступінь поглинання шкідливих речовин.

Після свят краще справді провести символічне очищення організму: посидіти на дієті, на овочах, улаштувати собі розвантажувальний кефірний день. Організм звик за кілька днів отримувати їжу у великій кількості, буде вимагати ще, тому вам знадобиться певна сила волі.

Якщо є тенденція до поганої роботи кишечника, якщо хочеться їсти, але вже пізній вечір, порада — на ніч випити склянку кефіру з перемішаними в ньому 2 чайними ложками висівку. За 3—4 дні цей засіб добре очищає організм, а при систематичному вживанні зменшує рівень холестерину.

Зранку корисно пити кип'ячену воду з лимонним соком і ложкою меду.

ГАСТРОЕНТЕРОЛОГІЧНІ НЕБЕЗПЕКИ

Новий рік — загальне свято, його зустрічають і діти й дорослі, і люди похилого віку, і здорові, й ті, хто змушений дотримуватися постійної дієти, наприклад, при цукровому діабеті, важкій шлунково-кишковій патології, після якихось операцій. Останнім особливо важко буває утриматися за святковим столом, а це має наслідки.

Перша небезпека — це, звичайно, переїдання, тим більше якщо мова про людей із хронічною патологією.

Зауважують і терапевти, і хірурги: після Нового року часто приходять пацієнти із загостренням виразкової хвороби, жовчнокам'яної хвороби. Іноді може розвинути серйозний панкреатит, особливо у тих, хто дотримувався певної дієти, а потім різко дав серйозне навантаження на шлунково-кишковий тракт і на підшлункову залозу.

Інша небезпека — найзвичайнісіньке отруєння. Адже багато хто готує салати, а продукти можуть бути несвіжі. Обережними потрібно бути зі швидкопсувними салатами, які заправляються майонезом, звертати увагу на рибу.

Ще більш уважними потрібно бути з покупними салатами. Ми ніколи не знаємо напевно, скільки вони вже стоять у вітрині, хто їх готував, чи чистими руками.

ПІДГОТОВКА ДО СВЯТА

Як же підготуватися до святкування? Чи варто голодувати?

Ні, категорично не варто, стверджують фахівці. Багато хто так робить, щоб схуднути перед святом, надягнути якесь особливе вбрання. Але дуже небезпечно припиняти дієту в один мо-

Зверніть увагу

Що любить підшлункова

Порушення функціонування саме цієї маленької залози є причиною багатьох захворювань. Незабаром в народній медицині підшлункову залозу називають золотником. Навіть приказка є: «Золотник малий, та дорогий».

Справді, це так, адже якщо не працює ця залоза, то жінка страждатиме від неплідності або в разі вагітності матиме викидня.

За порушення функціонування золотника у жінок росте волосся в небажаних місцях: на ногах, животі, руках, з'являються вуса, борода. Найчастіше це є наслідком порушення роботи гормональної системи (а підшлункова залоза виконує дві функції: травну і гормональну). Тож слід шукати не засоби усунення волосся, а лікувати щитовидну і підшлункову залози, тобто гормональну систему.

Якщо хвора підшлункова залоза, виникає чимало проблем зі шкірою: з'являються червоні вугристі висипи, руді плями, папіломи, вульгарні бородавки.

У чоловіків однією з оз-

нач захворювання підшлункової залози є облісіння. Тоді ж виникають проблеми в статевих органах: запальні процеси, простатити, аденоми, послаблення потенції.

На щастя, є багато трав, які поліпшують функцію підшлункової залози. І серед них усім нам знайомий кріп, листки кульбаби, цикорію, грициків, селери, петрушки, майорану.

Обов'язково слід дотримуватися дієти, а її має підібрати собі сам хворий.

Неправильно вважати, що у разі панкреатиту не можна споживати молочні продукти або не їсти капуста. Одна залоза реагує на капусту, груші, яблука (тоді краще споживати пе-

чені яблука), інша — на редиску і свіжі овочі. Кожна людина — це окрема планета, і в кожній свій золотник.

Найкраще вживати кисломолочні продукти, але сметану нежирну.

Для харчування і лікування кожному підходять трави, але, знову ж таки, по-різному. Одним допомагають просто вжити зі стравами коріандр, чабер, кріп, петрушка, квасоля, іншим потрібні листки кульбаби, трилисника.

Сприяють нормалізації функції підшлункової залози і ліки з вівса посівного, календули, суниці.



Треба знати

ЩОБ НЕ ЗІПСУВАТИ СВЯТО ЗАСТУДОЮ

Від недуги ніхто не застрахований. Але особливо неприємно, коли застуда або грип вкладають нас у ліжко напередодні свят. Щоб не допустити цього, треба вжити певних заходів.

Носіть коралі з часнику

Зубчик часнику розріжте навпіл, з допомогою голки засиліть його на нитку і зробіть «кулончик».



Так самісінько зробіть «сережки». Носіть такі «прикраси» з часнику, якщо у вашому оточенні хтось захворів на грип. Протягом дня «прикраси» слід проколювати голкою, щоб випаровувалася свіжа ефірна олія. На ніч повішайте почищений часник біля подушки.

За перших ознак хвороби

1. Міцно прив'яжіть до потилиці дрібно порізаний хрін, загорнувши його в марлю.
2. Залийте 4 ст. ложки листя малини 2 скл. кип'ячої води і кип'ятіть упродовж 15 хв. Пийте теплим 4 рази на день.
3. Змішайте буряковий сік з медом 1:1 і пийте по кілька ложок двічі на день.
4. Пийте гарячі чай або молоко з медом (чайна ложка меду на чашку).
5. Змішайте мед з лимонним соком і їжте цю суміш протягом дня, запиваючи чаєм.

Солодка цибуля

1,5 кг цибулі змолоти на м'ясорубці. Закип'ятити 1,5 л води, додати до неї цибулю, 2 скл. цукру і 3—4 столові ложки меду. Довести до кипіння і на слабкому вогні варити 3 год під кришкою. Потім усе протерти через сито, вистудити. Пити по 3—6 ст. ложок на день (можна й більше). Зберігати в холодильнику, але пити підігрітим. Добре допомагає при грипі, кашлі, бронхіті, запаленні легенів.

Коктейль на ніч

100 г коньяку, сік з половини лимона, столову ложку меду змішати, підігріти і випити перед сном, нічим не запиваючи. Можна давати навіть дітям, якщо навпіл розбавити водою.

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

Мамі на замітку

Як зробити гірчичники?

Якщо вдома не виявилось аптечних гірчичників, або шкіра малюка надто чутлива, виготовте гірчичники власноруч. Для цього візьміть порошок сухої гірчиці, додайте теплої води, щоб отримати консистенцію каші, накладіть цю масу на квадратики чи смужки паперу і зверху накрийте папером такого ж розміру.

Пам'ятайте, що вона не має бути надто гарячою, бо вона просто зруйнує фермент гірчиці, від якого власне і залежить уся дія гірчичника.

Щоб гірчичник не пік

Якщо шкіра маляти дуже чутлива і ви хвилюєтеся щоби у нього не було подразнення чи опіку, то самі зробіть «послаблені» гірчичники.

Для цього змішайте частину сухої гірчиці з двома або й трьома такими ж частинами звичайного пшеничного борошна. Далі виконайте всі маніпуляції приготування «домашнього» гірчичника.

Гірчичні обгортання

Іноді є потреба робити гірчичні обгортання. Така процедура доречна тоді, коли необхідно зменшити наповнення внутрішніх органів кров'ю.

Для гірчичних обгортань візьміть товсту байкову пелюшку і розчин гірчиці — 2—3 ст. ложки сухої гірчиці на 1 л теплої води. Далі потрібно змочити в розчині пелюшку, добре її відістнути і загорнути в неї дитину. Після цього маля тепло вкрийте. Через 5—10 хвилин розгорніть малюка, обітріть теплою водою, витріть насухо і одягніть у теплий одяг.

Святкуючи, не відмовляй собі ні в чому, щоб не виявилися завтрашні страждання більшими сьогоднішніх радощів/ О. Махньов

КУТЯ

Головною стравою Святого вечора є кутя — варена пшениця з медом. Вона символізує родючість і достаток. Ще в період неоліту вважалося, що покійник споживатиме її у потойбічному світі. Куштуванням куті починається Свята вечеря.

Гуцули подають кутю, гушту як каша, щедро заправляють її горіхами. На Поліссі і в Галичині до пшениці додають багато маку — мак і мед здавна були символами багатства і здоров'я сім'ї. Подекуди висипають ще й родзинки.

Варять пшеницю в печі або в духовці. Виймають і дивляться: якщо зерна піднялися — на добробут, якщо ж середина запала — лихе передвістя.

На 0,5 л пшениці — 200 г маку, 200 г цукру, 2 ст. ложки меду, 100 г горіхів.

Перебрану очищену пшеницю промити кілька разів. Залити гарячою водою і варити 2—3 год на слабкому вогні. Не солити. Якщо вода википає, доливати окропом.



Мак залити крутим окропом, накрити кришкою і залишити на годину. Потім добре зцідити. Розтерти в макітрі без цукру до білого молочка. Горіхи дрібно посікти.

Зварену пшеницю вимішати з маком, медом, горіхами. Додати за смаком цукру. Розчинити холодною кип'яченою водою (в деяких районах до куті доливають узвар). Подавати в макітрі з дерев'яною ложкою.

УЗВАР

Це друга обов'язкова страва святвечірнього столу. Густих навар із сушених (сушених садових плодів) «заклікає» врожай фруктів. Звичайно узвар готують із яблук, слив, груш. Дехто додає чорноплідну горобину, малину, вишні.

Готовий узвар наливають у глиняний глек. Зазвичай усі святвечірні страви кладуть в керамічний посуд, який зберігають спеціально для цієї нагоди.

250 г сушених фруктів, літр води, столова ложка меду, 2 ст. ложки цукру.

Сушені яблука, сливи, грушки промити. Замочити у холодній воді на 2—3 год, щоб набухли. Варити до готовності. У гарячий узвар додати цукру і меду. Настояти кілька годин. Подавати холодним.



Святий вечір — одне з найбільш шанованих зимових свят. Головне його дійство, спільна вечеря всього роду, зберегло прадавню символіку зустрічі нового сонячного року. І хоча впродовж віків ці традиції і звичаї змішалися з церковними обрядами, однак наскрізною особливістю Святвечора залишилася народна магія, пов'язана з вірою в сили природи.

● У кожній оселі

«ШАРИЙ» БОРЩ З ВУШКАМИ

Особливістю пісного «шарого» борщу є буряковий квас, на якому його готують. А замість картоплі додають квасолу.

Борщем заливають розкладені по тарілках вушка — маленькі варенички. На Прикарпатті їх роблять з грибами. На Львівщині вушка начиняють тертою булкою, смаженою на олії з пасерованою цибулею.

Буряковий квас готують за 4—5 днів заздалегідь. Буряк чистять, нарізають на скибки, складають до скляної посудини, заливають холодною водою. Зверху додають скибку житнього хліба. Посудину накривають марлею, зав'язують і тримають у теплому місці, щоб буряк заквасився. Заливка має приємний кисло-солодкавий смак.



Для квасу й на борщ — 1 кг буряків.

На борщ: цибулина, 1 скл. квасолі, 1 ст. ложка олії, 1 ст. ложка борошна, 100 г сушених грибів, буряковий квас, сіль, цукор, лавровий лист.

Для вушок: 500 г борошна, 150—200 г води, 200 г відварених сушених грибів, 1 ст. ложка олії, цибулина.

Готують **грибний відвар**: 100 г грибів заливають 0,7 л холодної води, настоюють 3—4 год, потім варять без солі 1,5—2 год, доливаючи воду.

Відвар зливають, відстоюють, проціджують і в ньому відварюють до готовності квашені буряки. Виймають їх, нарізають соломкою. Кладуть у киплячий відвар. Додають варену дрібну квасолу, порізані гриби, пасеровану цибулю. Солять. Доливають за смаком буряковий квас.

Заправляють розведеною борошняною пасеровкою (борошно підсмажують



Фото Tdmiiv.info

12 страв

на Святий вечір

на олії до золотистого кольору, розчиняють квасом чи грибним варом), меленим чорним перцем, додають лавровий лист. Вкидають дрібку цукру. Доводять до кипіння. Настоюють.

У кожному населеному пункті, якщо не в кожній родині, — свої традиційні святвечірні страви. Пропонуємо читачам рецепти карпатської кухні. Можливо, у вашій родині такі й готують. А може, вони пригодяться, щоб урізноманітнити традиційне меню Святої вечері.

В у ш к а . Місять піснесті, як на вареники — на теплій воді. Розкачують до 1—2 мм. Нарізають на квадратики (до 3 см). Накладають начинку, складають трикутник і дрібно защипують. Кінці трикутника зліплюють до купи. Варять у підсоленій воді.

Начинка. Відварені гриби пропускають через м'ясорубку, додають пасеровану цибулю, сіль, перець, розчинене пасероване борошно. Під час пасерування борошно набуває аромату смаженого горіха і додає страві пікантності.

ГОЛУБЦІ ПО-КАРПАТСЬКИ

Закарпатці й буковинці на Святвечір роблять голубці з «крижавок» — квашених головок капусти. У «квасні» голубці кладуть начинку з рису і грибів (квашені листки і рис однаково довго варяться).

Голубці по-карпатськи готують зі свіжої капусти з кукурудзяними крупками, а також із тертою сирією картоплею (у Ворохті, Верховині, Квасах). Найсмачніше їсти їх з грибною підливою.

Щоб відрізнити голубці на столі, їх по-різному загортають. Кукурудзяні — у формі конвертика, заправляючи краї всередину. Картопляні просто скручують у рулетики.

Головка капусти — 1 кг. Фарш: кілограм картоплі, 2—3 цибулини, 200 г олії, сіль, перець. Або: кукурудзяної крупи 2—3 скл., 2—3 цибулини, 2 ст. ложки борошна, 200 г олії, сіль, перець.

Відварену капустину розбирають на листки. Зрізають потовщення. На середину кладуть фарш. Формують голубці. Складають у посуд — на дно каструлі стелять листки або зрізані

залишки, щоб голубці не пригоріли. Накривають також капустиним листям.



Заливають на третину посудини гарячою підсоленою водою. Щойно голубці закиплять, перекладають їх у розігріту духовку і запікають 1,5—2 год. Перед подачею поливають «засмажкою» — тонко нарізану пасеровану цибулею на олії.

Начинка картопляна. Картоплю труть на дрібній терці, зціджують сік. Заправляють пасерованою дрібною цибулею. Перчать, солять. Закручують такі голубці легко, не притискаючи.

Начинка кукурудзяна. Кукурудзяну крупу грубого помелу запарити окропом, покласти на легкий вогонь, щоб тільки набухла. Дрібно посічену цибулю втушкують на олії, вимішати з борошном, крупкою, посолити і посипати перцем.

ПІДЛИВА З БІЛИХ ГРИБІВ

Підливу із сушених білих грибів, або «грибовий сос», як її називають горяни, неодмінно подають до голубців і вареників. Закарпатці готують її як суп, з клюсками — тонко нарізане тісто (клюдки) відварюють у грибному варі, з вару роблять підливу, додають туди посічені гриби і власне клюдки.

На Коломийщині гриби «запалюють» борошном. Цей соус дуже густий і часничний. До речі, якщо для підливи беруть боровики, то часником її не заправляють — щоб зберегти природний грибний аромат.



грибів, 100 г борошна, цибулина, 2—3 ст. ложки борошна, 100 г олії, сіль.

Гриби помити, залити холодною водою для набування на 3—4 год (а краще — на ніч). Зварити в тій самій воді до готовності впродовж 1,5—2 год. Вийняти гриби, посікти.

Дрібно нарізану цибулю протушкують на олії до золотистого кольору, додати гриби і, посолити, тушкують разом. Окремо приготувати засмажку з борошна і олії, охолодити.

Розчинити холодним грибним відваром. У загальний грибий бульйон вкинути гриби й цибульку, проварити. Потім додати розчинену борошняну пасеровку. Прокип'ятити ще раз. Заправити часником. Соус повинен бути густим.

ПИРОГИ

Пирогами карпатці називають вареники. На Святвечір їх роблять з багатьма начинками. Найчастіше — з тушкованою квашеною капустою, з капустою і грибами, з картоплею й грибами, з квасолею.



Неодмінно — з тертим маком та фруктами (з вишнями, свіжими яблуками, чорносливом).

В окремих районах у вареники заліплюють перемелений маринований оселедець, приправлений сухарями, пасерованою цибулькою і спеціями. Такі вареники — «креплики», або «краплики» — вважаються окремою стравою.

«Солодкі вареники» заліплюють інакше, ніж інші — фігурно: «віночком», рубчиками, зубчиками, «рїжками».

Просіяти борошно, замісити пісне тісто на теплій воді, без яйця, не солити. Місити довго, щоб набрало еластичності і стало дуже м'яке. Накрити рушником,

дати «відпочити» півгодини. За цей час приготувати начинку. Потім ще раз пере-місити.

Відділити частинку, сформувати джгутик (валочок), нарізати його вздовж, кожен шматочок обкачати з двох боків у борошно. Шматочки розкачати на круглі плянички. Накладати холодну начинку. Заліплювати. Відварювати вареники у підсоленій воді 5—7 хв.

Кидати в бурхливий окріп, щоб вони вільно плавали. Помішувати. Покришкою не накривати, бо від пари, яка створюється під нею, вареники розварюються.

Подавати гарячими. Полити смаженою на олії цибулею. Фруктові вареники посипати цукром.

Начинки

З квасолі й грибів. склянка квасолі, 50 г сушених грибів, цибулина, 1 ст. ложка олії, сіль, перець. Варену квасолу перетерти чи пропустити крізь млинок, додати посічені варені гриби, пасеровану цибулю, сіль, спеції.

З оселедця на «креплики». 300 г риби, 2 цибулини, 100 г олії, 2—3 ст. ложки сухарів, сіль, перець. Філе маринованого оселедця, пасеровану цибулю (можна й моркву) пропустити через м'ясорубку. Додати сухарі, спеції, вимішати.

З маку. 1 скл. маку, 100 г цукру, 1—2 ст. ложки мелених сухарів з булки, сирий білок. Мак запарити як на кутю, втерти в макітрі. Додати цукор за смаком, сухарі і білок одного яйця. Начиняти, як звичайно.

«ЯЙОХИ» З ГРИБАМИ



Велику оліу квасолі на-зивають «яйохами» мешканці прикарпатського міста Тисмениця. З цієї квасолі на святвечірній стіл готують чимало страв. Навіть солідкі наїдки!

По-лемківськи квасолі відварюють із сухофруктами і цукрують. Буковинці додають до вареної квасолі варений чорнослив, солять за смаком і поливають при-смаженою цибулькою. Квасолі тушкують з капустою. Або ж варять, розминають і вимішують з пасерованими цибулею та часником.

Але найчастіше «яйох» готують з грибами — сушеними опеньками, підберезниками тощо. Краще брати тільки капелюшки грибів.

300 г квасолі, 50 г сушених опеньків, 2 цибулини, 2 ст. ложки борошна, 2 ст. ложки олії, сіль, 2—3 зубчики часнику.

Квасолі залити холодною, а опеньки гарячою водою і залишити на ніч, щоб набухли. Зварити разом у невеликій кількості води до готовності квасолі. Дрібно посічену цибулю засмажити на олії, тоді додати борошно і тримати на вогні, доки не набере золотистого кольору. Все з'єднати, заправити до смаку сіллю, часником.

Закінчення на 4 стор.

По-сучасному КОШИЧКИ НА ВСЯК СМАК

Цей вид закуски набуває дедалі більшої популярності. Господині охоче експериментують з начинками. І рецептів випікання самих кошичків є багато. Та напередодні свят краще, мабуть, купити готові. Звісно, це вже не святвечірня, а різдвяна страва.

З тунцем



Баночка тунця, 3 яйця, 40 г кунжуту, майонез, зелена цибуля, маринований солодкий болгарський перець.

Рибу вийняти з банки і добре розім'яти на тарілці. Яйця зварити накруто і натерти на тертці. Кунжут підсмажити. Усе змішати, додати майонез. Накласти масу в кошички, посипати посиченою зеленню цибулі і прикрасити шматочками червоного перцю.

Із шинкою та хроном

100 г шинки, 100 г ковбаси, 3-4 ст. ложки натертого хрону, майонез.

Шинку та ковбасу нарізати тонкою соломкою, додати хрін, майонез і перемішати. Накласти в кошички. Прикрасити зверху можна зеленню і натертим яєчним жовтком.

З ананасами



200 г ананасів кубиками, 200 г опеньків (заморожених чи сушених), 100 г твердого сиру, 200 г курячого філе, майонез, сіль; зелень, маринований болгарський перець.

Гриби зварити і посікти, варене куряче філе і сир порізати на дрібні кубики, додати добре відціджені ананаси. Усе заправити майонезом, посолити, поперчити і накласти суміш у кошички. Прикрасити зеленню, шматочками червоного болгарського перцю.

З мусом із шинки

100 г шинки, 2 плавлені сирки, маринований огірок, майонез, червоний мелений перець (солодкий).

Шинку і плавлені сирки змолоти на м'ясорубці, додати дрібно порізаний огірок, майонез і червоний перець. Збити у блендері на однорідну пасту. Начинити нею кошички із кондитерського мішечка.

РИБА СМАЖЕНА З ГОРІХАМИ

Колись риба на святвечірньому столі свідчила про заможність господарів. Частіше страви з неї подавали на вечерю в передгір'ї. Зараз розмаїття рибних страв уже нікого не дивує. Дивує те, як готують рибу в Карпатах.

У прикарпатському місті Косів рибу (річкову) фарширують грибами. М'якоть виймають, перемелюють з грибами, додають розмочену булку, цибулю, спеції, сирі білки і накладають в шкірку. Варять. У бульйон додають желатин, зафарбовують буряком, остуджують і перекладають порційні шматки риби.

На Закарпатті варять рибний холодець (з часником). Також подають варену рибу з соусом із хрону. На Буковині рибу маринують в часниковій заливці, перекладають шар за шаром відвареними грибами та цибулькою, заливають грибним варом і запікають. Це — «риба по-карпатськи». І всюди рибу смажать. На Івано-Франківщині — з горіхами.



1 кг риби, 200 г олії, 300 г борошна (чи сухарів), 200 г мелених горіхів, головка часнику, сіль, лимон, спеції.

Почищену рибу нарізати на порційні шматки. Якщо вона велика, то спочатку розрізати вздовж хребта. Посолити, натерти розтовченим часником із чорним перцем і залишити на 1-2 год у холодному місці.

Перед смаженням рибу обсушити, обкачати в сухарях. Смажити на сильному вогні у великій кількості олії до рум'яної шкірочки. Вийняти й одразу скропити соком лимона і щедро посипати меленими горіхами з одного боку. Накрити покришкою. Подавати рибу теплою. Дехто замість волоських горіхів використовує арахіс.

ОСЕЛЕДЕЦЬ КАРПАТСЬКИЙ

Якщо господиня подає на стіл просто шматочки оселедця, вважається, що вона не дуже здібна в кухоні.

12 страв на Святий вечір



Приготування оселі до свята, очищення житла і душі, страви за старовинними рецептами, магія накривання столу, символіка подавання наїдків — усім цим господарі закликають у дім щастя, добро, спокій і мир, здоров'я, багатство й удачу.

У кожній оселі

варстві. Тому треба щось придумати. І придумано скіко: оселедець з грибами (нарізани соломкою). Зами, оселедець з кvasолею, оселедець з «мачанкою» (дрібно нарізані квашений огірок, картоплина, смажена цибулина, залиті пасеровкою).

А ще — салат з оселедця і квашеної капусти, паста з оселедця і круто зварених яєць, паста з оселедця й огірків (усі продукти пропускають через м'ясорубку, заправляють пасерованою цибулькою, спеціями).

Врешті-решт — оселедець фарширований. Його місцеві мешканці й називають «карпатським».

1 кг оселедця, 200 г цибулі, 200 г моркви, 100 г олії. Маринад: 350 г олії, 2-3 ст. ложки 9% оцту, 1 ст. ложка цукру, чорний перець, сіль.

Оселедець розділити на філе без шкіри й кісточок. Нарізати на подовгасті

шматки, злегка відбити. На середину кожного покласбуло, як кажуть гуцули, гойскаю: оселедець (нарізани соломкою). Зами, оселедець з кvasолею, оселедець з «мачанкою» (дрібно нарізані квашений огірок, картоплина, смажена цибулина, залиті пасеровкою).

Якщо ж брати маринований оселедець з рулетиками з філе, фаршированого цибулькою й морквою, можна одразу викладати в салатник і подавати на стіл.

ГРИБЛЯНКА ПО-ГУЦУЛЬСЬКИ

Ця давня пісна страва може вважатися не святковою, бо готують її на Прикарпатті і на будень. Однак, на Святий вечір горяни додають до овочів гриби — і ось уже звичайна овочева печеня перетворюється на гриблянку.

Городину з грибами запікають також на Закарпатті. Картоплю відварюють в шкірці, що є притаманною для регіону кулінарною особливістю. Посипають солодким духмяним перцем.

Для гриблянки годяться сухі білі гриби, масляки і свіжі печериці.

1 кг картоплі, 100 г сушених грибів, цибулина, 200 г моркви, 200 г кvasолі, 2 ст. ложки борошна, 50 г олії,

сіль, лавровий лист, перець, 3-4 зубчики часнику. Гриби й дрібну кvasолію намочити в холодній воді на кілька годин. Гриби вийняти, посікти і знову покласти в посудину. Додати порізану моркву. Влити 1 ст. ложку олії.



Варити до напівготовності кvasолі. Тоді вкинути відварену, почищену та порізану на великі скибки картоплю. Варити з лавровим листом, доки всі овочі не будуть готові.

Борошно підсмажити на сковорідці без жиру, розчинити відваром. Окремо посмажити цибульку. Все змішати. Додати часником.

Якщо брати свіжі гриби, то їх треба відварити і пасерувати разом із цибулькою. Додати гриби до готових овочів.

ШУХИ

Це салат зі столового буряка. Бурякові салати до вечері також роблять різні: з чорносливом, кvasолею, горіхами, часником і без нього. Але правдиві «шухи» мають бути з маринованими опеньками.

Буряк — 500 г, цибуля — 100 г, мариновані опеньки — 250 г, 2 ст. ложки борошна, 50 г олії.

Буряк відварюють, чис-

тять, нарізають тонкою соломкою. Окремо пасерують дрібно нарізану цибулю, додають борошно і підсмажують. Буряк змішують з маринованими опеньками. Заправляють пасеровкою, сіллю, чорним меленим перцем. До смаку можна додати кілька ложок грибного маринаду.



ПАМПУХИ

Дріжджове печиво на святвечірньому столі обов'язкове. Оскільки все ще триває піст, то на вечерю подають смажені на олії пампушки — з маком, повидлом, консервованими та вареними в узварі фруктами. Маківники та медівники, струdlі й хрумлі, а також струцлі, пташки, вергуни й завиванці — усе це буде вже наступного, різдвяного, дня.

На Святий вечір господині часто жартують — заліплюють у пироги та вушка, а також у пампушки символічні начинки. Вареник начинений сіллю — бути весь рік у тяжкій праці. Замість маку чорний мелений перець — готуйся до несподіванок! Той, хто візьме пампух з копійкою — розбагатіє. А якщо в пампушці мед — на кохання чи весілля.

З медом пов'язана ще одна галицька традиція: на закінчення вечері, перед молитвою, найстарша господиня з тарілочкою меду обходить родину. Вмочує палець і кожному на чолі ставить медяну міточку — аби були здорові, гарні й любилися між собою.

500 г борошна, 50 г цукру, 50 г дріжджів, 50 г олії, пакетик ваніліну, цукрова пудра.

Дріжджі розчинити в теплій воді з цукром. Додати просіяне борошно, ваніль, олію, замісити тісто. Поставити в тепле місце на 1-2 год, щоб підійшло. Змастити руки олією і виробити маленькі кульки.

Якщо тісто рідке, брати ложкою і одразу смажити. Заліпити начинку і одразу кидати на гарячу олію. Смажити з обох боків, щоб були рум'яні. Готові посипати цукровою пудрою. До столу зберігати в теплом місці.

За матеріалами інтернет-видання «Паралелі».

Десерти з желатином

НИЗЬКОКАЛОРИЙНИЙ ДЕСЕРТ

Сметана — 800 г, желатин — 20 г, цукор — 1 скл., банан, ківі, груші, мандарини — за смаком, какао порошок — за смаком.

Желатин замочити у воді, дати набухнути, розчинити на вогні, не доводячи до кипіння, остудити, додати в сметану. Всипати цукор, ретельно перемішати, вилити у форму половину всієї маси, викласти шарами порізані на шматочки фрукти,

залити зверху сметану, що залишилася. Поставити в холодильник до повного застигання. Зверху присипати порошком какао.

МАРМУРОВЕ СУФЛЕ

Сир жирний (сирна маса) — 400 г, сметана 20% — 500 г, пісочне печиво — 5-6 шт., молоко — 5-6 ст. ложок, какао — 5 ст. ложок, цукор — 2/3 склянки, желатин — 35-40 г.

Желатин залити водою

кімнатної температури на 30 хвилин так, щоб вода його покривала.

Печиво подрібнити не до крихти.

Сир, сметану і цукор змішати до розчинення цукру. Має вийти однорідна маса.

Молоко з розмоклим желатином нагріти, не доводячи до кипіння. Желатин має повністю розчинитися. Ввести желатин з молоком, збиваючи, в сирну масу.



Розділити сирну масу на 3 частини. В одну додати какао і перемішати видел-

ПОНЕДІЛОК, 4.01.2016

СЕРЕДА, 6.01.2016

УТ-1
 06.00 Підсумки року
 06.35, 07.05 АгроЕра
 06.40 Світ on line
 07.00, 08.30, 09.00, 21.20, 23.15 По-года
 07.15 Ера будівництва
 07.25, 08.55 Все буде Новий рік
 07.50, 08.35 Смакота
 08.40 Телемагазин
 09.10 Казки Лірника Сашка
 09.25 Мультифільм
 09.40 «Щасливі долони». Концертна програма для дітей
 10.35 Д/ф «Спадщина Константинопля: грецьке життя у Стамбулі»
 11.30 Х/ф «Його мама і я»
 13.30 Концертна програма гурту «Сябри»
 15.05 Вікно в Америку
 15.50 На гостину до Івана Поповича
 16.40 Д/с «Про Нью-Йорк із любов'ю»
 19.15 Х/ф «Як вкрасти «Поцілунок»
 21.00, 23.00 Новини
 21.40 Подорожні
 22.35 Д/с «Ризикований бізнес»
 23.20 На слуху

1+1
 06.00 «Шість кадрів»
 07.15 «Маша і ведмідь» (1)
 08.00, 19.30 ТСН
 08.50, 10.10, 11.35 «Міняю жінку-3»
 13.00 «Ліга сміху»
 15.25, 16.25 «Розсміши коміка-6»
 17.20 Х/ф «Сам удома» (1)
 20.15 Х/ф «Сам удома-2» (1)
 22.30 «Новорічний карнавал світського життя»
 01.20 Т/с «Мушкетери» (2)

2+2
 06.00 Мультифільми
 06.30 «Нове Шалене відео по-українськи»
 06.55 «Помста природи»
 10.25, 23.45 «Вайпаут»
 12.45, 22.15 Top Gear
 14.00, 19.25 Т/с «Атлантида»
 17.00 Т/с «Екстант»
 02.00 Х/ф «Легенда про княгиню Ольгу»

TV-4
 06.00 Т/с «Перша леді»
 07.00 Європа у фокусі
 07.40 «Євромакс»
 08.10 Вікно в Америку
 08.30 «Смаки культур»
 09.00 Час-Тайм
 09.30 «Справжня ціна»
 09.45 Європейський гороскоп
 10.00 Т/с «Перша леді»

11.00 Дитяча година
 12.10 Межа правди
 13.10 Хіт-парад
 14.00 Х/ф «Кевін з півночі»
 16.00 Дитяча година
 17.00 «Магія природи»
 17.30 «Гал-кліп»
 18.00 Т/с «Перша леді»
 19.00 Європа у фокусі
 19.30 Наші вітання
 20.00 Віктор Павлік «Unplugged»
 21.00 Наші вітання
 21.30 «Сільський календар»
 22.10 Х/ф «Подвійна рокировка-3» (2)
 00.15 Час-Тайм

ICTV
 06.35 М/ф «Том і Джері. Чарівник із країни Оз»
 07.40 М/ф «Том і Джері. Робін Гуд і Миша-сміхотунка»
 08.45 Факти. Ранок
 09.15 Скetchком «Путьова країна»
 11.00 Х/ф «Наша Russia. Яйця долі»
 12.35, 13.20 Х/ф «Люди у чорному»
 12.45, 15.45 Факти. День
 14.45, 16.20 Х/ф «Люди у чорному-2»
 16.50 Х/ф «Люди у чорному-3»
 18.45 Факти. Вечір
 19.20 Надзвичайні новини
 20.20 Дістало!
 21.05 Х/ф «Погані хлопці»
 23.15 Х/ф «Погані хлопці-2»

СТБ
 06.40, 16.00 «Все буде добре!»
 08.25 «Моя правда. Руки вверх! Закляті друзі»
 09.20 «Зіркове життя»
 11.05 Х/ф «Службовий роман» (1)
 14.10 «Битва екстрасенсів»
 18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
 18.20 Т/с «Коли ми вдома» (1)
 20.00, 22.25 «Х-Фактор-6»
 23.30 «Національне талант-шоу «Танцюють всі!»-8»

НОВИЙ КАНАЛ
 06.05, 07.50 Kids Time
 06.10 М/ф «Принцеса-лебідь: Різдво»
 07.52 М/ф «Принцеса-лебідь»
 09.35 М/ф «Принцеса-лебідь: Таємниця зачарованого королівства»
 10.55 Х/ф «Хоттабич»
 12.50 Х/ф «Зубна фея»
 14.50 Х/ф «Домашній арешт»
 16.55 Х/ф «Кучерява Сью»
 19.00 Ревізор
 22.10 Страсти за ревізором
 00.20 Х/ф «Спокусник» (2)

«УКРАЇНА»
 07.00, 15.00, 19.00 Події

07.30, 12.30 Реальна містика
 09.30 Зірковий шлях
 11.30, 19.40 Ток-шоу «Говорить Україна»
 14.00 Х/ф «Кевін з півночі»
 14.30, 15.20 Т/с «Непутяща невістка» (1)
 20.50 Т/с «Ворожіння при свічах» (1)
 23.40 Х/ф «Цар скорпіонів-2» (2)

ТТБ
 08.00 «Ранок з ТТБ»
 10.00 «Назбирани»
 10.35 «7 природних чудес України»
 10.50, 16.50 «Пісні нашого краю»
 11.00 «У країні Мультяндії»
 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 «Мальовничі Тернопілля»
 15.00 Концерт М. Мозгового
 16.15 «Чудесний канал»
 17.00 «Вінтаж»
 17.15 «100 шедеврів»
 17.30 «Грає В. Кошуба»
 17.45 «Музейні скарби»
 18.00 «День — як мить»
 18.20 «Бірма праці»
 18.30 «Своїми очима»
 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»
 21.25 «Край, в якому я живу»
 21.30 «На долині туман»
 22.30 «Час країни»
 23.00 Мовлення у цифровому форматі

ІНТЕР
 06.15 «Мультифільм»
 06.50, 20.00 «Подорожні»
 07.15 Х/ф «Русалонька» (1)
 09.00 Програма «Подорожні в часі»
 09.25 Програма «Кохання з першого погляду»
 10.20 «Орел і Решка. Ювілейний сезон»
 11.15 Х/ф «На Вас чекає громадянка Ніканорова» (1)
 13.00 Концерт «Ніч великих сподівань»
 16.45 Х/ф «Тариф «Щаслива родина» (1)
 18.20 Концерт «Місце зустрічі»
 20.25 Т/с «Заради кохання я все зможу» (1)
 22.15 Т/с «Дихай зі мною-2. Щастя в борг» (2)
 00.00 «Концерт Світлани Лободи»

УТ-1
 06.00, 07.00, 08.00, 21.00, 23.00 Новини
 06.10, 07.10 АгроЕра
 06.20, 00.20 Від першої особи
 06.50, 07.20, 08.20, 09.00, 23.15 Погода
 07.25 Ера будівництва
 07.30, 23.30 На слуху
 07.50, 08.35 Смакота
 08.25 Паспортний сервіс
 08.40 Телемагазин
 09.10 Казки Лірника Сашка
 09.25 Мультифільм
 09.40 «Свято дитячих мрій». Концерт
 10.40 Д/ф «Смачні подорожі»
 11.35 Віна і мир
 12.30 Д/ф «Ігор Білозір. На зламі епох»
 13.30 Концертна програма «Мій край»
 15.30 Х/ф «Дари волхвів»
 17.05 Урочисте богослужіння на свято Різдва Христового
 21.20 Концерт «Різдво на двох»
 22.40 Мегалот
 23.20 Тепло. Уа

1+1
 06.00 «Шість кадрів»
 07.15 «Маша і ведмідь» (1)
 08.10, 19.30 ТСН
 09.05, 10.30, 12.00 «Міняю жінку-3»
 13.30, 14.30, 15.25, 16.25 «Розсміши коміка-6»
 17.20 Х/ф «Сам удома-3» (1)
 20.15 Х/ф «Сам удома-4» (1)
 22.00 «Різдвяні історії з Тіною Кароль»
 23.20 Т/с «Мушкетери» (2)

2+2
 06.00 Мультифільми
 06.30 «Нове Шалене відео по-українськи»
 06.55 «Помста природи»
 10.20 «Вайпаут»
 12.45 Top Gear
 13.45 Т/с «Атлантида»
 17.45 Х/ф «Подарунок на Різдво»
 19.50 Х/ф «Імперія святого Петра»
 23.50 Х/ф «Свята Варвара»
 02.05 Х/ф «Камінна душа»

TV-4
 06.00 Т/с «Перша леді»
 07.00 М/ф «Пісня Ангела»
 07.35 Європа у фокусі
 08.00 «Євромакс»
 08.25, 12.05, 13.55 Тернопілля вітають
 08.30 «Смаки культур»
 09.00 Час-Тайм
 09.30 «Магія природи»
 09.55 Тернопілля вітають
 10.00 Т/с «Перша леді»
 11.00 Дитяча година
 12.10 «Гал-кліп»
 12.35 «Щоденник для батьків»
 13.00 Хіт-парад

14.00 Х/ф «Апостол Фома»
 15.45 Тернопілля вітають
 16.00 Дитяча година
 16.30 «Чарівний ключик»
 16.55 Тернопілля вітають
 17.00 М/ф «Різдвяний скарб Міхея»
 18.00 Т/с «Перша леді»
 18.45 Тернопілля вітають
 19.00 М/ф «Старий чоботар»
 19.30 Наші вітання
 19.55 Тернопілля вітають
 20.00 «Таємниці Різдвяних мелодій»
 20.55 Тернопілля вітають
 21.00 Наші вітання
 21.30 Тернопілля вітають
 21.35 Павло Табаков «Різдво для двох»
 00.15 Час-Тайм

ICTV
 05.45 Студія Вашингтон
 05.50 Мультисеріал «Молода Ліга Справедливості»
 06.35 Факти
 07.10 Х/ф «Стюарт Літл-2»
 08.45 Факти. Ранок
 09.15, 19.20 Надзвичайні новини
 09.35, 20.20 Секретний фронт
 10.25, 16.50 Т/с «Прокурори»
 12.10, 13.15 Х/ф «Погані хлопці-2»
 12.45, 15.45 Факти. День
 15.35, 16.15 Т/с «Відділ 44»
 17.45, 21.05 Скetchком «На трьох»
 18.45 Факти. Вечір
 23.00 Х/ф «Голівудські копії»

СТБ
 06.50, 16.00 «Все буде добре!»
 08.50 «Моя правда Віктор та Ірина Салтикові. Розплата за любов»
 09.45 «Зіркове життя»
 12.20 «Битва екстрасенсів. Боротьба континентів»
 18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
 18.20 Т/с «Коли ми вдома» (1)
 20.00, 22.25 «Х-Фактор-6»
 23.50 «Національне талант-шоу «Танцюють всі!»-8»

НОВИЙ КАНАЛ
 05.15, 09.45 Kids Time
 05.17 Т/с «Смугасте щастя»
 09.50 Х/ф «Спокусник»
 12.25 Х/ф «Спокусник-2»
 14.50 Х/ф «Весільний переполох»
 16.50 Хто зверну? 19.00 Суперінтуїція
 20.35 Х/ф «Дівчина із Джерсі»
 22.40 Х/ф «Різдво з неведхами»
 00.35 Х/ф «Селеста і Джесси навіки»

«УКРАЇНА»
 06.00, 07.40, 20.50 Т/с «Ворожіння при свічах» (1)
 07.00, 15.00, 19.00 Події
 09.30 Зірковий шлях
 11.15, 19.40 Ток-шоу «Говорить Україна»

12.30 Реальна містика
 14.30, 15.20 Т/с «Матір і мачуха» (1)
 23.40 Т/с «C.S.I.: Місце злочину Маямі» (2)

ТТБ
 08.00 «Ранок з ТТБ»
 10.00 «Новини України»
 10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
 10.35 «Крізь призму часу»
 10.50, 16.50 «Пісні нашого краю»
 11.00 «У країні Мультяндії»
 12.00 «Замки Тернопілля»
 12.15 «Просто неба»
 12.30 «Європа очима українця»
 13.00, 16.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
 13.15 «Тема дня»
 13.30 «Будьте здорові»
 14.00 «Заповіт Патріарха»
 15.20 «В об'єктиві ТТБ»
 15.30 «Таємниці Богородиці Пирогощі»
 16.15 «Чудесний канал»
 17.00 «Своє, українське»
 17.15 «Різдво у Карпатах»
 17.25 «В широкій долині сталася новина»
 17.30 «Азбука смаку»
 17.45 «Голос коляди»
 18.00 «Актуально»
 18.15 «Дорога на Схід»
 18.30 «Не перший погляд»
 18.50 «Тернопіль сьогодні»
 19.30 «Діловий ритм»
 20.00 «Різдво Христове на Буковині»
 20.35 «Пісня в дарунок»
 20.45 «Вечірня казка»
 21.00 «Христос народився — радіє весь світ!»
 21.45 «Надія є»
 22.30 «Дзвонять дзвони»
 23.00 Мовлення у цифровому форматі

ІНТЕР
 06.50, 20.00 «Подорожні»
 07.15 Х/ф «Три горішки для Попелюшки» (1)
 09.00 Програма «Подорожні в часі»
 09.30 Програма «Кохання з першого погляду»
 10.25 «Орел і Решка. Ювілейний сезон»
 11.25 Х/ф «Гусарська балада» (1)
 13.15 Х/ф «Операція «И» та інші пригоди Шурика» (1)
 15.05 Х/ф «Шоугана сусідка» (1)
 17.00 Пряма трансляція Різдвяного богослужіння
 19.05 Ток-шоу «Стосується кожного»
 20.25 Т/с «Заради кохання я все зможу» (1)
 21.50 Т/с «Дихай зі мною-2. Щастя в борг» (2)
 23.40 Х/ф «Жіноча інтуїція» (1)

ВІТРОК, 5.01.2016

ЧЕТВЕР, 7.01.2016

УТ-1
 06.00, 07.00, 08.00, 21.00, 23.00 Новини
 06.10, 07.10 АгроЕра
 06.20, 00.20 Від першої особи
 06.45, 07.15, 08.15 Спорт
 06.50, 07.20, 08.20, 09.00, 15.05, 21.20, 23.15 Погода
 07.25, 23.20 На слуху
 07.50, 08.35 Смакота
 08.25 Паспортний сервіс
 08.40 Телемагазин
 09.10 Казки Лірника Сашка
 09.25 Мультифільм
 09.40 «Мрії збуваються». Концертна програма для дітей
 10.35 Д/ф «Засніжена Трансильванія»
 11.30 Х/ф «Як вкрасти «Поцілунок»
 13.30 Концертна програма «Мадонна Україна»
 15.30 Фольк-music
 16.45 Спогади
 17.20 Подорожні
 18.10 Д/ф «Шість ярдів грації»
 18.45 Х/ф «День батька»
 20.30 Вересень
 21.40 Віна і мир
 22.35 Д/с «Ризикований бізнес»

1+1
 06.00 «Шість кадрів»
 07.15 «Маша і ведмідь» (1)
 08.00, 19.30 ТСН
 08.50, 10.15, 11.45 «Міняю жінку-3»
 13.10, 14.05, 15.05, 16.00 «Розсміши коміка-6»
 17.00 Х/ф «Сам удома-2» (1)
 20.15 Х/ф «Сам удома-3» (1)
 22.15 «Скрябін. Концерт пам'яті»
 01.15 Т/с «Мушкетери» (2)

2+2
 06.00 Мультифільми
 06.30 «Нове Шалене відео по-українськи»
 06.55 «Помста природи»
 10.25 «Вайпаут»
 12.45, 23.15 Top Gear
 14.00, 19.25 Т/с «Атлантида»
 17.00 Т/с «Екстант»
 01.35 Х/ф «Ярослав Мудрий»

TV-4
 06.00 Т/с «Перша леді»
 07.00 «Євромакс»
 07.35 «Сільський календар»
 08.05 Музичний калейдоскоп
 08.30 «Смаки культур»
 09.00 Час-Тайм
 09.30 «Магія природи»
 10.00 Т/с «Перша леді»
 11.00 Дитяча година
 12.10 «Музичні делікатеси»

12.40 Музичний калейдоскоп
 13.00 Хіт-парад
 14.00 Х/ф «Світло в лісі»
 16.00 Дитяча година
 17.00 «Магія природи»
 17.30 «Школа домашнього комфорту»
 18.00 Т/с «Перша леді»
 19.00 «Смаки культур»
 19.30 Наші вітання
 20.00 Європа у фокусі
 20.30 «Євромакс»
 21.00 Наші вітання
 21.30 «Щоденник для батьків»
 22.10 Х/ф «Арабат» (2)
 00.15 Час-Тайм

ICTV
 05.45 Мультисеріал «Молода Ліга Справедливості»
 06.30 Факти
 07.05 Х/ф «Стюарт Літл»
 08.45 Факти. Ранок
 09.15, 19.20 Надзвичайні новини
 10.05 Секретний фронт
 11.00, 16.50 Т/с «Прокурори»
 11.55, 13.15 Х/ф «Погані хлопці»
 12.45, 15.45 Факти. День
 14.40, 16.15 Т/с «Відділ 44»
 17.45, 21.05 Скetchком «На трьох»
 18.45 Факти. Вечір
 20.20 Громадянська оборона
 23.00 Х/ф «Хай там що, аби встигнути». (2)
 00.50 Т/с «Морська поліція. Лос-Анджелес»

СТБ
 06.50, 16.00 «Все буде добре!»
 08.50 «Моя правда Віктор Цой. Ку-мир під каблуком»
 09.45 «Зіркове життя»
 11.25 Х/ф «Чоловік у мой голові» (1)
 13.50 «Битва екстрасенсів. Боротьба континентів»
 18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
 18.20 Т/с «Коли ми вдома» (1)
 20.00, 22.25 «Х-Фактор-6»
 23.45 «Національне талант-шоу «Танцюють всі!»-8»

НОВИЙ КАНАЛ
 06.05, 07.50 Kids Time
 06.07 М/ф «Принцеса-лебідь»
 07.52 Т/с «Не родись вродлива»
 16.55 Хто зверну? 19.00 Половинки
 20.30 Х/ф «Весільний переполох»
 22.35 Х/ф «Спокусник-2» (2)
 01.00 Х/ф «Ця дура любов» (2)

«УКРАЇНА»
 06.00, 07.40, 20.50 Т/с «Ворожіння при свічах» (1)
 07.00, 15.00, 19.00 Події

09.30 Зірковий шлях
 11.15, 19.40 Ток-шоу «Говорить Україна»
 12.30 Реальна містика
 14.30, 15.20 Т/с «Буде світлий день» (1)
 23.40 Т/с «C.S.I.: Місце злочину Маямі» (2)

ТТБ
 08.00 «Ранок з ТТБ»
 10.00 «Новини України»
 10.35, 18.20 «В об'єктиві ТТБ»
 10.50, 16.50 «Пісні нашого краю»
 11.00 «У країні Мультяндії»
 12.00 «Вінтаж»
 12.15 «Запоріжжя туристичне»
 12.30 «На часі»
 13.00, 16.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
 13.15, 21.00 «Тема дня»
 13.30 «Своїми очима»
 13.50 «Музейні скарби»
 14.00 «День — як мить»
 14.20 «Бірма праці»
 14.30 «Грає В. Кошуба»
 14.45 «100 шедеврів»
 15.00 «Енергоманія»
 15.30 «Білі хмари на тлі золотому»
 15.55 Телезамальовка
 16.15 «Чудесний канал»
 17.00 «Заповіт Патріарха»
 18.30 «Крізь призму часу»
 18.50 «Тернопіль сьогодні»
 19.30 «Будьте здорові»
 20.00 «Замки Тернопілля»
 20.15 «Просто неба»
 20.35 «Пісня в дарунок»
 20.45 «Вечірня казка»
 21.15 «Храми Поділля»
 21.30 «Європа очима українця»
 22.30 «Час країни»
 23.00 Мовлення у цифровому форматі

ІНТЕР
 05.35 М/ф «Марія, Мірабелла» (1)
 06.50, 20.00 «Подорожні»
 07.15 Х/ф «Соляний принц» (1)
 09.00 Програма «Подорожні в часі»
 09.25 Програма «Кохання з першого погляду»
 10.25 «Орел і Решка. Ювілейний сезон»
 11.20 Х/ф «Джентльмени удачі» (1)
 13.00 Т/с «Все, що нам потрібно» (1)
 16.50 Х/ф «Погана сусідка» (1)
 18.30 Концерт «Місце зустрічі»
 20.25 Т/с «Заради кохання я все зможу» (1)
 22.15 Т/с «Дихай зі мною-2. Щастя в борг» (2)
 00.05 Х/ф «Пережити Різдво» (1)

УТ-1
 06.00, 07.00, 08.00, 21.00, 23.00 Новини
 06.10, 07.10 АгроЕра
 06.20, 23.15 На слуху
 06.45, 07.15, 08.15 Спорт
 06.50, 07.20, 08.20, 09.00, 22.50, 23.10 Погода
 07.40 Тепло. Уа
 07.50, 08.35 Смакота
 08.25 Паспортний сервіс
 08.40 Телемагазин
 09.10 Урочисте богослужіння на свято Різдва Христового
 13.05 «Різдвяний вертеп». Концертна програма
 14.15 Надвечір'я. Долі
 15.25 Біатлон. Спринт 10 км. Чоловіки
 17.10 Світло
 17.45 «Різдвяний вертеп» Концертна програма
 19.10 Х/ф «Різдвяна пісня»
 21.30 5baksviv.net
 23.40 Різдвяний концерт «Україна колядує»

1+1
 06.00 «Шість кадрів»
 07.15 «Маша і ведмідь» (1)
 08.00, 19.30 ТСН
 08.50, 09.50 «Розсміши коміка-6»
 10.50 Х/ф «Подаруй мені неділю» (2)
 17.45 Х/ф «Сам удома-4» (1)
 20.15 Х/ф «Сам удома-5» (1)
 22.00 Концерт гурту ТІК «Люби ти Україну»
 23.15 Т/с «Мушкетери» (2)

2+2
 06.00 Мультифільми
 08.00 Х/ф «Свята Варвара»
 10.15 Х/ф «Імперія святого Петра»
 14.15 Д/ф «Девід Бекхем: Подорож у незвідане»
 15.55 Х/ф «Приборкувач хвиль»
 18.00 Х/ф «Природжений гонщик»
 20.00 Х/ф «Подарунок на Різдво»
 22.00 Х/ф «Ларго Вінч. Початок»
 00.05 Top Gear
 01.05 Д/ф «Девід Бекхем: Подорож у незвідане»
 02.45 Х/ф «Богдан Зиновій Хмельницький»

TV-4
 06.00 М/ф «Старий чоботар»
 06.50 Колядує Тернопільщина
 06.55 Тернопілля вітають
 07.00 Прямая трансляція святої літургії з катедрального собору УГКЦ м. Тернопілля
 10.00 Тернопілля вітають
 10.05 Різдво у «Писанки»
 11.00 Час-Тайм

11.15 Х/ф «Три Різдвяні казки»
 12.45 Тернопілля вітають
 12.50 Колядує Тернопільщина
 13.00 М/ф «Пісня Ангела»
 13.45 Казка-мюзикл від ТНЕУ «Незвичайна Різдвяна мрія»
 14.55 Тернопілля вітають
 15.00 НОВОРІЧЧЯ!
 19.30 Наші вітання
 20.00 «Музичні делікатеси»
 20.30 Тернопілля вітають
 20.35 Колядує Тернопільщина
 21.00 Наші вітання
 21.3

П'ЯТНИЦЯ, 8.01.2016

НЕДІЛЯ, 10.01.2016

УТ-1
06.00, 07.00, 08.00, 21.00 Новини
06.10, 07.10 АгроЕра
06.15, 07.15, 09.00, 22.50, 23.50 Погода
06.20 Від першої особи
07.25 Ера будівництва
07.30, 23.55 На слуху
07.50, 08.35 Смакота
08.05 Все буде Новий рік
08.25 Паспортний сервіс
08.40 Телемагазин
09.10 Казки Лірника Сашка
09.25 Мультифільм
09.40 Хто в домі хазяїн?
10.10 Різдвяний вертеп
11.50 Вересень
12.25 Баскетбол. Чемпіонат України. БК «Динамо» – БК «БІПА»
14.15 Віра. Надія. Любов
15.25 Біатлон. Спринт 7,5 км. Жінки
16.55 Театральні сезони
17.30 Концертна програма «Україна колядує»
19.10 Х/ф «Виправити Піта»
21.30 5baksiv.net
23.00 Вертикаль влади
1+1
06.00 «Шість кадрів»
07.15 «Маша і ведмідь» (1)
08.00, 19.30 ТСН
08.50, 10.00, 11.40, 13.00 «Міняю жінку-3»
14.30, 15.30 «Розсміши коміка-6»
16.30 Концерт гурту ТІК «Люби ти Україну»
17.40 Х/ф «Сам удома-5» (1)
20.15 «Вечірній Київ 2015»
22.30 «Світське життя»
23.30 «Різдвяні історії з Тіною Кароль»
01.00 Х/ф «Подаруй мені неділю» (2)
2+2
06.00 Мультифільми
06.30 «Нове Шалене відео по-українськи»
07.05, 13.15 «Помста природи»
10.00 «Вайпаут»
12.15 Top Gear
15.30 «Облом.UA»
19.00 Х/ф «Ларго Вінч. Початок»
21.05 Т/с «Елітний загін»
01.05 Х/ф «Горець-2. Прискорення»
TV-4
06.00 Т/с «Перша леді»
07.00 Колядує Тернопільщина
07.15 Тернопольяни вітають
07.30 Х/ф «Три Різдвяні казки»
09.00 Час-Тайм
09.30 «Магія природи»
09.55 Тернопольяни вітають
10.00 Т/с «Перша леді»
11.00 Дитяча година
11.40 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»

12.40 Тернопольяни вітають
12.45 Колядує Тернопільщина
13.00 Хіт-парад
13.55 Тернопольяни вітають
14.00 Х/ф «Різдвяна втеча-1»
15.45 Тернопольяни вітають
16.00 Дитяча година
16.40 Тернопольяни вітають
16.45 «Українська коляда», ансамбль «Візерунок»
18.00 Т/с «Перша леді»
18.45 Тернопольяни вітають
19.00 Європа у фокусі
19.25 Тернопольяни вітають
19.30 Наші вітання
20.10 «Сільський календар»
20.40 Колядує Тернопільщина
20.55 Тернопольяни вітають
21.00 Наші вітання
21.30 Тернопольяни вітають
21.35 Х/ф «Різдвяна втеча-2»
23.30 «Українська коляда», ансамбль «Візерунок»
00.45 Час-Тайм
01.05 Х/ф «Різдвяна втеча-1»
ICTV
05.20 Студія Вашингтон
05.30 М/ф «Скубі-Ду. Легенда про Фантозавра»
06.45 М/ф «Веселі ніжки»
08.45 Факти. Ранок
09.15 Секретний фронт
11.15, 16.50 Т/с «Прокурори»
12.05, 13.20 Х/ф «На морі!»
12.45, 15.45 Факти. День
14.40, 16.20 Т/с «Віддлі 44»
17.45, 21.05 Скетчком «На трьох»
18.45 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини
20.20 Антизомбі
22.00 Що по телеку?
23.00 Х/ф «Велика справа». (2)
00.45 Т/с «Морська поліція. Лос-Анджелес»
СТБ
06.45 «Зіркове життя»
08.35, 18.20 Т/с «Коли ми вдома» (1)
09.20 Х/ф «Вечори на хуторі поблизу Диканьки (Ніч перед Різдвом)»(1)
10.50 Х/ф «Янгол пролетів» (1)
12.35 Х/ф «Повернення в Едем» (1)
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
20.00, 22.25 «Х-Фактор-6»
23.30 «Національне талант-шоу «Танцюють всі!»-8»
НОВИЙ КАНАЛ
06.00, 07.25 Kids Time
06.02 М/ф «Ведмідь Йогі»
07.27 М/ф «Таємна служба Санта-Клауса»
09.25 Х/ф «Зачарована Елла»
11.15 Х/ф «Історія Попелюшки»
13.15 Х/ф «Ще одна історія Попелюш-

ки»
15.00 Х/ф «Покоївка з Манхеттена»
17.05 Хто зверну?
19.00 Суперінтуїція
20.35 Х/ф «Свекруха-монстр» (2)
22.30 Х/ф «Красунчик-2» (2)
00.50 Х/ф «Красунчик» (2)
«УКРАЇНА»
06.00, 07.40, 20.50 Т/с «Ворожіння при свічах» (1)
07.00, 15.00, 19.00 Події
09.30 Зірковий шлях
11.15, 19.40 Ток-шоу «Говорить Україна»
12.30 Реальна містика
14.30, 15.20 Т/с «Квіти від Лізи» (1)
00.35 Т/с «С.С.I.: Місце злочину Маямі» (2)
ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Музичний калейдоскоп»
10.30, 22.50 «Колядує Тернопілля»
10.35 «ПрофStyle»
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю»
11.00 «У країні Мультиляндії»
12.00 «Весело співаймо»
12.20 «Різдвяний концерт»
13.00 «Зірка ясна засіяла»
13.15 «Думки вголос»
13.30 «Храми Поділля»
13.45 «Тема дня»
14.00 «Україна колядує»
15.30 «Різдвяний репортаж»
16.20 «Чудесний канал»
17.00 «Біля Диканьки у Пронях»
18.00 «Не перший погляд»
18.20 «Смакота»
18.30 «Поколядщина у тітки Катерини»
18.50 «Тернопіль сьогодні»
19.00 Концерт о. В. Сиротюка
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Відверті діалоги»
22.00 Різдво у «Писанки»
23.00 Мовлення у цифровому форматі
ІНТЕР
06.00 «Мультифільм»
06.45, 20.00 «Подорожці»
07.10 Х/ф «Златовласка» (1)
09.00 Програма «Подорожі в часі»
09.30 Програма «Кохання з першого погляду»
10.25 «Орел і Решка. Ювілейний сезон»
11.20 Х/ф «Операція «І» та інші пригоди Шурика» (1)
13.15 Х/ф «Дівчина без адреси» (1)
15.00 Х/ф «Два Івани» (1)
18.35 Концерт «Місце зустрічі»
20.25 Т/с «Заради кохання я все зможу» (1)
21.55 Х/ф «Ніч закритих дверей» (2)
23.45 Х/ф «Хранитель часу» (1)

УТ-1
06.00, 07.55, 09.00, 22.50 Погода
06.05 Світ православ'я
06.35 Крок до зірок
07.40 Золотий гусак
08.00 Світ on line
08.15 Смакота
08.40 Тепло.Іа
09.15 Каліфорнія наша
10.35 Спогади
11.10 Твій дім
11.50 Концерт «Пісня України»
13.10 Біатлон. Мас-старт 15 км. Чоловіки
14.15 Фольк-music
15.40 Біатлон. Мас-старт 12,5 км. Жінки
16.35 Чоловічий клуб
18.00 Хокей. Чемпіонат України. ХК «Донбас» – ХК «Дженералс»
20.20 Театральні сезони
21.00 Новини
21.30 Прем'єр-міністр України А. Яценюк про реформи
21.45 Д/с «Ризикований бізнес»
23.00 День Янгола
00.05 Все буде Новий рік
1+1
06.00 «Шість кадрів»
08.00 «Що? Де? Коли? 2015»
09.00 Лотерея «Лото-забава»
09.40 Мультифільм
09.50 «Маша і ведмідь» (1)
10.05, 19.30 ТСН
11.00, 12.00, 12.50, 14.00, 15.00 «Світ навиворіт-4: В'єтнам»
16.00 «Розсміши коміка-6»
17.00 «Ліга сміху»
20.15 М/ф «Ведмежа Паддінгтон»
22.05 Х/ф «На межі» (2)
00.00 Х/ф «Любов і трохи перцю»
2+2
06.00 Мультифільми
06.40 «Маски-шоу»
07.50 «Облом.UA»
08.15 Бушидо
09.25 «Легенди кікбоксингу»
10.25 Д/с «Історія великих бійців. Флойд Мейвезер та Менні Пакьяо»
13.00 Т/с «Жага»
16.40 Х/ф «Природжений гонщик»
18.40 Х/ф «Подвійні неприємності»
20.35 Х/ф «Самоволка»
22.45 Т/с «Елітний загін»
TV-4
06.00 Х/ф «Прелюдія долі»
07.30 «Про нас»
08.00 Європа у фокусі
08.40 Час-Тайм
09.00 Повнота радості життя
09.30 «Справжня ціна»

10.15 Пряма трансляція святої літургії з Тернополя
12.00 Х/ф «Благі наміри»
13.30 «Чарівний ключик»
14.00 «Погляд зблизка»
14.30 Х/ф «Чоловічі історії»
15.30 «Про нас»
16.00 «Щоденник для батьків»
16.30 «Слідства. Інфо»
17.00 Вікно в Америку
17.20 Віктор Павлік «Unplugged»
18.00 Наші вітання
19.00 Європа у фокусі
19.40 Хіт-парад
20.45 «Про нас»
21.00 «Гал-кліп»
21.30 «Музичні делікатеси»
22.10 Х/ф «Кохання на Різдво» (2)
23.45 Час-тайм
рагдове місто»
17.10 Х/ф «Шрек»
19.00 Х/ф «Шрек-2»
21.00 Х/ф «Хроніки Нарнії: Підкорювач Зорі»
23.10 Х/ф «Місто Ембер: Втеча»
01.05 Х/ф «Машина часу в джакузі» (3)
«УКРАЇНА»
07.00, 19.00 Події
07.40 Реальна містика
09.35 Т/с «Квіти від Лізи» (1)
13.30 Т/с «Кохання без зайвих слів» (1)
17.20, 19.40 Т/с «Школа проживання» (1)
22.00 Т/с «Ляльки» (1)
02.30 Т/с «С.С.I.: Місце злочину Маямі» (2)
ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Подорожні замальовки»
10.35 «Словами малечі про цікаві речі»
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю»
12.00 «У країні Мультиляндії»
12.00 «Поклик таланту»
13.30 «Спортивні меридіани»
13.45 «Учнівський щоденник»
14.00 «Театральні зустрічі»
15.15 «Сніданок туриста»
15.45 «Думки вголос»
16.00, 21.55, 22.45 «Колядує Тернопілля»
16.15 «Чудесний канал»
17.00 Різдво у «Писанки»
18.00 «Назбирание»
18.15 «Азбука смаку»
18.30 «Народні перлинки з бабусиною скриньки»
19.00 «Музичний калейдоскоп»
19.30 «Мамина школа»
20.00 «Скарби роду»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Відверті діалоги»
22.00 «Загублені у часі»
22.15 «Вражаючий світ тварин»
23.00 Мовлення у цифровому форматі
ІНТЕР
05.35 «Мультифільм»
06.10, 20.00 «Подорожці»
06.45 Х/ф «Ласкаво просимо, або Строннім вхід заборонений» (1)
08.10 «Удачний проект»
09.00 «Отуємо разом» Прем'єра «Орел і Решка. Ювілейний сезон»
10.55 Х/ф «Дайте книгу скарг» (1)
12.35 Х/ф «Шукайте жінку» (1)
15.30 Концерт «Мрія про Україну»
18.05, 20.25 Х/ф «Кохання з випробувальним терміном» (1)
22.20 Х/ф «Влітку я надаю перевагу весіллю» (2)
00.10 Х/ф «Сімейний каламбур, або Хто кому хто» (2)

СУБОТА, 9.01.2016

До родини на Різдво

УТ-1
06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 22.50 Погода
06.10 Вертикаль влади
07.05 Шеф-кухар країни
08.05 АгроЕра. Підсумки
08.20 Все буде Новий рік
09.10 Казки Лірника Сашка
09.25 Мультифільм
09.50 Школа Мері Поплінс
10.05 Хочу бути
10.50 Х/ф «Втрючання мами»
12.35, 21.30 Поліція
13.40 Біатлон. Гонка переслідування 12,5 км. Чоловіки
14.35 Концертна програма «Пісня України»
16.10 Біатлон. Гонка переслідування 10 км. Жінки
17.05 Чоловічий клуб
18.00 Хокей. Чемпіонат України. ХК «Донбас» – ХК «Дженералс»
20.25 На пам'ять
21.00 Новини
22.15 Д/с «Ризикований бізнес»
22.40 Мегалот
23.00 День Янгола
00.05 Новорічні зустрічі
1+1
06.00 Мультифільми
06.30 «Нове Шалене відео по-українськи»
07.05, 13.15 «Помста природи»
10.00 «Вайпаут»
12.15 Top Gear
15.30 «Облом.UA»
19.00 Х/ф «Ларго Вінч. Початок»
21.05 Т/с «Елітний загін»
01.05 Х/ф «Горець-2. Прискорення»
2+2
06.00 Мультифільми
06.40 «Маски-шоу»
07.50 «Нове Шалене відео по-українськи»
08.25, 13.00 «Облом.UA»
09.50 «Вайпаут»
12.05 «Top Gear»
13.15 Х/ф «Приборкувач хвиль»
15.20 Х/ф «Подвійні неприємності»
17.15 Х/ф «Горець-2. Прискорення»
19.15 Т/с «Жага»
23.00 Х/ф «Шість куль»
TV-4
06.00 Європа у фокусі
06.30 «Про нас»
07.00 «Слідства. Інфо»
07.30 Х/ф «Прелюдія долі»
09.00 Час-Тайм
09.30 «Євромакс»
10.30 «Блага звістка» з Р. Реннером
11.15 «Про нас»

11.30 Колядує Тернопільщина
12.00 «Школа домашнього комфорту»
12.30 Х/ф «Прокляття нефритового скорпіону»
14.30 «Щоденник для батьків»
15.00 Х/ф «Благі наміри»
17.00 Хіт-парад
18.00 Наші вітання
19.00 «Євромакс»
19.30 «Музичні делікатеси»
20.10 THEU вітає з Новим роком та Різдвом
22.00 Х/ф «Червона скрипка» (2)
00.10 Час-Тайм
00.30 Х/ф «Прокляття нефритового скорпіону»
ICTV
06.30 М/ф «Веселі ніжки-2»
08.20 Секретний фронт
09.15 Антизомбі
10.10 Дістало!
11.05 Громадянська оборона
12.00, 13.00 Х/ф «Золото дурнів»
12.45 Факти. День
14.20 Т/с «Бібліотекарі»
18.45 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини
20.05 Х/ф «Син Маски»
21.50 Х/ф Бондіана. «Золоте око»
00.15 Х/ф «Велика справа». (2)
СТБ
06.05, 10.05 «ВусоЛапоХвіст»
08.05 «Караоке на Майдані»
09.00 «Все буде смачно!»
12.05, 00.25 Т/с «Коли ми вдома» (1)
13.10 «Найкращі способи знайомства з Дашею Трегубовою»
17.10 Х/ф «Моя мама – Снігуронька!» (1)
19.00 Х/ф «Мамочка моя»
22.40 Х/ф «Лід у кавовій гуші» (1)
НОВИЙ КАНАЛ
05.05, 06.20 Kids Time
05.07 М/ф «Принцеса-лебідь: Таємниця зачарованого королівства»
06.22, 10.30 Ревізор
08.25, 13.05 Страсті за ревізором
15.05 Хто зверну?
17.15 М/ф «Оз: Повернення в Сма-рагдове місто»
19.05 Х/ф «Шрек»
21.00 Х/ф «Шрек-2»
23.00 Х/ф «Машина часу в джакузі» (3)
00.45 Х/ф «Красунчик-2» (2)
«УКРАЇНА»
07.00, 15.00, 19.00 Події
07.40 Т/с «Ворожіння при свічах» (1)
09.30 Т/с «Ляльки» (1)
13.20, 15.20 Т/с «Жінка-зима» (1)

17.20, 19.40 Т/с «Кохання без зайвих слів» (1)
22.00 Т/с «Матір і мачуха» (1)
02.30 Т/с «С.С.I.: Місце злочину Маямі» (2)
ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Відверті діалоги»
10.55 «Колядує Тернопілля»
11.00 «У країні Мультиляндії»
12.00 «Не перший погляд»
12.20 «Смакота»
12.30 Із нашої відеотеки (Степана)
13.00 «Театральні зустрічі»
13.15 Концерт В. Павліка
16.00 «Словами малечі про цікаві речі»
16.15 «Чудесний канал»
16.50 «Пісні нашого краю»
17.00 «Учнівський щоденник»
17.15 Концерт о. В. Сиротюка
18.30 «Миколай крокує до нас»
19.30 «Подорожні замальовки»
20.00 «Спортивні меридіани»
20.15 «Думки вголос»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Сніданок туриста»
21.30 «Поклик таланту»
23.00 Мовлення у цифровому форматі
ІНТЕР
05.30 Х/ф «Капітан Немо» (1)
09.25 Х/ф «Дівчина без адреси» (1)
11.10 Х/ф «Діамантова рука» (1)
13.10 Т/с «Заради кохання я все зможу» (1)
20.00 «Подорожці»
20.25 Х/ф «Чоловік на годину» (1)
23.50 Х/ф «Ніч закритих дверей» (2)

Ніч. Жінка з чоловіком у ліжку.
Він (інтимно):
— А знаєш, що ми зараз будемо робити?
Вона:
— Що?
Він:
— Коли діти заснуть...
Вона:
— Так...
Він:
— Зжеремо всі їхні цукерки!

РОЗКЛАД РУХУ ПРИМІСЬКИХ ПОЇЗДІВ по ст. Тернопіль на 2015-2016 р.

Table with 5 columns: №№ поїздів, Відправлення, Відправлення з Тернополя, Прибуття в кінцевий пункт, Примітки. Rows include destinations like Волочиськ, Зборів, Заліщики, Львів, Ходорів, Іване-Пусте, Ланівці, Червоногород, Підволочиськ, Миколаїв, Київ, Львів, Тернопіль, Ходорів.

Table with 5 columns: №№ поїздів, Прибуття, Відправлення з кінцевого пункту, Прибуття в Тернопіль, Примітки. Rows include destinations like Заліщики, Красне, Волочиськ, Ланівці, Ходорів, Іване-Пусте, Зборів, Львів, Тернопіль, Підволочиськ, Ходорів, Львів, Підволочиськ.

Увага! Розклад складено на момент введення графіка руху поїздів 13 грудня 2015 року. У період дії графіка можливі зміни.

Що менше народу, то більше свято/ Лев Ландау

ТРОХИ ІСТОРІЇ

Традиція готувати пряники на різдвяні свята з'явилася відносно недавно. Лише якихось триста років тому. А ось самі пряники люди навчилися пекти набагато раніше. Можна навіть сказати з того моменту, як навчилися готувати. Так, відомо, що їх виготовляли ще стародавні єгиптяни і римляни.

У кожному куточку земної кулі пряники готували по-особливому. На Русі основним компонентом у приготуванні пряником був мед. Його в пряниках було так багато, що без води або чаю їх просто неможливо було їсти.

В Європі зазвичай додавали в пряники горішки, а на сході, обов'язково, — спеції.

З часом кожен з народів запозичив у сусідів секрети приготування пряників. Кухарі почали експериментувати з додаванням в основний рецепт пряників нових складників, що привело до появи кулінарних шедеврів.

Багато століть тому пряники були символом свята, адже вони набагато смачніші, ніж звичайний хліб. До того ж пряники духмяні, а це завжди асоціюється з урочистостями.

З того часу, відколи люди почали відзначати Різдво Христове, з'явилася традиція готувати і дарувати одне одному маленькі пряники. Вони мали бути не простими, а приготованими з любов'ю. Пряники мали химерну форму: їх пекли у вигляді зірочок, пташок і тварин.

Вашій увазі пропонуємо найпопулярніші рецепти різдвяних пряників, які із задоволенням готують в різних країнах світу.



Різдвяні пряники: рецепти, історія і маленькі секрети

Різдвяні пряники — це такий самий символ Різдва, як і кутя з вертепом. Солодощі люблять не тільки діти, а й дорослі. До того ж дуже добре мати в родині якісь традиції. То чому б усім разом не почати пекти смачні й ароматні пряники. Різдво — чи не найкращий привід для цього.

ІМБИРНИЙ ПРЯНИК

Найбільше імбирні пряники люблять дарувати одне одному на Різдво жителі таких європейських країн, як Англія, Ірландія, Німеччина і Франція. З імбирного тіста печуть не тільки коржі, а й маленькі витвори мистецтва: будиночки, ялинки, снігові баби.

Борошно — 2 скл., пекарський порошок або розпушувач — 2 ч. л., порошок імбиру — 2–2,5 ч. л., масло вершкове — 100 г, цукор коричневий — 150 г, яйце — 1 шт., патока світла — 3 ст. л.

Вмикаємо духовку і встановлюємо температуру близько 200 градусів. Обов'язково змащуємо деко олією.

Якщо не хочете вимішувати тісто руками, можна приготувати його з допомогою кухонного комбайна.

У борошно додаємо розпушувач і мелений імбир. Масло на 30 хв треба покласти в морозилку. Потім подрібнюємо його ножом і додаємо в тісто.

Туди ж додаємо патоку, ціле яйце і коричневий цукор. Вимішуємо. Має вийти пісочне тісто, тобто воно має легко кришитися.

Ставимо тісто в морозильну камеру на 40–50 хв.

Потім розкачуємо його, посипаємо цукром, вирізаємо з тіста фігурки і випікаємо 10–12 хв залежно від товщини коржа.

Виймаємо пряники з духовки, змащуємо білосніжною глазур'ю.

МЕДОВИЙ ПРЯНИК ІЗ СУХОФРУКТАМИ

У нас полюбляють медові пряники: і смачно, і просто.

Борошно — 350 г, мед — 300 г, цукрова пудра — 200 г, вершкове масло — 100 г, яйце — 4 шт., волоські гор-

іхи — 60 г, курага, цукати, родзинки — 100 г, сода — 1 дрібка, кориця — 0,5 ч. л, ром або інший лікер — 1 ст. л.

Помиті і просушені сухофрукти дрібно нарізаємо. Перекладаємо їх у фарфоровий посуд, додаємо не кристалізований мед, цукор.

Вершкове масло розтоплюємо на водяній бані.

Яйця збиваємо і з'єднуємо з маслом та медовою сумішшю. Додаємо корицю та інші улюблені спеції.

Борошно просіваємо. Дуже повільно всипаємо його в яєчно-медову суміш. Вимішуємо так, щоб не було жодної грудочки.

Випікаємо за тією ж технологією, що й у попередньому рецепті.

НІМЕЦЬКИЙ РІЗДВЯНИЙ ПРЯНИК

Цукор — 400 г, мед рідкий — 400 г, патока світла — 400 г, сметана — 400 г, борошно — 2,5 кг, масло — 2 ст. л., сода харчова — 2 ст. л., кориця, гвоздика, цукати — за смаком, горіхи — 50 г.

У каструльці змішуємо мед, патоку, цукор. Ставимо суміш на водяну баню доти, поки всі інгредієнти не розтануть і не набудуть однорідної консистенції.

У сметану додаємо трощ-

ки солі. До остиглої медової суміші додаємо підсолену сметану. В отриману масу сиплемо соду, спеції, додаємо сухофрукти та горіхи.

Не кваплячись додаємо туди борошно. Вимішуємо тісто і залишаємо на 12 годин у холодильнику.

Випікаємо печиво необхідної форми при температурі 190 градусів протягом 13 хв.

ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ

✓ Пряники на деку не кладіть близько один до одного, інакше фігурки злипнуться.

✓ Пряники з імбиром не повинні бути сухими. Тому не перетримуйте їх в духовці.

✓ Дуже легко пропустити момент між тим, як пряник буде готовий і згорить. Тому завжди будьте напоготові.

✓ Готувати різдвяні пряники треба в доброму настрої і з вірою у світле свято.

✓ Купіть красиві пакетики і загорніть готові пряники в них. Це чудовий подарунок на Різдво друзям.

✓ Можете сміливо готувати пряники за два-три дні до Різдва. Якщо приготуєте правильно, то вони будуть смачними і через тиждень.

За матеріалами сайту «Корисні поради».



• Ідея!

СМАЧНІ ПРИКРАСИ

До настання нового 2016 року залишились лічені години. Недаремно кажуть: як новий рік зустрінеш, так і його проведеш. Тож подбаймо не лише про новорічне меню, а й про оформлення столу, який сприятиме своєрідно святкового настрою.

Ялинка з фруктів

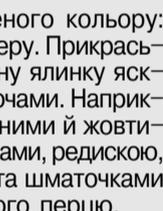


Морквину або яблуко взяти за основу. В морквину встромити зубочистки. Візьміть фрукти, які вам до смаку: ківі, банани, виноград, ананас, апельсин

тощо. Поріжте шматочками та прикрасьте основу ялинки. Ви отримаєте не лише красиву, а й смачну та корисну ялиночку.

Овочева ялинка

Ялинку з овочів можна зробити за такою ж схемою, як із фруктів, а можна просто викласти її на тарілці. За основу візьміть



овочі зеленого кольору: огірок, селеру. Прикрасьте новорічну ялинку яскравими овочами. Наприклад, червоними й жовтими помідорами, редискою, оливками та шматочками болгарського перцю.

І стівні снігові баби

Відріжте з яєць із ширшого боку невелику частину, щоб можна було легко витягти жовток, але й білок при цьому залишався цілий. Настроміть на зубочистку два кружальця морквини, щоб вийшов капелюшок. Насадіть на зубочистку голову снігової баби — жовток, і її тулуб — білок. З гвоздики зробіть гудзички, а з перцю — очі. Носик зробіть з морквини.



Також можна зробити снігу бабу із сиру. Для цього твердий сир натерти на дрібній тертці, змішати його з вершковим сиrom і зліпити 2 різні за величиною кульки. Скріпити їх між собою, вставити руки — спаржу, гудзички й оцята зробіть з родзинок, рот — із болгарського перцю, ніс — зі шматочка морквини. Замість шалика — перо зеленої цибулі, закріплене зубочисткою. Саму зубочистку теж не забудьте прикрасити. Для цього підійде яка-небудь ягода або родзинки.

Чим замінити екзотичні інгредієнти

У різних рецептах, особливо святкових страв, доволі часто наводять продукти, яких може не бути напозвахати або які є рідкістю в наших країнах. Зазвичай ці продукти можна замінити доступнішими. При цьому на смакові якості страви це практично не вплине.

консервованими, а останні можна замінити консервованим болгарським (солоним) перцем.

А знаєте ви, що таке капери? Це бутони рослини каперс колючий. Вживають їх у маринованому або консервованому вигляді в оцті з сіллю. Замінити їх можна незрілими стручками настурції або подрібненими маринованими корнішонами.

Коричневий цукор цілком можна замінити звичайним. Єдине, що варто зробити, — зменшити його кількість: звичайного цукру треба три чверті від вказаного в рецепті коричневого.

Кукурудзяний крохмаль замінюють картопляним.

Кленовий сироп чудово замінити звичайний для нас квітковий мед. Ним же або цукровим сиропом можна замінити патоку.

З кунжутною олією ще простіше. Її ідеально замінити оливковою або будь-якою іншою.

Розмарин замінити лавровий лист. Щоправда, змішувати ці дві приправи не слід.

Руккола — це пряний листовий салат, який має перцево-гірчичний смак. Замість неї використовують

пагони цикорію або молоді зелені кульбаби.

Пекарський порошок або розпушувач борошна можна виготовити самостійно. Потрібно змішати 5 г харчової соди, 3 г лимонної кислоти, 12 г борошна. Така кількість порошку розрахована на 0,5 кг борошна, а в рідке тісто просто додають сильногазовану мінеральну воду.

Щодо кондитерських виробів, то в їх рецептуру часто входить ароматизатори у вигляді рому або фруктових есенцій.

Замінити есенцію можна будь-яким цитрусовим екстрактом, коньяком, соком або цедрою лимона і апельсина.

Аромат рому замінюють невеликою кількістю анісу або бад'яну: досить додати 3–5 насінин, а можна скористатися будь-яким лікером.

Торти добре просочуються коньяком або кавою.

Окрема мова про сири. У стравах італійської кухні найчастіше використовують

моцареллу, що має сніжно-білий колір, молочний запах і дещо кислуватий смак. Його можна замінити несоленим сиром сулугуни.

Якщо ж сподобався рецепт, що містить моцарелу в розплавленому вигляді, то замість неї можна сміливо використовувати легкоплавкий сир жовтого кольору.

Середземноморські салати часто вимагають сиру фета, який можна замінити звичайною бринзою.

Нерідко в рецептах зустрічається і третій пармезан. У цьому разі підійде будь-який сир твердих сортів.

Рікотта є традиційним італійським сиром, а тому без неї важко уявити собі багато італійських страв, в тому числі таких, як лазанья, равіоли тощо. Рікотту можна замінити ніжним і м'яким домашнім сиром.

Приблизно так само чинять з іншим сортом італійського сиру — маскарпоне. Його добре замінює жирний домашній сир або суміш сиру з жирними вершками.

За матеріалами kava.lviv.ua



Новий рік настає!



Наближаються новорічні свята, тож звідусіль чутимемо привітання та побажання. Якими мовними формулами краще скористатися і чи правильно ми ними послуговуємося?

Слово про мову

листування класиків: «З Новим роком, з новим щастям, з новим здоров'ям. Вітаю і пригортаю Вас до щирого серця, а також вітаю і Вашу шановну родину» (М. Старицький до М. Ф. Комарова); «Поздоровляю Вас з Новим роком і пошли Вам боже усім прожити у добрі, у тихім щасті, без журби і без напасті» (Л. Глібов до редакції журналу «Дзвінок»).

Тож, зрештою, наскільки важливо в привітанні підкреслювати те, що це рік, який надходить? Зазвичай вітають з якоюсь подією, котра є результатом фізичних чи розумових зусиль людини: з успішним закінченням навчального закладу, з установленням рекорду, з відкриттям у якійсь галузі. Що ж до Нового року

(який настає незалежно від волі чи зусиль людей), то в українській мові доречні вислови: бажаю (зичу) щасливого Нового року, щастя Вам у Новому році, хай щастить Вам у Новому році, будьте здорові з Новим роком чи офіційно: прийміть наші сердечні вітання з Новим роком!

Щодо написання словосполучення Новий рік, теж є заувага. Коли йдеться про свято, яке традиційно відзначаємо в ніч з 31 грудня на 1 січня, то з великої літери пишемо лише перше слово — Новий рік. Аналогічно до День знань, День прав людини тощо.

Якщо ж маємо на думці весь наступний рік, тобто 365 днів, то це не свято й тому пишемо з маленької літери — новий рік, як-от у привітан-

ні: «Хай будерік новийне гірший, ніж попередній».

Звернімо увагу на слово **благополуччя**. Краще вжити український відповідник: «добробут», «гарзди», «щастя».

Щодо всього **самого** найкращого, то для ступенів порівняння не вживаємо слово **самий**. Воно зайве та ще й калька з російської. Правильно — «всього найкращого».

Тож з усіх сил уникаймо калькованого ненормативного дієприкметника **наступаючий**. Вживаймо природні мовні звороти!

Отже, напишемо в листівці так: «Друже! Вітаю тебе з прийдешнім Новим роком і Різдом Христовим. Бажаю тобі здоров'я, щастя, всього найкращого!»

Вікторія Осіпова.

Напохвати

ЯКЩО РАПТОМ «ПЕРЕБОР»

Народні засоби для протверезіння...

✓ 5–6 крапель нашатирного спирту розвести у склянці холодної води і випити. Якщо хтось п'яний, як чіп, то силоміць розкрити йому рот і влити суміш.

✓ Покласти п'яного на спину і прикласти долоні рук до його вух. Швидко і сильно терти обидва вуха. Приплив крові до голови приведене п'яного до тями через 1 хвилину.

...і жменя цікавинок

✓ Петро I при похміллі одягав валянки з вовняною підбивкою. Він вважав, що вовна зігріває ноги, розширяє судини, поліпшує кровообіг у всьому тілі.

✓ Стародавні римляни, борючись із похміллям, їли совині яйця, запечені баранчій легені і дзьоби ластівки.

✓ Італійці вигадали свій метод — натирати половинками лимона пахви. Вони переконані, що це бадьорить.

✓ Мексиканці ж готують спеціальний гострий збуджувальний суп, англійці надають перевагу кашам (вівсянці), а монголи їдять засушені очі барана.

Поміркуйте

Сотовий кросворд «Ялинка»

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

Для цього розглянемо такий взірєць: «Друже! Вітаю тебе з наступаючим Новим Роком і Різдом Христовим. Бажаю тобі здоров'я, благополуччя, всього **самого** найкращого!»

Найперше звернімо увагу на дієприкметник активного стану теперішнього часу **наступаючий**. На жаль, цю кальку з російської часто використовують у своєму мовленні не лише прості українці, а й митці, урядовці.

Як запевняють мовознавці, зокрема Олена Курило, Олександр Пономарів, Святослав Караванський, варто уникати форм на -ючий, -учий (головуючий, виступаючий тощо), оскільки вони є невластивими українській мові.

Щодо прямого значення, то тут теж спадає на думку іронічне: на кого, власне, цей рік наступає? Тож правильнішим є вживання прикметника «прийдешній». Але є й інші мовні формули: з настанням Нового року, з передноворіччям!

Ольга Кобилянська, наприклад, у листах до родини використовувала іменник наближення: «Вітаю Вас, дорогі мої, зі зближенням Нового року!» Чи усвідомлюєм мовознавства І. Вихованцем: «Вітаю з передсвятком або вітаю зі святом — Новим роком!» — без позначення часової наступності.

Наведемо ще приклади з

Резонанс

Городницькі школярі — сиротам Тернопільщини

Якось напередодні Святого Миколая Марія Петрівна Свирид переглядала часопис «Домашня газета». На першій сторінці привернула увагу публікація «Діти мріють про іграшки, солодоці і книжки». Громадсько-молодіжна організація «Братство сиріт» закликала всіх небайдужих взяти активну участь у соціально-благодійній програмі «Дарувати тепло — легко».



Від редакції. Дякуємо пані Марії за допис до газети. А всім тим, хто долучився до акції від «Братерства сиріт», зокрема учням і вчителям Городницької школи на Гусятинщині, всім нашим читачам у цьому селі, — низький уклін за чуйність і милосердя.

На фото, наданому «Братерством сиріт», зафіксовано врочистий момент вручення дарунків від Святого Миколая.

Відповіді на сканворд «Стан», надрукований 24 грудня

І	Ч	Е	М	У	С		
А	Н	А	Р	Х	І	С	Т
Г	Р	О	Н	О	А	Т	А
Х	Т	У	К	А	Н		
П	Д	І	Т	И			
А	Л	Е	К	Д	К		
Т	У	Ф	Е	Л	Ь	К	А
Л	Е	Г	Е	Н	І	І	
Н	К	А	Я	Т	Т	Я	
Т	И	Т	Р	Е	Н		
Г	Р	А	Ц				
А	Н	Т	О	Н	І	Н	А
Т	И	Л	У	Р	А	Л	
К	А	М	Р	И	Т	А	
М	А	Р	С	І	Т	О	Н

У такий спосіб активісти прагнули допомогти реалізувати дитячі мрії до дня Святого Миколая вихованцям із сиротинців та інтернатів Тернопільщини.

Прочитавши деякі бажання дітей «Хочу олівці, розмальовки, фломастери», «Джинсові штани, кросівки», «Солодоці, іграшки, резинки для волосся», педагог-організатор Городницької ЗОШ І–ІІІ ступенів Гусятинського району не стримала сліз. Наступного дня Марія Петрівна вирішила реалізувати дитячі мрії. Зробила копії статті й роздала по класах.

Школярі та вчителі активно включились у благодійну акцію. Вже за кілька днів було зібрано п'ять мішків одягу, два ящики солодоців, великий ящик канцтоварів, 15 пакетів м'яких іграшок, заолок і резинки для волосся, 12 пар взуття тощо. Найбільше доклалися до цього Соломія Пискір, Юля Крунь (8 клас), Денис Соболюк (7 клас), учні 3–4 класів (одяг). Доправити зібране допоміг сільський голова В. Батринчук з допомогою директора ПП «Городниця» Б. Бевського.

Марія Майданюк.

