

Домашня Газета

ПОРАДНИЦЯ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ!

Програма телебачення

Ціна 1 грн

#4(719) 28 січня 2016 року

Оригінально

Цибулевий пиріг з чорносливом

Оливкова олія, 1 кг ріпчастої цибулі, 4 яйця, 100 мл молока, 150 г чорносливу, 360 г сметани (від 30% жирності), 250 г готового тіста (пісочного або дріжджового), вершкове масло, листя салату.

Усю цибулю нарізати і протягом 5 хвилин обсмажувати на оливковій олії. В окремій посудині збити молоко, яйця і сметану. До суміші додати готову цибулю і подрібнений чорнослив. Все перемішати.

Тісто розкочати і викласти у форму (попередньо змащену маслом), а потім викласти на ньому начинку, намагаючись зробити шар рівним. Зверху прикрасити чорносливом.

Випікати близько 30 хв при температурі 210°C. Подавати на листках салату.



Рулет з телятини з яйцем

250 г телятини (або яловичини), 80 г черствого хліба, 50 г молока, 2 сирих яйця, 30 г вершкового масла,

2 варених яйця (варити 10 хв), 20 г цибулі, петрушка, 100 г сметани, сіль, перець за смаком.

Відварити яйця, вистудити.

Телятину з цибулею пропустити крізь м'ясорубку. Додати у фарш одне сире яйце, розмочений у молоці хліб, сіль, перець. Сформувати з фаршу рулет, всередину поклавши очищене на круто зварене яйце.

Рулет акуратно перекласти на деко, змастити зверху збитим сирим яйцем, посипати панірувальними сухарями і запікати в духовці до готовності.

Перед подачею на стіл рулет з телятини порізати поперек на шматочки, полити сметаною і посипати дрібно нарізаною свіжою петрушкою.



2

САМОРОБНА «ЗІРОЧКА» ПРОТИ ЗАСТУДИ

ПІСЛЯ СВЯТ — У СМІТНИК?

Головною окрасою оселі в новорічно-різдвяний період, традиційним атрибутом свят є ялинка. Хтось використовує штучну, але все ж найбільше купують живу вічнозелену красуню. Вбрана на свій колір і смак ялинка тішить око та створює особливий святковий настрій.

Але це триває недовго. Після закінчення свят дедалі частіше натрапляєш на цих колишніх красунь покинутими біля смітників. Вони не лише перестають бути окрасою, а стають проблемою для комунальників.

ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД

Утилізацією святкових зимових дерев займаються у багатьох європейських країнах. Наприклад, у Великобританії, Австрії, Голландії, Данії встановлюють пункти прийому новорічних ялинок, а з перероблених дерев виробляють паливні брикети чи компост. Таке органічне добриво особливо популярне серед фермерів.

А в Німеччині та Швеції, крім компосту, з ялинок виготовляють національні дерев'яні ножі для масла, які мають неабиякий попит.

Швеція та Фінляндія здебільшого використовують утилізовані ялинки на меблевих фабриках.

Наші сусіди з Польщі створили мобільний пункт збору ялинок — використовують їх для виробництва електроенергії. Така кампа-

● Перевірено досвідом

ПРИГОДИТЬСЯ І В САДКУ

Як шкода викидати зелену красуню після новорічних свят! Багато хто просто спалює її у грубці. Але ялинка може прислужитися в зимовому садку, надто якщо у вас ростуть теплолюбні культури. Ви можете зібрати навіть кілька ялинок по сусідах, якщо вони їм не потрібні.

Стовбурці з обрізаними нижніми гілками слід розставити у вигляді куреня навколо рослини, яка особливо боїться холоду, заглибивши їх у землю на 10—15 см. Гілки, що залишилися, треба покласти зверху і обв'язати шпагатом усю конструкцію. Якщо ялинка одна, таке укриття можна влаштувати із гілок.

Хоча восени всі теплолюбні культури ми вкрили опалими листям чи підручними матеріалами, додатковий захист не зашкодить, адже всередині та наприкінці зими можуть бути різкі перепади температури повітря.

А навесні гілки слід порубати на дрібні шматочки завдовжки 15—20 см і розкласти в міжряддях суниці садової (полуниці). Завдяки цьому ягоди залишаться чистими й здоровими, а слимаки «обходитимуть» грядку.

3 днем Ангела!

Сьогодні іменини Олени, Ілони, завтра — Максима, Леоніла. 30 січня з днем Ангела вітайте Антона, Антоніну, 31 — Маркіяна, 1 лютого — Макара, Арсена, 2 — Інну, Римму, Захара, Левка, 3 — Агнію.

Прості й вишукані закуски із сала



3

ПРОГНОЗ ПОГОДИ НА 2016 РІК

7

Друге життя новорічної красуні



● На часі

нія у Варшаві проводиться вже шість років. Біомаса потрапляє на теплоелектростанцію, яка виробляє енергію для мешканців міста.

У США до проблеми утилізації ялинок підійшли креативно. Тим, хто приносить ялинки до пунктів збору, у подарунок дають насіння домашніх квітів або саджанці декоративних кущів.

А ще в США є ціла Асоціація новорічних ялинок, утворена 1935 року. Древа там використовують вдруге для виготовлення паперу, дерев'яних виробів і...

наповнювача для котячого туалету.

Наразі й Україна долучилася до екологічних ініціатив. На початку 2016 року в деяких областях міськвиконкоми оприлюднили настанови, як правильно викидати ялинки і не допускати поодиноких звалищ. Радять класти їх біля смітників, після чого спеціальні служби мають забирати ялинки для подальшого вироблення з них паливних брикетів.

З ЯЛИНОК —

ЕКСКЛЮЗИВНІ МЕБЛІ

Для Фаб'ена Капелло, французького дизайнера, який живе у Лондоні, новорічні ялинки є основним матеріалом для творчості. Безжално викинуті дерев-

ця митець перетворює в ексклюзивні меблі з 2009 року. Варто зазначити, що такий апсайклінг (перетворення сміття і мотлоху в придатні до використання і навіть корисні речі) має неабиякий попит. Замовлення Капелло отримує не лише від мешканців Лондона, а й з-за океану. Наприклад, один дизайнерський табурет обійдеться замовнику мінімум у 400 (!) фунтів стерлінгів.

Новорічні ялинки привернули увагу Фаб'ена ще під час навчання в Королівському коледжі мистецтв. Саме тоді він провів невеличке розслідування і був просто приголомшений, коли дізнався: щороку близько мільйона зелених красунь постачають у Лондон у передсвятковий період. Він захотів зробити щось, що врятує головну прикрасу свята від звалища і поверне ялинки назад в оселі.

Закінчення на 2 стор.

● З думками про весну

Як «вигнати» хрін з городу?

Механічним викопуванням його знищити не легко. А ось за допомогою препаратів — можна, гербіцид раундап. Стандартного його флакону (125 мл) вистачає для виготовлення 12 л розчину. Такою кількістю обробляють півтори-дві сотки городу.

Роблять так. У не бляшаний і не оцинкований посуд наливають трохи води, додають препарат і ретельно перемішують.

Потім кількість розчину збільшують до 12 літрів. Ним поливають листя хрону. Воно висихає і відмирає, а з часом відмирає і корінь.

Ще один спосіб. Літрову банку аміачної селітри (в гранулах) розчиняють у відрі води і цим розчином поливають кожну рослину під корінь.

Якщо лити у спеціально зроблену навколо рослини ямку, то для однієї вистачить склянки розчину.



Погода на тиждень	Температура	Опади	Вітер	Тривалість дня	Фаза Місяця
четвер, 28 січня	+3 / +7	без опадів	зах., 7	9.10	●
п'ятниця, 29 січня	-1 / +3	без опадів	зах., 3	9.13	●
субота, 30 січня	-1 / +5	ясно	півн.-зах., 5	9.16	●
неділя, 31 січня	+1 / +3	дощ	зах., 8	9.19	●
понеділок, 1 лютого	0 / +9	без опадів	півд.-зах., 8	9.22	◐
вівторок, 2 лютого	+5 / +9	без опадів	зах., 6	9.25	◐
середа, 3 лютого	+2 / +7	без опадів	півд., 6	9.29	◐

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

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

Саморобна «Зірочка» проти застуди



Саморобний бальзам від застуди та грипу, до складу якого входять корисні натуральні ефірні олії, — найкраща альтернатива добре відомому в'єтнамському бальзаму.

• На прохання читачів

оливкову, мигдальну, жожоба та ін.) і бджолиний віск.

Друге — ефірні олії, які й будуть справляти лікувальну дію.

Для лікування ГРВІ, грипу та подібних захворювань рекомендують ефірні олії лаванди, сосни, кориці, евкаліпта, розмарину, камфори, м'яти перцевої, кипариса, чайного дерева, герані, ялиці, шавлії, чебрецю.

Співвідношення основи та ефірних олій у бальзамі — 3:1.

Для приготування бальзаму знадобиться чистий посуд (емальований, скляний, але не алюмінієвий!) для нагрівання та змішування інгредієнтів і баночка, де можна буде зберігати бальзам.

Ви можете сміливо експериментувати зі складом бальзаму, додаючи ті чи інші інгредієнти (ефірні або базові олії) за своїм бажанням. Наведемо

кілька рецептів бальзаму від застуди.

Рецепт бальзаму від застуди №1

2–3 ч. л. бджолиного воску; 40 мл базової олії — персикової або оливкової; ефірні олії: 25 крапель олії евкаліпта, 20 крапель олії розмарину, 10 крапель олії лаванди, 5 крапель олії чайного дерева.

Рецепт бальзаму від застуди №2

6 г бджолиного воску; базові олії: 6 г кокосової та 8 мл мигдалевої; ефірні олії: 20 крапель олії евкаліпта, 20 крапель олії кориці; 30 крапель камфори, 30 крапель олії м'яти перцевої.

Рецепт бальзаму від застуди №3

8 г бджолиного воску; базові олії: 8 г олії ши та 10 мл олії жожоба; ефірні олії: 20 крапель олії евкаліпта, 10 крапель олії сосни або кипариса; по 5 крапель олії чайного дерева, шавлії, м'я-

ти перцевої та чебрецю.

На водяній бані нагріти бджолиний віск. Коли він розтане, додати тверді базові олії (якщо вони є в рецепті). Швидко перемішати. Зняти з водяної бані й додати рідкі базові олії. Добре перемішати. Коли суміш трохи охолоне — додати по краплях ефірні олії. Перемішати. Теплий бальзам перекласти в баночку.

Саморобний бальзам зберігати в прохолодному місці під щільно закритою кришкою.

За грипу та застуди наносити бальзам на скроні та крила носа. Також його можна використовувати для інгаляцій: для цього додайте кілька грамів суміші в гарячу воду та подихайте над паром. Це дієвий і до того ж абсолютно натуральний засіб, який можна застосовувати всім, крім дітей до 3-х років.

• Коротко

При сильному переохолодженні ефективною є російська лазня. Проте при захворюваннях серця і судин, ГРЗ, пневмонії, бронхіті, вагітності, запальних захворюваннях (зокрема шкіри) вона протипоказана.

• При закрепах десертну ложку насіння льону заварити склянкою окропу, настоювати до повного охолодження, процідити. Пити по половині склянки вранці та ввечері як проносне (особливо добре дітям).

• Також нормалізувати стілець допоможе такий рецепт: 2 столові ложки пшеничних висівок залити склянкою гарячого молока, настоювати 35–40 хвилин у теплі (можна проварити 15 хвилин). Їсти по половині склянки висівок натще вранці та ввечері при закрепах. Раз на тиждень бажано робити очищувальну клізму. Курс лікування — місяць.

• Столову ложку квіток цмину піщаного залити склянкою окропу, настоювати у термосі 6 годин. Пити теплим по половині склянки за 20–30 хвилин до їди при захворюваннях печінки.

• Для профілактики нирковокам'яної хвороби корисно тричі на день пити по склянці гарячої води з розмішаною в ній столовою ложкою порошку із сушеної шкірки яблук.

• А ви знали?

Хвилина у холодній воді —

І ПРО ЗАСТУДИ МОЖЕТЕ ЗАБУТИ

Є багато систем підвищення імунітету шляхом загартовування організму. Та, про яку поведемо мову, надзвичайно проста. І все ж деяких правил слід дотримуватися.

А методика ця така: треба стати у ванну обома ногами і відкрити кран з холодною водою (влітку попередньо спустити теплу воду). Води має набратися стільки, щоб вона покрила стопи до щиколоток. Залишатися у воді протягом одного циклу дихання: вдих-видих. Після процедури відразу ж витерти стопи рушником. Щоденна збільшувати тривалість контакту з холодною водою на один дихальний цикл, довівши тривалість процедури до 25–30 циклів.

Увага! У разі появи симптомів застуди (нежить, кашель, біль у горлі й ін.) негайно припинити загартовування до повного одужання. Після поновлення процедур із загартовування треба починати все спочатку, тобто з одного дихального циклу. Але тепер нарощувати тривалість процедури швидшими темпами: по одному дихальному циклу не раз на тиждень, а щодня.

Після досягнення часу перебування в холодній воді, рівного 30 дихальним циклам (а це приблизно 3 хв), можна поступово збільшувати рівень води у ванні до такого, щоб покривалися спочатку частина гомілки, потім — стегон. І нарешті, сісти, а потім і лягти у ванну, поступово закривши водою цілком усю поверхню тіла. В такому разі тривалість процедури скорочується пропорційно збільшенню ділянок тіла, покритих водою. Отже, лежати в холодній воді більш ніж 1 хв не можна і не потрібно!

І ще одна важлива деталь. Перед тим як приступати до такого загартовування, потрібно протягом тижня приймати розчин аскорбінової кислоти (вітамін С) — 3 г на 0,5 л води. Цей розчин варто випивати маленькими ковтками протягом дня. Через 7 днів можна починати водні процедури, продовжуючи приймати розчин аскорбінової кислоти в зазначений спосіб протягом усього часу звикання до холодної води (3–4 тижні). Вітамін С в такому дозуванні різко підвищує імунітет, і процедура загартовування протікає значно легше і швидше.

В'єтнамська «Золота зірка», або, як її називають у народі, «Зірочка», навіть через півстоліття залишається засобом №1 від застуди, грипу, ГРЗ, головного болю і різних травм. Бальзам належить до групи так званих місцево подразнювальних речовин, тому під час його нанесення на шкіру відчувається печіння та зігрівання.

Склад покупного бальзаму «Зірочка» не є секретом. Так, 4-грамовий бальзам містить: ментол кристалічний — 0,455 г, камфору — 0,91 г, олію м'яти перцевої — 0,59 мл, олію евкаліпта — 0,14 мл, олію гвоздики — 0,228 мл, олію кориці — 0,053 мл. Це так звані активні компоненти.

Але більш ніж половина об'єму «Зірочки» — це речовини-консерванти, які надають бальзаму тверду консистенцію та збільшують його термін зберігання: парафін — 750 мг, безводний ланолін — 460 мг, бджолиний віск — 360 мг, вазелін — 230 мг, вазелінова олія — 0,1 мл.

Проте можна власноруч приготувати корисний натуральний бальзам від застуди та грипу. Він матиме склад, подібний до «Зірочки», але всі штучні складові буде замінено на натуральні.

З чого має складатися бальзам від грипу та застуди?

Перше — це основа, тобто ті речовини, які надають бальзаму мазеподібну консистенцію і будуть пом'якшувати дію ефірних олій (які, як відомо, не можна наносити безпосередньо на шкіру).

За основу можна взяти будь-які тверді олії (ши, кокоса, какао), будь-яку базову олію (персикову,

• Щоб не марнувалося

І нерви заспокоїть, і тіло полікує

Новорічну ялинку, яка відслужила своє, можна використати для лікування різних недуг.

Закінчення. Поч. на 1 стор. Аби ялинка допомогла поліпшити здоров'я, з дерева необхідно зрізати гілочки, подрібнити їх на шматочки завбільшки 10–15 см і приготувати відвар: прокип'ятити їх на слабкому вогні 10–15 хв і настояти півгодини.

Такий відвар є помічним для хворих суглобів. Необхідно зробити 6–8 або ж 10–12 ванн для ступень чи кистей рук по 20–30 хв на ніч — залежно від того, наскільки давнене захворювання.

Відвар хвої не тільки лікує і живить волосся, а й надає йому хвойний аромат. Хвою доведеться подрібнити в ступці. Третину склянки отриманої маси залити склянкою води, кип'ятити протягом 10 хвилин. Дати відвару трохи часу настоятися, потім процідити і втирати його в корені волосся після миття голови 2 або 3 рази на тиждень.

Хвойний лосьйон після гоління не тільки освіжає шкіру обличчя, а й знімає подразнення, запалення і знищує гнійники. Після та-



кого лосьйону навіть порізи заживають швидше.

Аби приготувати лосьйон, 0,5 скл. подрібненої хвої треба залити 0,5 л горілки, настоювати 7–10 днів.

Для приготування **вітамінного настою з хвої** «голочки» ретельно промийте холодною водою, наріжте їх ножицями, покладіть в емальовану посудину і залийте холодною кип'яченою водою (на склянку хвої беруть 0,75 скл. води), додайте трохи соку лимона або оцту, закрийте каstrулю кришкою і поставте в темне місце настоюватися.

Упродовж 2–3 дні вміст каstrулі треба час від часу збовтувати. Після закінчення цього терміну настій процідити, додати для смаку мед або цукор і можна пити — по 0,5 скл. на день.

Напій для підвищення імунітету. Складу хвої за-

лейте 1 л води і доведіть до кипіння, настоюйте протягом доби. Приймайте по 0,5 скл. настою перед їдою протягом 3 місяців. Такий настій також дуже корисний при частих застудах і тривалому кашлі, ефективний при легеневих захворюваннях і бронхіальній астмі, допомагає заспокоїти нерви.

Хвойна ванна, як і настій, заспокоїть і вас, і вашу шкіру. Після неї сон буде міцним, а шкіра чистою і досить сильною, щоб протистояти мікробам.

Для приготування відвару візьміть склянку подрібненої хвої, залийте 1 л окропу, кип'ятіть протягом 10 хвилин. Потім процідіть і вилийте у ванну. Але не сидіть у такій ванні занадто довго — максимум 20 хвилин.

До речі, з допомогою хвойних ванн можна спробувати полікувати **радикуліт**. Кажуть, деяким допомагає.

Від болю в суглобах допоможе позбутися саморобний матрац, набитий хвою ялинки. Щоб матрац не «коловся», зверху необхідно покласти вовняну ковдру.

За матеріалами «УНІАН», «Відідо».

• Важливо

Грип у людей похилого віку

Люди похилого віку з хронічними захворюваннями перебувають у групі підвищеного ризику ускладнень, пов'язаних з грипом. Їхня імунна система ослаблена, що спричиняє додаткові труднощі при боротьбі з інфекціями.

Симптоми грипу в літньому віці проявляються так само, як у представників інших вікових груп і можуть включати:

- ✓ лихоманку;
- ✓ головний біль;
- ✓ втоми (може тривати 2–3 тижні);
- ✓ сильне виснаження (зазвичай на ранній стадії захворювання);
- ✓ біль;
- ✓ дискомфорт у грудній клітці, кашель;
- ✓ фарингіт;
- ✓ нежить, закладення носа;

іноді можлива нудота, блювота і пронос. Однак ці симптоми частіше з'являються у дітей.

Ускладнення грипу в людей похилого віку:

- ✓ пневмонія;
- ✓ зневоднення;
- ✓ погіршення хронічних захворювань, включаючи хвороби легенів, астму і емфізему, хвороби серця.

Зверніться до лікаря, якщо у вас з'явилося будь-яке з ускладнень. Чим швидше ви почнете лікування, тим ефективнішим воно буде.

Найкращий спосіб запобігати грипу — вакцинація. Оскільки віруси грипу змінюються щороку, пацієнтам похилого віку медики радять робити щеплення щороку.

Вакцинація знижує показники госпіталізації приблизно на 70%, смертельних результатів — приблизно на 85%.

• Народна медицина

Свинячий здор від хронічного бронхіту

Ця причеплива хвороба успішно лікується свинячим здором, тобто внутрішнім салом, що має вигляд сітки.

Цю салу сітку кладуть в емальовану каstrулю і ставлять в не дуже гарячу духовку або піч, аби з неї стікало сало; його зливають у банку і тримають у холодному місці. Для лікування треба взяти одну десертну ложку на склянку гарячого молока й повільно ковтати.

Для зовнішнього вживання це сало змішують зі скипидаром і втирають у груди. Якщо сітка свіжа, її можна використовувати для компресів, накладуючи на груди в натуральному вигляді.

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

1. САЛО ПО-ЗАКАРПАТСЬКИ

Сало порізати на шматки 7x15 см. Добре обкачати кожен шматочок в солі і поставити на холод на 4 доби. Після цього зіскрябати всю сіль ножем, повторити процес з новою порцією солі й знову витримати 4 доби. Повторити процедуру ще кілька разів.

Через три тижні знову видалити всю сіль і натерти шматки сала з усіх боків сумішшю подрібненого часнику, чорного перцю та паприки (1x1x1). Загорнути сало в харчову фольгу і покласти у холодильник. Через добу сало можна споживати.

Для любителів гостренького рекомендується до паприки додати 1 ч. ложку гострого червоного перцю.

2. САЛО БУТЕРБРОДНЕ З ЧАСНИКОМ І ПЕРЦЕМ

Свіже охолоджене, навіть трошки приморожене сало без м'ясного прошарку перекрутити через м'ясорубку, посолити, поперчити за смаком, додати кілька подрібнених зубчиків часнику і добре перемішати. Можна додати мелений мускатний горіх або карі.

Перед тим як намастити на хліб, бажано дати постояти хоча б 3 години. Найкраще смакує з червоним борщем.

3. САЛО З ЧЕРЕМШЕЮ

Свіже сало порізати на невеликі шматки, посолити, поперчити і дати постояти 15—20 хвилин при кімнатній температурі.

Зелень кропу, петрушки та черемшу посікти, зубчики часнику розрізати на кілька частин.

Сало, зелень, часник і дрібку меленого перцю змолоти у блендері до консистенції зеленого пюре. Намащувати на свіжий хліб.

4. МИТТЄВА ЗАКУСКА ІЗ САЛА З ОЦТОМ

Свіже охолоджене сало порізати на тоненькі ски-

Варто скуштувати

Капуста маринована

з буряком і часником
На 3-літрову банку: 2 кг капусти, 2-3 морквини, 1-2 буряки, 1 л води, 2 ст. ложки солі, 1 ст. ложка цукру, 0,5 скл. соняшникової олії, 1 скл. 9% оцту, 2-3 зубчики часнику.

Капусту нарізати великими шматками (квадратами), викласти банки, пересипати брусочками моркви та буряка, шматочками часнику, добре вталувати. Залити олією, оцет, охолоджений розсіл. Залишити на 3 дні при кімнатній температурі, потім поставити у холодне місце.

Малосольна квашена капуста

Розсіл: 3 л води, 1 скл. солі.

На середню головку капусти — 2 морквини.

Закип'ятити розсіл. Нашатковану і перемішану з натертою морквою капусту опускати в розсіл на 1 хв і складати в емальовану

12 простих і розкішних ЗАКУСОК ІЗ САЛА



Серед 16 країн, які у своїх національних кухнях з давніх-давен готують і споживають сало, Україна посідає лише 13-тє місце щодо частоти та регулярності використання цього продукту. Тож твердження про те, що сало — кулінарний символ України, не має фактичного підґрунтя. Але готувати і подавати сало українці вміють як ніде у світі.

Пальчики оближеш

бочки. Кожен шматочок злегка збризнути оцтом, посолити, поперчити і на кожен покласти трошки подрібненого часнику.

Найкраще споживати одразу, поки сало не нагрілося і не розм'якло.

5. «ШВИДКЕ» САЛО

Сало порізати на шматки, натерти кожен сіллю з часником і обсмажити з обох боків на пательні. Викласти шматки сала в каструлю, залити окропом, щільно закрити кришкою і поставити в холод на 3—4 години.



Остигле сало дістати з води, тоненько нарізати. Зберігати в морозилці. Після заморожування сало стає ще смачнішим.

6. «КОПЧЕНЕ» САЛО В МУЛЬТИВАРЦІ

1 кг сала порізати на середні шматки й натерти подрібненим часником. Залишити на годину.

У чаші мультиварки закип'ятити 1 л води, додати 100 г солі, 1 ст. ложку цукру, 4 бутони гвоздики, 5 горошин духмяного перцю, 5 лаврових листків.

Покласти у киплячу воду 10 одноразових пакетиків чорного чаю, вимкнути мультиварку. Через 5 хвилин дістати чай, а в розсіл покласти підготовлене сало. Увімкнути мультиварку в режимі «тушкування» на 1 годину 20 хв.

Після сигналу про готовність залишити сало в розсолі ще на 12 годин. Дістати, витерти, покласти в морозилку. Через кілька годин сало готове до споживання.

7. САЛО В ЦИБУЛИННІ

Цибулиння з 1 кг цибулі залити 1 л води і довести до кипіння, всипати

4—5 ст. ложок солі і дати покипіти ще 15 хвилин. У соляно-цибулевий розчин покласти шматки сала (найкраще підчеревину). Варити 25—30 хвилин після закипання.

Вимкнути вогонь, дати салу охолонути в розсолі. Холодне сало натерти сумішшю часнику та спецій. Перед подачею охолодити і порізати.

8. ЕКСПРЕС-САЛО

Сало порізати на скибочки, нещільно скласти в банку. Туди ж покласти товчений часник, насипати солі, чорного та червоного перцю. Залити крутим окропом, накрити кришкою і вклати в грубу тканину чи рушник. Коли повністю охолоне, поставити на годину в морозильну камеру.

9. РУЛЕТ ІЗ САЛА

Тонке сало, бажано з м'ясним прошарком, посолити, натерти товченим часником, посипати перцем, меленим або подрібненим лавровим листям. Загорнути в тугенький рулет, зв'язати ниткою або пекарським шпагатом. Покласти рулет в поліетиленовий па-

кет, випустити повітря, щільно зав'язати. Повторити процедуру тричі — тобто всього знадобиться три пакети.

Покласти пакет у каструлю з холодною водою, довести до кипіння, накрити кришкою і варити на мінімальному вогні 3 години. Витягнути з води, охолодити в пакетах. Коли охолоне, покласти в морозилку на 2—3 години.

10. САЛО З ГІРЧИЦЕЮ, ЗАПЕЧЕНЕ У ФОЛЬЗІ

Сало (найкраще товстий бочок) порізати на чималі шматки, кожен обвалити в сухих зернах гірчиці, суміші перців, добре посолити, нашпигувати часником і залишити маринуватися на 3—6 годин. Після цього загорнути кожен у фольгу, поставити в гарячу духовку запікатися на 40—60 хвилин. Дістати з духовки, охолодити у фользі. Готове сало нарізати скибочками.

11. САЛО В РОЗСОЛІ

У холодній воді розчинити сіль (на 1 л 5—7 ст. ложок). До ропи додати подрібнений часник, чорний перець. У розсіл покласти порізане салом невеликими шматками сало. Дати постояти в прохолодному місці 3 доби.

Дістати сало, промокнути серветкою, з усіх боків поперчити меленим духмяним перцем. Споживати охолодженим.

12. САЛО, ЗАПЕЧЕНЕ В ДУХОВЦІ

Порізати сало на шматки 6x12 см, добре натерти сіллю, поставити в розігріту духовку. Щойно сало почне топиться, вимкнути духовку і дати в ній охолонути.

Потім дістати сало з духовки, натерти з усіх боків подрібненим часником та спеціями. Загорнути в пакет і поставити в холодильник на 6—8 годин.

Оригінальні закуски з капусти

посудину. На кожен шар капусти покласти лавровий листок і духмяний перець. Покласти гніт. Через 2—3 дні проштрикнути капусту до дна паличкою.

Через 3—4 дні капуста готова. Зберігати в холодному місці.

Капуста у медовій заливці

На 10 кг капусти — 2 кг болгарського перцю, 180 г солі, 1 стручок гіркої або 3 ч. ложки меленого червоного перцю, 200 г меду.

Капусту та перець крупно порізати, змішати. Додати сіль, гіркий перець, викласти у велику посудину.

В 1 л води розчинити мед, залити цим розчином капусту. Покласти гніт і поставити на холод.

Капуста, запечена в рукаві

1 головка капусти, 1 л розсолу із квашених огірків, 1 головка часнику, 3 ст. лож-

ки нерафінованої соняшникової олії, 2 ч. ложки гірчиці в зернах.

Капустину очистити від верхніх листків, покласти цілою (якщо надто велика, розрізати на 2—4 частини) в рукав (або пакет) для запікання, викласти на деко (нічим не змащувати) і поставити в не дуже гарячу духовку (160—170 градусів) на 2—3 години.

Потрібно стежити за кольором капустини: якщо потемніла, стала рожево-бежевою — можна вимкати вогонь. Залишити капустину охолонути в духовці.

Розрізати рукав, дістати капустину. Якщо верхні листи трошки перепеклися і потемніли, зняти їх.

Порізати капустину на досить великі шматки (приблизно 7x7 см), скласти в глибоку каструлю з кришкою, всипати зерна гірчиці. Залити огірковим розсолем, залишити в прохолодному місці на 10—12 годин. Вийняти капусту з розсо-



лу, бажано з невеликою кількістю зерен гірчиці. Витиснути в капусту часник, полити олією. Подавати до гарячих основних страв.

За цим рецептом також можна готувати брусельську капусту, але час її закипання потрібно зменшити втричі і готові качанчики не подрібнювати, а відразу присмачувати розсолем.

Квашена капуста по-в'єтнамськи

1 велика капуста, по 5 морквин і цибулин, 1 головка часнику, 1,5 л води, 0,5 скл. цукру, 2 ст. ложки солі, 1 стручок гострого

перцю, 10 горошин чорного перцю, 2 лаврових листки, 1 ст. ложка оцтової есенції.

Нашаткувати капусту, моркву і цибулю. Головку часнику вичавити або дуже дрібно порізати.

Воду, цукор, сіль змішати, додати гострий перець стручком і чорний — горошком, лавровий листок, довести до кипіння, зняти з вогню. Коли трохи охолоне, додати оцтову есенцію.

У велику каструлю викласти шарами спочатку капусту, щоб закривала дно, потім моркву, щоб закрила всю капусту, цибулю і трошки часнику. Залити розсолем, потім викласти наступну партію овочів, знову залити розсолем тощо.

Якщо любите гострі страви, залиште розсіл настоюватися, не виймаючи гострого перцю. Через день уже можна їсти.



За матеріалами jisty.com.ua.

Якби паном мені бути, то я б сало з салом їв/ Народна мудрість

• На замітку

ТАРА

ДЛЯ РОСАДИ

Найдоступнішими для вирощування розсади є одноразові пластикові стаканчики. Але в них є кілька істотних недоліків.

По-перше, вони не дуже стійкі, не мають жорсткості, тому при їх переміщенні через рухомість ґрунту можна травмувати корені.

По-друге, такі стаканчики в основному прозорі, їх стінки пропускають світло, тому всередині можуть обрости водоростями, відбирають живлення в рослин.

При цьому часто городники роблять одну із найбільш поширених помилок: перетримують великі рослини в таких маленьких ємностях (вирощують їх більш як 5 тижнів).

Обмежена ємність не дозволяє кореневій системі нормально розвиватися: корені загинаються в «клубок». Молода рослина, в якій закладається програма майбутнього врожаю, одержує від коренів «інформацію» про неможливість подальшого росту. Отже, закладається і низька потенційна врожайність. Крім того, усі корені, що скрутилися в клубок, після висадження в ґрунт відмирають.

Тому найкраще для вирощування розсади використовувати жорсткі пластмасові ящики з непрозорими стінками, призначені для одночасного вирощування кількох рослин. Дерев'яні ящики краще не використовувати, позаяк їх важко дезінфікувати.

У кожної рослини – свої потреби у світлі



Мова піде про ставлення різних рослин до світла і їх вимоги до тривалості світлового дня, адже це різні речі.

• З думкою про врожай

рець, баклажан, помідор, кукурудза, кабачок, патисон, квасоля. Фактор температури необхідний на початку їх вегетації, а в подальшому вони можуть успішно розвиватися і плодоносити в умовах тривалого дня.

Рослини північного походження — капуста, пастернак, редька, редиска, морква, петрушка, цибуля, салат, щавель, шпинат, кріп,

овочевий горох, буряк — потребують **довгого дня**. У цих умовах вони починають раніше цвісти і плодоносити.

Нейтральні до тривалості дня кавун, салат, деякі сорти помідора, огірка, гороху і квасолі, виведені в помірних і північних широтах. Ці культури не реагують на зміну тривалості дня.

Регулюючи тривалість світлового дня, можна впливати на культури. Подовжуючи чи вкорочуючи світловий день, можна змінювати терміни цвітіння овочевих культур й одержувати більш високі врожаї.

Так, щоб не було стрілкування і цвітіння, для редис-

ки, салату, шпинату, цибулі, вирощуваної на зелені у відкритому ґрунті, створюють коротший день.

Для цього на грядках устатковують легкі каркаси із дроту чи тонких дерев'яних рейок і в певні години прикріплюють на них матеріал, котрий не пропускає світло, створюючи щось на кшталт ширми.

Таким чином, зважаючи на свої вимоги до продуктивності рослини, тобто на те, що саме нам потрібно (плоди, листя чи корені), а також на специфіку їх росту, ми можемо чіткіше регулювати розвиток і плодоношення городніх культур собі на користь.

• Що робити?

Якщо чубуки вкрились цвілью...

Розвиток цвілі на чубуках виноградної лози, залишених на зимове зберігання, на жаль, часте явище.

Якщо таке сталося, то виноградна лоза була пошкоджена грибковими захворюваннями в період вегетації, частіше оїдіумом.

Відбувається це, як правило, внаслідок недоброякісної обробки винограду фунгіцидами або низької якості самих препаратів. А також якщо не проводилась обробка заготовленої виноградної лози перед укладанням на зберігання препаратами, які запобігають розвитку цвілі.

Якщо у приміщенні, де зберігаються чубуки, висока вологість повітря або температура його вище 5°C. Якщо вони зберігаються в піску, то при його перезволоженні так само можливий розвиток цвілі.

Чим зарадити, якщо на чубуках, що зберігаються, виявлена цвіль? Головне — не поспішайте їх викидати.

Перше, що слід зробити, так це промити їх чистою водою. При значному розвитку цвілі краще промити чубуки у слабкому розчині марганцівки (світло-рожевого кольору). Після того як цвіль буде змита, чубуки на кілька секунд слід занурити у 5-відсотковий розчин залізного купоросу (500 г на 10 л води).

Замість залізного купоросу можна скористатись фундазолом або хінозолом. В їх розчині чубуки занурюють на 2–3 години. Концентрація цих розчинів готується відповідно до інструкції застосування препаратів.

Іх можна зберігати, пересипавши зволеним піском, але кращі результати досягаються, якщо покласти в пластикові мішки, в яких при зав'язуванні залишають невеликий отвір для вентиляції.

Якщо чубуків небагато, то їх можна зберігати у пластикових пакетах, попередньо зв'язавши в пучки й загорнувши у вологу мішковину чи папір.

Перевага зберігання в пластикових пакетах у тому, що можна легко перевірити в будь-який час якість чубуків, а при потребі провітрити їх або додатково обробити препаратами, які запобігають розвитку цвілі. В подальшому збереження чубуків краще перевіряти, висадивши їх на пророщування.

Руч у тім, що в різних видів рослин різна потреба в умовах росту. Наприклад, істотно відрізняються потреба в інтенсивності освітлення і реакція на тривалість світлового дня.

До речі, різниця тут принципова. Наприклад, для формування врожаю рослини можуть бути потрібні висока освітленість, але короткий світловий день.

Стосовно інтенсивності світла рослини поділяються на **світлолюбні** (гарбузові, пасльонові, бобові культури, тобто це більшість плодкових рослин) і на **тіньовитривалі**: салатні і городинні культури.

Середньої освітленості потребують цибулинні, капуста, коренеплідні культури. Йдеться про те, що в умовах достатньої освітленості рослини стабільно ростимуть і плодоноситимуть.

Для правильного розуміння ставлення рослин до тривалості світлового дня треба запам'ятати, що найбільше у рослин від тривалості освітлення залежить початок утворення плодів, котрі формують насіння, та інших репродуктивних органів. Якщо тривалість не збігається з вимогами культури, то рослина починає нарощувати вегетативну масу (листя і корені), а цвітіння її затримується.

Є рослини **короткого світлового дня** (до 12 годин), **тривалого дня** (понад 12 годин) і **нейтральні до тривалості світлового дня**.

До рослин **короткого дня** належать гарбуз, пе-

• До часу

Обрізування: сезон відкрито

Обрізування плодкових дерев (більш або менш сильно) можна робити цілий рік. Головне, робити це грамотно, аби не завдати дереву шкоди.

Однак більшість садівників практикує обрізування в період відносного (вимушеного) спокою рослин, який зазвичай у більшості культур закінчується вже у січні. Адже, якщо розібратись, дерева лише здаються нам абсолютно такими ж, якими вони були на початку зими. Їх внутрішній стан до цього часу дуже змінюється.

Період глибокого спокою (тобто життєво необхідного сну, який не можна переривати ніякими зовнішніми впливами, навіть теплом) закінчився. Лише холод утримує дерева і чагарники у сплячому стані. Не випадково цей період називається відносним спокоєм, і триває він до справжнього тепла.

Але вже з моменту виходу рослин із глибокого сну можна сміливо обрізувати їх. Проблема полягає в тому, що на холодному, морозному повітрі в теплом одязі, що сковує руки, робити це вельми незручно. Можливо, саме тому багато хто переносить обрізування на пізніші терміни, але до початку вегетації.

Окремо варто сказати про обрізування груші, для якої характерне менш ін-



тенсивне галузнення порівняно з яблунею. Через цю причину в кроні грушевого дерева формується велика кількість скелетних гілок. Оскільки груша світлолюбна і відзначається сильним ростом, особливо важливо зберегти потужний нижній ярус скелетних гілок — це стримує витягування крони.

Надмірне старанне проріджування скелетних гілок в основі крони призведе до посилення вищерозміщених ярусів. А правило підпорядкування потребує, аби кожен вищий ярус був слабкішим від попереднього.

Відповідно кожна вищерозміщена по стовбуру гілка має бути слабкішою від нижньої, а не навпаки, як у

даному разі, коли посилення гілок середнього і верхнього ярусів сталося на шкоду нижньому.

Як виправити ситуацію? У **нижній частині крони** потрібно відмовитись від обрізування однолітніх приростів обростаючих гілок, за винятком тих, що сильно повисли.

У **середній частині** слід застосувати обрізування дволітніх гілок на переведення на однолітній приріст, котрий росте полого, або на плодове утворення (кільчатку, прутик, списик).

У **верхній частині крони** потрібно зберігати домінування центрального провідника над іншими гілками.

Для того, щоб дерево не витягувалось у висоту, провідник періодично треба розмістити гілку-конкурент. З метою запобігання надмірному посиленню гілок у верхній третині крони слід практикувати переведення найсильніших із них на горизонтальне відгалуження та вирізування вертикальних однолітніх приростів.

Видалення однолітнього приросту для ослаблення росту у верхній частині дерева доцільно переносити на літній період (липень). А ось укорочування однолітнього приросту краще уникати.

• Купуємо насіння

Колір і запах мають значення

Городники купують насіння овочевих культур зазвичай узимку. Всім відомо, що від його якості значною мірою залежить урожай овочів.

Тому перед тим, як купити насіння, насамперед зверніть увагу на **упаковку**. На ній має бути така інформація: виробник насіння, термін придатності, рекомендації щодо садіння, державний стандарт чи типові умови, особливості зберігання. Пакет має бути міцним, без пошкоджень. Якщо ж такої інформації немає чи упаковка пошкоджена, швидше за все, продаж насіння ведеться незаконно, значить, взагалі невідомо, що вам продають.



Так само при придбанні насіння, в тому разі, якщо є можливість безпосереднього доступу до нього, то його якість можна визначити візуально за деякими **зовнішніми ознаками**. Доброкісне насіння, як правило, повинно бути дорідним, мати округлу форму.

Колір так само може бути свідченням не лише віку насіння, але і його якості. В насіння, придатного до сівби, колір не може бути блідим, вилінялим, як у старого і недоброякісного. Наприклад, свіже насіння огірків має білий колір, а старе — сіруватий відтінок.

Характерний **запах** насіння таких культур, як петрушка, кріп, морква, селера, кмин, пастернак, майоран та аніс, теж свідчить про його гарну якість. А при старінні насіння цих культур втрачає свій характерний, лише йому притаманний аромат. Особливої уваги при купівлі потребує насіння овочевих культур, яке має запах різних бур'янів і тим паче поширює затхлий запах.

Придатність насіння до сівби можна визначити **на дотик**. Гарне доброякісне насіння прохолодне і здається вологим, а насіння, непридатне до сівби, часто здається сухим і теплим.



ПОНЕДІЛОК, 1.02.2016

VT-1
06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.10, 07.10 AgroEra
06.20 Від першої особи
07.25 Ера будівництва
07.35, 23.25 На слуху
07.50, 08.35 Смакота
08.25 Міграційний вектор
08.45 Корисні поради
09.00 Вічне
09.25 Д/ф «Клуб пригод»
10.30 Д/ф «Повернення видів. Рожевий фламінго»
11.50 Прем'єр-міністр України А. Яценюк про реформи
12.05 «План на завтра»
12.35, 20.30 Зроблено в Європі
13.15 Вікно в Америку
13.50 Казки Лірника Сашка
14.00 Школа Мері Поплінс
14.15 Мультифільми
14.55 Д/ф «Августин Волошин. Метод незалежності — над Срібною землею»
16.10 Д/ф «Ексклюзив у Румунії»
17.00 Книга.ua
17.40 Суспільний університет
18.05 Час-Ч
18.15 Новини. Світ
18.55 Про головне
19.30 РЕ:ФОРМА
20.00 Перша шпальта
21.30 Новини. Спорт
21.50 Подорожні
23.00 Підсумки

21.20 Х/ф «Посилка» (2)
00.20 Т/с «Зоряна брама. Всесвіт» (2)
TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Перша леді»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00 Провінційні вісті. Тиждень
07.35, 18.45 Миська рада інформує
07.40 «Євромакс»
08.10 Вікно в Америку
08.30 «Смаки культур»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30 «Справжня ціна»
09.45 «Про нас»
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 Межа правди
13.10 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Інше життя, або втеча з того світу»
16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
17.00 «Магія природи»
17.30 «Гал-кліп»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Єдина країна
20.30 THEU — калейдоскоп подій
20.40 Дім книги
21.30 «Сільський календар»
22.35 Х/ф «Вторгнення на землю» (2)

ICTV
05.50, 19.20 Надзвичайні новини
06.45 Факти тижня
08.35 10 хвилин з Прем'єр-міністром України
08.45 Факти. Ранок
09.15 Надзвичайні новини. Підсумки
10.05 Труба містера Сосиски
11.05 Без гальм!
11.35 М і Ж
12.00, 13.20 Дивитись усім!
12.45, 15.45 Факти. День
13.45, 16.20 Х/ф «Годзила»
16.45 Х/ф «Квант милосердя» (2)
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Дістало!
21.25 Свобода слова
00.10 Х/ф «Недосяжний» (2)

СТБ
06.35, 15.55 «Все буде добре!»
08.40 «Зіркове життя»
10.15 Х/ф «Довгоочікуване кохання» (1)
12.10 «Битва екстрасенсів»
14.20 «Битва екстрасенсів»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)
20.00 «Слідство ведуть екстрасенси»
22.35 «Детектор брехні»
23.35 «Один за всіх»

НОВИЙ КАНАЛ
06.05, 07.25 Kids Time
06.07 Д/ф «Губка Боб — Прямокутні Штани»
07.27 Т/с «Друзі»
11.10 Т/с «Смугасте щастя»
13.55 Х/ф «Фахівець»
16.05 Х/ф «Командо»
18.00 Абзац!

19.00 Ревізор
21.50 Страсті за ревізором
23.45 Х/ф «Найманий вбивця» (2)
«УКРАЇНА»
06.00 Події тижня з Олегом Панютю.
06.50, 7.15, 8.15 Ранок з Україною.
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
09.15 Зоряний шлях.
11.15, 19.45 «Говорить Україна».
12.40 Реальна містика.
13.25, 15.30 Т/с «Печалі-радіощі Надії».
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Таємниця».
21.00 Т/с «Королева бандитів».
23.00 Події дня.
23.30 Х/ф «Стій! Або моя мама стрілятиме».

ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Музичний калейдоскоп»
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
10.35 «Назбиране»
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю»
11.00, 13.00, 15.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15 «До народних джерел»
11.25, 15.15 «Край, в якому я живу»
11.30 «У країні Мультиляндії»
12.30 «Іноземна для дітей»
12.40, 18.30 «Не перший погляд»
13.15 «Загублені у часі»
13.30 «Мамина школа»
14.00 «Відверті діалоги»
14.55, 17.25, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.20 «Музей родини Косачів»
15.30 «На відстані душі»
16.00 «100 шедеврів»
16.15 «Чудесний канал»
17.15 «Подорожні замальовки»
17.30 «Легенди Запоріжжя»
18.00 «Сад. Город. Квітник»
18.50 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «Влада таланту»
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 «Вони прославили наш край»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР
05.25 М/ф «Зачарований хлопчик»
06.05 Д/с «Слідство вели...»
07.00, 07.30, 08.00, 08.30, 09.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини
07.15, 07.35, 08.10, 08.35 «Ранок з ІНТЕРом»
09.20 Т/с «Генеральська невістка» (1)
12.25 Т/с «Генеральська невістка»
13.50, 14.20 «Судові справи»
15.05, 16.15 «Чекай на мене»
18.05, 19.05 «Стосується кожного»
20.00 «Подорожні»
21.00 Т/с «Поверни моє кохання» (2)
00.05 Т/с «Рідкісна група крові» (2)

СЕРЕДА, 3.02.2016

VT-1
06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.10, 07.10 AgroEra
06.20 Від першої особи
07.25 Ера будівництва
07.35, 23.35 На слуху
07.50, 08.35 Смакота
08.30 Паспортний сервіс
08.45 Корисні поради
09.00 Вічне
09.25, 18.55 Про головне
09.55, 17.00 Д/с «Клуб пригод»
10.30 Д/ф «Сімдесятиники. В. Денисенко»
11.30 РЕ:ФОРМА
12.00 Засідання Кабінету міністрів України
13.15, 18.05 Час-Ч
13.45 Казки Лірника Сашка
14.00 Хто в домі хазяїн?
14.20 Мультифільми
15.10 На гостину до Івана Поповича. П. Зібрів
15.55 Гра долі
17.40 Суспільний університет
18.15 Новини. Світ
19.30 Т/с «Мафіоза»
20.30 Вересень
21.30 Новини. Спорт
21.50 Слідство. Інфо
22.40 Мегалот
23.00 Підсумки

1+1
06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.35 «Маша і ведмідь»
09.30, 10.50, 12.20 «Міняю жінку-7»
13.50, 14.50 «Сімейні мелодрами-6»
15.50 Т/с «Торговий центр»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана»
20.30 «Секретні матеріали-2016»
21.00 Т/с «Хазяйка»
22.00 «Одруження наосліп-2»
00.00 Комедія «Про що ще говорять чоловіки»
2+2
06.00 Мультифільми
06.35, 15.35, 17.55 «Нове Шалене відео по-українськи»
07.35, 16.55 «Облом. UA.»
08.10, 19.00 «ДжеДА!»
08.30, 18.30, 23.30 «Спецкор»
09.00 Д/п «Помста природи»
09.20 Д/п «Гнів планети»
10.15 Д/ф «Зброя майбутнього»
11.10 Х/ф «Ударні сили» (2)
13.00, 20.20 Т/с «Ласко — кулак Бога» (2)
13.55 Т/с «Інспектор Алекс»

19.20 «Люстратор 7.62»
21.20 Х/ф «Кращі з кращих-4: Без передержання» (2)
00.20 Т/с «Зоряна брама. Всесвіт» (2)
TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Перша леді»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.35 Європа у фокусі
08.00 «Євромакс»
08.30 «Смаки культур»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Магія природи»
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 «Гал-кліп»
12.35 «Щоденник для батьків»
13.00 ТНМК & МАСО Слобожанський
14.00 Х/ф «Постріл у труні»
16.40 «Чарівний ключик»
17.30 «Сад, город, квітник»
18.45, 22.30 Миська рада інформує
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 «Формула здоров'я»
21.30 «Музичні делікатеси»
22.40 Х/ф «Гідке каченя»

ICTV
06.00 Факти
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.05, 20.20 Секретний фронт
11.10, 13.20, 21.25 Т/с «Життя і пригоди Мишка Япончика» (2)
12.45, 15.45 Факти. День
13.50 Х/ф «Мерехтливий» (2)
15.35, 16.15 Патруль. Самооборона
16.55 Т/с «Прокурори»
17.50 Т/с «Відділ 44» (2)
18.45, 21.05 Факти. Вечір
23.25 Х/ф «Мистецтво війни» (2)
СТБ
06.50, 15.55 «Все буде добре!»
08.55 «Зіркове життя»
09.50 «Битва екстрасенсів»
14.00 «МастерШеф»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)
20.00, 22.45 «МастерШеф Діти-5»
00.20 «Один за всіх»
НОВИЙ КАНАЛ
05.55, 07.15 Kids Time
05.57 М/с «Губка Боб — Прямокутні Штани»
07.17 Т/с «Друзі»
12.10 Т/с «Татусеві дочки»
16.55 Дешево та сердито
18.00 Абзац!
19.00 Суперінтуїція
20.20 Х/ф «Ланцюгова реакція»
22.20 Т/с «Гра Престолів» (3)

00.30 Україна чудес.
«УКРАЇНА»
06.10, 16.10 Т/с «Жіночий лікар-2».
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
07.15, 8.15 Ранок з Україною.
09.15 Зоряний шлях.
11.15, 19.45 «Говорить Україна».
12.40 Реальна містика.
13.25 Т/с «Королева бандитів».
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Таємниця».
21.00 Т/с «Королева бандитів».
23.00 Події дня.
23.30 Т/с «C.S.I.: Місце злочину Маямі-3». (2).
ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Стародавні культури»
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
10.35 «Крізь призму часу»
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю»
11.00, 13.00, 15.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15 «Замки Тернопілля»
11.30 «У країні Мультиляндії»
12.30 «Іноземна для дітей»
12.40 «Кобзар єднає Україну»
13.15, 21.00 «Тема дня»
13.30 «Будьте здорові»
14.30 «Європа очима українця»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.15 «Вони прославили наш край»
15.25 «В об'єктиві ТТБ»
15.30 «Час змін»
16.00 «Із нашої відеотеки»
16.15 «Чудесний канал»
17.15 «Своє, українське»
17.30 «Дорога на Схід»
17.45 «Герої небесної сотні»
18.00 «Arte, viva!»
18.30 «Не перший погляд»
18.50 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Нація є»
21.30 «Діловий ритм»
22.30 «Час країни»

ІНТЕР
05.20, 20.00 «Подорожні»
06.05, 13.05 Д/с «Слідство вели...»
07.00, 07.30, 08.00, 08.30, 09.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини
07.15, 07.35, 08.10, 08.35 «Ранок з ІНТЕРом»
09.20, 12.25, 21.00 Т/с «Поверни моє кохання» (2)
14.20 «Судові справи»
15.15, 16.15 «Сімейний суд»
18.05, 19.05 Ток-шоу «Стосується кожного»
00.05 Т/с «Рідкісна група крові» (2)

ВІВТОРОК, 2.02.2016

VT-1
06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.10, 07.10 AgroEra
06.20 Від першої особи
07.25, 23.25 На слуху
07.50, 08.35 Смакота
08.30 Паспортний сервіс
08.45 Корисні поради
09.00 Вічне
09.25, 18.55 Про головне
09.55 Д/с «Клуб пригод»
10.30 Чоловічий клуб
11.00 Український корт
12.10 Перша студія
13.15, 18.05 Час-Ч
13.40 Казки Лірника Сашка
13.55 Хочу бути
14.15 Мультифільми
15.00 Фольк-music
16.15 Подорожні
17.00 Д/ф «Сімдесятиники. М. Мащенко»
17.40 Суспільний університет
18.15 Новини. Світ
19.25 Т/с «Мафіоза»
20.25 Д/ф «Стамбул: день на Босфорі»
21.30 Новини. Спорт
21.50 Війна і мир
22.35 З перших вуст
23.00 Підсумки

13.55 Т/с «Інспектор Алекс»
19.20 «Українські сенсації»
21.20 Х/ф «Ударні сили» (2)
00.20 Т/с «Зоряна брама. Всесвіт» (2)
02.10 Х/ф «Відьма»
TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Перша леді»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.35 «Сільський календар»
08.05 «Сад, город, квітник»
08.20 THEU — калейдоскоп подій
08.30 «Смаки культур»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Магія природи»
11.00, 16.10 Дитяча година
11.45 «Чарівний ключик»
12.10 «Музичні делікатеси»
12.40 «Лікарська справа в Україні»
13.00 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Кому вгору, кому вниз»
17.30 «Школа домашнього комфорту»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 Європа у фокусі
20.30 «Євромакс»
21.30 «Щоденник для батьків»
22.35 Х/ф «Сент-Анж» (2)

ICTV
06.00 Факти
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.05 Секретний фронт
11.05, 13.15, 21.25 Т/с «Життя і пригоди Мишка Япончика» (2)
12.45, 15.45 Факти. День
13.40 Х/ф «Недосяжний» (2)
15.05, 16.15 Патруль. Самооборона
16.55 Т/с «Прокурори»
17.50 Т/с «Відділ 44» (2)
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Громадянська оборона
23.25 Х/ф «Змілі на борту літака» (2)

СТБ
07.00, 15.55 «Все буде добре!»
09.05 «Зіркове життя»
11.00 «Битва екстрасенсів»
13.10 «МастерШеф»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)
20.00, 22.45 «Врятуйте нашу сім'ю-5»
00.05 «Один за всіх»
НОВИЙ КАНАЛ
06.00, 07.20 Kids Time
06.02 М/с «Губка Боб — Прямокутні Штани»
07.22 Т/с «Друзі»
11.05 Т/с «Щасливі разом»
16.55 Дешево та сердито
18.00 Абзац!
19.00 Половинки
20.30 Х/ф «Посейдон» (2)

22.20 Т/с «Гра Престолів» (3)
00.30 Х/ф «Святій»
«УКРАЇНА»
06.10, 16.10 Т/с «Жіночий лікар-2».
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
07.15, 8.15 Ранок з Україною.
09.15 Зоряний шлях.
11.15, 19.45 «Говорить Україна».
12.40 Реальна містика.
13.25 Т/с «Королева бандитів».
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Таємниця».
21.00 Т/с «Королева бандитів».
23.00 Події дня.
23.30 Т/с «C.S.I.: Місце злочину Маямі-3». (2).

ТТБ
08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Сад. Город. Квітник»
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
10.35 «В об'єктиві ТТБ»
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю»
11.00, 13.00, 15.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»
11.15 «Подорожні замальовки»
11.25, 14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
11.30 «У країні Мультиляндії»
12.30 «Іноземна для дітей»
12.40 «Не перший погляд»
13.15, 21.00 «Тема дня»
13.30, 18.15 «Вони прославили наш край»
14.00 «Влада таланту»
14.30 «Легенди Запоріжжя»
15.15 «Так було...»
15.30 «Енергомая»
16.00 «Обереги»
16.15 «Чудесний канал»
17.15 «Із нашої відеотеки»
17.30 «Стародавні культури»
18.00 «Замки Тернопілля»
18.30 «Крізь призму часу»
18.50 «Тернопіль сьогодні»
19.30 «Будьте здорові»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.15 «Тернопілля крізь роки»
21.30 «Європа очима українця»
22.30 «Час країни»
23.00 Мовлення у цифровому форматі

ІНТЕР
05.20, 20.00 «Подорожні»
06.05, 13.05 Д/с «Слідство вели...»
07.00, 07.30, 08.00, 08.30, 09.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини
07.15, 07.35, 08.10, 08.35 «Ранок з ІНТЕРом»
09.20, 12.25, 21.00 Т/с «Поверни моє кохання» (2)
14.20 «Судові справи»
15.15, 16.15 «Сімейний суд»
18.05, 19.05 «Стосується кожного»
00.05 Т/с «Рідкісна група крові» (2)

ЧЕТВЕР, 4.02.2016

VT-1
06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.10, 07.10 AgroEra
06.20 Від першої особи
07.25 Тепло. UA
07.35, 23.25 На слуху
07.50, 08.35 Смакота
08.30 Паспортний сервіс
08.45 Корисні поради
09.00 Вічне
09.25, 18.55 Про головне
09.55 Д/с «Клуб пригод»
10.30 Вікно в Америку
10.50 Війна і мир
12.10 Слідство. Інфо
13.15, 18.05 Час-Ч
13.40 Казки Лірника Сашка
13.55 Мультифільми
14.30 Спогади
15.15 Надвечір'я. Долі
16.10 Світло
16.50 Д/ф «Стефан Турчак. Партитура долі»
17.40 Суспільний університет
18.15 Новини. Світ
19.30 Д/ф «Після великої повені»
20.10, 21.15 Біатлон. Кубок світу. Спринт 10 км. Чоловіки
21.50 «Схеми»
22.15 5 баксів.net
23.00 Підсумки

1+1
06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30, 23.15 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»
07.35 «Маша і ведмідь»
09.30 «Міняю жінку-7»
10.50, 12.20 «Міняю жінку-7»
13.50, 14.50 «Сімейні мелодрами-6»
15.50 Т/с «Торговий центр»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана»
20.30 «Секретні матеріали-2016»
21.00 Т/с «Хазяйка»
22.00, 23.30 «Право на владу-2016»
00.20 Комедія «День радіо»
2+2
06.00 Мультифільми
06.35, 15.35, 17.55 «Нове Шалене відео по-українськи»
07.35, 16.55 «Облом. UA.»
08.10, 19.00 «ДжеДА!»
08.30, 18.30, 23.30 «Спецкор»
09.00 Д/п «Помста природи»
09.20 Д/п «Гнів планети»
10.15 Д/ф «Зброя майбутнього»
11.10 Х/ф «Кращі з кращих-4: Без передержання» (2)
13.00 Т/с «Ласко — кулак Бога» (2)
13.55 Т/с «Інспектор Алекс»
19.20 «Секретні матеріали»

20.20 Т/с «Мисливці за реліквіями» (2)
21.20 Х/ф «Робокот: воскресіння» (2)
00.20 Т/с «Зоряна брама. Всесвіт» (2)
TV-4
06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Перша леді»
06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.35 «Формула здоров'я»
08.30 «Смаки культур»
09.00, 00.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Магія природи»
11.00, 16.10 Дитяча година
12.10 «Соло»
13.00 ТНМК & МАСО Слобожанський
14.00 Х/ф «Постріл у труні»
17.30 «Музичні делікатеси»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 «Слідства. Інфо»
20.30 Європа у фокусі
21.30 «Школа домашнього комфорту»
22.35 Х/ф «Зелені різниці» (2)

ICTV
06.00 Факти
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.00 Секретний фронт
10.55, 13.15 Т/с «Життя і пригоди Мишка Япончика» (2)
12.45, 15.45 Факти. День
13.30 Х/ф «Мистецтво війни» (2)
15.35, 16.15 Патруль. Самооборона
16.55 Т/с «Прокурори»
17.50 Т/с «Відділ 44» (2)
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Інсайдер
21.25 Х/ф «Місце зустрічі змінити не можна» (2)
22.50 Х/ф «Мистецтво війни-2. Зрада» (2)
00.45 Т/с «Послідовники» (2)
СТБ
06.30, 15.55 «Все буде добре!»
08.20 «Зіркове життя»
09.15 «Врятуйте нашу сім'ю-5»
12.40 «МастерШеф»
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)
19.55, 22.45 «Я соромлюсь свого тіла-3»
00.40 «Один за всіх»
НОВИЙ КАНАЛ
06.00, 07.15 Kids Time
06.02 М/с «Губка Боб — Прямокутні Штани»
07.17 Т/с «Друзі»
11.05 Т/с «Щасливі разом»
16.55 Дешево та сердито
18.00 Абзац!
19.00 Половинки
20.25 Х/ф «Захоплення-2» (2)
22.40 Т/с «Гра Престолів» (3)

00.45 Україна чудес.
«УКРАЇНА»
06.10, 16.10 Т/с «Жіночий лікар-2».
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.
07.15, 8.15 Ранок з Україною.
09.15 Зоряний шлях.
11.15, 19.45 «Говорить Україна».
12.40 Реальна містика.
13.25 Т/с «Королева бандитів».
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Таємниця».
21.00 Т/с «Королева бандитів».
23.0

П'ЯТНИЦЯ, 5.02.2016

НЕДІЛЯ, 7.02.2016

УТ-1

06.00, 07.00, 08.00, 13.00, 18.30, 21.00
Новини
06.10, 07.10 АгроЕра
06.20 Від першої особи
07.25 Ера будівництва
07.35 На слуху
07.50, 08.35 Смакота
08.25 Територія закону
08.30 Паспортний сервіс
08.45 Корисні поради
09.00 Вінче
09.25, 18.55 Про головне
09.55 Д/с «Клуб пригод»
10.30 Чоловічий клуб. Спорт
12.00 Вересень
12.25 «Схеми»
13.15 Час-Ч
13.45 Казки Лірника Сашка
14.00 Мультфільми
14.30 Театральні сезони
15.20 Віра. Надія. Любов
16.35 Д/ф «Ловець слів»
17.40 Суспільний університет
18.15 Новини. Світ
19.35 «План на завтра»
20.10, 21.15 Біатлон. Кубок світу. Спринт 7,5 км. Жінки
21.35 Новини. Спорт
21.50 Перша студія
23.00 Підсумки
23.20 Вертикаль влади

1+1

06.00, 07.00, 08.00, 09.00, 12.00, 16.45, 19.30 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»

06.45, 07.10, 07.45, 08.10, 09.10 «Сніданок з 1+1»

07.35 «Маша і ведмідь»
09.30, 10.50, 12.20 «Міняю жінку-7»
13.50, 14.50 «Сімейні мелодрами-6»
15.50 Т/с «Торговий центр»
17.10 Т/с «Величне століття. Роксолана»
20.20 «Вечірній Київ-2015»
22.40 «Світське життя»
23.40 Драма «Майор»

2+2

06.00 Мультфільми
06.35, 15.35, 17.55 «Нове Шалене відео по-українськи»
07.35, 16.55 «Облом. UA.»
08.10, 19.00 «ДжеДА!»
08.30, 18.30, 23.30 «Спецкор»
09.00 Д/п «Помста природи»
09.20 Д/п «Гнів планети»
10.15 Д/ф «Зброя майбутнього-2»
11.10 Х/ф «Робокон: воскресіння» (2)
13.00 Т/с «Мисливці за реліквіями» (2)
13.55 Т/с «Інспектор Алекс»
19.20 Прем'єра т/с «МЕК-8» (2)
20.50 Х/ф «Чингізхан» (2)
00.20 Т/с «Зоряна брама. Всесвіт» (2)

TV-4

06.00, 10.00, 18.00 Т/с «Перша леді»

06.45, 09.15, 10.45 Ранковий фітнес
07.00, 16.00, 19.00, 22.00 Провінційні вісті
07.35 «Слідства. Інфо»
08.05 Європа у фокусі
08.30 «Смаки культури»
09.00, 10.15 Час-Тайм
09.30, 17.00 «Магія природи»
11.00, 16.10 Дитяча година
11.50 «Чарівний ключик»
12.10 «Гал-кліп»
12.40, 20.40 «Лікарська справа в Україні»
13.00 Хіт-парад
14.00 Х/ф «Маленькі пальчики»
17.30 «Щоденник для батьків»
19.30, 21.00 Наші вітання
20.00 ТНЕУ — калейдоскоп подій
20.10 «Сільський календар»
21.30 «Сад, город, квітник»
22.35 Х/ф «Без тямів від коханця» (2)

ICTV

06.00 Факти
06.30 Ранок у великому місті
08.45 Факти. Ранок
09.15, 19.20 Надзвичайні новини
10.05 Секретний фронт
11.50, 13.20, 21.25 Х/ф «Місце зустрічі змінити не можна» (2)
12.45, 15.45 Факти. День
13.40 Х/ф «Мистецтво війни-2. Зрада» (2)

15.35, 16.15 Патруль. Самооборона
16.55 Т/с «Прокурори»
17.50 Т/с «Відділ 44» (2)
18.45, 21.05 Факти. Вечір
20.20 Антисомбі
22.50 Х/ф «Термінова доставка» (2)
00.35 Т/с «Послідники» (2)

СТБ

05.55, 18.30 Т/с «Коли ми вдома» (1)
07.05 «Моя правда. Анна Гальєрс. Чужа серед своїх»
08.00 «Зіркове життя»
09.50 Х/ф «П'ять років та один день» (2)
11.40 Х/ф «Жити далі!» (2)
18.00, 22.00 «Вікна-Новини»
20.05 Х/ф «Домоправитель» (2)
22.35 Х/ф «Дві історії про кохання» (1)

НОВИЙ КАНАЛ

06.00, 07.20 Kids Time
06.02 М/с «Губка Боб — Прямокутні Штани»
07.22 Т/с «Друзі»
11.50 Половинки
14.50 Дешево та сердито
18.00 Абзац!
19.00 Суперінтуїція
20.15 Х/ф «Вулкан»
22.15 Т/с «Гра Престолів» (3)
00.25 Х/ф «Мерайя Мунді і скринька Мідаса»

«УКРАЇНА»

06.10, 16.10 Т/с «Жіночий лікар-2».
07.00, 8.00, 9.00, 15.00, 19.00 Події.

07.15, 8.15 Ранок з Україною.
09.15 Зоряний шлях.
11.15, 19.45 «Говорить Україна».
12.40 Реальна містика.
13.25 Т/с «Королева бандитів».
18.00 Т/с «Клан ювелірів. Зрада».
21.35 Футбол. Відбірковий матч до Євро-2016. Македонія — Україна.
23.50 Події дня.
00.10 Т/с «С.С.I.: Місце злочину Маямі-3». (2).

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Стародавні культури»
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
10.35 «ПрофStyle»
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю»
11.00, 13.00, 15.00, 17.00, 19.00, 22.00 «Вісті ТТБ»

11.15 «Думки вголос»
11.30 «У країні Мультяндії»
12.30 «Іноземна для дітей»
12.40 «В об'єктиві ТТБ»
12.45 «Тема дня»
13.15 «Армія нескорених»
13.30 «Що робити?»
14.30 «Храми Поділля»
14.45 «Подорожні замальовки»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.15 «Історичні постаті»
15.35 «Пілігрим»
16.00 «Історія одного експоната»
16.15 «Чудесний канал»
17.15 «Сад. Город. Квітник»
17.30 «Слово має народний депутат»
18.00 «Музеями Тернопілля»
18.15 «Моя улюблена робота»
18.30 «Не перший погляд»
18.50 «Тернопільсььогонді»
19.30 «На часі»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Захисник Вітчизни — рятувальник»

21.30 «Удосвіта»
22.30 «Час країни»
23.00 Мовлення у цифровому форматі

ІНТЕР

05.20, 20.00 «Подоблиці»
06.05, 13.05 Д/с «Слідство вели... з Леонідом Каневським»
07.00, 07.30, 08.00, 08.30, 09.00, 12.00, 14.00, 16.00, 17.40 Новини
07.15, 07.35, 08.10, 08.35 «Ранок з ІНТЕРОМ»
09.20, 12.25 Т/с «Поверни моє кохання» (2)
14.20 «Судові справи»
15.15, 16.15 «Сімейний суд»
18.05 Ток-шоу «Стосується кожного»
21.00 «Чорне дзеркало»
23.30 Х/ф «Англіський пацієнт» (2)

УТ-1

06.05 Світ православ'я
06.35 Крок до зірок
07.40 Say on line
08.15 Смакота
08.40 Тепло. UA
09.00 Національний відбір до ПКЕ-2016.
11.45 Слогати
12.10 Твій дім
13.00 Фольк-music
14.25 Біатлон. Кубок світу. Мас-старт 15 км. Чоловіки
15.25 Біатлон. Кубок світу. Мас-старт 12,5. Жінки
16.20 Чоловічий клуб
16.55 Баскетбол. Чемпіонат України. БК «Хімік» — БК «Черкаські Мавпи»
18.45 Дорога до Ріо-2016
19.05 Біатлон. Кубок світу. Одиночна змішана естафета
20.20 Театральні сезони
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

1+1

06.00 «Шість кадрів»
07.00 «Однокласники»
08.00 «Українські сенсації»
09.00 Лотерея «Лото-забава»
09.45 Мариччин кінозал. Мультфільм
09.55 «Маша і ведмідь»
10.05 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
11.00, 12.00, 12.55, 13.55 «Світ навиворіт-2: Індія»
14.55 «Одруження наосліп-2»
16.10 «Чотири весілля-5»
17.25 «Мультибарбара»
19.20 «10 хвилин з Прем'єр-міністром»
19.30 «ТСН-Тиждень»
21.00 Х/ф «Пограбування по-жіночому»
00.50 Драма «Анничка»

2+2

06.00 Мультфільми
06.40 «Маски-шоу»
07.50 «Нове Шалене відео по-українськи»
08.25 «Облом. UA»
09.00 Бушидо
10.00 «Легенди кікбоксингу»
11.00 «Люстратор 7.62»
12.00 «Люстратор. Спецпроект»
13.00 «Секретні матеріали»
14.00 «Цілком таємно»
15.00 Т/с «Перевізник-2» (2)
19.00 Х/ф «Чингізхан» (2)
21.40 Х/ф «Війна» (2)
23.40 Х/ф «Природжений гонщик» (2)

TV-4

06.00 Х/ф «4 листи фанери»
07.30, 15.30, 20.45 Програма «Про нас»
07.45, 09.50 Ранковий фітнес

08.00 Європа у фокусі
08.40, 23.45 Час-тайм
09.00 Повнота радості життя
09.30 «Справжня ціна»
10.15 Прямая трансляція святої літургії
11.40 Дім книги
12.00 Х/ф «Володар сторінок»
13.30 «Чарівний ключик»
14.00 «Погляд зблизка»
14.30 «Формула здоров'я»
16.00 «Щоденник для батьків»
16.30 «Слідства. Інфо»
17.00 Вікно в Америку
17.20 «Лікарська справа в Україні»
17.40 «Сад, город, квітник»
18.00 Наші вітання
19.00, 00.00 Провінційні вісті. Тиждень
19.30 Міська рада інформує
19.40 Хіт-парад
21.00 «Гал-кліп»
21.30 Єдина країна
22.10 Х/ф «Месники: гра для двох» (2)
00.40 Кузьма, ти є суперстар! (2015 р.)

ICTV

05.20 Факти
05.50 М/с «Молода Ліга Справедливості»
06.45 Х/ф «Пригоди Петрова і Васечкіна»
08.05 Зірка YouTube
09.05 Дивитись усім!
10.35 Без гальм
11.15 МІЖ
11.40 Труба містера Сосиски
12.35, 13.00 Х/ф «Сім'янин»
12.45 Факти. День
15.05 Х/ф «Протистояння» (2)
16.40 Х/ф «Останній рубіж» (2)
18.35 10 хвилин з Прем'єр-міністром України
18.45 Факти тижня
20.25 Х/ф «Тачка №19» (2)
22.00 Х/ф «Кров'ю і потом. Анаболік» (2)
00.25 Х/ф «Адреналін-2. Висока напруга» (3)

СТБ

06.05 «ВусоЛапоХвіст»
07.00 «Все буде добре!»
09.00 «Все буде смачно!»
10.55 «Караоке на майдані»
11.55 «Євробачення-2016»
14.55, 21.55 «Я соромлюсь свого тіла-3»
16.55 «Слідство ведуть екстрасенси»
19.00 «Битва екстрасенсів»
20.40 «Один за всіх»
23.55 «Детектор брехні»

НОВИЙ КАНАЛ

06.05, 07.50 Kids Time
06.07 М/с «Барбоскіни»
07.52 Х/ф «Елвін і бурундуки-2»
09.25 Т/с «Пригоди Мерліна»
13.10 Х/ф «Мерайя Мунді і скринька Мідаса»
15.10 Х/ф «Посейдон» (2)

17.00 Х/ф «Вулкан»
19.00 Х/ф «Некерований»
21.00 Х/ф «Прискорення» (2)
22.50 Х/ф «Захоплення-2» (2)
00.50 Х/ф «Азартні ігри» (2)

«УКРАЇНА»

06.40 Події.
07.30 Реальна містика.
09.15 Т/с «Господина великого міста».
13.10 Т/с «Асніг кружляє».
17.00, 20.00 Т/с «Щастя є».
19.00 Події тижня з Олегом Пантюком.
19.40 10 хвилин з Прем'єр-міністром.
22.00 Х/ф «Ванька».
00.00 Зоряний шлях.

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «На відстані душі»
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
10.35 «Словами малечі про цікаві речі»
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю»
11.00 «Спортивні меридіани»
11.15 «Учнівський щоденник»
11.30 «У країні Мультяндії»
12.30 «Іноземна для дітей»
12.40 «Добрий господар»
13.00 «Поклик таланту»
14.30 «Подорож гурмана»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.00 «Телевізор»
15.35 «В об'єктиві ТТБ»
15.45 «Думки вголос»
16.00 «Тернопілля крізь роки»
16.15 «Чудесний канал»
17.00 «Театральні зустрічі»
18.00 «Назбирале»
18.15 «Кулінарія від Андрія»
18.30 «Не перший погляд»
18.50, 22.15 «Край, в якому я живу»
19.00 «Музичний калейдоскоп»
19.30 «Мамина школа»
20.00 «Подорожні замальовки»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.00 «Відверті діалоги»
21.55 «Духовні скарби України»
22.00 «Загублені у часі»
22.20 «Із нашої відеотеки»

ІНТЕР

06.35 М/с «Ну, постривай!»
06.45 «Подоблиці»
07.15 Х/ф «Будьте моїм чоловіком» (1)
09.00 «Готуємо разом»
10.00 «Орел і Решка. Ювілейний-2»
11.00 «Орел і Решка. Ювілейний сезон»
12.00 Т/с «Легковажна жінка» (2)
17.20, 21.00 Т/с «Мама буде проти» (1)
20.00 «Подоблиці тижня»
22.30 Д/ф «Олег Антонов людина неба»
23.30 «10 хвилин з Прем'єр-міністром»
23.40 Х/ф «Я буду чекати тебе завжди»

СУБОТА, 6.02.2016

УТ-1

06.00 Підсумки
06.20, 07.00, 08.00, 09.00, 15.50, 22.50, 23.15 Погода
06.25 У просторі буття
07.05 Шеф-кухар країни
08.10 АгроЕра. Підсумки
08.25 Say on line
08.40 Золотий гусак
09.15 Школа Мері Поппінс
09.30 Хочу бути
09.50 Хто в домі хазяїн?
10.20 М/с «Казки Андерсена. Сучасне прочитання Ганса Крістіана Андерсена»
12.00 5 баксів.net
13.05 Поліція
14.35 Чоловічий клуб. Спорт
16.00 Д/ф «Повернення видів. Рись»
16.50 Х/ф «Захист Лужина»
19.00, 21.35 Національний відбір до ПКЕ-2016. Перший півфінал
21.00 Новини
22.40 Мегалот
23.00 Територія закону
23.20 День Янгола

1+1

06.00 «Гроші»
07.00, 19.30 ТСН: «Телевізійна Служба Новин»
08.00 «Світське життя»
09.00 Т/с «Хазайка»
13.00, 21.15 «Вечірній квартал»
17.35, 18.30 «Розміши коміка-6»
20.15 «Українські сенсації»
23.10 Драма «Мій найкращий ворог»
01.05 Драма «Майор»

2+2

06.00 Мультфільми
06.40 «Маски-шоу»
07.50 «Нове Шалене відео по-українськи»
08.25, 13.00 «Облом. UA»
09.40 «Вайпаут»
12.00 «Тор Gear»
15.40 Т/ф «МЕК-8» (2)
17.00 Х/ф «Війна» (2)
19.00 Т/с «Перевізник-2» (2)
23.00 Х/ф «Арахніда» (2)
00.40 Х/ф «Беззат: Я поховав своє серце» (2)

TV-4

06.00 Європа у фокусі
06.30, 11.15 Програма «Про нас»
06.45, 09.15, 11.00 Ранковий фітнес
07.00 Провінційні вісті
07.35 Х/ф «4 листи фанери»
09.00 Час-Тайм
09.30, 21.30 «Євромакс»
10.00 «Слідства. Інфо»
10.30 Блага звістка з Р. Реннером

11.30 Зміни свій світ
11.55, 14.25, 16.55, 20.05, 00.05 Тернопільська погода
12.00 «Школа домашнього комфорту»
12.30, 00.30 Х/ф «Знайдеш друга — придбаєш скарб»
14.30 «Щоденник для батьків»
15.00 Х/ф «Володар сторінок»
16.30 Дім книги
17.00 Хіт-парад
17.50 ТНЕУ — калейдоскоп подій
18.00 Наші вітання
19.00 Єдина країна
19.30 «Музичні делікатеси»
20.10 Кузьма, ти є суперстар! (2015 р.)
22.00 Х/ф «Читай по губам» (2)
00.10 Час-Тайм

ICTV

05.35 Факти
06.10 М/с «Молода Ліга Справедливості»
06.50 Х/ф «Пригоди Петрова і Васечкіна»
08.05 Х/ф «Сім'янин»
10.20 Секретний фронт
11.15 Антисомбі
12.10 Дістало!
12.45 Факти. День
13.20 Громадянська оборона
14.15 Інсайдер
15.15 Х/ф «Мерехтливий» (2)
17.00 Х/ф «Термінова доставка» (2)
18.45 Факти. Вечір
19.20 Надзвичайні новини. Підсумки
20.05 Х/ф «Останній рубіж» (2)
21.55 Х/ф «Протистояння» (2)
23.35 Х/ф «Адреналін-2. Висока напруга» (3)

СТБ

05.55 «ВусоЛапоХвіст»
08.00 «Караоке на майдані»
09.00 «Все буде смачно!»
09.55, 20.55, 22.55 Т/с «Коли ми вдома» (1)
11.15 Х/ф «Дві історії про кохання» (1)
13.20 Х/ф «Домоправитель» (2)
15.10 «МастерШеф Діти-5»
19.00 «Євробачення-2016»
21.55 «Євробачення-2016. Підсумки голосування»

НОВИЙ КАНАЛ

06.05, 07.35 Kids Time
06.10 М/с «Барбоскіни»
07.37 Дешево та сердито
09.40 Ревізор
12.20 Страсті за ревізором
14.15 Суперінтуїція
17.00 Х/ф «Елвін і бурундуки-2»
18.45 Х/ф «Команда А» (2)
21.00 Х/ф «Спрага швидкості» (2)
23.30 Х/ф «Азартні ігри» (2)

01.30 Х/ф «Ланцюгова реакція»
«УКРАЇНА»
07.00, 15.00, 19.00 Події.
07.15 Т/с «Жіночий лікар-2».
08.50 Відверто з Машею Єфросиніною.
10.00, 00.00 Зоряний шлях. Субота.
11.00 Х/ф «Ванька».
13.00 Т/с «Господина великого міста».
17.10 Т/с «Асніг кружляє».
22.00 Х/ф «Вічна казка».

ТТБ

08.00 «Ранок з ТТБ»
10.00 «Глобальне попередження»
10.30 «Велети духу і слави. Українська місія»
10.35 «Музеями Тернопілля»
10.50, 16.50 «Пісні нашого краю»
11.00 «Азбука ремесел»
11.20 «Моя улюблена робота»
11.30 «У країні Мультяндії»
12.30 «Іноземна для дітей»
12.40 «Не перший погляд»
13.00 «Сад. Город. Квітник»
13.15 «Історія одного експоната»
13.30 «На часі»
14.30 «Світлиця»
14.55, 18.25 «Гуморинка на хвилинку»
15.00 «Ми українські»
15.30 «Абетка здоров'я»
16.00 «Словами малечі про цікаві речі»

16.15 «Чудесний канал»
17.00 «Учнівський щоденник»
17.15 «Живі сторінки»
17.35 «Із нашої відеотеки»
18.00 «Добрий господар»
18.20 «Край, в якому я живу»
18.30 «Стародавні культури»
18.40 «Думки вголос»
19.00, 21.00 «Панорама подій»
19.30 «На відстані душі»
20.00 «Спортивні меридіани»
20.15 «Акценти тижня»
20.35 «Пісня в дарунок»
20.45 «Вечірня казка»
21.30 «Поклик таланту»
23.00 Мовлення у цифровому форматі

ІНТЕР

05.30, 20.00 «Подоблиці»
06.25 М/с «Ну, постривай!»
06.50 «Чекай на мене»
09.00 Х/ф «Королева бензоколонки-2» (1)
10.50 Х/ф «Будьте моїм чоловіком» (1)
12.25 Т/с «Легковажна жінка» (2)
18.10, 20.30 Х/ф «Я буду чекати тебе завжди» (1)
22.25 Х/ф «Навіщо ти пішов» (2)
00.15 Х/ф «Життя як цирк» (2)

Поживемо — побачимо

Зима — до середини березня

Іван Луцик з Мильного, що на Зборівщині, погоду передбачає давно. Газета «Вільне життя плюс» уже не перший рік друкує його прогнози. Варто зазначити, що вони досить точні. До речі, його попередній прогноз, опублікований 8 квітня, передбачав і приморозки у травні, і спеку влітку.

А ось якою, за його спостереженнями за природою, має бути цьогорічна зима. Тепер маємо нагоду хоч частково перевірити, чи справдився прогноз на початок зимового сезону. І дали вирішувати, чи прислухатися до решти передбачення погоди від Івана Луцика.

Грудень, за його прогнозами, мав бути швидше осіннім, ніж зимовим: з туманами, ожеледицями, південним і південно-східним вітром, 1—3 м/с.

Грудень мав бути прикрий: вогко, туманно, дуже слизько. А от опадів — негусто.

На зиму мало повернути вже після календарного нового року, десь від 5 січня. тоді, за прогнозом пана Івана, мав змінитися напрямок вітру — на південно-західний. Відтак мало трохи прояснитися, знизитися температура повітря.

Приблизно 10 січня, перед Василем, два дні Іван Луцик передбачав сильні опади, посилення вітер, десь до 7 м/с. А від Василя погода мала почати змінюватися: морози до 12 градусів, віт-

ря, то чоловік розповів таке: — У мене на подвір'ї є клен, йому десь років зо двісті, близько трьох метрів в обхваті. Я щороку за ним спостерігаю. Тепер на ньому насіння — пачками. Якщо насіння так багато, то снігурі прилітають. А ці птахи прилітають тоді, коли 30 градусів морозу.

За прогнозом Івана Луцика, зима триватиме приблизно до середини березня.

Як буде насправді — побачимо, бо ж якими би точними не були прогнози, погодні сюрпризи ніхто не скасовував. А пан Іван просить тих, хто, як і він, полюбить спостерігати за природою, передбачати за нею погоду, відгукнутися. Цікаво буде поспілкуватися і разом, ймовірно, уточнити прогноз.



Найдовшою буде зима

НИНІШНІЙ РІК,
ЯКИМ УПРАВЛЯТИМЕ
МАРС, ОБІЦЯЄ БУТИ
ВОЛОГИМ, ДОСТАТ-
НЬО ХОЛОДНИМ І
МАЙЖЕ БЕЗ ВЕСНИ

Дві третини січня вже минуло, але весь 2016 рік ще попереду. Яким він буде і яким закономірностям підпорядкуються довгострокові прогнози погоди, газеті «Сьогодні» розповів народний синоптик з Луганська Леонід Горбань та фахівці з метеорології.

● Поживемо — побачимо

Європі (у грудні на цю частину континенту обрушилися повені і сильні снігопади), найближчим часом не очікуємо. Розрахувати, в який день буде дощ, а в якій — сніг, сучасна метеорологія наразі не в змозі», — зазначив заступник начальника Укргідрометцентру Анатолій Прокопенко.

Нинішня зима затягнеться на чотири місяці:



і довгострокового прогнозу погоди гідрометеорологічного науково-дослідного інституту Національної академії наук України Вазіри Мартазінової, діють зовсім інші чинники — циклічне, з періодом 100 років, переміщення холодних арктичних мас із заходу на схід і назад.

Нині, за словами Мартазінової, почався їхній рух на захід, а отже, в Україні цілком можна очікувати плавного повернення до холодних зим, які були в 1950—1960 роках.

Багаторічна статистика Центральної геофізичної обсерваторії Державної служби з надзвичайних ситуацій України цього поки що не підтверджує. За даними «надзвичайників», кожне наступне десятиліття виявляється теплішим від попереднього. Так, якщо в 1960—1970 рр. середня річна температура у Києві становила +7,5 градуса, то в 2004—2014 рр. — уже +9,2. Така тенденція спостерігається в усій Україні. Висновок фахівців ЦГГО: 2016-й стане ще теплішим.

Варто зауважити, що прогноз погоди народних синоптиків зазвичай «спрацьовує» на території в радіусі близько 50 км в ід місця спостережень за природою. Графічний прогноз погоди внизу сторінки складено на основі даних Укргідрометцентру.

впродовж усього березня часом дощі з мокрим снігом і заморозки. Перша декада квітня холодніша від звичайної.

Літня погода з торішніх майже п'яти місяців встановиться у трьох з половиною: від середини травня до перших днів вересня. Засушливими будуть травень і червень, а липень і серпень — з рясними зливами, пере-

ремежованими сильними засухами.

Вересень-листопад виявляться традиційно осінніми, а тривалого тепла в жовтні, яке в народі називають бабиним літом, може не бути зовсім. Зима 2016—2017 рр. також настане раніше: морози і сніг можуть бути вже в листопаді.

Фундаментальна наука не визнає розрахунків

народних синоптиків, заснованих на впливі зірок і планет, а також на 11-річних циклах сонячної активності, за якими досить точно передбачав погоду вже покійний народний синоптик Валерій Некрасов. Правда, серед кліматологів єдності теж немає: одні обіцяють нам похолодання, інші — потепління.

Так, за теорією заввідділу кліматичних досліджень

СІЧЕНЬ

Стигі морози з короткими відлигами і снігами впродовж усього місяця. Випаде 30—35 см снігу. Середня температура: від 15 — зниження від -2 до -14—15 градусів на Водохреще, 21 — до -8, 22—23 — до -16—18, 25 — нуль, 26—29 — відлига, 30—31 — до -2.

- 15—19 Посилення морозу, мокрий сніг
- 20—24 Снігопади
- 25—31 Сніг майже щодня

БЕРЕЗЕНЬ

Холодний і вологий, з дощами. Температура 3—6 — до -5, 7—8 — відлига, 9—12 — до -6, 13—19 — до +1, від 20 — потепління.

- 1—6 Ясно
- 7—8 Сніг з дощем, відлига
- 9—10 Ясно, похолодання
- 11—12 Сніг, мороз
- 13—18 Потепління, без опадів
- 19—21 Сніг з дощем, невеликий мороз
- 22 Дощ
- 23—31 Без опадів, потепління, ясно

ТРАВЕНЬ

На початку — з дощами і бурями, ближче до кінця — спека. Випаде 35—40 мм опадів. Температура: перша половина — +12—18, друга — потепління до +25.

- 1—2 Дощ
- 3—4 Буря, дощ
- 5—6 Сухо, потепління
- 7 Похолодання
- 8 Дощ
- 9—17 Тепло, хмарно, сухо
- 18—20 Дощ
- 21—31 Без опадів, потепління

ЛИПЕНЬ

Короткі, але сильні зливи трічі змінитиме посуха. Випаде 40—55 мм опадів. Температура: 1—20 — до +26 градусів, 21—26 — до +28, 27—31 — близько +25.

- 1—2 Дощі
- 3—14 Дуже спекотно, ясно, засуха
- 15—16 Дощ
- 17—23 Сухо і жарко
- 24 Дощ
- 25—31 Засуха

ВЕРЕСЕНЬ

Спекотно і сухо, іноді дощі, наприкінці — ясно і холодно. Випаде 40—52 мм опадів. Температура: 1—3 — +21—23, 4—17 — +16, з 22 — +12—14.

- 1 Тепло, сухо
- 2—3 Сильний дощ
- 4—7 Сухо, змінна хмарність
- 8—11 Дощі
- 12—15 Без опадів, ясно
- 16—17 Дощі
- 18—27 Похолодання, сухо, ясно
- 27 Сильний дощ
- 28—30 Сухо, ясно, прохолодно

ЛИСТОПАД

Вологий, похмурий. До 40 мм опадів. Температура: від 7—8 градусів тепла на початку знизиться до 3—5 тепла в середині, а з 23—го — 1—3 градуси морозу.

- 1—6 Холодно, волого, дощі
- 7—10 Ясно, тепло, дощ і мокрий сніг 8-го
- 11—12 Сухо, морозно
- 13 Дощ, мокрий сніг
- до 17 Відлига
- 18—24 Дощ, мокрий сніг
- 23—30 Мороз

ЛЮТИЙ

Сніжний, з відлигами, випаде 25—38 см снігу. Температура: 1—3 — до -5, до 5 — до -15, до 9 — відлига, 10—16 — -2—10, до 20 — до нуля, 21—26 — до -8, 28—29 — -2—4.

- 1—2 Ясно
- 3 Сніг
- 4—6 Ясно
- 7 Сніг
- 8—12 Ясно, без опадів
- 13—14 Сніг
- 15—24 Без опадів
- 25—26 Сильний сніг
- 27—28 Ясно

КВІТЕНЬ

На початку холодно, дощі, заморозки. Наприкінці — тепло і сухо. Випаде 35—43 мм опадів. Температура: 1—8 — +5—10, 8—11 — до +15, 12—18 — +7—10, з 19 — до +15, з 24 — знову 9—11 тепла, 20—30 — +12—14.

- 1—5 Прохолодно, без опадів
- 6—8 Дощі
- 9—11 Ясно
- 12 Дощ
- 13—22 Сухо, хмарно з проясненнями
- 23—27 Дощі
- 28—30 Сухо, ясно

ЧЕРВЕНЬ

Погода нестійка: 1—2 дні холодно, дощ, до середини місяця — посуха, потім 1—2 дні — дощ, наприкінці місяця — спека. Випаде 25—30 мм опадів.

- 1—4 Сухо, ясно
- 5 Дощ
- 6—16 Сухо, ясно, тепло
- 17—19 Дощ
- 20—30 Сухо, ясно, тепло

СЕРПЕНЬ

Увесь місяць спекотний, у 2-й декаді прохолодні дощі, у третій — спека. Випаде 35—42 мм опадів. Температура: +20—26, у другій декаді — +19—20.

- 1 Буря
- 2 Дощ
- 3—5 Без опадів, хмарно
- 6 Дощ
- 7—12 Ясно, спекотно
- 13—15 Дощі
- 16—26 Сухо, ясно, спекотно
- 27 Дощ
- 28—31 Без опадів, тепло

ЖОВТЕНЬ

Вологий, похмурий, наприкінці — дощ зі снігом, морози. Випаде 35—48 мм опадів. Температура: на початку — +9—13, з 15 — до +5, 27—28 — 1—2 морозу, 29—31 — 1—3 тепла.

- 1—4 Ясно
- 5—6 Дощ
- 7—13 Змінна хмарність, похмуро і тепло
- 15—16 Похолодання, дощ
- 17—21 Ясно, прохолодно
- 22—23 Холодно, дощ
- 24—26 Сухо, похолодання
- 27—28 Сніг з дощем, невеликий мороз
- 29—31 Потепління, лід більше нуля

ГРУДЕНЬ

Невеликі морози до 20 числа, потім відлига, весь місяць — снігопади. Випаде до 50 см снігу. Температура на початку — -1—3, від середини — до -6—7.

- 1—20 Морозно, змінна хмарність
- 4, 6, 9 Сніг
- 10, 13—15 Сніг
- 20 Сніг
- 20—24 Відлига
- 25—31 Мороз
- 26—27 Сніг
- 30—31 Сніг

